gastroguía

LA GOMERA

ALOJERA, LA SAVIA DULCE DE LA GOMERA

VOLCANIC Experience

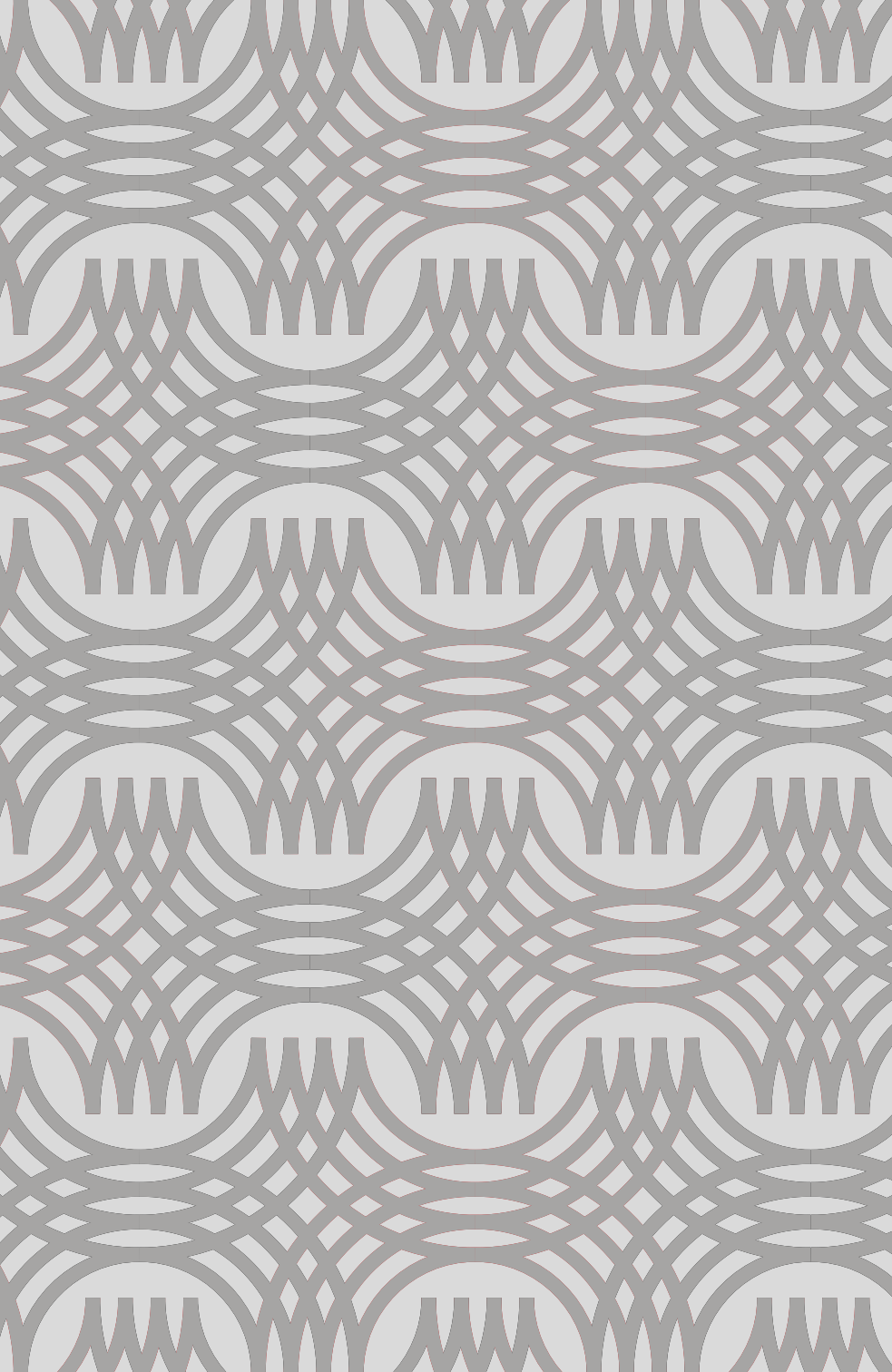
CANARY LOCAL PRODUCT

Canarias avanza con Europa

Gobierno de Canarias

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



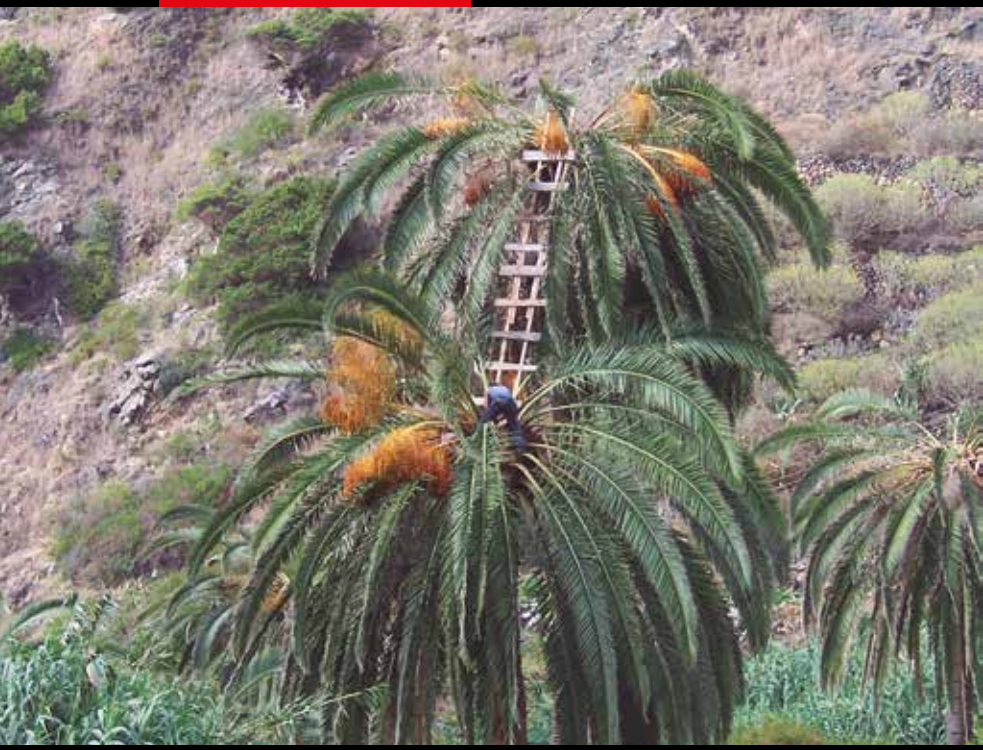
PRESENTACIÓN

Canarias cuenta con innumerables espacios naturales y agrarios de alto valor paisajístico y patrimonial, muchos de los cuales están protegidos por diferentes normativas. La preservación de estos territorios singulares, así como de los modos de vida de las personas que los habitan y cuidan de ellos, depende en gran medida de la puesta en marcha de proyectos que valoricen este patrimonio natural, cultural y humano.

Los productos locales se erigen actualmente como un recurso estratégico para preservar estos paisajes culturales y para revertir el despoblamiento de las áreas rurales, garantizando así el vínculo de las personas con su territorio. La huerta canaria, así como la ganadería, la pesca o la artesanía, proporcionan activos de extraordinario valor que, en el marco de los nuevos modelos de gobernanza, son imprescindibles para alcanzar la soberanía alimentaria, la lucha contra el cambio climático y el desarrollo sostenible, tareas globales que se resumen en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas para el año 2030. En este contexto, cada una de las Islas Canarias cuenta con un enorme potencial para la puesta en marcha de acciones que valoricen el producto local, los recetarios tradicionales y los espacios vinculados al sector primario.

La presente colección de **Gastroguías** es una propuesta enmarcada en esta serie de objetivos, ofreciendo diversos itinerarios autoguiados para cada una de las Islas Canarias. Permitirá descubrir esos entornos y paisajes agrarios, teniendo como hilo conductor los productos locales más importantes que se pueden encontrar en el recorrido. Transitando principalmente por senderos homologados, los itinerarios han sido concebidos en beneficio de las comunidades que cultivan nuestros alimentos y reproducen recetas ancestrales con métodos tradicionales. Se trata, en definitiva, de un recurso dirigido tanto al visitante foráneo, interesado por la gastronomía de nuestro entorno agrario; como a cualquier residente que desee conocer en profundidad los secretos de su propia tierra.

ALOJERA, LA SAVIA DULCE DE LA GOMERA



ADENTRARSE EN EL VALLE DE ALOJERA ES HACERLO EN UN MICROCOSMOS DE PALMERALES, BANCALES, ARQUITECTURA TRADICIONAL Y LEYENDAS ANCESTRALES QUE NOS OBSEQUIAN CON UN VARIADO Y EXQUISITO REPERTORIO GASTRONÓMICO.

Justo en el límite noroeste del Parque Nacional de Garajonay tiene comienzo este itinerario, que rápidamente abandona el húmedo bosque subtropical de laurisilva para dar el absoluto protagonismo a un resplandeciente paisaje agrario de caseríos, palmerales, guaraperos, caminos, estructuras hidráulicas y terrazas de cultivo.

Dominado en todo momento por el majestuoso acantilado del Lomo del Carretón y por las aves que en él veremos revolotear a nuestro andar, el Valle de Alojera nos habla de una cultura ancestral estrechamente vinculada al aprovechamiento de la palmera canaria (*Phoenix canariensis*). No nos debe sorprender que en Alojera se citen la mayoría de los productores de savia de palma de la isla, ni tampoco que se ubique precisamente aquí, y no en otro lugar, el centro de interpretación Casa de la Miel de Palma.

Alojera ha sido también tradicionalmente conocida con el mágico sobrenombre de Valle de los Espejos, en alusión al efecto del reflejo del agua decenas de veces retenida en embalses. Este control del agua, un recurso tan escaso como necesario en La Gomera, ha sido fundamental para la prosperidad de las actividades económicas tradicionales que han hecho florecer productos y elaboraciones que vertebran la propia identidad del lugar.

Savia de palma, gomerón, almogrote, dulces, mermeladas, mistela, pescado fresco, potaje de berros, gofio, mojos, quesos... sencillamente nos transmiten un patrimonio gastronómico y culinario que pervive a fuerza de perseverancia y tradición.

Una herencia comestible que podrá ser degustada a lo largo del itinerario que proponemos. Sentados a la mesa de un restaurante, en la barra del bar o en el mostrador de la venta, iniciaremos un viaje gastronómico enriquecido por la conversación con las personas que encontraremos en nuestro camino. Un recorrido que concluirá probablemente al atardecer, cuando el guarapero se dispondrá a encaramarse a la palmera para extraer el jugo dulce que más tarde transformará en savia de palma, la reina de la cocina gomera.

Productos locales

LA SAVIA DE PALMA ES EL SÍMBOLO GASTRONÓMICO DE LA GOMERA, Y EN ESPECIAL DE VALLEHERMOSO Y DEL VALLE DE ALOJERA. SU ELABORACIÓN HA PERVIVIDO CUANDO YA HA DESAPARECIDO DEL RESTO DE LAS ISLAS CANARIAS.

La savia de palma es cada vez más apreciada tanto dentro como fuera de la isla, siendo reconocida como un auténtico manjar que participa de elaboraciones tanto dulces como saladas. Su obtención se produce a partir de la cocción del guarapo, el jugo que se extrae de la palmera.

Este preciado líquido constituye así uno de los múltiples aprovechamientos de la palmera canaria, interviniendo también en la composición de otro popular producto, el gomerón, que se obtiene tras mezclar esta savia con aguardiente de parra. El resultado es un licor intenso de gran personalidad. Otro licor muy célebre, en este caso dulce, es la mistela, realizado con vino blanco, especias, cáscara de naranja y azúcar caramelizada.

Los quesos, elaborados principalmente con leche cruda de cabra, son otros de los atractivos alimentarios que encontraremos. Estos son la base de otro producto estrella de la isla: el almogrote, un paté de sabor muy intenso hecho a base de queso curado, pimienta, tomate y aceite. Untado sobre pan bizcochado es un excelente acompañante de un buen vino local.

En un territorio tan fértil como Alojera, descubriremos numerosas fincas donde se cultivan diversas hortalizas, verduras y frutas, entre las que destacan las papas y el millo, que han constituido históricamente la base de la dieta de las gentes del lugar. Regalos de la huerta que protagonizan innumerables recetas locales, al igual que los pescados y carnes del país.

Recetas y elaboraciones

SI LOS PRODUCTOS DE LA ISLA DE LA GOMERA REPRESENTAN POR SÍ MISMOS UN FORMIDABLE PATRIMONIO CULINARIO, LAS RECETAS EN LAS QUE SON EMPLEADOS CONVIERTEN A SU COCINA EN TODO UN REFERENTE GASTRONÓMICO.

Los productos de La Gomera remiten a un acervo cultural culinario ancestral, habiendo cimentando un recetario tradicional sencillo y delicioso que se arraiga en pasados remotos.

Como ya mencionamos, los ingredientes fundamentales de la isla como la savia de palma, el queso, las verduras, las hortalizas y las frutas son tanto la base como el complemento de muchas de las recetas que podremos degustar en nuestro itinerario.

Junto a estos ingredientes encontramos también las carnes, principalmente de cabra, conejo y cerdo. Con ellas se arreglan elaboraciones diversas como la carne de cabra compuesta, la carne frita de cochino o los chicharrones. En la costa, el pescado fresco capturado por los pescadores locales, que protagoniza platos como el atún en mojo hervido, complementa la calidad de estos productos primarios. De todos ellos podremos dar cuenta en los restaurantes del valle de Alojera, del municipio de Vallehermoso y, cómo no, en los de toda la isla de La Gomera.

En la mayor parte de ellos podrás encontrar el que quizá sea uno de los platos más celebrados de la cocina gomera: el potaje de berros. Elaborado con berros, papas, judías blancas, costillas de cerdo y piña de millo, resulta ideal probarlo tras una buena caminata y acompañándolo de gofio, otro de los productos locales por excelencia, y que también suele disfrutarse escaldado (con caldo de pescado o carne). Este escaldón es un entrante o acompañante perfecto, al igual que las papas arrugadas y el mojo (verde y rojo).

Como postre, será habitual ver la savia de palma aderezando exquisiteces como la leche asada, el frangollo, el *mousse* de gofio, o las tortas de cuajada. En nuestra ruta tampoco deberemos olvidar otros postres de renombre como el quesillo, los rosquetes de manteca y de Vichí, las galletas burras, los morones, las bizcochillas, la torta de Bilana y, por supuesto, el gofio amasado con savia de palma. La repostería gomera constituye, de hecho, otro de los elementos distintivos de la gastronomía de la isla.

Descriptor del itinerario

Todo el itinerario transita por senderos en buen estado y en general bien señalizados, como el GR-132 Camino Natural Costas de La Gomera. A excepción del tramo que nos guiará al acantilado del Lomo del Carretón lo transitaremos en un continuo descenso. El recorrido puede hacerse en ambos sentidos, e incluso en vehículo, pues la carretera CV-16 discurre casi paralela al sendero. Sin embargo, te proponemos realizar la ruta en sentido descendente, iniciándola en la zona de aparcamientos del restaurante Los Chorros de Epina, desde el cual descenderemos hacia la célebre fuente y el caserío del mismo nombre, para luego ir aproximándonos al Lomo del Carretón y desde él proseguir hacia el valle de Alojera, desembocando finalmente en la Playa de Alojera. En ocasiones caminaremos por sendas rurales y, otras veces, sobre el asfalto, no estando el itinerario exento de cierta dificultad, sobre todo si el terreno está húmedo, por lo que recomendamos extremar la precaución.

CONSEJOS PARA DISFRUTAR DEL ITINERARIO

- Visitar, avisando con suficiente antelación, algunas de las numerosas explotaciones de savia de palma de Alojera para conocer su proceso de elaboración, así como el de otros productos. Varias explotaciones cuentan con un punto de venta propio donde podremos adquirir los manjares locales.

- Visitar el centro de interpretación Casa de la Miel de Palma. El acceso es gratuito, y además de contemplar la exposición permanente, también podremos degustar savia de palma, gomerón y guarapo, así como participar en las diversas actividades y talleres de artesanía que ofrece el centro (consultar fechas para reservar).

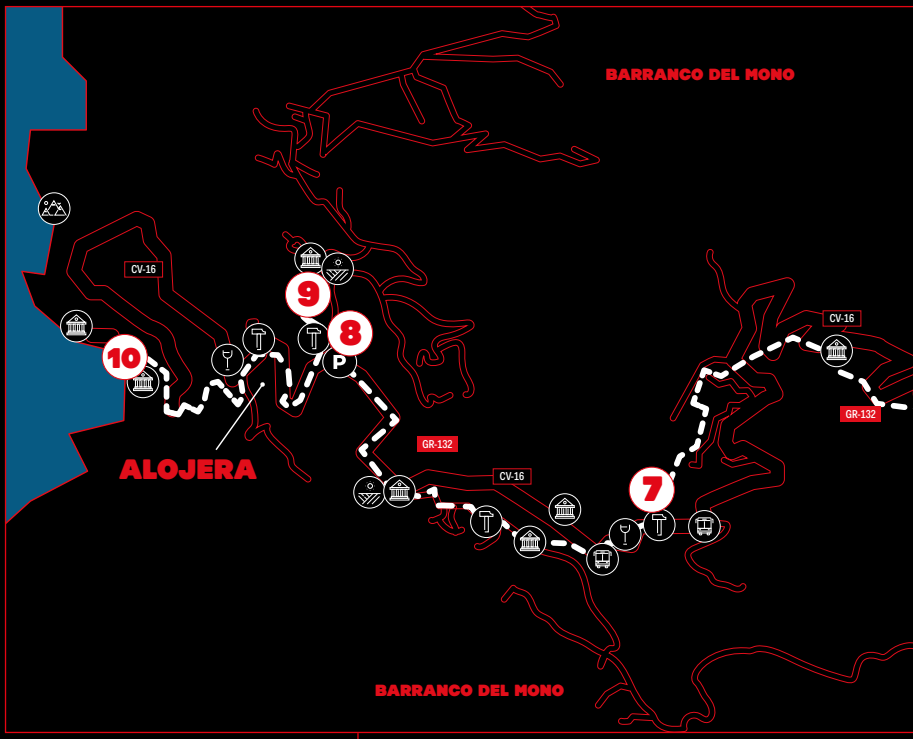
- Visita autoguiada al palmeral anexo a la Casa de la Miel de Palma. La visita también puede hacerse en grupo (entre 15 y 20 personas) reservando con antelación. La ruta didáctica guiada al palmeral tiene un coste aproximado de 50 €.

- Bañarse en la playa de Alojera y en la cercana playa de Puerto del Trigo, que actualmente es conocida por albergar el encuentro internacional The Rainbow Family.

- Para los amantes de la ornitología, detenerse a avistar las aves que habitan el Lomo del Carretón.

- Conversar con los vecinos y las vecinas de Epina y Alojera para conocer de primera mano su modo de vida.

ALOJERA, LA SAVIA DULCE DE LA GOMERA



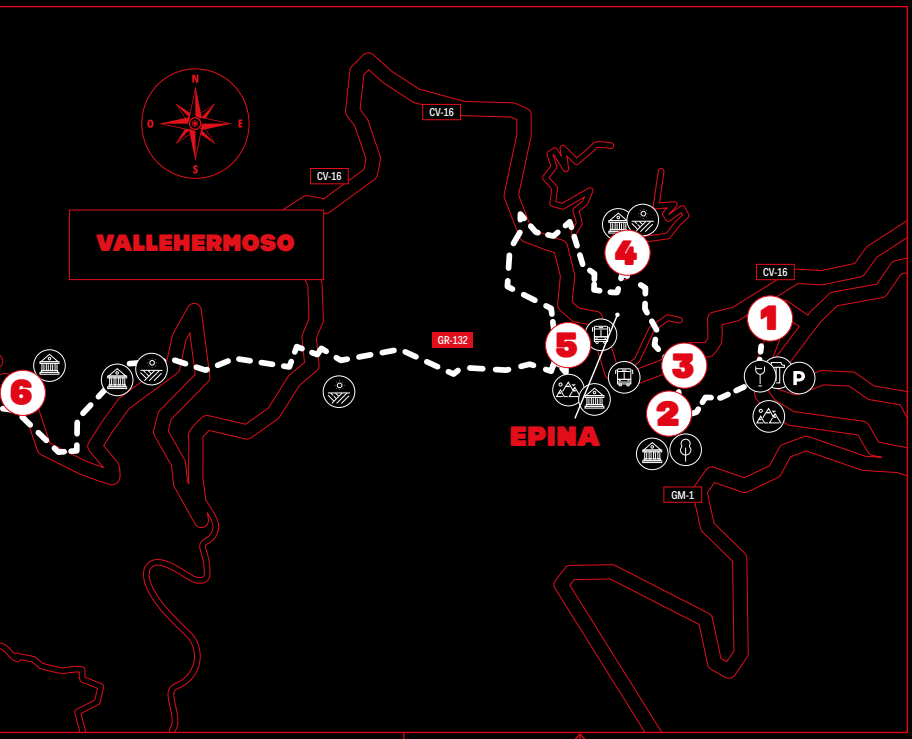
PARADAS

1. Terraza-mirador Restaurante Los Chorros de Epina
2. Ermita de San Isidro Labrador
3. Los Chorros de Epina
4. El caserío de Epina
5. El Lomo del Carretón
6. La balsa de Alojera
7. Alojera
8. Casa de la Miel de Palma
9. El palmar del pie del Blasino
10. Playa de Alojera

LEYENDA

- Itinerario propuesto
- CV-16 Carretera
- GR-132 Sendero
- Bodega / restaurante
- Artesanía
- Zona recreativa
- P Parking

MAPA GENERAL DEL RECORRIDO

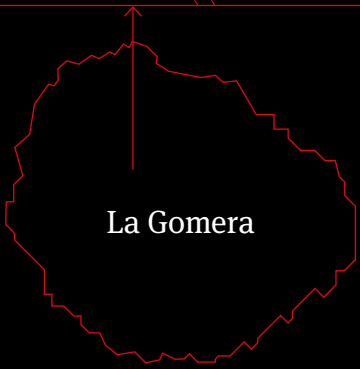


Sitio de interés cultural

Sitio de interés agrícola

Sitio de interés natural

Parada de guaguas



Ficha técnica

- **Localidades:**
  Epina y Alojera (Vallehermoso)

- Punto de inicio:
  Mirador-terraza del Restaurante Los Chorros de Epina

- Punto de finalización:
  Playa de Alojera

- Duración aproximada:
  3 horas (sin paradas)

- Distancia aproximada:
  7,1 km

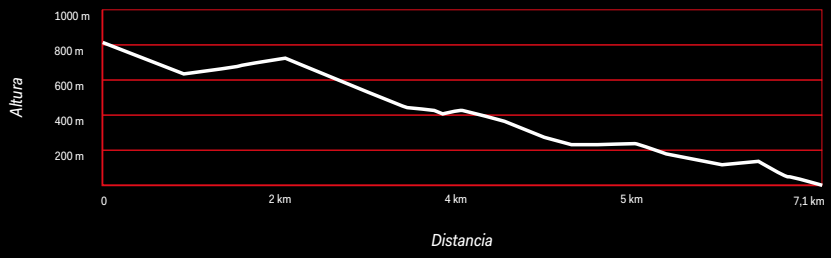
- Cota mínima/máxima:
  1m/843 m

- Dificultad:
  Media

- Sentido de la ruta:
  Mirador-terraza del Restaurante Los Chorros de Epina - Playa de Alojera (es posible realizarlo en sentido inverso)

- Modalidad:
  A pie

PERFIL DE LA RUTA



Cómo llegar

El itinerario tiene su comienzo en el restaurante Los Chorros de Epina (Carretera GM-1, kilómetro 46,5), donde existe una zona para el estacionamiento de vehículos. Al restaurante podemos llegar de manera sencilla por cualquiera de las dos carreteras principales de La Gomera, la GM-1 y la GM-2, tanto desde Vallehermoso como desde San Sebastián de La Gomera. Si decides ir en guagua, toma la línea 5 desde Vallehermoso o la 8 desde Valle Gran Rey, parando en ambos casos en el cruce de Epina, solicitándolo previamente al conductor. La línea 5, además, transita por la vía que discurre de forma casi paralela al itinerario, por lo que también podremos hacer uso de ella para volver al punto de inicio.

Para llegar a Vallehermoso desde San Sebastián debemos tomar la línea 2. Recomendamos consultar los horarios y tarifas en la siguiente dirección web: www.guaguagomera.com. Si vamos en grupo también es una buena opción solicitar un servicio discrecional de microbús o de taxi. Alojera cuenta con un taxi de hasta 9 plazas que es posible reservar en el número 696 579 343. Para contactar con la parada de taxi de Vallehermoso, llamar al 922 108 159.

Recomendaciones técnicas

- Cualquier época del año es buena para recorrer La Gomera, pero hacerlo a partir de febrero, cuando las palmeras comienzan a entrar en producción, nos permitirá disfrutar del proceso de extracción del guarapo, con posibilidad de visitar las explotaciones.

- La isla de La Gomera fue declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco en el año 2012, y parte del itinerario transcurre, además, dentro del Monumento Natural Lomo del Carretón, motivo por el cual debemos respetar especialmente el entorno, incluyendo el patrimonio arquitectónico tradicional que encontraremos a nuestro paso.

- Aunque los senderos están en buen estado, la ruta presenta una dificultad media, con un terreno pedregoso y en descenso acusado en algunos tramos, por lo que recomendamos el uso de ropa y calzado adecuados, así como de bastones de senderismo.

- La mayor parte del recorrido lo haremos en un ambiente árido y descubierto. Es necesario protegerse adecuadamente del sol e hidratarse, especialmente en los meses más calurosos del año. Sigue los avisos meteorológicos e informa de tu travesía.

1 TERRAZA-MIRADOR RESTAURANTE LOS CHORROS DE EPINA

| LOCALIDAD
Epina (Vallehermoso),

| CÓMO LLEGAR
Carretera GM-1, kilómetro 46,5.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Savia de palma, gomerón, mistela, almogrote, quesos, mojos, gofio, dulces, mermeladas y vinos.

DESCRIPCIÓN

El itinerario tiene su comienzo en la terraza exterior del Restaurante Los Chorros de Epina, justo en el límite noroeste del Parque Nacional del Garajonay. Esta primera parada nos permitirá contemplar cómo el monteverde cede el protagonismo a la agricultura.

Además, sin tan siquiera haber dado los primeros pasos de nuestro recorrido, ya podremos comenzar a degustar la mayoría de los productos y elaboraciones gastronómicas que ofrece la ruta, como la savia de palma, el queso de cabra y una gran variedad de dulces fabricados por los productores locales.

NATURALEZA EXUBERANTE Y AGRICULTURA DE SUBSISTENCIA SE ESTRECHAN LA MANO EN EPINA

Te sugerimos

· Avituallarse en el restaurante antes de proseguir tu camino, bien consumiendo aquí o adquiriendo lo necesario para el recorrido.

· Si dispones de suficiente tiempo, acude al mirador de Alojera situado en la parte alta del Lomo del Carretón (Carretera GM-1 en dirección a Arure).

· Conversar con el personal del restaurante para conocer de primera mano los productos y platos que ofrecen.

NO TE PUEDES PERDER...

Desde la terraza exterior o desde el ventanal interior del restaurante divisaremos el hermoso caserío de Epina, anunciando una de las siguientes paradas. Detenerse durante un momento prolongado a saborear el paisaje mientras repasamos la ruta es algo a lo que no podremos renunciar.

2 ERMITA DE SAN ISIDRO LABRADOR

| LOCALIDAD
Epina (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Desde la Carretera GM-1 acceder al Camino Natural Costas de La Gomera.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Recursos culturales y etnográficos.

DESCRIPCIÓN

A escasos metros del restaurante Los Chorros de Epina, y en dirección a los Chorros de Epina, nos adentraremos en el Camino Natural Costas de La Gomera, recorriendo en ligero descenso un pequeño tramo empedrado al cobijo del monteverde. Será uno de los pocos intervalos de nuestra ruta que discurrirá por este fascinante bosque del período terciario.

Una plaza de amplias dimensiones enmarcando la ermita que alberga la imagen de San Isidro Labrador, acompañada por la de la Virgen del Carmen, será el destino final de esta etapa del itinerario. Esta ermita, modesta y sencilla, pertenece al núcleo de Epina y fue levantada durante la primera mitad del siglo XX.

SIENTE EL AROMA DEL MONTEVERDE MIENTRAS ALCANZAS LA ERMITA DE SAN ISIDRO LABRADOR

Te sugerimos

· Detenerse un momento en la plaza que acoge la ermita para recabar más datos tanto de este inmueble como de su entorno.

· Si disponemos de tiempo, merodear por el sendero que continúa por la parte trasera de la ermita y seguir disfrutando del monteverde.

· Si coincides con las gentes de Epina, interésate por sus tradiciones y modo de vida.

NO TE PUEDES PERDER...

Si tenemos la afortunada coincidencia de realizar el itinerario durante el día 12 de mayo, las chácaras y los tambores nos acompañarán en esta parada, pues el caserío de Epina estará celebrando sus fiestas en honor a San isidro Labrador. Tras la misa y una breve procesión alrededor de la ermita, quizá podremos unirnos a la población local para bailar al ritmo de la música popular.

3 LOS CHORROS DE EPINA

| LOCALIDAD
Epina (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Continuación del Camino Natural Costas de La Gomera.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Agua, recursos culturales y etnográficos.

DESCRIPCIÓN

Unas escaleras de piedra nos conducirán en muy poquito tiempo, desde la plaza de la ermita de San Isidro Labrador, al que quizás sea uno de los lugares más mágicos de isla de La Gomera: los Chorros de Epina. Situada en una pequeña área recreativa, el agua que mana de esta fuente natural de siete chorros de madera de brezo no solo posee propiedades curativas según la tradición popular, sino también mágicas.

Varias son las leyendas que se le atribuyen, como presagiar el amor o el desamor. Entre ellas, destaca especialmente la que protagoniza Gara, la princesa de Agulo; quien predijo su desgracia amorosa precisamente en este lugar.

EL AGUA HACE SU PRIMER ACTO DE PRESENCIA EN UN ITINERARIO MOLDEADO POR SU APROVECHAMIENTO

Te sugerimos

· Busca información sobre la leyenda del Aderno vinculada a los Chorros de Epina y trata de encontrar algún ejemplar de este árbol en las proximidades.

· Hacer un breve descanso en el área recreativa para degustar los productos que hayamos adquirido en el Restaurante Los Chorros de Epina.

· Aprovisionarse del agua fresca que brota de los chorros.

NO TE PUEDES PERDER...

Una vez aquí no podemos dejar pasar la ocasión de probar suerte bebiendo de la fuente. Cuenta la leyenda que para conseguir el amor deseado se ha de beber de los chorros en un orden determinado. Las mujeres deberán hacerlo de los caños pares empezando de izquierda a derecha, mientras que los hombres lo harán de los impares.

4 EL CASERÍO DE EPINA

| LOCALIDAD
Epina (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Continuación del Camino Natural Costas de La Gomera.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Agua y cultivos tradicionales (papa, millo y vid).

DESCRIPCIÓN

Continuando con nuestro recorrido, serpenteando y en acusado descenso, llegaremos a Epina, uno de los caseríos más representativos de los parajes rurales de de La Gomera. Casi deshabitado en la actualidad, ofrece una excelente muestra de arquitectura tradicional, con ejemplos de más de doscientos años de antigüedad que evidencian su estrecho vínculo con el mundo agrícola.

El bosque de laurisilva, por tanto, irá desapareciendo para dejar espacio a este entorno tradicional y agrario, donde se alzan los heroicos bancales que han dado fama a la isla. Las palmeras canarias, junto con los sabinares, también estarán presentes para moldear un paisaje que querrá transportarte a otros tiempos.

ESTE LUGAR ENCARNA EL PASADO DE LA GOMERA, PERO TAMBIÉN LO QUE PUEDE SER EN EL FUTURO: UNA OPORTUNIDAD PARA EL TURISMO SOSTENIBLE

Te sugerimos

· Conversar con la población de Epina para conocer sus producciones agrícolas y ganaderas, así como su modo de vida rural.

· Si realizamos la ruta en temporada de guarapeo, tal vez tengamos la ocasión de observar a estas personas subidas a las palmeras en busca de la savia.

NO TE PUEDES PERDER...

Deambular por el caserío y dejarte sorprender por una arquitectura tradicional aún en pie ejemplificada por unas decenas de casas fabricadas con muros de piedra y barro que se rematan con techumbres a dos aguas, coronadas por tejas árabes. Tampoco hay que pasar por alto las numerosas huertas de papas, viña o millo graciosamente adheridas a las casas, productos que luego encontraremos en muchas de las recetas gomeras.

5 EL LOMO DEL CARRETÓN

| LOCALIDAD
Epina (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Desde la carretera CV-16.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Agua.

DESCRIPCIÓN

Desde el caserío de Epina nos dirigiremos hacia la siguiente parada por la calle Epina hasta alcanzar la carretera CV-16, para atravesarla y continuar por el sendero de tierra que nos situará justo en el límite del Monumento Natural del Lomo del Carretón.

Este será el único tramo en ascenso de todo el itinerario. Desde este paraje, a modo de improvisado mirador, tendremos no solo una primera panorámica de Alojera, sino también del soberbio acantilado Lomo del Carretón, cuyo perfil nos acompañará durante el resto del recorrido por la cuenca de Alojera. Este espacio natural alberga diferentes endemismos tanto de flora como de fauna (el lagarto gomero, la lisa gomera, etc.), así como aves granívoras e insectívoras favorecidas por la presencia de cultivos cercanos.

EL LOMO DEL CARRETÓN ESTÁ INCLUIDO DENTRO DE LA RED NATURA 2000 COMO LUGAR DE IMPORTANCIA COMUNITARIA

Te sugerimos

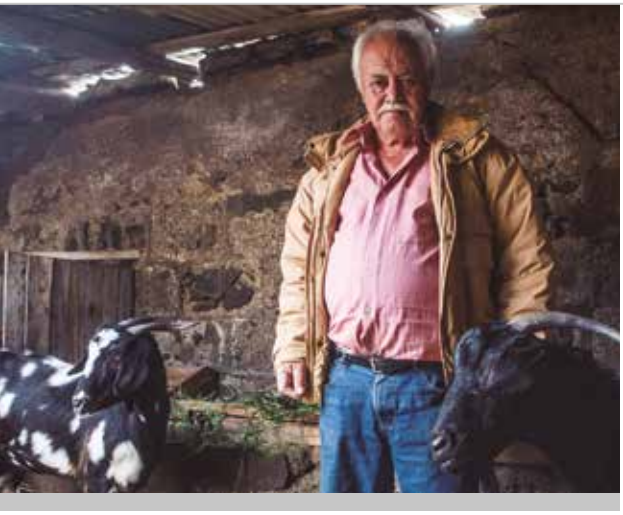
· Contemplar la curiosa composición vegetal que nos ofrece el contacto del monteverde con las piteras y pencas, que se manifiesta especialmente en una colina próxima a nuestra parada (foto).

· Detenerse a observar durante un momento uno de los primeros embalses de agua que encontraremos durante el itinerario.

NO TE PUEDES PERDER...

Esta ruta, además de poseer indudables atractivos gastronómicos y culturales, también nos permitirá disfrutar de todo un espectáculo de la naturaleza como es el vuelo de las aves del Lomo del Carretón sobre nuestras cabezas. Si eres amante de las aves, esta será una inmejorable oportunidad para avistarlas a simple vista. Alpispas, tórtolas comunes, cernícalos, palomas rabiche, gorriones morunos, bisbitas camineros... probablemente se cruzarán en nuestro camino regalándonos una sinfonía de graznidos.

6 LA BALSA DE ALOJERA



| LOCALIDAD
Alojera (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Camino Natural Costas de La Gomera (GR-132).

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Recursos etnográficos, ganado caprino y queso.

DESCRIPCIÓN

Durante el trayecto que nos conducirá por el Camino Natural Costas de La Gomera hasta esta parada, el más extenso de todos, podremos vislumbrar todo el repertorio agrario, etnográfico y natural contenido a lo largo de nuestra ruta.

Palmeras canarias, sabinares, arquitectura tradicional de piedra, bancales, explotaciones ganaderas y apícolas, e incluso un pequeño parque eólico, componen un cuadro íntimamente ligado a un territorio árido y abrupto, no por ello menos hermoso.

Pero, sin duda, son los cuantiosos embalses de agua los que nos hablan de un modo de vida fuertemente dependiente del control del agua, hasta el punto de que tales estructuras llegaron a dominar toda la cuenca de Alojera, habiéndosele asignado popularmente el sobrenombre de Valle de los Espejos debido al reflejo del agua almacenada en los estanques.

EL CONTROL DEL AGUA ESCRIBE UNA PARTE DE LA HISTORIA DE ALOJERA

Te sugerimos

· Detenernos a contemplar los numerosos embalses y canalizaciones de agua que encontraremos durante el trayecto.

· Observar el colmenar de abejas y la explotación ganadera que encontraremos a mitad de camino.

· Pararnos un momento a conversar con los apicultores y ganaderos para interesarnos por su modo de vida.

NO TE PUEDES PERDER...

Esta parada, aunque no en exclusiva, nos ayudará a comprender la especial relevancia del agua en La Gomera y, especialmente, en Alojera. De hecho, la zona cuenta con uno de los embalses de agua de mayor capacidad de la isla, la conocida como balsa de Alojera, y aunque nuestro itinerario no conduce hasta ella, podremos divisarla a simple vista.

7 ALOJERA

| LOCALIDAD
Alojera (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Continuación del Camino Natural Costas de La Gomera hasta la carretera CV-16

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Savia de palma, gomerón, mistela, dulces, mermelada, mojos, almogrote, quesos, repostería tradicional, carnes y cultivos tradicionales.

DESCRIPCIÓN

En realidad, esta parada consta de múltiples atractivos que se distribuyen a lo largo de un barrio disperso. Descendiendo por el barrio de El Mono, por un serpenteante sendero de tierra, alcanzaremos la carretera justo por la parte trasera del bar Perdomo, uno de los altos en el camino recomendados para degustar algunos de los productos locales más representativos. Debemos detenernos igualmente a probar los célebres dulces del colindante Masapé de Aniceta o, especialmente, la savia de palma de los productores afincados en esta zona de Alojera como Royal Palm, El Arrope o El Palmar.

En nuestro recorrido de camino al mar seguiremos bordeando embalses de agua, muchas veces palpándolos con las puntas de los dedos. Las palmeras, siempre omnipresentes, nos seguirán recordando por qué Alojera es la cuna de la savia de palma. Entre las casas, o muy próximas a ellas, distinguiremos pequeñas parcelas cultivadas con papas, millo o viña.

EN ALOJERA SE ASIENTA LA MAYORÍA DE LOS PRODUCTORES DE SAVIA DE PALMA DE LA ISLA DE LA GOMERA

Te sugerimos

· Conocer el proceso de creación de la savia de palma y de otros muchos productos como el gomerón, los dulces o los mojos, visitando las instalaciones de los productores locales.

· Visitar la iglesia de Nuestra Señora de La Concepción (siglo XVII), y si realizamos el itinerario el 24 o el 25 de agosto, acudir a las fiestas en honor de San Bartolomé y de Virgen de la Milagrosa.

· Alojera cuenta con una parada de guaguas por si necesitamos regresar o decidimos detener la ruta en esta parada.

NO TE PUEDES PERDER...

Este será un buen momento para hacer un alto en el camino y reponer fuerzas en alguno de los bares de la zona, como el bar Plaza o el bar Perdomo, que dispone de una terraza exterior con vistas a Alojera, donde podremos saborear galletas gomeras, gomerón, o queso blanco.

También tendremos la ocasión de adquirir productos locales en el supermercado Plaza, o en el punto de venta del Masapé de Aniceta, cuyo rostro se ha convertido en el símbolo de la marca.

8 CASA DE LA MIEL DE PALMA

| LOCALIDAD
Alojera (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Continuación de la carretera CV-16.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Guarapo, savia de palma y gomerón.

DESCRIPCIÓN

El centro de interpretación Casa de la Miel de Palma es nuestra siguiente parada. Este encantador espacio constituye la única instalación museística de Alojera. Aquí la cultura de la palmera se reúne y se nos muestra de modo didáctico y ameno, yendo mucho más allá de una simple colección de objetos, pues el centro también ha llegado a convertirse en un dinamizador de la vida cultural local, siendo lugar de encuentro de vecinos, estudiantes, artistas y productores.

La Casa de la Miel de Palma cuenta con un punto de venta en el que están representados todos los productores locales, como Alvamar y Cubaba, ubicados muy próximos al centro. Los visitantes podrán conocer el proceso de elaboración de la savia de palma, degustarla, e incluso llevársela consigo junto con otras artesanías confeccionadas con la palma.

CULTURA, ARTE Y GASTRONOMÍA SE DAN CITA EN LA CASA DE LA MIEL DE PALMA

Te sugerimos

· Pasarse por el cercano bar y supermercado Mesa para comprar o degustar una buena muestra de la gastronomía local.

· Visitar la galería de arte del artista italiano Marco Renato, como un ejemplo destacado de la vida cultural de Alojera en la que están participando personas llegadas de diversos lugares del mundo.

NO TE PUEDES PERDER...

El centro de interpretación ofrece diversas actividades relacionadas con los usos de la palma. Si lo prevemos con antelación, quizás podremos participar en alguno de sus talleres, como los de artesanía con hoja de palma (realizados, generalmente, entre los meses de abril y mayo), o los talleres semanales de artesanía con penca destinados a la población de Alojera, pero en los que los visitantes son siempre bienvenidos.

9 EL PALMAR DEL PIE DEL BLASINO

| LOCALIDAD
Alojera (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Trasera de la Casa de la Miel de Palma.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Atractivos etnográficos.

DESCRIPCIÓN

Todavía sin salir del ámbito de la Casa de la Miel de Palma, otra de sus iniciativas más interesantes es el acondicionamiento para la visita autoguiada del conocido como Palmeral del pie del Blasino, en referencia a Blasino Plombino, propietario de tierras de cultivo e ingenios azucareros durante el siglo XV.

El palmeral, situado a escasos metros del centro de interpretación, reúne en una pequeña superficie de terreno todo un espacio relacionado con la antigua vida cotidiana de la población de Alojera. Los escolares acostumbran a ser los protagonistas de muchas de las actividades didácticas propuestas por la Casa de la Miel de Palma, un centro gestionado por Lorena García (Asociación Insular de Desarrollo Rural de La Gomera, AIDER Gomera), quien nos guiará afectuosamente por la fascinante cultura de la palmera canaria.

EL PALMERAL DEL PIE DEL BLASINO NOS OFRECE TODA UNA ETNOGRAFÍA DE LO QUE FUE LA VIDA COTIDIANA EN ALOJERA

Te sugerimos

· Contactar previamente con la Casa de la Miel de Palma para concertar una visita guiada al Palmeral del pie del Blasino, tanto individual como en grupo.

· Visitar las instalaciones de Cubaba, productor de savia de palma, ubicadas cerca del centro de interpretación.

· Desde la Casa de la Miel de Palma es posible regresar en guagua al punto de inicio si decidimos detener el itinerario en esta parada.

NO TE PUEDES PERDER...

Sin duda alguna, debemos dedicarle parte de nuestro tiempo a descubrir los elementos etnográficos presentes en el Palmeral, que nos hablan de un pasado quizás no tan lejano como podríamos llegar a suponer. Un molino de gofio movido por la acción del agua, un lagar de uso comunal, un lavadero o una fuente de agua conocida como de San Borondón son algunos de sus alicientes, rodeados, cómo no, por esplendorosas palmeras. Podremos visitar este espacio por nuestra propia cuenta, aunque recomendamos hacerlo de la mano del centro de interpretación avisando con antelación.

10 LA PLAYA DE ALOJERA

| LOCALIDAD
Alojera (Vallehermoso).

| CÓMO LLEGAR
Continuación de la carretera CV-16.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Pescado fresco, mojos, quesos, almogrote, gomerón, savia de palma, dulces verduras, hortalizas y recetas tradicionales.

DESCRIPCIÓN

Nuestra última parada nos lleva hasta el mar. En este punto (al que accederemos por un sendero de tierra procedente de la carretera CV-16), el paisaje de palmerales, embalses y cultivos cede su protagonismo al océano y a lo que de él puede extraerse. Las elaboraciones culinarias de Alojera se ven así más gratificadas gracias al pescado fresco procedente de las capturas realizadas por los pescadores de Valle Gran Rey.

Este pequeño núcleo de casas cuenta con una playa, una piscina natural y un muelle que fue destinado a la exportación agrícola de Alojera. Los mojos, la savia de palma, el queso, el almogrote, el potaje de berros, la leche asada o el frangollo, entre otros muchos productos y recetas, seguirán, para nuestro deleite, estando presentes en la mesa acompañando al pescado del día ofrecido por los establecimientos de la zona.

LA RUTA POR ALOJERA SOLO PODRÁ CONCLUIR TRAS SABOREAR EL PESCADO FRESCO OFRECIDO POR LOS PESCADORES LOCALES

Te sugerimos

· Si el tiempo nos acompaña, podremos darnos un baño en la playa de Alojera o en la piscina natural situada junto al muelle.

· Visitar la cercana Playa de Puerto del Trigo, a la que solo se puede acceder por un sendero de tierra no apto para vehículos.

NO TE PUEDES PERDER...

Almorzar o cenar frente al acantilado de Alojera, divisando en todo momento el impetuoso océano Atlántico, es una experiencia que no podemos dejar pasar en nuestro fin de ruta.

Mariano Vera, propietario del Restaurante Prisma, nos brinda tal experiencia, mientras de su cocina van saliendo pescados como el atún, la morena, la dorada, la sama o el pargo, sin olvidar sus reputados calamares a la romana.

Dónde comer y beber

RESTAURANTE LOS CHORROS DE EPINA

Carretera GM-1, Km 46,5. Epina | 922 800 030 |
www.chorrosdeepina.com

Horario: de lunes a domingo, de 07:00 a 20:00 h.

Situado en el inicio del itinerario, cuenta con restaurante, cafetería y una pequeña tienda donde podremos obtener los productos y las elaboraciones más representativos de la zona. Tanto desde el interior del restaurante como desde la terraza exterior, disfrutaremos de unas magníficas vistas al caserío de Epina.

RESTAURANTE EL PRISMA

Playa de Alojera | 922 800 703 |

Horario: de lunes a domingo, de 10:00 a 23:00 h. Cierra: miércoles.

Justo al final de nuestro recorrido, en la playa de Alojera, tendremos la inmejorable oportunidad de degustar un variado surtido de platos procedentes del mar. El pescado fresco es, sin duda, la razón de ser de este encantador restaurante. Podremos saborearlo al tiempo que contemplamos el cercano mar desde su terraza exterior.

TERRAZA MIRADOR BAR PERDOMO

Barrio de El Mono, Alojera | 922 80 00 11 |

Horario: de lunes a sábado, de 08.00 a 21:00 h. Cierra: domingo.

A mitad de camino, el bar Perdomo nos brinda la oportunidad de reponer fuerzas. Será un buen momento para degustar un vasito de gomerón, unas galletas burras, o almogrote. El bar también ofrece tapas y platos del día (paella, pollos, bocadillos, etc.).

CENTRO DE INTERPRETACIÓN CASA DE LA MIEL DE PALMA

Caserío Aldama, 80, Alojera | 628 764 119 |

Horario: de miércoles a sábado, de 10:00 a 17:30 h. Cierra: domingo, lunes y martes.

La Casa de la Miel de Palma es un excelente lugar para conocer el proceso de elaboración de savia de palma y toda la cultura vinculada a la palmera canaria. No podemos dejar de visitarla con detenimiento, sobre todo si realizamos el itinerario fuera de la temporada de guarapeo. La visita al centro es gratuita. Entre sus actividades ofrece degustaciones de savia, gomerón y guarapo (este último solo en temporada de guarapeo), disponiendo de un pequeño punto de venta de savia de palma procedente de los productores locales. Incluso es posible llevarse un bálsamo de labios elaborado por Maybeez de forma ecológica con savia de palma y cera de abeja. También podremos obtener diversos productos artesanales de palma como esteras, seretas, carnaeras, etc.

PALMERAL DEL PIE DEL BLASINO

Vinculado a los servicios que ofrece la Casa de la Miel de Palma, promotor de la recuperación de este palmeral y espacio etnográfico anexo al centro, podemos llevar a cabo una ruta didáctica al mismo reservando con antelación (para grupos de entre 15-20 personas con un coste de 50 €). La visita también la podemos realizar de manera autónoma, pero teniendo en cuenta que el palmeral está actualmente en proceso de rehabilitación, por lo que recomendamos contactar previamente con el centro de interpretación.

EL ARROPE

Lomo de La Renta, Barranco El Mono, Alojera | 922 800 398 |

El Arrope, finalmente, es otro de los fabricantes artesanales de savia de palma del valle de Alojera, y que toma su denominación del líquido espeso que se forma al hervir el guarapo.

ROYAL PALM

Lomo del Balo s/n, Alojera | 922 801 062 | **www.royalpalm.es**

La empresa familiar Royal Palm es uno de los principales productores de savia de palma de Alojera. Disponen de un punto de venta en la explotación durante la temporada de producción. Avisando con antelación, también podremos visitar sus instalaciones y el proceso de fabricación. Royal Palm también elabora almogrote y gomerón.

CUBABA

Alojera | 922 800 557 | **www.mieldepalmacubaba.com**

Cubaba, ubicada muy próxima a la Casa de la Miel de Palma, se distingue por haber obtenido la certificación ecológica para todos sus productos. Desde 1998 elaboran savia de palma. Si nos ponemos en contacto con la suficiente antelación podremos visitar sus instalaciones durante el proceso de fabricación.

ALVAMAR

C/ El Valillo s/n, Alojera | 922 800 884 | **www.alvamarsat.com**

Desde 1998 la empresa familiar Alvamar produce y comercializa savia de palma, mermeladas y dulces al por mayor.

EL PALMAR

C/ El Lomo s/n, Alojera | 922 800 127 |

Esta pequeña empresa familiar, además de savia de palma, fabrica almogrote y mojos. Se puede visitar con previo aviso y dispone de un pequeño punto de venta.

EL MASAPÉ DE ANICETA

Calle El Mono s/n, Alojera | 922 800 969 | **www.elmasape.es**

Horario: de lunes a sábado, de 07.00 a 18.00 h. Cierra: domingo.

El Masapé es, probablemente, uno de los principales creadores de productos gomeros artesanales más conocidos, tanto en la isla de La Gomera como en el resto de las Islas Canarias. En el Masapé de Aniceta podremos obtener una gran variedad de productos tales como dulces, mermeladas, almogrote, mojos, savia de palma, gomerón o mistela. También nos detendremos un momento a observar el proceso de elaboración de los mismos en las instalaciones anexas al punto de venta.

BAR Y SUPERMERCADO PLAZA

Calle Plaza s/n, Alojera | 922 800 334 |

Horario del bar: de lunes a domingo de 08.00 a 14.00 h y de 17.00 a 21.00 h. Cierra: lunes.

El bar Plaza es uno de los pocos bares que podemos encontrar en el valle de Alojera, contando con un pequeño supermercado anexo donde podremos adquirir muchos de las creaciones artesanales locales, como savia de palma, almogrote, mojos, quesos, dulces, frutas y verduras, etc.

BAR Y SUPERMERCADO MESA

Calle San Borondón, 67, Alojera | 638 565 550 |

Horario: de lunes a domingo, de 09.00 a 13:30 h y de 17:00 a 22:00 h. Cierra: miércoles.

Junto a otros productos convencionales, en el bar y supermercado Mesa podremos probar y comprar una buena representación de elaboraciones artesanales locales. Algunos años atrás, el Bar Mesa fue galardonado con el segundo premio a la mejor tapa de Vallehermoso con la receta «Delicias de atún acompañadas de gofio en savia de palma».

Créditos

Edita:
Gestión del Medio Rural de Canarias, S.A.U.

Textos, diseño gráfico y maquetación:
Cultania. Gestión Integral de la Cultura
y el Patrimonio Histórico.

Avenida de Canarias 10, ático
38300 · La Orotava · Santa Cruz de Tenerife
922 079 830 · info@cultania.com · www.cultania.com

Fotografías:
Markus Huth y Carlos Benítez.
Cedidas por AIDER La Gomera, pp. 6 y 33.
Brandcentre Islas Canarias, p. 27.

Primera edición:
Febrero de 2020

Depósito Legal:
TF 30-2020

VOLCANIC
Xperience

CANARY
LOCAL
PRODUCT

Canarias
avanza
con Europa

Gobierno
de Canarias

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional