



Guía de productos *agroalimentarios*

DE SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA



Productos de
San Bartolomé de Tirajana

El SUR en tu mesa

Edita: Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana

Financia: Cabildo de Gran Canaria

Agradecimientos: A Aider Gran Canaria por los textos con información de las queserías y a los productores y productoras que aparecen en esta guía por su colaboración.



Producciones MIC

www.editorialmic.com · 902 271 902

Fotografía: Valeria Alves

PRESENTACIÓN	4
QUESOS CHESSE	6
Queso Amurga y Queso la Cazuela	8
Queso Draguillo	10
Queso Juan Grande	12
Queso Juncalillo del Sur	14
Queso La Cueva del Paso	16
Quesos La Gloria	18
VINOS Y LICORES WINE & SPIRITS	20
Bodegas Las Tirajanas	22
Bodegas Tunte	24
Guindilla de Tunte	26
FRUTAS Y HORTALIZAS ECOLÓGICAS ORGANIC FRUIT AND VEGETABLES	28
El Sabor del Sol	30
Finca Durian	32
Producción Ecológica Marco Hermida González	34
PESCADOS FISH	36
Cofradía de Pescadores Castillo del Romeral	38
OTROS PRODUCTOS OTHER PRODUCTS	40
Albaricoque de Tirajana	42
Aceitunas de Tirajana	44
Miel de Fataga	46
Finca La Fuente	48
Cafetales Maspalomas	50
MERCADO AGRÍCOLA FARMERS MARKET	52
Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas	54

El municipio de San Bartolomé de Tirajana posee una gran variedad de productos agroalimentarios de gran calidad que abarcan desde sus quesos y sus vinos hasta sus hortalizas, frutas y pescados, pasando por las aceitunas del país elaboradas con mojo, su miel, sus mermeladas y su café, por mencionar solo algunos de ellos.

La privilegiada situación geográfica del municipio y sus condiciones climáticas únicas hacen además que este cuente con una diversidad sin igual de cultivos que abarcan plantaciones de hortalizas tales como pimientos, tomates y papas, entre otras, y de frutales entre los que se encuentran los mangos, aguacateros, naranjeros, cirueleros, almendreros, olivos, viñas y albaricoqueros. Respecto a estos últimos cabe destacar que San Bartolomé de Tirajana es el municipio con mayor producción de albaricoque de Canarias y sus condiciones climatológicas confieren al Albaricoque de Tirajana un aroma agradable y un sabor exquisito.

Así mismo, y dentro del sector vitivinícola, San Bartolomé de Tirajana es uno de los municipios con mayor producción de uva de Gran Canaria. Con variedades como la malvasía volcánica, verijadiego blanco, bre:majuelo, albillo y verdello se elaboran principalmente vinos blancos, algunos de los cuales han recibido numerosos premios y galardones en certámenes regionales, nacionales e internacionales. Muy apreciada también en el municipio es la guindilla, un licor de guindas que se viene elaborando desde hace muchos años de forma tradicional en la zona de Tunte.

La agricultura ecológica ha experimentado en los últimos tiempos un auge notable en San Bartolomé de Tirajana ya que cada vez más productores/as del municipio apuestan por ella y los productos ecológicos son muy demandados en la actualidad.

Pero también los sectores ganadero y pesquero son muy importantes en San Bartolomé de Tirajana. Este es el municipio que actualmente posee el mayor número de cabezas de ganado caprino en Gran Canaria y algunas de sus queserías artesanas han obtenido importantes premios con sus quesos elaborados con leche cruda de cabra y oveja. La pesca artesanal constituye también una actividad importante en el municipio y en él se encuentra La Cofradía de Pescadores Castillo del Romeral.

El municipio de San Bartolomé de Tirajana cuenta en la actualidad con El Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas en cuyos puestos una treintena de agricultores/as y ganaderos/as procedentes de toda la isla venden directamente sus productos de kilómetro 0. Uno de los objetivos del Mercado Agrícola es el de potenciar el sector primario mediante la venta directa de esos productos para favorecer así la viabilidad de las pequeñas explotaciones agrarias de la isla, como el de convertirse en un atractivo más para los visitantes de la misma.

La finalidad de esta guía no es otra que la de continuar contribuyendo al desarrollo del sector primario de San Bartolomé de Tirajana, dando a conocer sus productos y sus productores/as e informando de sus puntos de venta directa y/o degustación, para fomentar así la compra de productos agroalimentarios de proximidad del municipio. ●

The municipality of San Bartolomé de Tirajana has a wide variety of high quality agri-food products, ranging from its cheeses and wines to its vegetables, fruit and fish, as well as local olives made with mojo sauce, honey, jams and coffee, just to mention a few.

The privileged geographical location of the municipality and its unique climatic conditions also provide it with an unparalleled diversity of crops, including vegetable plantations such as peppers, tomatoes and potatoes, among others, and fruit trees such as mango, avocado, orange, plum, almond, olive, vine and apricot trees. Regarding the latter, it is worth mentioning that San Bartolomé de Tirajana is the municipality with the highest production of apricots in the Canary Islands and its climatic conditions confer on the Tirajana apricot a pleasant aroma and exquisite flavour.

Likewise, and within the wine sector, San Bartolomé de Tirajana is one of the municipalities with the highest grape production in Gran Canaria. With varieties such as malvasía volcánica, verjadiego blanco, bremajuelo, albillo and verdello, white wines are mainly produced, some of which have received numerous prizes and awards in regional, national and international competitions. Another highly appreciated product in the municipality is the guindilla, a cherry liqueur which has been traditionally produced in the area of Tunte for many years.

Organic agriculture has recently experienced a remarkable boom in San Bartolomé de Tirajana, as an increasing num-

ber of producers in the municipality are committed to it and organic products are currently in great demand.

Furthermore, the livestock and fishing sectors are also very important in San Bartolomé de Tirajana. This is the municipality which currently has the largest number of goats in Gran Canaria and some of its artisan cheese dairies have won important prizes for their cheeses made from raw goat's and sheep's milk. Artisan fishing is also a significant activity in the municipality and the Castillo del Romeral Fishermen's Guild is located here.

The municipality of San Bartolomé de Tirajana has nowadays El Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas (The Agricultural Market of San Fernando de Maspalomas) in whose stands approximately thirty farmers and livestock breeders from all over the island sell directly their 0 kilometre products. One of the objectives of the Agricultural Market is to promote the primary sector through the direct sale of these products in order to favour the viability of small agricultural holdings on the island, as well as to become an additional attraction for visitors to the island.

The purpose of this guide is none other than to continue contributing to the development of the primary sector of San Bartolomé de Tirajana, making its products and producers known and informing about their direct sales and/or tasting points, in order to encourage the purchase of local agri-food products from the municipality. ●



CHEESE

Quesos

Queso Amurga

y Queso la Cazuela

Quesería y ganadería dirigida por Antonio Suárez Perdomo, quien en su día tomó el relevo generacional tras una larga tradición quesera y de pastoreo en su familia. Esta quesería se encuentra en el Barranco Los Ahogados en el municipio de San Bartolomé de Tirajana.

Dispone de ganado propio para la obtención de leche que utiliza para la elaboración de sus quesos, unas 900 cabras majoreras, así como unas 1000 ovejas canarias que pastorean por los alrededores de la explotación ganadera.

Todos sus quesos son elaborados con leche cruda de cabra majorera, o leche de mezcla de oveja canaria y cabra. Centra su producción en la elaboración de queso semicurado y curado.

Sus quesos pueden ser degustados en la propia quesería. Además, próximamente abrirán un punto de venta en la zona de San Fernando que acercará mucho más los productos que elaboran al consumidor final. ●



Cheese factory and livestock farm run by Antonio Suárez Perdomo, who took over the generational baton after a long tradition of cheesemaking and shepherding in his family. This cheese factory is located in Barranco Los Ahogados, in the municipality of San Bartolomé de Tirajana.

It has its own livestock for the production of milk which is used for the elaboration of its cheeses. Its livestock is made up of approximately 900 Majorero goats, as well as around 1000 Canary sheep grazing in the surroundings of the farm. All its cheeses are made with raw Majorero goat's milk, or with a mixture of Canary Island sheep and goat's milk. It focuses its production in the elaboration of semi-cured and cured cheese.

Its cheeses can be tasted at the cheese factory itself. In addition, a point of sale will soon be opened in the San Fernando area, which will bring the products they produce much closer to the end consumer. ●



 Barranco Los Ahogados
 **695 591 881 / 620 351 651**
 queseriaantoniosuarez@hotmail.com



QUESO AMURGA Y QUESO LA CAZUELA



Queso



Bajo la figura jurídica de Ganadería Acodeli S. L., la dirige Juan Francisco Perera León que, junto a sus hijos Acoidan y Delioma Perera Rodríguez, ha tomado el relevo generacional tras una larga tradición quesera y de pastoreo en su familia.

Esta quesería se localiza en Santa Águeda, Montaña Arena, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana. En las inmediaciones de la quesería, así como en el Llanillo de los Militares y la Montaña de Arguineguín, pastorean sus animales a diario. Disponen de ganado propio para elaborar sus quesos, unas mil doscientas cabras majoreras.

Todos sus quesos se elaboran con leche cruda de cabra majorera, centran su producción en la elaboración de queso semicurado, cuya producción media anual es de unos 53.000 kg.

Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería y en el Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas. También venden a restaurantes y comercios de la zona y hacen reparto a domicilio. ●

Draguillo

Under the legal name of Ganadería Acodeli S. L., it is managed by Juan Francisco Perera León who, together with his sons Acoidan and Delioma Perera Rodríguez, has taken over the generational baton after a long tradition of cheese-making and shepherding in his family.

This cheese factory is located in Santa Águeda, Montaña Arena, in the municipality of San Bartolomé de Tirajana. In the vicinity of the cheese factory, as well as in Llanillo de los Militares and Montaña de Arguineguín, they graze their animals on a daily basis. They have their own livestock to produce their cheeses, approximately one thousand two hundred Majorero goats.

All its cheeses are made with raw Majorero goat's milk, focusing its production on the elaboration of semi-cured cheese, whose average annual production is about 53,000 kg.

Their cheeses can be tasted and purchased at the cheese factory itself and at the Agricultural Market of San Fernando de Maspalomas. They also sell to restaurants and local businesses as well as make home deliveries. ●



📍 Carretera los indígenas, s/n
Montaña La Arena
☎ 627 93 21 03
✉ acodeli.sl@gmail.com



QUESO DRAGUILLO



Queso

Juan Grande

Quesería gestionada por José Manuel Melián López y Pepita Guedes Ramírez, quienes en su día tomaron el relevo generacional tras una larga tradición quesera y de pastoreo en su familia.

Esta quesería se localiza en Juan Grande, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana. Disponen de ganado propio para elaborar sus quesos, unas doscientas setenta cabras majoreras, así como unas treinta ovejas canarias.

Todos sus quesos se elaboran con leche cruda y mezcla de leche de cabra majorera y oveja canaria. Solo elabora queso semicurado, su producción media anual es de unos 15.200 kg.

Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería. ●



Cheese factory managed by José Manuel Melián López and Pepita Guedes Ramírez, who took over the generational baton after a long tradition of cheese making and shepherding in their family.

This cheese factory is located in Juan Grande, in the municipality of San Bartolomé de Tirajana. They have their own livestock to produce their cheeses, approximately two hundred and seventy Majorero goats, as well as about thirty Canary Island sheep.

All its cheeses are made with raw milk and a mixture of Majorero goat's milk and Canarian sheep's milk. It only produces semi-cured cheese, its average annual production is about 15,200 kg.

Its cheeses can be tasted and purchased at the cheese factory. ●

📍 Juan Grande, 25
Juan Grande
☎ 645 326 794



QUESO JUAN GRANDE





Queso

Juncafillo del Sur

La quesería la dirigen Asunción Negrín López y Antonio Ortega Del Rosario, quienes en su día tomaron el relevo generacional siguiendo una larga tradición quesera y de pastoreo. Esta quesería se localiza en Punta de los Canales, Aldea Blanca, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana. Disponen de ganado propio para elaborar sus quesos, unas cuatrocientas cincuenta cabras majoreras, así como unas veinte ovejas canarias.

Todos sus quesos se elaboran con leche cruda de cabra majorera, de oveja canaria o la mezcla de ambas. Elaboran queso semicurado, cuya producción media anual está en unos 23.500 kg. También maduran y venden queso curado, cuya producción media anual es de unos 7.500 kg.

Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería y, además, venden a madurador. ●

The cheese factory is run by Asunción Negrín López and Antonio Ortega Del Rosario, who took over from the next generation following a long tradition of cheese making and shepherding. This cheese factory is located in Punta de los Canales, Aldea Blanca, in the municipality of San Bartolomé de Tirajana.

They have their own livestock to produce their cheeses, about four hundred and fifty Majorero goats, as well as about twenty Canary Island sheep.

All their cheeses are made with raw milk from Majorero goat, Canary sheep or a mixture of both. They produce semi-cured cheese, whose average annual production is around 23,500 kg. They also mature and sell cured cheese, whose average annual production is about 7,500 kg.

Their cheeses can be tasted and purchased at the cheese factory itself and, in addition, they sell to maturers. ●



📍 Punta de los Canales, s/n.
Aldea Blanca
☎ 928 172 236 / 646 576 965



QUESO JUNCALILLO DEL SUR



Queso

La Cueva del Paso

Quesería gestionada por Ramón Ortega Sánchez y Soraya Ojeda Rodríguez, quienes en su día tomaron el relevo generacional tras una larga tradición quesera y de pastoreo en su familia. Esta quesería se localiza en Aldea Blanca, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana.

Disponen de ganado propio para elaborar sus quesos: unas seiscientas cabras majoreras y unas treinta ovejas canarias. Todos sus quesos se elaboran con leche cruda de cabra majorera. Elaboran unos 3.000 kg de queso semicurado de media anual. También maduran y venden queso curado, cuya producción media anual es de unos 3.000 kg.

En el concurso internacional World Cheese Awards 2016 su 'queso semicurado de cabra' fue premiado con una medalla de bronce, y en la edición 2018-19 de ese mismo concurso su 'queso curado puro de cabra' y su 'queso mezcla cabra y oveja' obtuvieron igualmente la medalla de bronce.

Sus quesos se pueden degustar y comprar en la propia quesería y en comercios y restaurantes de la zona. Además hacen reparto a domicilio. ●



Cheese factory managed by Ramón Ortega Sánchez and Soraya Ojeda Rodríguez, who took over the generational baton after a long tradition of cheesemaking and shepherding in their family. This cheese factory is located in Aldea Blanca, in the municipality of San Bartolomé de Tirajana.

They have their own livestock to produce their cheeses: around six hundred Majorero goats and around thirty Canary Island sheep.

All their cheeses are made with raw milk from Majorero goats. They produce an annual average of 3,000 kg of semi-cured cheese. They also mature and sell cured cheese, whose average annual production is approximately 3,000 kg.

In the 2016 World Cheese Awards international competition, its "semi-cured goat cheese" was awarded a bronze medal, and in the 2018-19 edition of the same competition, its "pure cured goat cheese" and "mixed goat and sheep cheese" also won bronze medals.

Their cheeses can be tasted and purchased at the cheese factory itself and in local businesses and restaurants. They also make home delivery. ●

📍 Carretera La Florida, s/n.
Casa del Pastor · Aldea Blanca
☎ 928 750 491



QUESO LA CUEVA DEL PASO



CHEESE

Quesos

La Gloria



José Miguel Ortega Suárez y Francisca Olga Pérez Navarro gestionan esta quesería situada en el paraje de Amurga tomando así el relevo generacional tras una larga tradición quesera familiar.

Dispone de ganado propio para elaborar sus quesos, unas dos mil cabras majoreras, que pastorean a diario en las inmediaciones de la quesería. Elaboran unos 65.000 kilos de queso semicurado y 22.000 kilos de queso curado.

Todos sus quesos se elaboran con leche cruda de cabra y se pueden encontrar varios tipos: semicurado, pimentón, gofio, ahumado y añejo, aunque este último solo está disponible en ciertas épocas del año. Esta quesería ha obtenido diferentes premios en concursos insulares, regionales e internacionales tales como la medalla de oro obtenida en 2017 en Mexico y la medalla súper oro recibida en el concurso internacional World Cheese Awards, celebrado ese mismo año. En 2021 obtuvo en el World Cheese Awards una medalla de bronce con su queso 'curado de cabra untado con pimentón' y una medalla de oro en la categoría de queso curado de cabra con su 'queso añejo de cabra'. En el Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2021 su queso 'La Gloria untado con aceite de oliva' fue reconocido como el Mejor Queso de Canarias.

Estos quesos se pueden encontrar y degustar en su tienda propia localizada en Vecindario en C/ Acusa N° 55. También venden a comercios, establecimientos hosteleros de la zona y en mercados como Kilometro 0 o Mercado Agrícola San Fernando de Maspalomas. ●

José Miguel Ortega Suárez and Francisca Olga Pérez Navarro manage this cheese factory located in the Amurga area, taking over the generational baton after a long family cheese-making tradition.

It has its own livestock to produce its cheeses, about two thousand Majorero goats, which graze daily in the vicinity of the cheese factory. They produce approximately 65,000 kilos of semi-cured cheese and 22,000 kilos of cured cheese.

All its cheeses are made with raw goat's milk and there are several types: semi-cured, paprika, gofio (sort of Canarian flour), smoked and aged, although the latter is only available at certain times of the year.

This cheese factory has obtained different awards in island, regional and international competitions such as the gold medal obtained in 2017 in Mexico and the super gold medal received in the international competition World Cheese Awards, held that same year. In 2021 it obtained in the World Cheese Awards a bronze medal with its "cured goat cheese spread with paprika" and a gold medal in the category of cured goat cheese with its "aged goat cheese". In the Official Cheese Contest Agrocanarias 2021 its cheese "La Gloria spread with olive oil" was recognised as the Best Cheese of the Canary Islands.

These cheeses can be found and tasted in their own shop located in Tablero de Maspalomas in Vecindario en C/ Acusa N° 55. They also sell to local businesses, hotels and restaurants and in markets such as Kilometro 0 or Mercado Agrícola San Fernando de Maspalomas. ●

📍 San Agustín trasera del Gloria Palace
📞 Tienda: **928 497 251**
📞 Ganadería: **618 936 261**
✉️ quesoslagloria@gmail.com
🌐 www.quesoslagloria.es
📷 [quesoslagloria](#)
🏠 [queserialagloria](#)







Vinos WINE & SPIRITS
y Licores

Bodegas

Las Tirajanas

Bodegas Las Tirajanas, ubicada en el pueblo de Tunte, fue fundada en los años noventa del pasado siglo por un grupo de viticultores de las medianías de San Bartolomé de Tirajana que apostaron por unir sus cosechas y crear un vino en común. El proyecto creció con el paso de los años y se ha consolidado con la suma de nuevos viticultores del sur, del centro y del norte de Gran Canaria.

En la actualidad la bodega elabora 11 tipos diferentes de vinos. A la línea Clásica Las Tirajanas (Blanco, Rosado, Tinto y Tinto Roble), se ha sumado la línea Premium con la que se puede disfrutar de nuevos vinos como el Malvasía Volcánica y el Verijadiego Blanco, ambos en edición limitada Las Tirajanas y elaborados con variedades canarias, y además con elaboraciones especiales como el vino Blanco fermentado en Barrica, el Tinto 6 meses Barrica, y el Dulce y Crianza 2019.

La bodega ha obtenido premios insulares, nacionales e internacionales como las dos medallas de oro conseguidas en el 2020 en el “Mundial de Vinos Extremos” celebrado en el Valle de Aosta.

La bodega está abierta al público de lunes a sábado de 10 h a 14 h y se ofrecen visitas guiadas previa reserva (teléfonos: +34 928 155 978 / +34 628 216 683 y/o correo electrónico info@bodegaslastirajanas.com) que incluyen degustación de vinos de la bodega y productos gourmet de la zona.

Los vinos de Bodegas Las Tirajanas se pueden adquirir en la tienda de la bodega, en supermercados de las islas y ferias y se pueden degustar en hoteles y restaurantes del archipiélago canario. ●

Bodegas Las Tirajanas (Las Tirajanas Winery), located in the village of Tunte, was founded in the nineties of the last century by a group of wine-growers from the surroundings of San Bartolomé de Tirajana who decided to join their harvests and create a common wine. The project grew over the years and has been consolidated with the addition of new winegrowers from the south, centre and north of Gran Canaria.

The winery currently produces 11 different types of wine. In addition to the Classic line Las Tirajanas (White, Rosé, Red and Red Oak), the Premium line has been incorporated, which offers new wines such as the Malvasía Volcánica and the Verijadiego Blanco, both in limited edition Las Tirajanas and made with Canarian varieties, and also with special elaborations such as the White wine fermented in Barrel, the Red wine 6 months in Barrel, and the Sweet and Crianza 2019.

The winery has won island, national and international awards such as the two gold medals obtained in 2020 at the “World Extreme Wine Competition” held in the Aosta Valley.

The winery is open to the public from Monday to Saturday from 10 a.m. to 2 p.m. and guided tours are offered by prior reservation (telephone: +34 928 155 978 / +34 628 216 683 and/or e-mail info@bodegaslastirajanas.com), including a tasting of the winery’s wines and local gourmet products.

The wines of Bodegas Las Tirajanas (Las Tirajanas Winery) can be purchased in the winery shop, in supermarkets on the islands and at fairs, and can be tasted in hotels and restaurants in the Canary Islands archipelago. ●



📍 C/ Las Lagunas, s/n
📞 928 15 5978 - 62 8216 683
✉ info@bodegaslastirajanas.com
🌐 www.bodegaslastirajanas.com
📘 bodegaslastirajanas
📷 bodegaslastirajanas



BODEGAS LAS TIRAJANAS

Bodegas

Tunte

Bodegas Tunte se creó en 1998 debido a la pasión por la crianza de los vinos y los valores de una empresa familiar gestionada por profesionales. Este ha sido un proyecto de futuro que se ha extendido hasta nuestros días, lo cual ha llevado el nombre de Bodegas Tunte hasta lo más alto en el panorama vinícola de las Islas Canarias.

Bodegas Tunte cuenta con 35.000 m² de viñedo de las variedades malvasía volcánica, verdello y albillo en la zona privilegiada del barranco de Las Tirajanas en Tunte. La orientación norte-sur de sus viñedos, cultivados siguiendo el sistema de espalderas, unido a su clima de montaña y medianías, favorecen la calidad de sus vinos. Otro de los factores decisivos en la calidad de los vinos de Bodegas Tunte es el terreno, el suelo formado por tierra natural contiene picón en la línea de la parra para preservarla.

Esta bodega situada en el corazón de Las Tirajanas goza siempre de un tiempo soleado por lo que pasear por sus extensos viñedos constituye un placer para sus visitantes. Bodegas Tunte muestra el cuidado, respeto y formas de hacer que el pueblo canario tiene con su entorno, ofreciendo al que degusta estos vinos una experiencia volcánica.

La bodega elabora 4 tipos diferentes de vinos (Oro Blanco de Tirajana, Berode, Valara y Serín) que han recibido numerosos premios insulares, regionales, nacionales e internacionales, tales como las medallas de oro obtenidas en el año 2019 por su vino Valara en la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria, en el Concurso Bacchus, en el Concurso Citadelles du Vin y en el Concurso Internacional de Lyon. El vino Oro Blanco de Tirajana obtuvo igualmente múltiples premios, entre ellos la medalla de plata en el Concurso Internacional de Lyon. ●

Bodegas Tunte (Tunte Wineries) was created in 1998 due to the passion for wine ageing and the values of a family business managed by professionals. This has been a project for the future which has been extended to the present day, taking the name of Bodegas Tunte (Tunte Wineries) to the top of the wine scene in the Canary Islands.

Bodegas Tunte (Tunte Wineries) has 35,000 m² of vineyards of Malvasía Volcánica, Verdello and Albillo grape varieties in the privileged area of Las Tirajanas ravine in Tunte. The north-south orientation of its vineyards, cultivated using the espalier system, together with its mountain and midland weather, favour the quality of its wines. Another decisive factor in the quality of the wines of Bodegas Tunte (Tunte Wineries) is the terrain, the soil is made up of natural earth containing picón in the line of the vine to preserve it.

This winery, located in the heart of Las Tirajanas, always enjoys sunny weather, which makes walking through its extensive vineyards a pleasure for its visitors. Bodegas Tunte (Tunte Wineries) shows the care, respect and know-how of the Canarian people with their environment, offering a volcanic experience for those who taste these wines.

The winery produces 4 different types of wines (Oro Blanco de Tirajana, Berode, Valara and Serín) which have received numerous island, regional, national and international awards, such as the gold medals obtained in 2019 for its Valara wine at the Island Wine Tasting of Gran Canaria, at the Bacchus Competition, at the Citadelles du Vin Competition and at the Lyon International Competition. The wine Oro Blanco de Tirajana also won multiple awards, including the silver medal at the International Competition of Lyon. ●



 C/ Bajada a Casas Blancas, 24-25
 +0034 928 764 811
 +0034 928 764 811
 secretaria@gruposantanacazorla.com
 www.bodegastunte.com



Guindilla de Tunte

El licor de guinda, también conocido como licor de guindilla, se elabora a partir de dicha fruta. Los guinderos se sitúan principalmente en las zonas altas y frescas del municipio de San Bartolomé de Tirajana como la Culata, Risco Blanco y Barranco del Negro, ya que requieren inviernos fríos y veranos calurosos. El cultivo del guindero es escaso debido a sus necesidades climatológicas, ya que necesita muchas horas de frío en invierno.

Este licor se ha elaborado de manera artesanal desde principios del siglo pasado en la zona de Tunte y se considera parte de la historia del municipio de San Bartolomé de Tirajana.

Con el fin de mantener la tradición nació el licor Guindilla de Tunte, de elaboración propia y artesanal, en el que se utilizan como ingredientes guindas, ron blanco de graduación, azúcar blanca, especias y cáscaras de limón. Actualmente el licor Guindilla de Tunte se comercializa en formato de 100 y 500 mililitros y en breve se pretende hacerlo en 50 mililitros.

El licor se puede adquirir en la tienda ubicada en la calle Tamarán, 1, en el casco de Tunte. ●

The sour cherry liqueur, also known as Guindilla liqueur, is made from this fruit. The guinderos ("sour cherry trees") are mainly located in the high, cool areas of the municipality of San Bartolomé de Tirajana, such as La Culata, Risco Blanco and Barranco del Negro, as they require cold winters and hot summers. The cultivation of the sour cherry tree is scarce due to its climatic needs, as it needs many hours of cold in winter. This liqueur has been produced in a traditional way since the beginning of the last century in the area of Tunte and is considered part of the history of the municipality of San Bartolomé de Tirajana.

In order to maintain the tradition, the liqueur Guindilla de Tunte was born, a home-made liqueur, in which the ingredients used are morello cherries, white rum, white sugar, spices and lemon peel. Guindilla de Tunte liqueur is currently marketed in 100 and 500 millilitre formats and will soon be available in 50 millilitre formats.

The liqueur can be purchased at the shop located at Calle Tamarán, 1, in the centre of Tunte. ●

 Tamarán, 1 - Tunte
 613 05 55 69
 guindilladetunte@gmail.com
 www.guindilladetunte.com
 guindilladetunte
 guindilladetunte

Guindilla
de Tunte







Frutas y Hortalizas

ORGANIC FRUITS AND VEGETABLES

ecológicas



El sabor

del Sol

El Sabor del Sol es un proyecto agroecológico que iniciaron Dolores Gopar y Davinia Jiménez, madre e hija, en el año 2014, teniendo como objetivo la creatividad y el deseo de diferenciarse .

La finca situada en Montaña la Data, en San Bartolomé de Tirajana, cuenta con una extensión de unos 15.000 m² y se dedica al cultivo de hortalizas principalmente, aunque también produce fruta tropical como mangas, pitayas, piña tropical, etc.

El Sabor del Sol apuesta por los canales cortos de distribución, fomentando el consumo de alimentos saludables de cercanía. Además favorece el relevo generacional y el empleo femenino dinamizando poblaciones rurales.

Podemos conocer su día a día a través de su página en Facebook El Sabor del Sol, así como comprar sus productos cada quince días en el Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas y en otros mercados agrícolas como el de Vecindario (Plaza de Los Algodoneros) y el de Arucas (Granja Agrícola Experimental del Cabildo). ●

El Sabor del Sol (Taste of the Sun) is an agro-ecological project started by Dolores Gopar and Davinia Jiménez, mother and daughter, in 2014, with the aim of creativity and the desire to differentiate themselves.

The farm located in Montaña la Data, in San Bartolomé de Tirajana, has an area of about 15,000 m² and is mainly dedicated to the cultivation of vegetables, although it also produces tropical fruit such as mangos, dragon fruits, tropical pineapples, etc.

El Sabor del Sol (The Taste of the Sun) is committed to short distribution channels, promoting the consumption of healthy, local foodstuffs. It also favours generational change and female employment, revitalising rural populations.

We can find out about their day to day life through their Facebook page El Sabor del Sol (The Taste of the Sun), as well as buy their products every fortnight at the San Fernando de Maspalomas Farmers' Market and at other farmers' markets such as the one in Vecindario (Plaza de Los Algodoneros) and the one in Arucas (Granja Agrícola Experimental del Cabildo). ●

📍 Montaña la Data - San Bartolomé de Tirajana
☎ **643 276 700**
✉ daviniaj.gopar@gmail.com
📘 www.facebook.com/El-Sabor-del-Sol-1614751811883697/



EL SABOR DEL SOL



Finca Durian

La Finca Durian se construyó en 1986 a 190 m de altitud. Todo comenzó con el cultivo de mangos de manera tradicional, pero con el paso del tiempo las técnicas empleadas para ello cambiaron creándose así la primera finca de producción profesional ecológica de mangos en Canarias. Con el tiempo se produciría también, aunque a pequeña escala, miel de abeja.

En estos últimos años, con mucho esfuerzo y dedicación, se ha aislado además una parte de la finca para crear un jardín botánico donde distintas especies de frutales exóticos de varios lugares del mundo cohabitan. Próximamente se preparará el terreno para poder caminar entre estos frutales, y disfrutar así de una experiencia única en un entorno totalmente natural y ecológico en mitad de la zona sur de la isla de Gran Canaria.

Además se prevé abrir al público una espectacular terraza para tomar en ella desayunos ecológicos con productos de la propia cosecha de la finca en la que se podrá disfrutar a su vez, desde lo alto de la Montaña del Salobre, de unas vistas impresionantes sobre el barranco que desemboca en Meloneras. Así mismo se ofrecerán tours en la finca para informar sobre el cultivo profesional ecológico y sobre todos los beneficios que este tiene para nuestra salud y para el mantenimiento del ecosistema. Está previsto también crear un punto de venta único con productos de todo tipo para los amantes de lo exótico.

La apertura al público de la finca será anunciada próximamente. ●

The Finca Durian (Durian Farm) was built in 1986 at an altitude of 190 m above sea level. It all began with the traditional cultivation of mangoes, but with the passing of time the techniques used changed, creating the first professional organic mango farm in the Canary Islands. Over time, bee honey was also produced, although on a small scale.

In recent years, with great effort and dedication, a part of the farm has also been isolated to create a botanical garden where different species of exotic fruit trees from different parts of the world cohabit. The land will soon be prepared so that visitors can walk among these fruit trees and enjoy a unique experience in a totally natural and ecological environment in the middle of the southern part of the island of Gran Canaria.

In addition, a spectacular terrace will be opened to the public for organic breakfasts with products from the farm's own harvest. From the top of the Salobre Mountain, you will be able to enjoy breathtaking views over the ravine leading to Meloneras. There will also be tours on the farm to inform about organic farming and all the benefits it has for our health and for the maintenance of the ecosystem. It is also planned to create a unique point of sale with all sorts of products for lovers of the exotic.

The opening of the farm to the public will be announced shortly. ●



📍 C/ Lomo de la presa 28b · 35106 El salobre
☎️ **609 162 890**
✉️ duriangc@gmail.com
👉 www.fincadurian.com



FINCA DURIAN



Producción ecológica

Marco Hermida González

Sus productos proceden de una explotación ecológica desde 2005. Produce cítricos, mangas y las verduras de temporada que mejor se adapten a la zona, tales como papas, lechugas, acelgas, espinacas, puerros, cebollas, rúcula, calabacín negro, habichuelas, tomates, rabanitos, col y otras verduras actualmente en periodo de prueba.

El periodo de producción y venta es entre octubre y junio y el abanico de productos varía a lo largo de este. Durante una década los productos han estado expuestos en el Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas pero desde el 2020 solo se reparte a domicilio y los pedidos se hacen por WhatsApp.

Debido a la intensa sequía de estos últimos años y a las restricciones en el suministro de agua, la producción se encuentra bajo mínimos y va destinada a un grupo reducido de clientes. ●

📍 Lomo de Pedro Afonso
☎️ 618 037 680
✉️ marco.hermida@yahoo.fr

Its products come from an organic farm since 2005. It produces citrus fruits, mangoes and seasonal vegetables best adapted to the area, such as potatoes, lettuce, chard, spinach, leeks, onions, rocket, black courgette, green beans, tomatoes, radishes, cabbage and other vegetables currently being tested.

The production and sales period is between October and June and the range of products varies throughout this period. For a decade the products have been on display at the Agricultural Market in San Fernando de Maspalomas but since 2020 they only deliver to homes and orders are made by WhatsApp.

Due to the intense drought in recent years and water supply restrictions, production is at a minimum and is aimed at a small group of customers. ●





JAC



FISH

Pescados

Cofradía de Pescadores

Castillo del Romeral

La Cofradía de Pescadores Castillo del Romeral fue fundada en el año 1985 y su función es la de representar al sector pesquero ante las diferentes administraciones.

Su jurisdicción territorial alcanza desde la punta de Jinámar (Telde) hasta la punta de Maspalomas (San Bartolomé de Tirajana). Además cuenta con un punto de primera venta en el cual se clasifican y etiquetan las diferentes variedades de pescados que se desembarcan en la zona.

Todos sus productos son frescos y variados, siendo estos en su mayoría demersales (vieja, gallos, salmonetes, brecas, chopas, sargos, salemas) y pulpo. ●

The Cofradía de Pescadores Castillo del Romeral (Castillo del Romeral Fishermen's Guild) was founded in 1985 and its function is to represent the fishing sector before the different administrations.

Its territorial jurisdiction extends from the Jinámar point (Telde) to the Maspalomas point (San Bartolomé de Tirajana). It also has a first-sale point where the different varieties of fish unloaded in the area are classified and labelled.

All its products are fresh and varied, mostly demersal (Mediterranean parrotfish, john dories, mullets, bleaks, black seabreams, white seabreams, cow breams) and octopus. ●

📍 Avda. La Playa, s/n · Castillo del Romeral
☎ 928 72 80 02
✉ cofradia.castilloromeral@gmail.com







Otros

OTHER PRODUCTS

Productos

Albaricoque

El cultivo del albaricoque se introdujo en el municipio de San Bartolomé de Tirajana en los años cincuenta. Zonas como Hoya Grande, Tunte, Fataga, Cercados de Araña y Manzanilla, entre otros pagos, convierten al municipio de San Bartolomé de Tirajana en el de mayor producción de albaricoques de Canarias con una superficie de en torno a 20 hectáreas.

El albaricoquero se adapta bien a las condiciones climatológicas de la zona alta del municipio de San Bartolomé de Tirajana, y constituye un recurso económico, cultural y paisajístico.

El fruto se recoge desde mediados de abril a mediados de junio. Las variedades tradicionales cultivadas en Tirajana son currot ó mayero, sayeb, currot rojo, canino ó carricera y rojo tardío. En los últimos años se han introducido nuevas variedades como el mikado y el mogador, cuya adaptación a las condiciones climáticas de la zona y comportamiento agronómico se están valorando.

La mayoría de los productores de albaricoques entregan su cosecha en la Cooperativa Agrícola Zona Alta de Tirajana para pasar a ser comercializada después, a través de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias, con la marca de Albaricoques de Tirajana que ha sido impulsada y subvencionada por el Cabildo de Gran Canaria.

El albaricoque de Tirajana posee un aroma agradable y un sabor exquisito que se aprecian tanto consumiéndolo en fresco como mediante su elaboración en mermeladas y confituras caseras muy apreciadas en la zona. ●

de Tirajana

Apricot cultivation was introduced in the municipality of San Bartolomé de Tirajana in the 1950s. Areas such as Hoya Grande, Tunte, Fataga, Cercados de Araña and Manzanilla, among others, make the municipality of San Bartolomé de Tirajana the largest producer of apricots in the Canary Islands, with a surface area of around 20 hectares.

The apricot tree is well adapted to the climatic conditions of the upper area of the municipality of San Bartolomé de Tirajana, and is an economic, cultural and scenic resource.

The fruit is harvested from mid-April to mid-June. The varieties cultivated traditionally in the island are Currot (or Mayero), Canino (or Carricera), Sayeb, and Rojo tardío. In recent years, new varieties have been introduced, such as the mikado and the mogador, whose adaptation to the climatic conditions of the area and agronomic behaviour are being evaluated.

Most of the apricot producers deliver their harvest to the Cooperativa Agrícola Zona Alta de Tirajana to be marketed later, through the public company Gestión del Medio Rural de Canarias, under the brand name of Albaricoques de Tirajana (Tirajana's Apricots), which has been promoted and subsidised by the Cabildo (Council) of Gran Canaria.

The Tirajana's apricot has a pleasant aroma and exquisite flavour which can be appreciated both when consumed fresh and when it is made into marmalades and homemade jams which are highly valued in the area. ●



📍 Cooperativa Agrícola Zona Alta de Tirajana
Las Lagunas, s/n
☎ 616 499 849



ALBARICOQUE DE TIRAJANA



Aceitunas de Tirajana

La familia Santana Rodríguez comercializa desde el año 2019 la marca Aceitunas de Tirajana.

Sus aceitunas provienen de olivos de la variedad "Verdial de Huévar", conocida popularmente como "Aceituna del país" y son recolectadas manualmente, de una en una, en su estado óptimo de maduración, cuando su color es cambiante. Posteriormente son clasificadas por su tamaño, forma y calidad para pasar inmediatamente a ser sometidas a un proceso de fermentación natural en salmuera, durante un período mínimo de seis meses, conservando todas sus cualidades sin la aplicación de productos químicos. Tras la fermentación ó "endulzado", las aceitunas son clasificadas nuevamente y envasadas en un mojo tradicional siguiendo la misma receta de varias generaciones de la familia Rodríguez Suárez cuyos miembros provienen de Tunte.

Las Aceitunas de Tirajana se pueden adquirir actualmente en la tienda propiedad de la Quesería La Gloria en Vecindario. ●

The Santana Rodríguez family has been marketing the Aceitunas de Tirajana (Tirajana's olives) brand since 2019.

Their olives come from olive trees of the "Verdial de Huévar" variety, popularly known as "Aceituna del país" ("Olive of the country") and are harvested by hand, one by one, at their optimum state of ripeness, when their colour is changing. They are then sorted according to size, shape and quality and are immediately subjected to a natural fermentation process in brine for a minimum period of six months, preserving all their qualities without the use of chemical products. After fermentation or "sweetening", the olives are sorted again and packaged in a traditional mojo sauce following the same recipe used for several generations by the Rodríguez Suárez family, whose members come from Tunte.

The Tirajana's Olives are currently available in the shop owned by Quesería La Gloria in Vecindario. ●



📍 C/ La Fuga, 7.
Casco de Tunte
✉️ jfelpesr81@gmail.com



ACEITUNAS DE TIRAJANA



Miel



de Fataga

La trayectoria apícola familiar de Diego Juan García García se remonta a sus bisabuelos, pasando por su padre, el último apicultor que trabajaba con colmenas de corcho. Solamente produce y envasa miel de sus propias colmenas que se encuentran ubicadas en Fataga y El Sequero, en las medianías de San Bartolomé de Tirajana. La miel se recolecta de manera tradicional y su proceso de extracción se realiza de forma artesanal mediante centrifugación. ●



Diego Juan García García's family beekeeping history dates back to his great-grandparents, passing through his father, the last beekeeper who worked with cork hives. They only produce and bottle honey from their own hives, which are located in Fataga and El Sequero, in the midlands of San Bartolomé de Tirajana. The honey is harvested in the traditional way and the extraction process is carried out in a traditional way by centrifugation. ●

☎ 659 873 657
✉ diegojuangarciagarcia@gmail.com



MIEL DE FATAGA



Finca La Fuente

La finca La Fuente, gestionada por Ulrike Berg, es una industria artesanal de mermeladas y salsas que se elaboran con frutas de temporada de producción propia y en su punto óptimo de maduración y que sirven para acompañar quesos de cabra.

Todas sus mermeladas y salsas, entre las que se encuentran las de chutney de mango con lima, maracuyá con pimienta verde y albahaca, higo con romero y pimienta negra, fresa con pimienta negra y tarragón o tomate con chili, se basan en muchos casos en recetas de su abuela y en la pasión por experimentar con combinaciones poco comunes de diferentes tipos de frutas y especias .

Además se puede disfrutar del ambiente de la finca concertando una cita por WhatsApp para degustar sus productos y conocer a sus cabras. ●

La Finca La Fuente (La Fuente farm), managed by Ulrike Berg, is an artisanal jam and sauce factory which produces jams and sauces made with seasonal fruit from its own production and at optimum ripeness, which are used to serve with goat's cheeses.

All of his jams and sauces, including mango chutney with lime, passion fruit with green pepper and basil, fig with rosemary and black pepper, strawberry with black pepper and tarragon or tomato with chilli, are in many cases based on his grandmother's recipes and a passion for experimenting with unusual combinations of different types of fruit and spices. In addition, it is possible to enjoy the atmosphere of the farm by making an appointment via WhatsApp to taste their products and meet their goats. ●



📍 Caretera de Fataga, Km 33
Finca La Fuente · Fataga
☎ +34 609 988 555
✉ ulrikeberg1966@gmail.com
📌 Finca La Fuente – Farmshop



Cafetales

Maspalomas



La finca se encuentra ubicada en el Barranco la Negra en Media Fanega y tiene una superficie de 4.000 m² con 630 cafetales plantados de la variedad arábica que en la actualidad llegan a producir unos 3.500 kilos de frutos de café al año.

La cosecha se realiza manualmente seleccionando uno a uno los frutos maduros siendo transportados después a la planta de producción donde son sometidos a un proceso de lavado. Tras dejarlos en remojo de 3 a 4 días se continúa con su despulpado siendo posteriormente secados a la sombra. Una vez alcanzada la humedad correcta se procede a su trillado para ser tostados después y almacenados finalmente. ●

The farm is located in Barranco la Negra in Media Fanega and covers an area of 4,000 m² with 630 planted coffee trees of the Arabica variety, which currently produce around 3,500 kilos of coffee per year.

The harvest is carried out by hand, selecting the ripe fruit one by one and then transporting them to the production plant where they undergo a washing process. After being soaked for 3 to 4 days, they are then pulped and dried in the shade. Once they have reached the correct moisture content, they are threshed and then roasted and finally stored. ●

📍 Barranco la Negra
Media Fanega
☎ 606 860 160
✉ cafetalesmaspalomas@gmail.com
Contactar preferentemente por correo electrónico







Mercado

FARMERS MARKET

Agrícola

Mercado agrícola de San Fernando de Maspalomas

El Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas, fruto de la colaboración del Cabildo de Gran Canaria y del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, se inauguró el 3 de mayo de 2009. Uno de los objetivos de la creación del Mercado Agrícola fue el de potenciar el sector primario mediante la venta directa de sus productos para favorecer así la viabilidad de las pequeñas explotaciones agrarias de la isla.

El Mercado cuenta con una treintena de puestos de venta en los que agricultores y ganaderos procedentes de toda la isla tienen la oportunidad de vender de forma directa sus productos frescos y de calidad a precios competitivos.

Con el paso de los años el Mercado Agrícola se ha ido consolidando como un punto de encuentro directo entre productores y consumidores, en el que se pueden adquirir productos locales como flores, plantas, quesos, mieles, panes, repostería, mermeladas, huevos, aceitunas, aceites de oliva, hortalizas y frutas de temporada, entre otros, convirtiéndose así al mismo tiempo en un atractivo más para los visitantes de la isla.

En la actualidad el Mercado Agrícola de San Fernando se celebra cada quince días, y siempre en domingo, en horario de 8 h a 13:30 h, en la calle San Mateo en San Fernando de Maspalomas, a la altura del Centro de Estancias Diurnas. ●

The Mercado Agrícola de San Fernando de Maspalomas (Farmers Market of San Fernando de Maspalomas), the result of the collaboration of the Cabildo (Council) of Gran Canaria and the Town Hall of San Bartolomé de Tirajana, was inaugurated on 3 May 2009.

One of the objectives of the creation of the Farmers Market, was to promote the primary sector through the direct sale of its products in order to favour the viability of the island's small agricultural holdings.

The Market has around thirty stands where farmers and livestock breeders from all over the island have the opportunity to sell their fresh, quality produce directly at competitive prices.

Over the years, the Farmers Market has established itself as a direct meeting point between producers and consumers, where local products such as flowers, plants, cheeses, honey, bread, pastries, jams, eggs, olives, olive oil, vegetables and seasonal fruit, among others, can be purchased, thus becoming at the same time another attraction for visitors to the island.

Nowadays, the San Fernando Farmers Market is held every fortnight, always on Sundays, from 8 am to 1.30 pm, in San Mateo Street in San Fernando de Maspalomas, next to the Day Care Centre. ●

📍 Concejalía de Agricultura, Ganadería,
Pesca y Mercados
☎ 928 723 400
🌐 www.maspalomas.com



MERCADO AGRÍCOLA DE SAN FERNANDO DE MASPALOMAS





Productos de
San Bartolomé de Tirajana

El SUR en tu mesa

