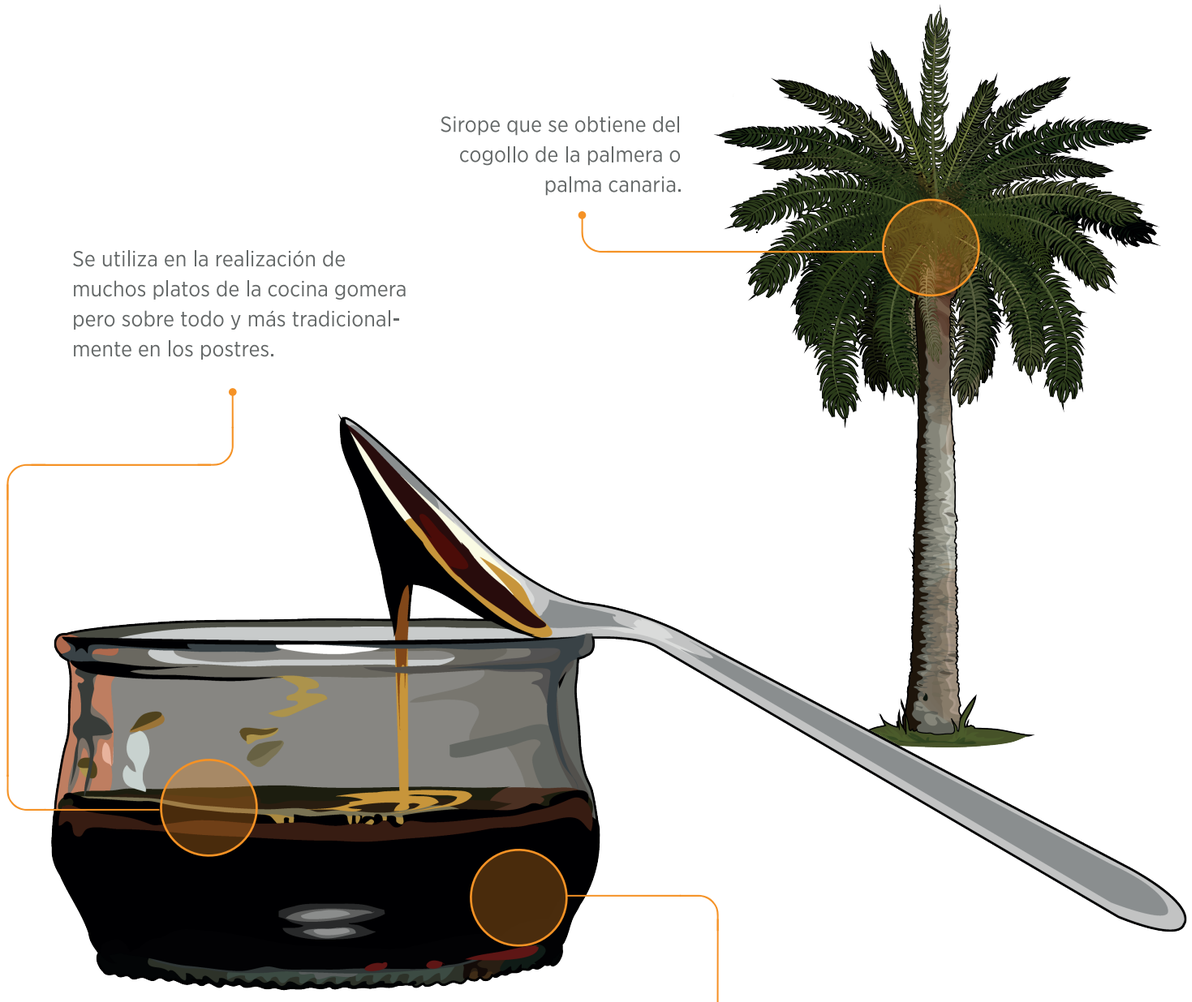
Guarapo

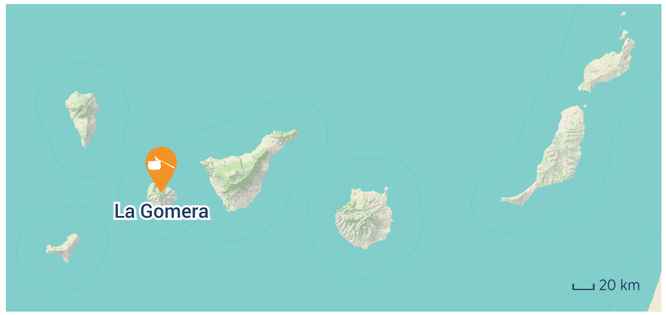
Producto que se realiza a partir del guarapo o savia de la palmera canaria (Phoenix canariensis) en la isla de La Gomera. Típico de esta isla y famoso en la gastronomía más tradicional así como en la cocina moderna de la isla.

Miel de Palma



Historia

Existen documentos del siglo XVIII en los que ya se nombra el guarapo y la miel de palma, símbolo de La Gomera. Tanto para la obtención de la materia prima como para la sencilla elaboración del producto final hoy en día se llevan a cabo casi los mismos procesos que antaño: cura la palmera, extracción de la savia y guisado del guarapo.



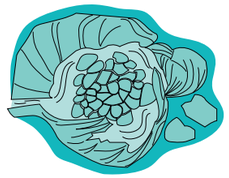
A pesar de que su producción es únicamente gomera, este manjar ha traspasado fronteras y hoy en día la utilizan tanto en el resto las islas como en distintas partes del territorio español. Fuera de España, en el centro de Chile, encontramos la miel de palma chilena, una especie de sirope dulce, que se extrae de la savia de Jubaea chilensis, la palma chilena.

Fabricación

1

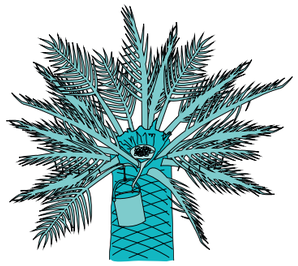
Primero, "se cura la palmera", esto consiste en que los artesanos suben palmeras muy altas para extraer guarapo.

2



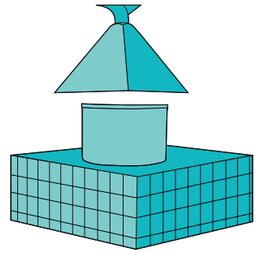
Cortan las hojas superiores hasta que encuentran una zona blanda y de color blanco llamado "tosa".

3



Cada tarde le rebajan una capa para que por la noche la savia mane por un canal.

4



Una vez se ha recogido el líquido, se procede a "guisar el guarapo", es decir, hervir la savia mediante un proceso de cocción lento que da como resultado la valorada miel de palma.

Uso

Se utiliza tanto de acompañamiento para carne como para pescado. Es además, junto con el aguardiente, uno de los ingredientes con el que se crea la bebida conocida como "el gomerón". En repostería es servido junto a multitud de postres como mus de gofio, frangollo o leche asada, no obstante, si hay un plato por el que es famoso este sirope esa es la torta de cuajada, un postre parecido a un bizcocho hecho de queso tierno y bañado en miel de palma que se sirve caliente, típico de Arure en el Valle Gran Rey.

Sabías que...

En la actualidad, está teniendo lugar una disputa por conservar el nombre "miel" en la etiqueta, ya que al no tratarse de una miel propiamente dicha, producida por abejas, un reglamento de la Unión Europea no lo acepta y exige que se cambie, por ejemplo, por "sirope". Pero este producto se conoce como "Miel de Palma" desde hace siglos y se ha convertido en un referente de la cultura canaria, así lo defiende el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria a través del Cabildo de la Gomera basándose en estudios de organismos como la Academia Canaria de la Lengua.

© Gobierno de Canarias 2015

Gobierno de Canarias
Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad
Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa
Proyecto TSP Tecnología al Servicio de las Personas
Unión Europea
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

CC BY NC SA