

# Vino, gofio y queso de Canarias



**“La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”.**

*Adrià, Ferran*

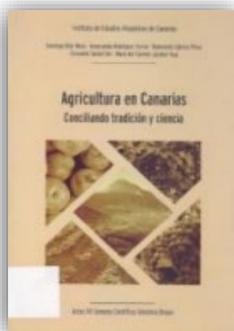
*El Centro de Documentación de Canarias y América (CEDOCAM), ubicado en La Laguna, presenta un nuevo monográfico sobre **Vino, gofio y queso de Canarias**.*

*Los vinos de nuestras islas, como consecuencia de los terrenos volcánicos y de una viticultura limitada por la orografía, son únicos y variados. El gofio, símbolo de la cultura canaria, es una harina a base de cereales tostados como el mijo o el trigo. Y, en cuanto a los quesos, muestran en el sabor las características de todas las islas donde se hace patente la diversidad de microclimas.*

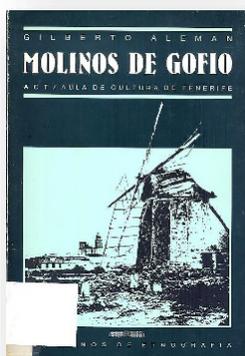
*En este monográfico podrán encontrar una selección bibliográfica y documental (monografías, artículos, separatas) así como páginas web y vídeos sobre estos excelentes productos canarios.*

## BIBLIOGRAFÍA (Selección)

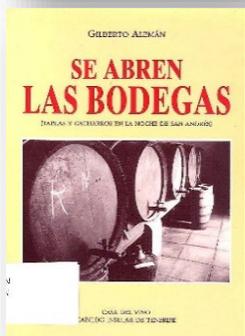
---



**Agricultura en Canarias: conciliando tradición y ciencia: actas VI Semana Científica Telesforo Bravo (7ª. 2011. Puerto de la Cruz).** Tenerife: Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias, 2012. 174 p. ISBN 978-84-616-0641-2.



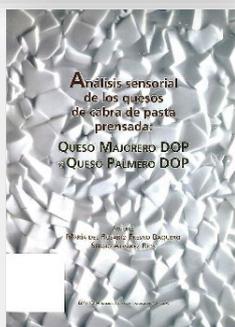
ALEMÁN, Gilberto. **Molinos de gofio.** Santa Cruz de Tenerife: Aula de Cultura de Tenerife, Cabildo Insular, 1989. 93 p. Cuadernos de etnografía; 1. ISBN 84-87340-00-8.



ALEMÁN, Gilberto. **Se abren las bodegas: tablas y cacharros en la noche de San Andrés.** El Sauzal, Tenerife: Casa del Vino, Cabildo Insular de Tenerife, 1995. 87 p.



ALEMÁN, Gilberto. **Vinos, viñas y lagares.** Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Idea, 1995. 64 p. ISBN 84-89105-14-6.



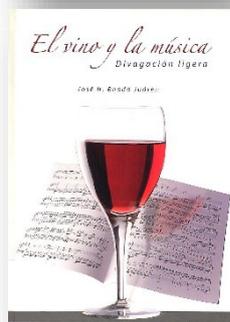
ÁLVAREZ RÍOS, Sergio; FRESNO BAQUERO, M<sup>a</sup> del Rosario. **Análisis sensorial de los quesos de cabra de pasta prensada: queso majorero DOP y queso palmero DOP.** La Laguna, Tenerife: Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, 2007. 225 p. ISBN 978-84-690-9887-5.



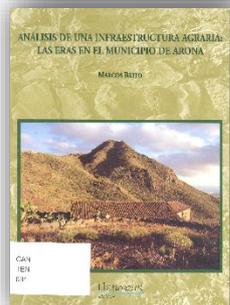
ALZOLA, José Miguel. **El millo en Gran Canaria**. Las Palmas de Gran Canaria: El Museo Canario, 1984. 87 p. ISBN 84-398-2359-2.



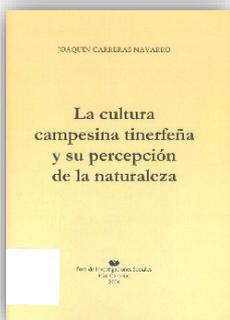
**Aportaciones al conocimiento del vino canario**. Delgado Díaz, Sebastián (ed.). La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 2010. 566 p. Monografías; 80.



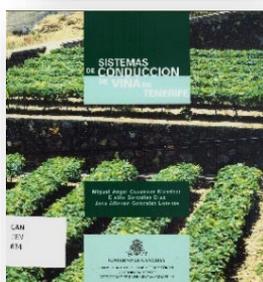
BOADA JUÁREZ, José Nicolás. **El vino y la música: divagación ligera**. Santa Cruz de Tenerife: Fundación Canaria de Salud y Sanidad de Tenerife, 2010. 108 p. ISBN 978-84-614-0356-1.



BRITO, Marcos. **Análisis de una infraestructura agraria: las eras en el municipio de Arona**. Arona, Tenerife: Llanoazur, 2002. 103 p. ISBN 84-607-6007-3.



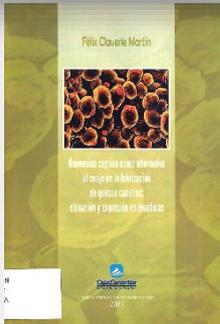
CARRERAS NAVARRO, Joaquín. **La cultura campesina tinerfeña y su percepción de la naturaleza**. Santa Cruz de Tenerife: Foro De Investigaciones Sociales, 2004. 236 p. ISBN 84-933287-4-X.



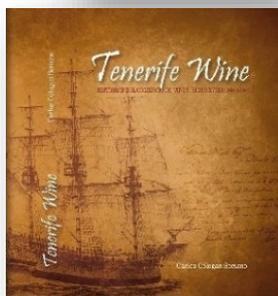
CASANOVA MENDOZA, Miguel Ángel... [et al.]. **Sistemas de conducción de viña en Tenerife**. Tenerife: Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente, D.L. 1999. 16 p.



**XI Capítulo Cofradía del Vino de Tenerife Granadilla de Abona.** Santa Cruz de Tenerife: Cofradía del Vino de Tenerife, 2008. 68 p.



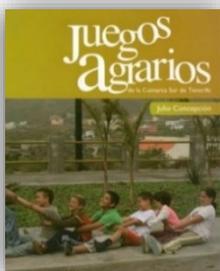
**CLAVERIE MARTÍN, Félix. Quimosina caprina como alternativa al cuajo en la fabricación de quesos canarios, clonación y expresión en levaduras.** Santa Cruz de Tenerife: CajaCanarias, 2004. 74 p. Servicio de publicaciones de la Caja General de Ahorros de Canarias. En la portada: Premio de Investigación Agustín de Bethencourt, 2004. ISBN 84-7985-225-9.



**CÓLOGAN SORIANO, Carlos. Tenerife wine: historias del comercio de vinos siglo XVIII.** Barajas García-Talavera, Alicia (trad.); Tabares de Nava, Cristina (il.). Islas Canarias: [s.n.], 2017. 717 p. ISBN 978-84-697-4249-5.



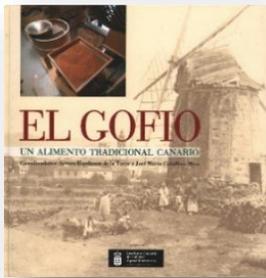
**Cómo hacer el mojo picón: y otros mojos canarios.** La Laguna: Globo, 1997. 31 p. Libros canarios prácticos; 2. Precede al título: ¡Las recetas originales! ISBN 84-8101-470-2.



**CONCEPCIÓN PÉREZ, Julio. Juegos agrarios de la comarca sur de Tenerife: una biografía comunitaria.** Tenerife: Ayuntamiento de San Miguel de Abona, 2008. 179 p.



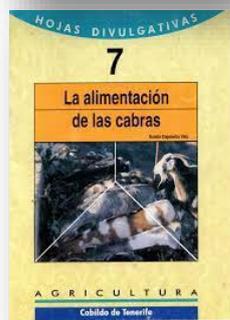
**DOMÍNGUEZ HORMIGA, Carmelo. El sector primario en Fuerteventura: canales de comercialización.** Las Palmas de Gran Canaria: Caja Insular de Ahorros de Canarias, 1992. 559 p. ISBN 84-87832-03-2.



**El gofio: un alimento tradicional canario.** Hardisson, Arturo; Caballero Mesa, José María (coord.). Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria: Gobierno de Canaria, 2006. 195 p. ISBN 84-7926-527-2.



**El impacto de la crisis en la economía canaria: claves para el futuro.** Simancas Cruz, Moisés R. (coord.). La Laguna: Real Sociedad Económica de amigos del País de Tenerife, 2009. 2 v. Ponencias del Seminario "Claves para el futuro económico de Canarias. Impacto de la crisis". ISBN 978-84-692-6206-1.



ELEJABEITIA VELÚ, Natalia. **La alimentación de las cabras.** Mayáns Vázquez, Santiago; Hernández Abreu, José Manuel; Ayerra Balduz, Pedro (col.). Tenerife: Servicio de Agricultura, Cabildo Insular, 1997. 26 p. Hojas divulgativas; 7. ISBN 84-87340-73-3.



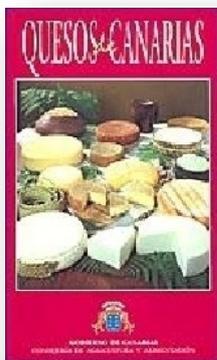
FAJARDO SPÍNOLA, Luis. **La Hacienda de "La Geria" volcán y vino.** Lanzarote: Bodega Vega Spínola, 2021. 76 p. ISBN 978-84-09-36286-8.



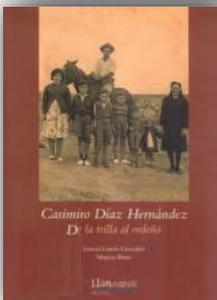
FAMILIA RODRÍGUEZ DE MILÁN. **Cantan tres generaciones.** La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1995. 1 disco.



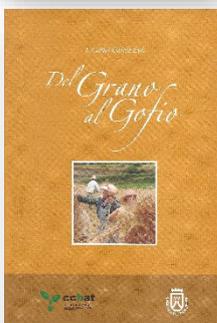
FERNÁNDEZ ARMESTO, F. ... [et al.]. **Canarias e Inglaterra a través de la historia.** Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995. 277 p. Edición de las comunicaciones presentadas al curso "Canarias e Inglaterra a través de la Historia" (Las Palmas de Gran Canaria, octubre de 1992). ISBN 84-8103-060-0.



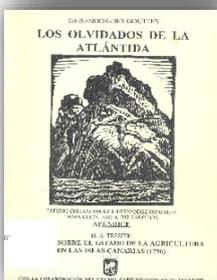
FRESNO BAQUERO, María del Rosario... [et al.] **Quesos de Canarias**. [Islas Canarias]: Consejería de Agricultura y Alimentación, Secretaría General Técnica, 1993. 47 p. ISBN 84-86840-04-X.



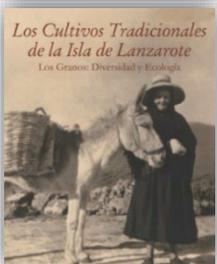
GARCÍA GONZÁLEZ, Leticia. **Casimiro Díaz Hernández: de la trilla al ordeño**. Brito, Marcos. Los Cristianos, Arona: Llanoazur, 2003. 98 p. ISBN 84-607-7362-0.



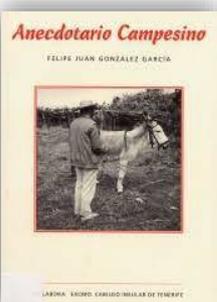
GARCÍA LUIS, J. Carlos. **Del grano al gofio**. Tacoronte: Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, 2005. 144 p.



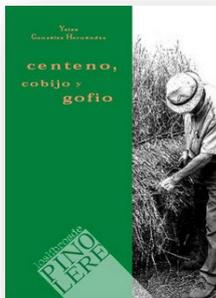
GEISENDORF-DES GOUTTES, Théophile. **Los olvidados de la Atlántida**. Apéndice: Memorias sobre el estado de la agricultura en las Islas Canarias (1796). Tessier, H. A.; Delgado Luis, José A. (trad.). La Orotava: Cabildo Insular de Tenerife, 1994. 147 p.



GIL GONZÁLEZ, Jaime. **Los cultivos tradicionales de la Isla de Lanzarote: los granos, diversidad y ecología**. Arrecife de Lanzarote: Cabildo de Lanzarote, Área de Presidencia, Servicio de Patrimonio Histórico, 2005. 253 p. ISBN 84-95938-33-2.



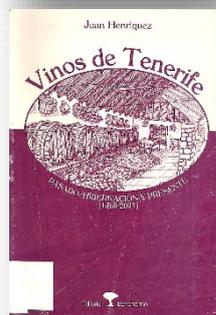
GONZÁLEZ GARCÍA, Felipe J. **Anecdotario campesino**. La Laguna: Graficolor, 1998. 111 p.



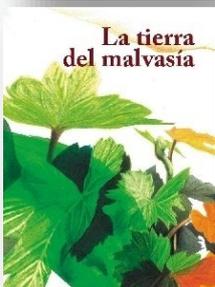
GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, Yaiza. **Centeno, cobijo y gofio**. La Orotava: Asociación Cultural Pinolere, Proyecto Cultural, 2008. 151 p. Los libros de Pinolere; 2. ISBN 978-84-612-1880-6.



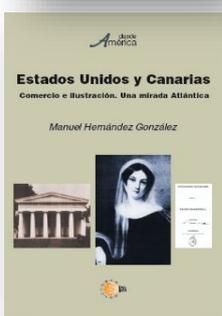
**Guía Mercatenerife de vinos 2008-2009**. [Santa Cruz de Tenerife]: Mercatenerife, [2008]. 221 p. ISBN 978-84-612-6598-5.



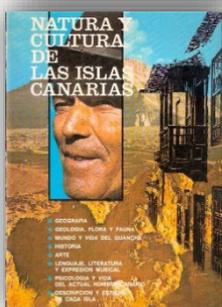
HENRÍQUEZ, Juan. **Vinos de Tenerife: pasado, hibernación y presente**. Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Benchomo, 2002. 333 p. ISBN 84-95657-75-9.



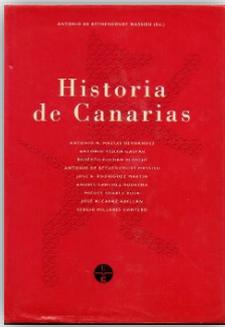
HERNÁNDEZ CABRERA, Manuel; González Díaz, Aythami. **La tierra del malvasía: etnografía de la viña y el vino en Fuencaliente de La Palma**. Santa Cruz de La Palma: Cartas Diferentes, 2022. 480 p. Decires: cuadernos palmenses de folklore; 16. ISBN 978-84-949648-8-6.



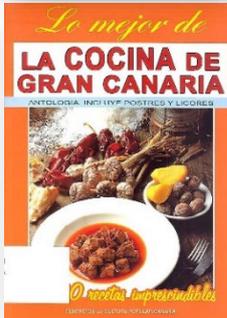
HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel. **Estados Unidos y Canarias: comercio e Ilustración, una mirada atlántica**. Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones Idea, 2016. 388 p. Desde América; 41. Incluye referencias bibliográficas. ISBN 978-84-16759-11-8.



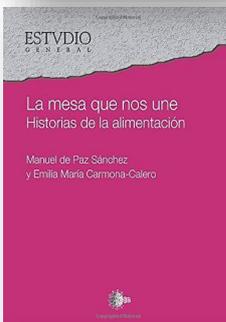
HERNÁNDEZ-GUANIR, Pedro. **Natura y cultura de las Islas Canarias**. Santa Cruz de Tenerife: Litografía A. Romero, 1977. 574 p. ISBN 84-400-4051-2.



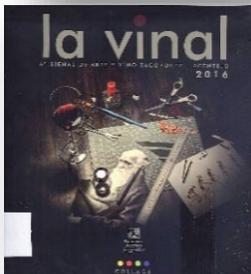
**Historia de Canarias.** Bethencourt Massieu, Antonio de (ed.). Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular, 1995. 631 p. ISBN 84-8103-056-2.



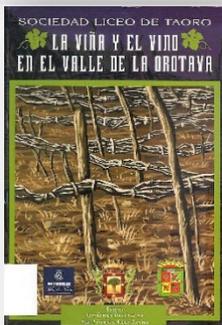
**Lo mejor de la cocina de Gran Canaria.** Hernández Salazar, Alberto; Sosa Díaz, Remedios (compilación y redacción). [Las Palmas de Gran Canaria; La Laguna]: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2008. 116 p. En la cubierta: Antología, incluye postres y licores. Las 100 recetas imprescindibles. ISBN 978-84-7926-582-3.



**La mesa que nos une: historias de la alimentación.** Paz Sánchez, Manuel de; Carmona-Calero, Emilia María (selección). Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Idea, 2006. 147 p. ISBN 84-96570-71-1.



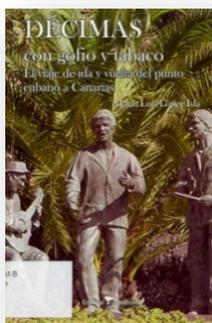
**La vinal: 6 Bienal de Arte y Vino Tacoronte-Acentejo 2016: viñetas: Exposición, del 18 de noviembre al 5 de enero de 2017.** 2016.



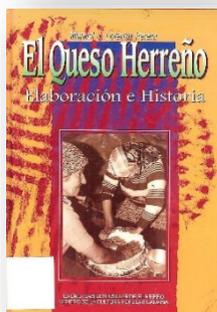
**La viña y el vino en el Valle de La Orotava.** [Luis Bravo, Juan Enrique de; Febles Ramírez, Miguel Francisco (ed.)]. La Orotava, Tenerife: Sociedad Liceo de Taoro, D.L. 2013. 158 p. ISBN 978-84-616-3915-4.



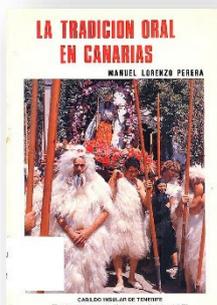
LOBO CABRERA, Manuel. **El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI.** Morales Padrón, Francisco (pról.). Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993. 271 p. Premio de Investigación Canarias-América 1992. ISBN 84-8103-032-5.



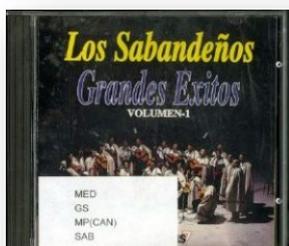
LÓPEZ ISLA, Mario Luis. **Décimas con gofio y tabaco: el viaje de ida y vuelta del punto cubano a Canarias.** Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Benchomo, 2006. 95 p. ISBN 84-95657-00-7.



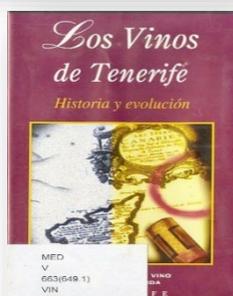
LORENZO PERERA, Manuel J. **El queso herreño: elaboración e historia.** Cabrera Acosta, Miguel Ángel (pról.). Tenerife; Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1997. 153 p. ISBN 84-7926-225-7.



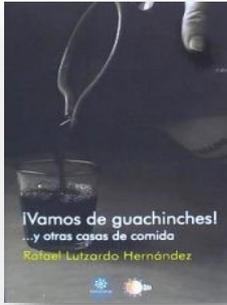
LORENZO PERERA, Manuel J. **La tradición oral en Canarias: pan y gofio de centeno, el trabajo del junco, las paveras de Icod de los Trigos, los neveros, fiestas populares canarias.** La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1989. 143 p. ISBN 84-398-8938-0.



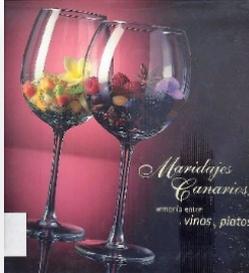
Los Sabandeños. **Grandes éxitos** La Laguna, Tenerife: Manzana, D.L. 1994. 1 disco.



**Los vinos de Tenerife: historia y evolución.** Casa del Vino La Baranda (coord.); Ríos Televisión S.L. (realización). Tenerife: Casa del Vino la Baranda, 1997. 1 videocasete (VHS-PAL).



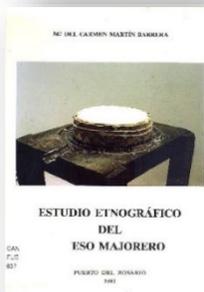
LUTZARDO, Rafael. **¡Vamos de guachinches! y otras casas de comida.** Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Idea; Santa Cruz de Tenerife: Aguiere, 2014. 127 p. ISBN 978-84-15872-79-5.



**Maridajes canarios: armonía entre vinos y platos.** Ortega Pérez, Apeles Rafael... [et al.] (textos). [Santa Cruz de Tenerife]: Priverno, 2004. 107 p. ISBN 84-609-3227-3.



MARRERO GONZÁLEZ, Juan. **La canción del vino.** García Marrero, Dulce María; Melián García, Miguel (selección); Melchior Navarro, Ricardo Presidente del Cabildo de Tenerife (pról.). Santa Cruz de Tenerife: Afortunadas, 2004. 87 p. ISBN 84-92058-3-2.



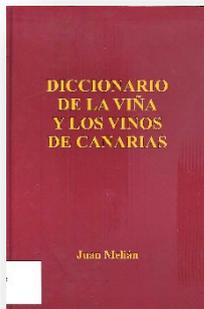
MARTÍN BARRERA, María del Carmen. **Estudio etnográfico del queso majorero.** Puerto del Rosario: La Caja de Canarias, 1993. 30 p.



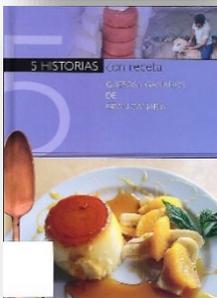
MARTÍNEZ GALINDO, Pedro. **La vid y el vino en Tenerife: en la primera mitad del siglo XVI.** La Laguna: Instituto de Estudios Canarios, 1998. 951 p. Monografías; 57. ISBN 84-88366-248-8.



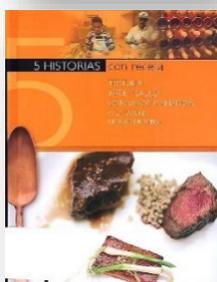
MAYÁNS VÁZQUEZ, Santiago; MÉNDEZ CORONA, Carmen. **La elaboración artesanal de quesos canarios.** Santa Cruz de Tenerife: Cabildo Insular, Servicio de Agricultura, 1996. 34 p. Hojas divulgativas. ISBN 84-87340-64-4.



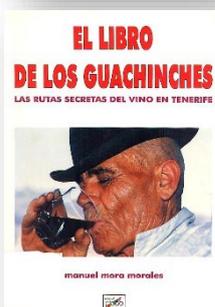
MELIÁN, Juan. **Diccionario de la viña y los vinos de Canarias**. La Laguna: Grupo Prensa Local de Canarias, 2005. 193 p. Biblioteca de los vinos de Canarias; 1. ISBN 84-609-7005-1.



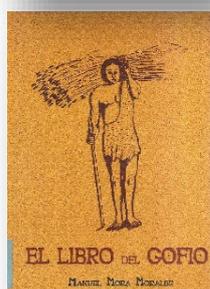
MILLARES, Yuri. **Quesos y ganados de Gran Canaria**. Las Palmas de Gran Canaria: Pellagofio, 2006. 70 p. 5 historias con receta; 4. ISBN 84-935367-4-1.



MILLARES, Yuri. **Tertulia, arte y salud con vinos canarios (y la cocina de Jesús Pelegrín)**. Alonso, Elfidio; Batista, Octavio; Fajardo, Herminia (col.). Las Palmas de Gran Canaria: Pellagofio, 2006. 70, [1] p. 5 historias con receta; 1. ISBN 84-935367-1-7.



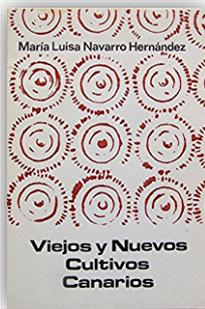
MORA MORALES, Manuel. **El libro de los guachinches: las rutas secretas del vino en Tenerife**. [La Laguna]: Globo, 1996. 139 p. ISBN 84-8101-456-7.



MORA MORALES, Manuel. **El libro del gofio**. Ossorio Acevedo, F. A. (pról.). La Laguna: Globo, 1986. 80 p. ISBN 84-398-6306-3.



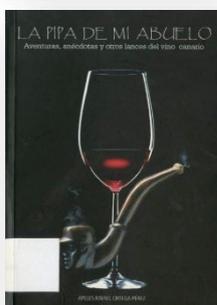
MORIANA SANTISTEBAN, José. **Apoliticosis: moras negras con gofio**. Garachico: Ediciones y Publicaciones Isla Baja, 2003. 127 p. ISBN 84-88743-17-3.



NAVARRO HERNÁNDEZ, María Luisa. **Viejos y nuevos cultivos canarios**. Las Palmas de Gran Canaria: Mancomunidad de Cabildos, Plan Cultural: Museo Canario, 1981. 45 p. ISBN 84-500-4218-6.



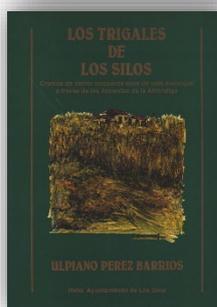
NUEZ YÁÑEZ, Juan Sebastián. **Sociedad cooperativa del campo "La Candelaria": medio siglo**. San Cristóbal de La Laguna: Sociedad Cooperativa del Campo "La Candelaria", 2003. 217 p. ISBN 84-688-5201-5.



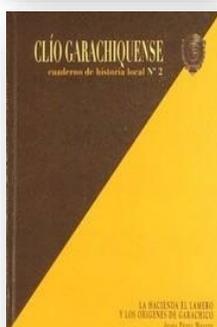
ORTEGA PÉREZ, Apeles Rafael. **La pipa de mi abuelo: aventuras, anécdotas y otros lances del vino canario**. Santa Cruz de Tenerife: Priverno, 2005. 158 p. ISBN 84-609-7907-5.



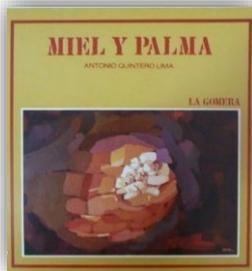
PAIS PAIS, Felipe Jorge... [et al.]. **El gofio y los bollos de helecho como alimento esencial entre los benahoaritas y su pervivencia hasta la primera mitad del siglo XX**. La Laguna, Tenerife: Servicio de Publicaciones del CICOP, 2009. 38 p. Cuadernos CICOP para la divulgación del Patrimonio Cultural y Natural; 13.



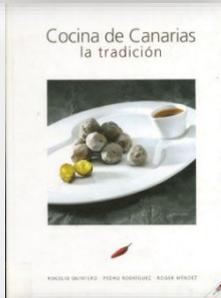
PÉREZ BARRIOS, Ulpiano. **Los trigales de Los Silos: Crónica de ciento cincuenta años de la vida municipal a través de los Acuerdos de la Alhóndiga**. Tenerife: Ayuntamiento de Los Silos, 1988. 305 p.



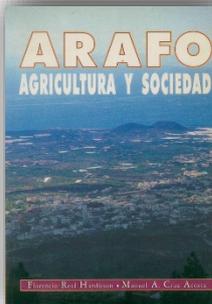
PÉREZ MORERA, Jesús. **La hacienda El Lamero y los orígenes de Garachico**. Velázquez Ramos, Cirilo (prol.). Garachico, Tenerife: Área Garachico, Ayuntamiento de Garachico, 2014. 109 p. Clío garachiquense. Cuaderno de historia local; 2. ISBN 978-84-617-3123-7.



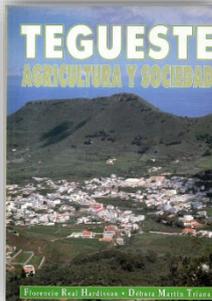
QUINTERO LIMA, Antonio. **Miel y palma: La Gomera**. Santa Cruz de Tenerife: Ecotopia Ediciones, 1985. 63 p. ISBN 84-85813-21-9.



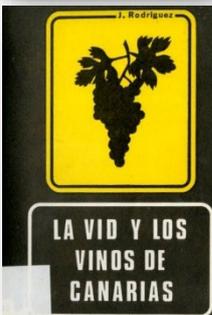
QUINTERO, Rogelio. **Cocina de Canarias: la tradición**. Méndez, Roger (fotografía). Tenerife: [s.n.], 2006. 255 p. 1 CD. ISBN 978-84-611-3683-4.



REAL HARDISSON, Florencio. **Arafo: agricultura y sociedad**. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1998. 129 p. ISBN 84-7926-185-4.



REAL HARDISSON, Florencio. **Tegueste: agricultura y sociedad**. La Laguna: Centro de la Cultura Popular Canaria, 1995. 105 p. ISBN 84-7926-184-6.



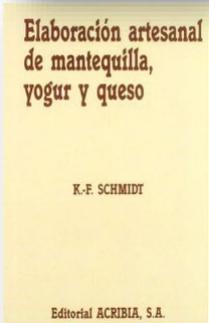
RODRÍGUEZ Y RODRÍGUEZ, Julio. **La vid y los vinos de Canarias**. Xandri Tagüña, José María (pról.). Santa Cruz de Tenerife: Goya Artes Gráficas, 1976. 254 p.



RODRÍGUEZ-TORRES, Inmaculada. **Descriptores para la caracterización de vid: variedades cultivadas en Canarias**. Palmero Palmero, Ana María... [et al.] (col.). La Laguna, Tenerife: Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, 2013. 168 p. ISBN 84-616-1937-4.



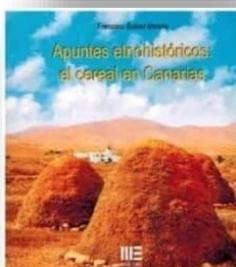
SABATÉ BEL, Fernando. **Burgados, tomates, turistas y espacios protegidos: usos tradicionales y transformaciones de un espacio litoral del sur de Tenerife, Guaza y Rasca (Arona)**. García Herrera, Luz Marina [prol.]. Santa Cruz de Tenerife: Confederación de Cajas de Ahorros, 1993. XXVII, 836 p. ISBN 84-7985-011-6.



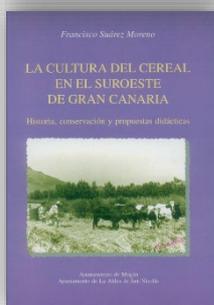
SCHMIDT, Karl-Friedrich. **Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso**. Torres Quevedo, Oscar Dignoes (trad.). Zaragoza: Acribia, 1995. XII, 116 p. ISBN 84-200-0682-3.



SORIANO Y BENÍTEZ DE LUGO, Lourdes. **Todas las recetas con gofio**. Tenerife; Gran Canaria: Centro de la Cultura Popular Canaria, 2004. 174 p. ISBN 84-7926-449-7.



SUÁREZ MORENO, Francisco. **Apuntes etnohistóricos y didácticos: el cereal en Canarias**. Rivas-Vaciamadrid, Madrid: Mercurio, 2022. 120 p. ISBN 978-84-125479-0-0.



SUÁREZ MORENO, Francisco. **La cultura del cereal en el suroeste de Gran Canaria: historia, conservación y propuestas didácticas**. Mogán: Ayuntamiento; La Aldea de San Nicolás: Ayuntamiento, 2001. 255 p. ISBN 84-923640-1-7.



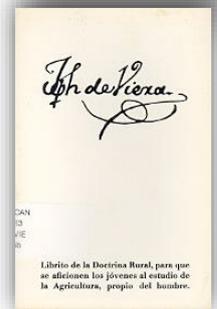
SUÁREZ SOSA, Santiago J. ... [et al.]. **La reconversión del viñedo en función de los costes de producción: la nueva OCM del vino**. Tenerife: Servicio de Agricultura, Cabildo Insular, 2002. 26 p. Hojas Divulgativas; 9. En la cubierta: Agricultura.



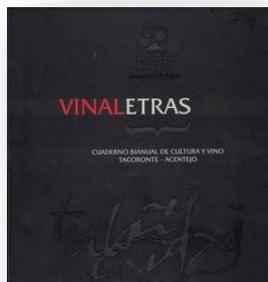
TAORO MARTÍN, José Manuel de. **Un esqueleto en la viña: (cuentos y relatos canarios)**. Hernández Díaz, Álvaro (prol.). La Orotava, Tenerife [etc.]: Ayuntamiento de La Orotava [etc.], 2004. 127 p. Cuentos y relatos canarios. Tít. tomado de la cubierta. ISBN 84-933223-3-4.



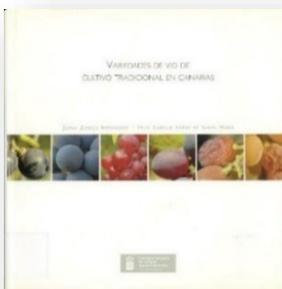
UNAMUNO, Miguel de. **Canarias: divagaciones de un confinado**. La Laguna, Tenerife: Artemisa, 2007. 65 p. ISBN 978-84-96374-69-0.



VIERA Y CLAVIJO, José de. **Librito de la doctrina rural para que se aficionen los jóvenes al estudio de la Agricultura propia del hombre**. La Orotava: Colectivo Aguijón-Orotava; Nicolás González Lemus, 1982. 144 p.



**Vinaletras: cuaderno bianual de cultura y vino Tacoronte-Acentejo**. Cuaderno [1], nov. 2007. Tacoronte, Tenerife: D.O. Tacoronte-Acentejo, 2007. Bianual.



ZEROLO HERNÁNDEZ, Jorge... [et al.]. **Variedades de vid de cultivo tradicional en Canarias**. Santa Cruz de Tenerife: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, [2006]. 222 p. ISBN 84-606-3977-0.

## ARTÍCULOS (Selección)

---

- “Abre sus puertas el Museo de Interpretación del Gofio de Garafía”. *Eldiario.es* [en línea]. 2 de abril de 2016. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- AFONSO MORALES, Desirée. “Tenerife cuida sus semillas”. *Pellagofio* [en línea]. 2017, II época, n. 56. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- AGUIAR CASTELLANO, Sergio. “El queso de flor de Guía: un exponente de la producción ganadera en el noroeste de Gran Canaria”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 19. Ejemplar dedicado a: La cultura ganadera "más allá del mar", p. 25-33.
- AGUILAR GUERRA-PÉREZ, María. “La mujer y el gofio”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2008, n. 25, p. 89-95.
- ÁLAMO SUÁREZ, Augusto. “El queso de flor en Guía y Galdar de Gran Canaria”. *Xoba: revista de agricultura* [en línea]. 1984, n.2, p. 3-11. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- ALMENARA, F. J. ... [et al.]. “Efecto de la maduración en la composición mineral de los quesos de cabra majorera”. *Archivos de zootecnia* [en línea]. 2007, vol. 56, n. extra 1. Ejemplar dedicado a: Caracterización, utilización y conservación de los recursos zoogenéticos locales, p. 667-671. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- ALONSO, Elfidio. “El vino en las coplas populares”. *Pellagofio* [en línea]. 2 de noviembre de 2006, n. 26. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- ÁLVAREZ DE LA PEÑA, Francisco J. “Cultivo de uva de mesa bajo invernadero”. *Xoba: revista de agricultura* [en línea]. 1979, vol. 3, n. 2, p. 87-94. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- ÁLVAREZ, S. ... [et al.]. “Perfil olfato-gustativo de quesos canarios ahumados con diferentes materiales”. *Archivos de zootecnia* [en línea]. 2007, Vol. 56, n. Extra 1, p. 673-680. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- ARBELO GARCÍA, Adolfo. “La ganadería en Tenerife durante el siglo XVIII: aproximación a su estudio”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 18, p 24-30.
- BETANCOR QUINTANA, Gabriel. “Los indígenas canarios y la producción de queso tras la conquista”. *Pellagofio* [en línea]. 1 de febrero de 2007, n. 29. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- BELÍN, Fran. “¿Conocían los guanches el cultivo de la vid?” *Canarias3puntocero* [en línea]. 19 de junio. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- BETANCOR QUINTANA, Gabriel. “La ganadería indígena tras la conquista”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 19, p. 39-49. Ejemplar dedicado a: La cultura ganadera "más allá del mar",
- BETHENCOURT MASSIEU, Antonio. “Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)”. *Anuario de Estudios Atlánticos*. 1956, n. 2, p. 195-308.

- “Bruselas registra el gofio canario como denominación de origen protegida en la UE”. *Europapress* [en línea]. 11 de febrero de 2014. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#).
- “El Buen vino vuelve a correr por las islas. *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2003, n. 68, p. 24-27. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- C.E.P. “Brumas de Ayosa Malvasía Aromática, de la DO Valle de Güímar, elegido mejor vino de Canarias 2023”. *La Provincia* [en línea]. 15 de mayo de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- C.E.P. “La viña canaria, protegida ante el cambio climático”. *La Provincia* [en línea]. 25 de marzo de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “Cabildo de Tenerife promociona el primer gofio tradicional de trigo con sello ‘Tenerife Rural’”. *Europapress* [en línea]. 12 de noviembre de 2013. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “El Cabildo agradece a los ingenieros técnicos agrícolas su implicación en la recuperación del sector primario de la Isla”. *ElDiario.es* [en línea]. 26 de marzo de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, Guillermo. “Cultivos de cereales, viña y huerta en Gran Canaria (1510-1537)”. *Anuario de Estudios Atlánticos* [en línea]. 1966, n. 12, p. 223-279. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CAMARA, José Luis. “La dieta del gofio traspasa fronteras”. *Diario de avisos* [en línea]. 1 de agosto de 2016. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CAPOTE PINO, Concepción. “Cultivo del viñedo en la Comarca del Valle de Aridane: ¿expansión o regresión?” *Revista de historia canaria* [en línea]. 1984-1986, t. 38, año 52-53, vol. 2, n. 175, p. 931-958. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CAPOTE, J. ... [et al.]. “Influencia genética del Caprino Canario en América”. *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2005, n. 74-75, p. 48-52. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CARTER, F.W. “El vino canario en Polonia en el siglo XVI”. *Revista de historia canaria*. 1984-1986, v 2, año 52-53, n. 175, t. 38, p. 1073-1076.
- CHICO, Roberto. “Tradiciones de nuestra tierra. El gofio canario”. *La Prensa: suplemento semanal de El Día*. 27 de marzo de 2010, n. 713.
- “La climatología vuelve a castigar al sector vinícola”. *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2002, n. 63, p. 25-27. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CÓLOGAN SORIANO, Carlos. “En busca del mejor vino de las islas Canarias... en 1796”. *Pellagofio* [en línea]. 2 de octubre de 2019, n. 79. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CÓLOGAN SORIANO, Carlos. “Un pedido de malvasía ‘Ojo de Gallo’ para Londres”. *Pellagofio* [en línea]. 7 de febrero 2018, n. 61. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)

- “Con denominación de origen”. *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2004, n. 70, p. 13-24. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “Los Concursos de vinos y quesos”. *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2003, n. 66, p.21-26. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CONDE, José Luis. Alberto González: “Canarias cuenta con las uvas del cambio climático”. *Diario de avisos* [en línea]. 14 de noviembre de 2018. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- CONDE, José Luis. “Carlos Cologan Soriano: “Australia se fundó con vinos de Tenerife””. *Diario de avisos* [en línea]. 9 de julio de 2017. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- DELGADO, José Alberto... [et al.] “Queso de cabra de las Islas Canarias. Evaluación microbiológica”. *MG Mundo ganadero* [en línea], n. 2, 1991, p. 56-60. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet.](#)
- DIEGO CUSCOY, Luis. “Noticias sobre el gofio de ‘vidrio’”. *Revista de Historia*. 1947, n. 79, p. 365-367.
- “El mejor vino de Canarias se elabora en Tenerife”. *Diario de avisos* [en línea]. 27 de abril de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “El The New York Times incluye este vino canario entre los 20 mejores del mundo”. *Diario de avisos* [en línea]. 30 de septiembre de 2019. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- FALCÓN DOMÍNGUEZ, Ángel Martín. “San Juan de la Rambla: otro recorrido por su historia: eras, lagares, molinos y hornos”. *La Prensa* (Suplemento semanal de El Día), 20 de diciembre de 2008, pag. 2-3.
- FAJARDO HERNÁNDEZ, Álvaro. “Protagonista El Vino: el vino de malvasía, embajador que fue de Canarias en el mundo”. *La Prensa* (Suplemento semanal de El Día), 18 de abril de 2009, 2ª época, n. 664, p. 1-3.
- FEBLES RAMÍREZ, Miguel Francisco. “Paisajes del vino: el cordón trenzado del Valle de La Orotava, patrimonio cultural”. *Revista BIC. Cabildo de Tenerife* [en línea]. 2018, n. 1, p. 12-15. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- FORT, Francesca. “La «Hipótesis de Fuencaliente» y las verdaderas malvasías”. *Pellagofio* [en línea]. 5 de octubre de 2022, n. 111. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- FUMERO, Tinerfe. “Mil toneladas de gofio para ayudar contra la hambruna en África”. *Diario de avisos* [en línea]. 17 de noviembre de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- GARCÍA QUESADA, Alberto. “Molineros en Canarias: entre la tradición y el cambio”. *El Pajar: cuaderno de etnografía canaria*, n. 10, 2001, p. 69-74.

- GARCÍA LÓPEZ, María Jesús. “La situación actual del viñedo en Canarias”. Martín Ruiz, Juan Francisco. *Anuario de Estudios Atlánticos* [en línea]. 1990, n. 36, p. 415-427. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- GARCÍA RODRÍGUEZ, José León. “La política agraria europea y el cultivo de la vid en las Islas Canarias”. *Biblio 3W: Revista Bibliográfica de Geografía y Ciencias Sociales* [en línea]. 2019, vol. 24. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “La Guía Peñín sitúa el vino malvasía palmero entre los mejores del mundo”. *El Día* [en línea]. 22 de noviembre de 2011. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- GIL LEÓN, Javier L. ... [et al.]. “Las apañadas de cabras en Fuerteventura”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 18, p. 113-122.
- GINER, Cristina. “Vino volcánico, queso Majorero y plátanos”. *Euronews* [en línea]. 16 de septiembre de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “El gofio gomero, un patrimonio de La Gomera para el mundo”. *El Tambor.es. Revista digital de La Gomera* [en línea]. 31 de enero de 2016. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- “El gofio, el queso o el tuno indio, protagonistas en el mundo 'influencer'”. *Canarias7* [en línea]. 26 de enero de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- GONZÁLEZ CABRERA, Margot. “La producción del vino en Tacoronte”. *La Prensa*, suplemento semanal de El Día, 24 de noviembre de 1991, p. 49.
- GONZÁLEZ HERNÁNDEZ, Yaiza. “Centeno, cobijo y gofio”. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2005, n. 20, p. 24-27.
- GONZÁLEZ RODRÍGUEZ, José Manuel. “Conocimientos populares en la cultura del vino en Canarias”. *Anuario de Estudios Atlánticos* [en línea]. 1997, n.43, p. 657-679. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- GUERRA, Dalia. “El sabor de Canarias se hace feria en Pícolere”. *El Día* [en línea]. 2 de abril de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- GUERRA PÉREZ, M<sup>a</sup> Isabel. “La mujer y el gofio”. *El Pajar: cuaderno de etnografía canaria*. 2008, n. 25, p. 89-95.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel. “Algunos aspectos del cultivo de la vid en el Valle de La Orotava y la isla de Tenerife en el Antiguo Régimen”. *El Pajar: cuaderno de etnografía canaria*. 2002, II época, n. 13, p. 26-33.
- HERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Manuel. “La pugna entre los cosecheros y los mercaderes canarios - por la introducción de aguardiente y vinos tintos peninsulares para el tráfico con el Caribe y Estados Unidos”. *Anuario de Estudios Atlánticos*. 2001, n. 47, p. 339-368.
- HERRERA, Ricardo. “Kilos de gofio con sabor y mucha historia”. *Diario de avisos* [en línea]. 27 de junio de 2012. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- JIMÉNES, José J. “Los caminos americanos del gofio: de la agonía en el Río de La Plata a su nueva vida en la Cordillera de los Andes”. *ElDiario.es* [en línea]. 21 de noviembre de 2021. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)

- JOVER, Carlos. "¿Qué pasa si como gofio todos los días?". *La Provincia* [en línea]. 13 de marzo de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- "La carne de cabra, los quesos, la miel y la repostería de Tenerife, protagonistas de la última jornada de Madrid Fusión". *ElDiario.es* [en línea]. 25 de enero de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- "La mejor miel de Canarias es de Tenerife". *Diario de avisos* [en línea]. 27 de octubre de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- "Lanzarote, paraíso de la malvasía, el vino que conquistó Inglaterra". *20minutos* [en línea]. 17 de julio de 2013. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- LÓPEZ ISLAS, Mario Luis. "Gofio y tabaco, identidad de un pueblo". *La Prensa, suplemento del diario El Día*, 26 de agosto 2000, p. 2-3.
- LEÓN, Pablo. "La erupción de los vinos volcánicos de las islas Canarias". *El País* [en línea]. 9 de mayo de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- LÓPEZ, Alfonso J. "El gran tesoro que hay en la miel de palma de Canarias". *ABC España* [en línea]. 3 de mayo de 2029. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- LORENZO PERERA, Manuel J. "La sorprendente historia del molino de viento que hubo en Teno Alto". *Bienmesabe* [en línea]. 15 de noviembre de 2012, n. 444. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio Manuel. "El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia". *Ería: Revista cuatrimestral de geografía* [en línea]. 2005, n. 68, p. 351-364. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio M. "La economía vinícola de Tenerife. Los precios del vino en bodegas, 1505-1650". *Anuario de Estudios Atlánticos*. 2015, n. 61, p. 1-27. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MACÍAS HERNÁNDEZ, Antonio M. "Los costes y beneficios de la industria vitivinícola exportadora de Canarias, 1662-1690". *Anuario de Estudios Atlánticos*. 2016, n. 62, p. 1-27. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- "El malvasía, vino del s. XVII". *El Día* [en línea]. 3 de febrero de 2017. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MARTÍN RUIZ, Juan Francisco. "La pervivencia de un cultivo tradicional: el viñedo canario". *Revista de historia canaria* [en línea]. 1978, t. 36, 47, n. 171, p. 177-202. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MARTÍN TORREALBA, Basilio. "La cabra canaria". *Agricultura: Revista agropecuaria y ganadera* [en línea]. 1988, n. 671, p. 412-420. [Disponible en internet.](#)
- MATEU, Juan Carlos. "El gofio que llegó a EEUU". *Diario de avisos* [en línea]. 26 de julio de 2015. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MÉNDEZ HERRERA, Pedro. "Máster en viticultura, enología y dirección de empresas vitivinícolas: Estudio comparativo de Listán Blanco y Albillo Criollo". *Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma*. 2007, n. 3, p. 405-444. [Disponible en internet](#)

- MESA CABRERA, Juan Carlos. "El molino de Tiagua". En: *VI Simposio sobre los Centros Históricos y Patrimonio Cultural de Canarias*, Betancuria. 2002, p. 58-60.
- MILLÁN PÉREZ, R. ... [et al.] "Evaluación higiénico-sanitaria para la instauración de un sistema de calidad (APPCC) en la elaboración de gofio en Gran Canaria". *Vector plus: miscelánea científico-cultural*. 2005, n. 26, p. 63-70.
- MILLARES, Yuri. "El ADN confirma 14 variedades de uva como exclusivas de las islas Canarias". *Pellagofio* [en línea]. 6 de noviembre de 2019, n. 80. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "En busca de los quesos imprescindibles de Fuerteventura". *Pellagofio* [en línea]. Junio 2016, n. 43. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Canarias, islas de cabras con un patrimonio genético único". *Pellagofio* [en línea]. 2019, n. 73. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#).
- MILLARES, Yuri. "En casa, viña, papas... y molino de gofio". *Pellagofio* [en línea]. 4 de septiembre de 2014, n. 23 [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "La cebada de los guanches todavía se siembra y se trilla". *Pellagofio* [en línea]. 2021, n. 100. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Curiosidad e investigación en tres tintos canarios muy originales". *Pellagofio* [en línea]. 7 de noviembre de 2013, n. 14. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "En el guachinche, lo que durara el vino con chicharros". *Pellagofio* [en línea]. 5 de octubre de 2022, n. 111. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "El futuro de la vaca canaria está en su queso". *Pellagofio* [en línea]. 2 de marzo de 2022, n. 105. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#).
- MILLARES, Yuri. "Islas de queso multicolores y mucha leche de cabra". *Pellagofio* [en línea]. 6 de marzo de 2019, n. 73. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "La mano del queso majorero". *Pellagofio* [en línea]. Septiembre 2013, n. 12. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Molino de Rojas, en Gáldar, oficio y sabor de gofio". *Pellagofio* [en línea]. 1 de octubre de 2007, n. 35. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Prestigio y elegancia de los vinos El Lomo". *Pellagofio* [en línea]. 7 de febrero de 2008, n. 38. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Los "quesos gigantes" canarios siguen creciendo". *Pellagofio* [en línea]. 1 de julio de 2020, n. 86. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "El relevo generacional y su aprendizaje, en la viña y el lagar". *Pellagofio* [en línea]. 5 de octubre de 2022, n. 111. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Tacoronte-Acentejo, más de 20 años enamorando". *Pellagofio* [en línea]. 3 de octubre de 2013, n. 13. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "Tecnología de los molinos indígenas, gofio y tierra en la boca". *Pellagofio* [en línea]. 5 de agosto de 2020, n. 97. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)

- MILLARES, Yuri. "Uvas de Canarias, un relicto en el mundo". *Pellagofio* [en línea]. 2014, II época, n. 47. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MILLARES, Yuri. "El vino de los guanches, en Anaga". *Pellagofio* [en línea]. 4 de junio de 2015, n. 32. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MONTSERRAT, David. "El gofio de antes triunfa en el estante". *Canarias7* [en línea]. 16 de julio de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- MORALES MATEOS, Jacob B. "Viejas semillas para nuevos estudios: una aproximación arqueobotánica al cultivo y consumo de cereales en la Prehistoria de Canarias". Machado Yanes, María del Carmen. *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2001, n. 10, p. 10-15.
- PÁEZ, Patricia. "Todos los beneficios del gofio canario: fibra, vitaminas, calcio..." *Diario de Avisos* [en línea]. 18 de abril de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- PERDOMO MOLINA, Antonio C. "Los cambios ocultos en el paisaje del cereal de Canarias: cereal para gofio versus cereal para forraje". *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2001, n. 10, p. 29-33.
- PÉREZ, Francisco Javier. "Canarismos en Venezuela y venezolanismos en Canarias: Sobre el gofio y la arepa". *Estudios canarios: Anuario del Instituto de Estudios Canarios*. 1999, n. 44, p. 213-220.
- PÉREZ HERNANDEZ, Eduardo J. "Caracterización y capacidad agrológica de los suelos de viñedo en el municipio de Fuencaliente de La Palma". *Revista de Estudios Generales de la Isla de La Palma*. 2007, n. 3, p. 1-36. [Disponible en internet](#)
- "Los Ponte y el vino". *Blog Patrimonio Histórico Artístico: Ayuntamiento de Adeje* [en línea]. 24 de noviembre de 2014. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- "Los Quesos canarios". *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2005, n. 79, p. 13-25. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. "La ganadería en Fuerteventura: algo más que leche y queso". *El Pajar: Cuaderno de Etnografía Canaria*. 2004, n. 18, p. 104-112.
- QUINTANA ANDRÉS, Pedro C. "Los cereales en Lanzarote durante el Antiguo Régimen: la producción, el abastecimiento, el almacenamiento particular y el pósito insular". *XII Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura*. 2008, vol. 1, t. I, p. 109-147.
- R.L.P. "118 años de quesadillas de El Hierro, uno de los manjares canarios". *ABC* [en línea]. 24 de septiembre de 2023. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- RAMOS MARTÍN, Josué... [et al.]. "Molinos históricos y molinos actuales: los retos de la salvaguardia". *Bienmesabe* [en línea]. 29 de enero de 2023, n. 976. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- REINA, José Luis. "¿Siguen existiendo los guachinches auténticos?" *Canarias7* [En línea]. 19 de octubre de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- RÍO MORENO, Justo L. del. "Los mercados del azúcar y el vino y las relaciones entre Andalucía y Canarias (1550-1600)". En: *X Coloquio de Historia Canario-Americana* (1992), t. I. Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1994, p. 217-234.

- RODRÍGUEZ, Rosa. "Canarias mantiene 40 molinos de gofio en activo". *Canarias7* [en línea]. 20 de julio de 2020. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- ROZAS, Yazmina. "150 años haciendo gofio". *Diario de avisos* [en línea]. 29 de marzo de 2016. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- Saja Alonso, Ruth de. "El gofio canario. Aspectos históricos y nutricionales". *Natura Medicatrix: Revista médica para el estudio y difusión de las medicinas alternativas* [en línea]. 2001, n. 62 (enero), p. 12-16. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet.](#)
- SÁNCHEZ, Raúl. Más de 500 años moliendo gofio. *El día* [en línea]. 14 de febrero de 2021. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- SANTANA, Carmen. "Cereales contra el gofio". *Dominical: suplemento semanal de La Provincia*. 20 de diciembre de 2009, p. 55.
- SANTANA, Lázaro. "Los vinos de canarias: un cultivo importante durante una larga etapa de nuestra historia económica" *Aguayro*. 1 de julio de 1977, n. 89, p. 9-12. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- SANZ, David. "El malvasía dulce, el sabor que distingue a la Isla". *Diario de avisos* [en línea]. 28 de octubre de 2011. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- SANZ, Ignacio. "Los brindis de vino". *Revista La fábrica. Miscelánea de Arte y Literatura*. 1996, 7, p. 19-23.
- SERRA RÀFOLS, Elías. "El gofio en Roma". *Revista de Historia Canaria*. 1965-1966, n. 149-152, p. 178-179.
- SERRA, Lluís. "El gofio de nuestros ancestros ¡dánoslo hoy!". *Pellagofio* [en línea]. 5 de agosto 2020, n. 87. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- SERRA, Lluís. "Millo, maíz, panizo, elote, choclo, mazorca". *Pellagofio* [en línea]. 1 de marzo de 2023, n. 116. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- SERRA, Lluís. "Por muchas razones de peso, en Canarias consume nuestro queso". *Pellagofio* [en línea]. 3 de marzo de 2021, n. 94. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- "La Situación del sector quesero canario es analizada en unas jornadas". *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2004, n. 73, p. 8-9. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)
- SOUZA IGLESIAS, Andrés. "Gofio y pan con cereales del país: sabores de entonces". *La Prensa: Suplemento semanal de El Día*. 26 de enero de 2014, n. 912, p. 6-7.
- TAVÍO DE LEÓN, M.<sup>a</sup> Dolores... [et al.] "El abastecimiento de trigo de Lanzarote y Fuerteventura a Tenerife en la Edad Moderna. Notas para su estudio". En: *VI Jornadas de Estudios sobre Lanzarote y Fuerteventura*. 1995, p. 75-82.
- TEJERA GRIMÓN, Leticia. "Arquitectura e ingeniería del vino". En: *VI Simposio sobre los Centros Históricos y Patrimonio Cultural de Canarias, Betancuria*. 2002, p. 72-79.
- "Una bodega de Tenerife, entre las 100 mejores del mundo". *Diario de avisos* [en línea]. 18 de agosto de 2022. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)

--“La Vendimia”. *Revista de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias* [en línea]. 2005, n. 80-81, p. 49-61. [Fecha de consulta: mayo de 2023]. [Disponible en internet](#)

## PÁGINAS WEB (Selección)

### [CASA DEL VINO DE TENERIFE](#)

[La Casa del Vino de Tenerife está en la rojiza Hacienda de San Simón, un digno ejemplar de clásica edificación rústica con el sello constructivo de las diferentes etapas que ha vivido a lo largo de su historia.]



### [CONSEJERÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA. GOBIERNO DE CANARIAS](#)

[La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca ejerce las atribuciones establecidas en el Reglamento Orgánico en vigor y cualesquiera otras asignadas por las disposiciones vigentes.]



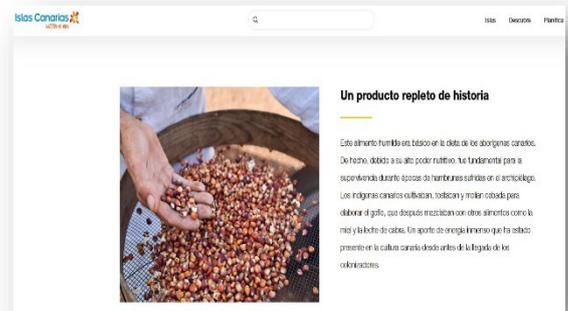
### [GOFIO CANARIO](#)

[En [gofiocanario.info](#) encontrarás los orígenes del gofio y toda la información sobre este rico alimento, que se remonta desde hace muchos siglos atrás, de la mano de los aborígenes canarios.]



## ISLAS CANARIAS (Gofio)

[El gofio es un alimento que, a lo largo de la historia, se ha convertido en un símbolo de la cultura canaria. Se trata de una harina hecha a base de cereales tostados, fundamentalmente maíz (conocido en las Islas como millo) o trigo.]



## MARCA CANARIA (Gofio)

[El gofio es el producto estrella de las islas Canarias. Y es que la cocina canaria tiene influencias de África, América Latina y la península española siendo una de las gastronomías más originales de España.]



## QUESO MAJORERO

[La elaboración del queso majorero se realiza en la isla canaria de Fuerteventura. De elaboración tanto artesanal como industrial, que por su calidad y su singularidad ha merecido importantes reconocimientos.]



## QUESO PALMERO

[Desde hace generaciones dedican mimo y cuidado para preservar el origen de la cabra palmera, una raza autóctona con legado histórico, gracias a la cual se elabora una amplia variedad de quesos artesanos de alta calidad y sabor único y especial.]



## [VINOS DE TENERIFE](#)

[En esta web le informamos de las acciones promocionales conjuntas que, desde el Cabildo de Tenerife, en colaboración con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de los Vinos de Tenerife, se desarrollan para apoyar esta actividad tradicional tan fundamental para la conservación de nuestros paisajes y patrimonio cultural.]



## [VINOS VALLE DE GÜÍMAR](#)

[La Denominación de Origen Valle de Güímar, toma su nombre de una depresión de origen volcánico que forma el Denominado Valle de Güímar y abarca el área geográfica del Sudeste de la isla de Tenerife y los Municipios de Candelaria, Arafo y Güímar.]



## **VIDEOS (Selección)**

### [COMO CATAR UN QUESO CANARIO](#)

[Catas de quesos canarios.]



### [DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL VALLE DE GÜÍMAR](#)

[Reportaje sobre la Denominación de Origen del Valle de Güímar.]



## DOCUMENTAL VINOS DE CANARIAS (MALVASÍA)

[Documental realizado sobre los vinos de Canarias... concretamente vinos de la Isla de Tenerife.]



## EL LAGAR DE ACOJEJA, TENERIFE 2015

[Se trata de una construcción que data de mediados del siglo XIX y sirvió a los agricultores de este pueblo de la medianía isorana para elaborar el vino. Las circunstancias económicas de la época obligaron a la población a crear esta infraestructura de uso común. El pequeño núcleo rural es situado en la medianía de Guía de Isora, entre el casco urbano y Tejina de Isora.]



## GOFIO AMASADO O PELLA DE GOFIO

[El gofio es un alimento característico de las Islas Canarias, y es muy habitual encontrarlo en las recetas típicas de nuestra gastronomía. En este vídeo podrás conocer su procedencia, elaboración, propiedades... así como la receta del gofio amasado.]



## GOFIO. ELABORACIÓN TRADICIONAL Y FUNCIONAMIENTO DEL MOLINO DE VIENTO

[Funcionamiento del molino de viento y la elaboración del gofio canario.]



### [JAYA Y JILORIO: PELLA DE GOFIO AMASADA EN ZURRÓN](#)

[Demostración de cómo se amasa una pella de gofio en un zurrón. La música que suena de fondo es "Tajaraste de Teno Alto" del grupo folklórico de la ULL.]



### [LA VENDIMIA EN LA ISLA DE TENERIFE](#)

[Reportaje sobre la vendimia en la isla de Tenerife. Grabado en la Bodega Tajinaste de la Orotava.]



### [MOLINO DE GOFIO. BUENOS DÍAS CANARIAS](#)

[Antes de llevar el gofio a la mesa, era necesario acudir al molino más cercano de casa para comprarlo recién tostado. Los vecinos de la Atalaya, en el municipio grancañario de Santa María de Guía, vuelven a disponer de esta opción al reabrir. Yeray Sosa ha visitado el único molino que ha soportado el paso de los años.]



### [QUESOS CANARIOS CON MEDALLAS EN LOS WORDL CHEESE AWARDS](#)

[Los quesos de Canarias acapararon varias medallas en los World Cheese Awards, certamen celebrado en Gales (Reino Unido).]



QUESOS TRADICIONALES MAJOREROS  
FUERTEVENTURA

[Quesos Tradicionales Majoreros"  
Triquivijate-Fuerteventura, conocemos de la  
mano de Ramón Domínguez maestro  
quesero de Triquivijate-Fuerteventura.]

