

GRAN CANARIA, UNA ISLA CON SABOR E HISTORIA

Los mercados de la capital reflejan que tradición y vanguardia pueden convivir en armonía.

Visitar los mercados tradicionales de una ciudad a la que se viaja por primera vez ha sido siempre una máxima del turista que disfruta con la buena gastronomía. Gran Canaria no es un excepción. Los característicos olores, colores y sabores de los productos frescos se mezclan en los puestos de fruta, verdura, carnes y pescados que adornan los pasillos de los mercados de Las Palmas de Gran Canaria, la capital de la Isla, creando un espacio original en el que poder comprar la mejor materia prima o si lo prefiere, disfrutar con la más vanguardista gastronomía local.

Ubicado en el istmo que conecta el bullicioso Muelle de la Luz y de Las Palmas con la magnífica Playa de Las Canteras se encuentra el Mercado del Puerto, de arquitectura modernista y el primer mercado de abastos de Canarias en añadir propuestas gastronómicas. Inaugurado en 1891, fue diseñado por el

francés Gustave Eiffel, artífice de la famosa Torre Eiffel de París.

Este mercado cuenta con una variada oferta culinaria que hace un recorrido por los más diversos sabores del mundo y en los que también se pueden descubrir deliciosos platos típicos del recetario local, elaborados con los mejores productos de temporada y el toque especial que aportan las manos expertas de sus cocineros. Además, la terraza de este edificio, declarado Bien de Interés Cultural, se ha convertido en uno de los lugares de moda de la ciudad para disfrutar de una cerveza o una copa al salir del trabajo.

En la otra punta de la ciudad, en la zona histórica de la capital grancanaria, el protagonismo es para el Mercado de Vegueta. Abierto desde 1858, sus casi 160 años de historia han dejado huella en sus muros, pero este emblemático



lugar ha sabido reinventarse y se ha convertido en un punto de referencia para deleitarnos con los productos de la huerta canaria o los mejores pescados y mariscos criados en el Océano Atlántico.

El restaurante "La Barra del Mercado" forma parte de una iniciativa vanguardista denominada "Saboréalo", creada por el chef Ángel Palacios y su sello "Traddiction". La oferta gastronómica la componen diversos puestos en los que se presenta una gran variedad de creaciones culinarias a partir del género de mayor calidad de la Isla, o si lo prefiere, el cliente puede comprar directamente productos frescos en el mercado y pedir que los cocineros elaboren nuevos y originales platos a la carta.

La historia de una Isla se puede conocer a partir de su gastronomía, en la que se distinguen a la perfección los orígenes, costumbres y tradiciones de su pueblo. Gran Canaria, bañada por el mar, con una tierra rica y fértil que el sol acaricia todo el año, ha esculpido su cocina tradicional con sabores llegados de Europa, desde Latinoamérica, por cercanía sentimental, y África, por lo que probar su recetario es una experiencia única que se ha convertido en uno de los principales atractivos turísticos de la Isla.



MERCADO DEL PUERTO

Calle Albareda, nº 76
Las Palmas de Gran Canaria
www.mercadodelpuerto.net
Facebook: @mercadodelpuertolpa
Twitter: @mercadopuerto

MERCADO DE VEGUETA

Calle Mendizabal, nº 1
Las Palmas de Gran Canaria
www.mercadovegueta.com
Facebook: @mercadovegueta

Facebook: mygrancanaria
Twitter: gctourism
Instagram: visitgrancanaria

www.grancanaria.com
www.bloggrancanaria.com


GranCanaria