Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Fosca Maurizzi

FUERTEVENTURA: un monumento di lava scagliato nell'Oceano Atlantico

Fuerteventura è un'isola fra le più selvagge delle Canarie

A Fuerteventura, un artista esoterico sembra aver modellato il territorio con un impasto di lava, sabbie bianche e terre rosse, tempestandolo qua e là di inaspettate oasi colme di palme, di coloratissime bouganville, di campanule, di alberi di pepe rosa, di gaggie, di mimose e di piccoli fichi d'india da cui si ricava una confettura rossa, aromatica e brillante.

Benché una rete stradale la percorra da Nord a Sud permettendo al visitatore di raggiungere rapidamente le località più turistiche, il fascino selvaggio dell'isola risiede nella varietà di strade sterrate che si insinuano in territori lunari fatti di rocce laviche che conducono all'Oceano attraverso percorsi petrosi e impervi.

Ampie, lunghissime spiagge semi deserte, interrotte da anfratti rocciosi e sovente impraticabili, si snodano a nord est, da Corralejo con le sue dune sabbiose, fino al Gran Tarajal, a sud est, poi si allungano a sud a Giniginamar, a Costa Calma, a Mal Nombre e a Morro Jable.

Giunti al minuscolo paese di Mal Nombre, che ha una spiaggia lunga chilometri, si può procedere, attraverso il cupo deserto collinare del Parco Natural de Jandia, verso Cofete il cui fascino risiede nelle morbide montagne che degradano verso l'Oceano. Qui l'atmosfera è resa surreale dalla nebulizzazione delle acque che si infrangono con vigore sulla sabbia e dai suoi colori che sfumano dall'ocra al grigio, al rosa polvere. Abbandonato e semi sepolto dall'arena, un vecchio cimitero racconta la storia dei luoghi circostanti, quando si coltivavano cereali e l'area era abitata da coloni e pastori. Qui i surfisti trovano un oceano bizzoso con onde alte, adatte ad esibire la loro voglia di avventura.

Che dire poi delle spiagge nere, degli orridi, delle inquietanti cueve che costellano l'isola? Hanno il fascino selvaggio e solitario che accomuna alcune isole canarie e che si adatta a chi voglia vivere una vacanza immerso in una natura forte.

La maggior parte dei visitatori, però, si riversa in località più servite, in uno dei tanti villaggi del litorale, alcuni dei quali cresciuti in modo disordinato e indiscriminato in nome di un afflusso turistico sbocciato all'improvviso pochi decenni fa, dopo il riconoscimento delle Canarie come Regione autonoma. Sulla costa la vita notturna è piuttosto vivace e i molteplici bar, locali, discoteche sono sempre pieni.

Alcuni paesi sono degni di nota per cura nel restauro e la ricchezza storica: Betancuria (un piccolo gioiello fiorito), Antigua (la prima capitale con un antico mulino e un ricco Museo del Queso), Pajara (alla cui municipalità appartiene anche Monumento naturale Ajuí, un vero museo di rocce laviche all'aperto con sedimenti oceanici e fossili di animali marini) si trovano al centro dell'isola e hanno un inaspettato cuore verde.

Nella parte settentrionale dell'isola La Oliva, già antica sede amministrativa, economica e militare conserva

la restaurata Casa de los Coroneles.
Più a nord Corralejo, famosa per il suo Parco delle Dune di sabbia bianca e per la vita notturna; da qui si snoda una suggestiva strada litoranea che conduce a El Cotillo, villaggetto di pescatori che colpisce per la sua semplicità e naturalezza.

Dal porto di Corralejo partono i traghetti che conducono a Lanzarote e all'isola de Los Lobos.

La principale città dell'isola è Puerto del Rosario, attracco per lo smistamento delle merci e sede dei principali servizi.

A Fuerteventura è possibile praticare svariati sport: surf, kitesurf e windsurf, nuoto, pesca, immersioni, ciclismo, gare fuoristrada di moto o auto; inoltre, nonostante gli impervi terreni lavici, per gli amanti del Golf sono disponibili ben tre Green.

Fuerteventura e la sua gastronomia

Ovunque ci si giri, a Fuerteventura, sbucano magre capre che si mimetizzano con le rocce e si avvicinano con disinvoltura ai turisti in cerca di cibo. A volte invadenti, a volte timide, elemosinano qualunque tipo di alimento con sguardo supplichevole. Sono le capre majorere, varietà autoctone da cui si ricava un latte utilizzato per ottenere un formaggio di alta qualità, sapido e armonioso che assume un sapore più o meno intenso a seconda dei tempi di maturazione. Fresco, semi curado (semi stagionato) o curado (stagionato), il formaggio majorero conserva sempre un aroma pastoso di latte e un inconfondibile profumo lievemente piccante.

Gli isolani sono orgogliosi dei loro prodotti gastronomici fra cui spiccano, oltre al sopracitato formaggio, anche buon (e costoso) olio extravergine d'oliva che si produce nel centro sud dell'isola.

Per ragioni climatiche, la cucina locale è generalmente basata sui pesci oceanici o sul bestiame allevato spesso allo stato brado. Capre, polli oppure molluschi, crostacei, calamari, polpi, sogliole atlantiche e altre innumerevoli varietà di pescado popolano la tavola dei majoreri e dei turisti. Sapori sempre particolari e gradevoli che invitano a riassaggiare gli abbondanti piatti, tendenzialmente fritti o alla plancha (alla griglia).

A Tuineje per esempio, a La Cabra Nostra, semplice locanda frequentata da gente del posto, si possono gustare lasagne con ragù bianco di carne di capra e formaggio assolutamente particolari, anche se non del tutto leggere, e uno stufato di capra deliziosamente morbido e saporito.

Le preparazioni canarie sono spesso accompagnate da papas arrugadas, patatine piccole cotte in poca acqua salata che si possono condire con due tipi di salsa che fanno sempre la loro apparizione sulla tavola: il mojo verde e il mojo rosso con il loro spiccatissimo aroma di aglio abbinabili sia al pesce sia alla carne.

Altra tipicità è il Gofio, una farina ottenuta dalla macinazione di vari cereali tostati e utilizzata in cucina per varie preparazioni; ora in attesa di IGP.

Fuerteventura: Aloe Vera Barbadensis Miller, una pianta curativa

Oltre al turismo e alla produzione di formaggio majorero, una grande fonte di reddito per l'isola è l'Aloe Vera Barbadensis Miller, pianta dalle molte virtù e nota fin dai tempi antichi presso gli Egizi, i Greci, gli Arabi e gli Indiani. Il terreno, la temperatura e il clima ne favoriscono la crescita e lo sviluppo. Qui, alcune aziende la lavorano a freddo, secondo le tradizioni, mantenendone così integre le proprietà. (Vedi box)