

MARZO 2022

BELLE EUROPA

E DINTORNI

IN REGALO
LA GUIDA
des Collectionneurs

CANARIE

A LANZAROTE
I PAESAGGI E I VINI
DEL VULCANO

SVEZIA

A STOCCOLMA
NEI LUOGHI
DEGLI ABBA

SPAGNA

LA CATTEDRALE
DI SANTIAGO
DE COMPOSTELA

ISLANDA

NEL NORD
DOVE VOLA
IL RE DEI FALCHI

ZURIGO

IL MUSEO D'ARTE
PIÙ GRANDE
DELLA SVIZZERA

ISSN 1124 8408
20347
9 771124 840001

GRECIA COSTA IONICA

Da Igoumenitsa a Patrasso, 400 chilometri
alla scoperta di spiagge e borghi



Poste Italiane SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1 comma 1 - L. 0/0/0/0
Gran Bretagna € 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Conti) € 6,90 - Svizzera CHF 11,00 - Svizzera Canton Ticino CHF 11,00 - Principato di Monaco € 9,00 - Spagna € 7,00
Milano € 8,50 - Berlino € 8,20 - Francia € 8,00 - Germania € 8,00 - Prussia € 8,00



LANZAROTE I SAPORI DEL VULCANO



Sull'isola delle Canarie, plasmata nei millenni dall'attività vulcanica, per assaggiare tradizionali zuppe di mare e carni cotte col calore della Terra. E visitare cantine dove le vigne sono piantate nella cenere di un paesaggio lunare **TESTI E FOTO MASSIMILIANO RELLA**



Nella foto. Trattamenti contro la peronospera nelle vigne biologiche piantate nelle hoyos, le buche scavate dall'uomo nella cenere vulcanica. Questo sistema di coltivazione della vite a Lanzarote risale al XVIII secolo. Pagina accanto. Grigliata di pollo cotta al calore del vulcano nel ristorante El Diablo, situato tra le Montañas del Fuego, nel cuore del Parco Nazionale di Timanfaya.

Lanzarote è un'isola di profumi, di sapori e di paesaggi modellati dal lavoro dei contadini. Vigne che spuntano da un reticolo di buche in un paesaggio lunare, ortaggi che affiorano dai lapilli di cenere, saline alimentate da una laguna nata dall'eruzione del Timanfaya, il "Signore dei vulcani". C'è un retaggio decisamente unico nella buona tavola dell'isola più settentrionale delle Canarie, Riserva della Biosfera Unesco e oasi del trekking, del biciturismo e del kitesurf; con spiagge magnifiche, su tutta la lunga striscia ventosa e sabbiosa di Famara.

Un binomio di arte e natura

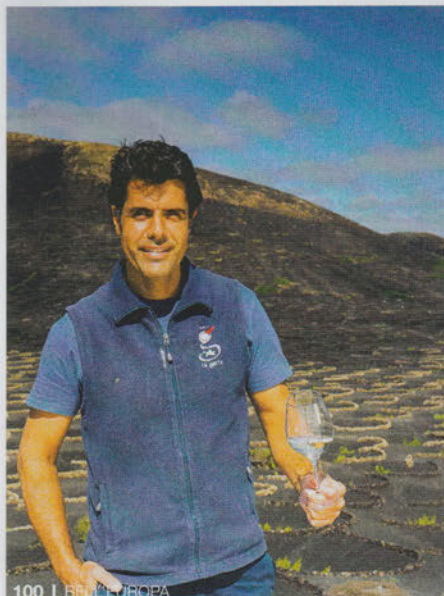
Un meritato riconoscimento, quello Unesco, ottenuto anche grazie all'opera dell'artista e architetto paesaggista César Manrique (1919-92), anticipatore della sostenibilità che in epoca non sospetta convinse gli isolani a perseguire un modello di sviluppo turistico compatibile con l'ambiente estremo di Lanzarote. E che realizzò per la sua isola natale opere magistrali come gli *Juguetes del Viento*, multiformi e colorate installazioni-giocattolo segnamento, disseminate



in varie località, e una collezione di complessi architettonici in cui la natura interviene elevandosi a opera d'arte, un'opera fatta di piante grasse, aloe vera, rocce, grotte, pietre laviche. Capolavori di *arte y naturaleza* che ritroviamo al Jardín de Cactus, al Jameos del Agua, al Mirador del Río – il belvedere affacciato sull'isolotto "autonomista" di La Graciosa – e in altri siti tutelati, dove possiamo anche assaggiare i piatti tipici canari: il polpo alla piastra ai due *mojos* (salse verde e rossa piccante), le *papas arrugadas* ("patate rugose", cotte con la buccia in acqua salata), lo stufato di capra o il *sancocho* (zuppa) di cernia, corvina o pesce pagallo essiccati al sole.

Birre, formaggi e griglia "vulcanica"

È una cucina atlantica che si può gustare al ristorante della **Casa-Museo del Campesino** ma che diventa addirittura "vulcanica" sulla griglia di **El Diablo**, il ristorante delle Montañas del Fuego, nel Parco Nazionale di Timanfaya, dove gamberi, seppie e cosce di pollo vengono cotti al calore che emana dalle viscere della Terra. >



A destra. Carlos Castro, di origine colombiana, gestisce con la madre il caseificio Quesería Flor de Luz a San Bartolomé. Pagina accanto. Formaggi di capra del caseificio Flor de Luz. Sotto. Pulizia delle buche scavate nella cenere vulcanica nella tenuta La Geria. Pagina accanto, in basso. Alejandro Besay Felipe Muñoz, enologo della cantina La Geria; le vigne a hoyos (buche) nella zona di La Geria.





A sinistra. Ingresso al ristorante della Casa-Museo del Campesino. Sotto. Il Lago Verde, sulla Playa de El Golfo nel villaggio omonimo, deve il colore alla presenza di un'alga. Pagina accanto. Il mastro birraio Miguel Lasso del birrifico Cervezas Nao di Arrecife; il brewpub, che serve anche tapas. Pagina accanto, in basso. Ignacio Valdera della cantina Los Bermejos; vigneti a filare nella tenuta.





Sono immagini che evocano l'inferno, in un'isola che in realtà potrebbe somigliare al paradiso, un posto che tanti hanno scelto come buen retiro: come Luz Névida Paque e il figlio Carlos Castro, emigrati colombiani che nella brulla campagna di San Bartolomé allevano capre della razza autoctona Majorera e producono formaggi artigianali a latte crudo nella **Quesería Flor de Luz**, con terrazza dove degustare *tierno* (stagionato 7-15 giorni), *semicurado* (stagionato per massimo 90 giorni), *curado* (oltre 90 giorni), oppure formaggio fresco, alla paprica, al pepe nero e così via. Gustose creazioni casearie che accompagnerebbero bene anche le birre artigianali di **Cervezas Nao**, il microbirrifico di Miguel Lasso, che in una viuzza sul lungomare della "capitale" Arrecife serve al bancone del suo brewpub boccali di bionde, rosse e scure con assaggi di *tortillas*, *tapas*, formaggi e conserve di pesce.

Una campagna di lava e di vigneti

Ma è il vino la stella enogastronomica di Lanzarote e il suo paesaggio simbolo è quello alieno del parco naturale di

La Geria e della vicina Masdache, una vasta area centrale tempestata di *hoyos*, fosse circolari scavate in uno strato di lapilli vulcanici spesso 2-4 metri che ricopre la terra per chilometri. Non lontana dal Timanfaya, questa strana superficie sembra il *day after* di una pioggia di meteoriti, ma è interamente modellata dall'uomo. È il risultato di un'agricoltura estrema, sostenibile, visionaria, con tre secoli di storia alle spalle: è nata infatti dalle ceneri di una catastrofe naturale, le eruzioni che dal 1730 al 1736 sconvolsero l'orografia dell'isola.

Situata nel Nordest dell'arcipelago canario, Lanzarote fu anticamente abitata da pastori berberi e "scoperta" nel 1312 dal navigatore ligure Lanzerotto Malocello, che vi trovò una popolazione rimasta come all'Età della pietra e che una ventina d'anni dopo lo ricacciò in mare. Nel 1402 l'isola fu il primo approdo dell'esploratore normanno Jean de Béthencourt, che avrebbe conquistato le Canarie, e poco dopo, sotto la Corona spagnola, si sviluppò la coltivazione dei cereali, materia prima del *gofio*, una farina integra- >





A sinistra. Il braciere del ristorante El Diablo. In basso, da sinistra. Germán López Figueras di Bodegas Rubicón nelle sue vigne; il Jardín de Cactus di César Manrique a Guatiza. Pagina accanto. Surfista sulla spiaggia di Famara, lunga 7 chilometri, estesa ai piedi di un antico vulcano; le Salinas de Janubio, alimentate da una laguna marina creata dall'esplosione del vulcano Timanfaya.

le ricavata da chicchi tostati tipica dell'arcipelago. La vite fu introdotta tra il XV e il XVI secolo, ma diventerà preminente dopo gli stravolgimenti geologici del '700, quando qui venne sperimentata una viticoltura unica al mondo, "eroica" e totalmente manuale. «Sfruttando i lapilli di cenere si poteva mantenere a lungo l'umidità, così per la vite fu ideato il sistema dei muretti a secco frangivento e delle *hoyos*, buche larghe da 6 a 10 metri e profonde da 2 a 4 in cui mettere a dimora le viti, mentre con l'insabbiatura (*enarenado*) si coltivarono gli ortaggi», ci spiega Alejandro Besay Felipe Muñoz, enologo della **Bodega La Geria**, una cantina enoturistica nata nel XIX secolo, accompagnandoci tra viti pluricentuarie pre-fillossera, cioè non aggredite dalla fillossera, l'insetto fitofago che nell'Ottocento distrusse gran parte del vigneto europeo.

Per adattare le piante al clima subtropicale, alle scarse piogge, ai costanti venti alisei e alla mancanza d'acqua gli ingegnosi vignaioli scavarono le *hoyos* nel sostrato di cenere vulcanica, così da consentire alle radici d'incontrare

la terra fertile e di alimentarsi con la rugiada notturna che si forma per l'escursione termica, grazie anche al rilascio del calore solare assorbito dai lapilli. In queste ampie buche, costantemente "pettinate" a mano con rastrelli per ripulire la cenere dalle erbacce, viene messa a dimora una sola pianta d'uva, a volte un paio; quindi bassa produttività e alta qualità. Ad esempio, l'anziano produttore Germán López Figueras, proprietario della cantina **Bodegas Rubicón**, coltiva in *hoyos* profonde 3 metri viti quasi tricenarie di Malvasía volcánica, l'uva simbolo di Lanzarote, oltre a Moscatel, Listán Blanco e Diego; e tra i rossi autoctoni Listán Negro e Negramoll, varietà questa che viene lasciata appassire una settimana in buca dopo la vendemmia per ricavarne un rosso da dessert.

Muretti a secco e cantine nella roccia

Un sistema di coltivazione più "moderno" e di maggiore resa, in parte meccanizzabile e adatto a terreni uniformi e con strati di cenere più sottili, è quello dei filari di >







Nella foto, il Museo del vino di Bodegas El Grifo, cantina fondata nel 1775 e tra le più antiche di Spagna. Qui sopra, il giardino di cactus della cantina. Pagina accanto, dall'alto, Dimostrazione sull'estrazione della polpa dell'aloë vera al Museo dell'Aloë, di proprietà di un'azienda produttrice; la piazza del villaggio di Tegüise, ex capoluogo, con la chiesa di Nuestra Señora de Guadalupe.

Indirizzi

Ristorante Casa-Museo del Campesino
Carretera Arrecife-Tinajo 8, Mozaga,
San Bartolomé, tel. 0034-901-200300 e
0034-928-520136; www.cactlanzarote.com
Orario: 12-16. Conto medio: 26 €.

El Diablo
Montañas del Fuego, Parque Nacional
de Timanfaya, tel. 0034-901-200300;
www.cactlanzarote.com Orario: ristorante
12-15.45; caffetteria 9.30-16.45.
Conto medio: 24 € (ingresso al parco 12 €).

Quesería Flor de Luz
Camino Barranco del Puente, San Bartolomé,
tel. 0034-681-643544. Orario: negozio
lun.-sab. 9-15, visite e degustazioni su
prenotazione con assaggi da 15, 18 e 28 €.

Cervezas Nao
Calle Foque 5, Arrecife, tel. 0034-656-676397
e 0034-928-849316; www.naobeer.com
Orario bar: mar.-gio. 18-23, ven.-sab. 12-16
e 18-23. Birre da 2,25 €, tapas da 2,50 €,
tacos da 6 €, taglieri 7-15 €.

Bodega La Geria
Carretera de La Geria, Km. 19, La Geria,
Yaiza, tel. 0034-928-173178 / 659235; www.lageria.com
Orario negozio: 11-20, dom.
11-19. Visite guidate tutti i giorni tra le
11 e le 16.30, in inglese lun.-ven. alle 14.
Ingresso: 10 € con degustazione di 3 calici.

Bodegas Rubicón
Carretera Tegui-se-Yaiza 2, La Geria, Yaiza,
tel. 0034-928-173708; www.bodegasrubicon.com
Orario: negozio 10-20, ristorante 11-20.
Assaggi di vino 1-3 € al calice, al ristorante
conto medio 25 €.

Bodegas Los Bermejós
Caminos a Los Bermejós 7, La Florida, San
Bartolomé, tel. 0034-928-522463 e 0034-
627-963654; www.losbermejós.com
Orario: lun.-ven. 8-15. Degustazioni senza
prenotazione 3 € a calice con tapa di
formaggio, visite guidate su prenotazione
con degustazione di 2 vini a scelta e tapa
15 €.

Bodegas El Grifo
Lugar de El Grifo, LZ-30, Km. 11, Masdache,
San Bartolomé, tel. 0034-928-524951 /
524036; www.elgrifo.com Orario: museo
e negozio 10.30-18, wine bar 12-18. Visita
libera con accesso a vigne, cantina storica
e giardino di cactus 5 €. Visita guidata alla
cantina moderna, al museo e alla biblioteca
di famiglia con degustazione di 2 vini 15 €
(alle 11 e alle 16; mar., mer. e dom. anche
alle 12).



muretti delle zone di Tinajo e Ye-Lajares. Ne troviamo un modello alla cantina **Bodegas Los Bermejós**, dove Ignacio Valdera produce 500mila bottiglie l'anno in 13 etichette, dalle bollicine metodo classico al piacere ambrato del Malvasia dolce in purezza da vendemmia tardiva.

Sempre rimanendo nella zona di San Bartolomé, ci spostiamo infine da **Bodegas El Grifo**, cantina fondata nel 1775 e tra le più antiche di Spagna, dove si possono visitare le 20 *chambocos*, fosse grandi circa 2-3 metri per 8-10, aperte con la dinamite 200 anni fa nella roccia lavica per poter raggiungere lo strato di terra e piantare la vite. Tra le altre curiosità di questa cantina bio e "naturale" troviamo un Museo del vino e un'importante biblioteca di famiglia, ricca di testi antichi e apprezzata dal famoso scrittore portoghese José Saramago, di cui nel 2022 ricorre il centenario dalla nascita e che visse a Lanzarote per 17 anni, dal 1993 alla fine dei suoi giorni nel 2010. Conquistato anche lui dalla *naturaleza* dell'isola. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA





A CURA DI MASSIMILIANO RELLA

Lanzarote



CENTRO DEL ALOE VERA

Come arrivare

In aereo Lanzarote è collegata alle principali città italiane con voli diretti di **easyJet** (www.easyjet.com) e **Ryanair** (www.ryanair.com): da 21,99 € a tratta. Sull'isola, noleggio auto economico con **Cabrera Medina** (tel. 0034-928-822900; www.cabreramedina.com): una vettura per 4 giorni a metà marzo parte da 132 €. In alternativa c'è la rete di bus **Intercitybus Lanzarote** (www.arrecifebus.com) che collega le principali località turistiche: biglietti da 1,40 €.

Cosa vedere

Jardín de Cactus Avenida Guarafia, Guatiza; www.cactlanzarote.com Orario: 10-17. Ingresso: 6,50 € Opera magistrale dell'artista e architetto César Manrique e magnifico esempio d'intervento integrato nel paesaggio. Ultima sua opera prima della scomparsa (nel 1992), è composto da oltre 4.000 piante grasse messe a dimora in una ex cava di 8.500 mq. Il giardino ospita un bar di tapas con arredi a tema vegetale disegnati da Manrique. Anche il menù è a tema, con piatti come hamburger di foglie di fico d'India, crocchette e sushi di cactus, gelato alle foglie di fico d'India (conto medio: 18 €).

Jameos del Agua LZ-204, Parcela 109, Carretera Arrieta-Órzola, Punta Mujeres; www.cactlanzarote.com Orario: 10-18. Ingresso: 10 € Nel lungo cono vulcanico le volte parzialmente crollate lasciano filtrare la luce solare mentre ampi spazi, ipogei e non, sono adibiti a bar, ristorante, area eventi, piscina, giardino di palme e cactus e auditorium, tutto con arredi interni-esterni disegnati da César Manrique e realizzati anche con materiali di recupero. Progettato dagli anni '60, fu inaugurato nel 1977. Nel laghetto ipogeo vive un granchietto albino, unico al mondo.

Mirador del Río Carretera de Ye, Haría; www.cactlanzarote.com Orario: 10-17. Ingresso: 5 € Il belvedere situato nella zona nord dell'isola, in cima al promontorio Risco de Famara, a 474 m sul mare, è un'altra creazione di Manrique: un balcone affacciato sull'isola di La Graciosa e sul Parque Natural del Archipiélago Chinijo. Bar-caffetteria con vetrate panoramiche e arredi a tema (panini da 4,25 €).

Centro de Interpretación del Aloe Vera Carretera Jameos del Agua 2, Punta Mujeres, tel. 0034-928-848603; www.aloepluslanzarote.com Ingresso libero Centro esposizione con negozio dell'azienda Aloe Plus Lanzarote,



A CASA JOSÉ SARAMAGO

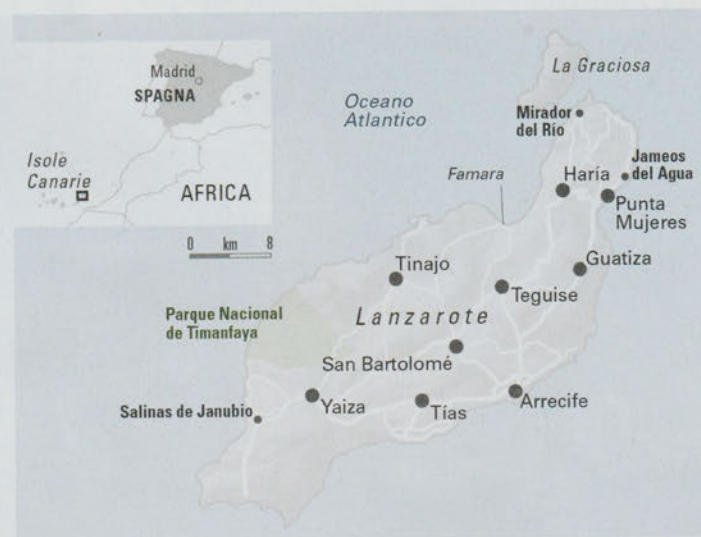
proprietaria di piantagioni di *Aloe barbadensis* Miller e produttrice di cosmetici e integratori alimentari, tutto a base della pianta. Sala con strumenti, oggetti e pannelli esplicativi e su appuntamento visita gratuita con dimostrazione sul campo del metodo di estrazione della polpa e del succo di aloe.

A Casa José Saramago Calle los Topes 1, Tías; acasajosaramago.com Visite guidate su prenotazione (tel. 0034-928-596087; acasajosaramago@gmail.com). Orario: lun.-ven. 10-13.30, gio. anche 16-17.30. Ingresso: 8 € Nel centenario della nascita del grande scrittore portoghese, che si trasferì sull'isola nel 1993 per rimanervi fino alla morte nel 2010, è d'obbligo una visita alla "casa fatta di libri", la piccola dimora con grandi viste sul mare che Saramago e la moglie Pilar del Río si costruirono a Tías: la ricchissima biblioteca dello scrittore è tuttora il cuore della casa. Per celebrare Saramago, l'isola ospiterà diversi eventi durante tutto il 2022 (www.culturalanzarote.com).

Cosa fare

Degustazione di gin Dalla macerazione e distillazione di varie erbe (ginepro, patata dolce americana, cardamomo, lemongrass), più acqua a bassa mineralizzazione, in un laboratorio da "alchimista" il 33enne Roberto Acuña produce il gin **Ave del Paraíso** (calle Las Seguidillas, Uga, Yaiza, tel. 0034-691-843664; www.avedelparaísocanarias.com). Assaggi e acquisti su appuntamento.

Gita a La Graciosa Parte del Parque Natural del Archipiélago Chinijo (istituito nel 1986)





B&B CASA HISTÓRICA CANARIA



JARDÍN DE CACTUS

e riserva marina, La Graciosa è l'ottava isola dell'arcipelago canario, riconosciuta nel 2018 dopo il successo di una petizione per l'autonomia da Lanzarote. Estesa su 29 kmq, è brulla, semidesertica, priva di strade asfaltate, con soli 658 abitanti, un vulcano spento (il Mojón), una "vetta" (Montaña de Las Agujas, 267 m) e varie spiagge sabbiose: tra le più belle La Concha e la spiaggetta di Caleta del Sebo, la "capitale" (l'unico altro centro abitato è Pedro Barba, un elegante buen retiro). L'isola si gira a piedi, in bici o in jeep, ma solo i residenti sono autorizzati a guidare. Con **El Archipiélago Chinijo** (calle La Popa angolo Las Sirenas, Caleta del Sebo, tel. 0034-628-418414/443234) noleggiare bici da 10 € al giorno, e-bike 35 €, giro dell'isola in jeep (90 minuti) 70 € per 2 passeggeri. La Graciosa si raggiunge dal porticciolo di Órzola in 25 minuti di traghetto con i battelli di **Lineas Romero** (tel. 0034-928-596107; www.lineasromero.com): biglietto a/r 26 €.

Kitesurf e surf Alle pendici dell'omonimo massiccio montuoso, con vista sull'isola di La Graciosa, la spiaggia sabbiosa di **Famara**, lunga 7 km, è la mecca per chi pratica kitesurf, surf e sup. Tra le scuole presenti, a Caleta de Famara c'è **LanzaroteKite** (calle San Borondón 28, tel. 0034-678-380014; www.lanzarotekite.com), gestita da due italiani, Alessandro Lovo e Mattia Burlotti. Corsi di sup 60 € per 2 ore; surf (3 ore) 60 €; kitesurf (3 ore) 120 €; sempre inclusa attrezzatura.

Dove dormire

Meliá Salinas Avenida Islas Canarias, Costa Teguise, tel. 0034-928-590040; www.melia.com Un hotel elegante contiguo alla spiaggia di sabbia bianca, disegnato da un architetto premiato: 270 camere, piscine stile laguna, giardini, 4 ristoranti, lounge bar serale, campi da tennis, area sport e centro benessere. Accoglie solo ospiti maggiori di 16 anni. Doppia con colazione da 209 €.

Sandos Atlantic Gardens Calle El Hierro 1, Montaña Roja, tel. 0034-928-517555; www.sandos.com Sulla spiaggia di Yaiza, un complesso di appartamenti-bungalow (da 2

posti letto in su) comodi e luminosi, con vista mare, immersi nel verde in costruzioni bianche con infissi azzurri. Programma di attività olistiche e orto ecologico da cui arrivano le verdure del ristorante a buffet. Solo per adulti. Appartamento per 2 con colazione da 152 €.

Hotel Costa Calero Thalasso & Spa Urbanización Puerto Calero, Yaiza, tel. 0034-928-849595; www.hotelcostacalero.com Grande resort con 340 camere, 4 piscine, ristoranti di cucina internazionale a buffet e qualche specialità spagnola. Non lontano dal mare, in un complesso turistico ben collegato con l'aeroporto. Anche talassoterapia. Doppia con colazione da 140 €.

B&B Casa Histórica Canaria en Haría

Calle San Juan 36, Haría, tel. 0034-635-416987; inesharia@gmail.com Inés e Ramón accolgono i turisti in una tipica casa canaria in pietra lavica, imbiancata a calce, con cortile interno e il tetto conformato per la raccolta dell'acqua piovana. Una sola camera, ampia e graziosa, con bagno, doppio affaccio, wi-fi, bollitore e microonde. Colazione in giardino sotto il pergolato di buganvillea. Anche posto auto. Doppia con colazione 50 €.

Dove mangiare

Restaurante Girasol Avenida Virgen del Mar 89, Caleta del Sebo, tel. 0034-610-768221 Davanti alla spiaggetta della "capitale" dell'isola di La Graciosa, si gustano frittiture di calamaretti, polpo con *papas arrugadas* (patate cotte con la buccia) e il *caldo de mero*, zuppa di mare servita con cipolle crude e *gofio* (farina di cereali tostati). Ha anche camere semplici dove fuggire dalla vita moderna (calle Margarona 4, tel. 0034-650-849805. Doppia con colazione 50 €). Conto medio: 22 €.

La Sociedad La Tegala Plaza León y Castillo 16, Haría, tel. 0034-696-900652 Molti borghi di Lanzarote hanno un centro culturale con bar e trattoria aperti per un caffè, una tapa, un evento... La trattoria di questa *sociedad*, gestita dal cuoco Juan David Romero Rodríguez, ha due belle sale dalle pareti rosso pompeiano con foto d'epoca in bianco e nero e serve piatti a prezzi popolari: crocchette



INFO

In Italia: Ufficio Spagnolo del Turismo; www.spain.info

A Lanzarote: Oficina de Turismo, aeroporto, Terminal Arrivi T1, tel. 0034-928-820704; turismolanzarote.com



LA SOCIEDAD LA TEGALA



MELIÁ SALINAS



HOTEL COSTA CALERO THALASSO & SPA

di pesce, stufato di capra, pesce alla griglia. Anche tavolini nel centro pedonale accanto alla chiesa di Nuestra Señora de la Encarnación. Conto medio: 19 €.

Bar Tapas El Quemao Calle El Quemao 5, La Santa, Tinajo, tel. 0034-646-752803 Piccolo e frequentato bar con cucina a due passi dal porticciolo, da cui arriva freschissimo il pescato del giorno: gamberi e crostacei, pesce, risotti, paella. Conto medio: 17 €.

Cofradía de Pescadores La Tiñosa Avenida El Varadero, Puerto del Carmen, tel. 0034-660-433578 Le *cofradías* sono associazioni di pescatori che possono gestire una cucina per integrare il reddito. Questo ristorante con tavolini sul molo aggrega l'offerta di 40 pescherecci. In cucina, il cuoco-pescatore David García prepara merluzzi, barracuda, pagro (*bocinegro*), sugarelli (*juré*). Focus sui vini bianchi di Lanzarote. Piatti unici da 14 €.