



Rivar

REVISTA IBEROAMERICANA DE
VITICULTURA, AGROINDUSTRIA
Y RURALIDAD

Editada por el Instituto
de Estudios Avanzados de la
Universidad de Santiago de Chile

LOS GUACHINCHES DE TENERIFE: CULTURA ALIMENTARIA, INFORMALIDAD Y REGULACIÓN



*The Guachinches of Tenerife: Food Culture,
Informality and Regulation*
*Os guaninches de Tenerife: Cultura alimentária,
informalidade e regulação*

Volumen 12, número 37, 34-53, octubre 2025

ISSN 0719-4994

Artículo de investigación

<https://doi.org/10.35588/qg74mk29>

Recibido

3 de septiembre de 2024

Aceptado

28 de febrero de 2025

Publicado

24 de septiembre de 2025

Cómo citar

Pérez Castañeda, R., Pons-Raga, F. y Alonso González, P. (2025). Los guachinches de Tenerife: Cultura alimentaria, informalidad y regulación. *RIVAR*, 12(37), 34-53, <https://doi.org/10.35588/qg74mk29>

Raúl Pérez Castañeda

Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación e
Instituto de Productos Naturales y Agrobiología
San Cristóbal de la Laguna, España

ORCID <https://orcid.org/0009-0009-6106-6947>

raul.perez@ipna.csic.es

Ferran Pons-Raga

Instituto de Productos Naturales y Agrobiología y
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
San Cristóbal de la Laguna, España

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-2080-9862>

fponsraga@ipna.csic.es

Pablo Alonso González

Instituto de Productos Naturales y Agrobiología y
Consejo Superior de Investigaciones Científicas
San Cristóbal de la Laguna, España

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-5964-0489>

pablo.alonso.gonzalez@ipna.csic.es

ABSTRACT

This article analyses some catering establishments in Tenerife, in Canary Islands, Spain, known as guachinches, highlighting their importance in the informal economy and their role as key elements of local culture and society. These establishments, which emerged as occasional spaces for the sale of surplus wine and homemade food, are revealed as alternatives to the globalisation of food, preserving local culinary and wine-making customs. Using an ethnographic methodology, we explore how the guachinches have been historically shaped by economic informality, their struggle to maintain and assert themselves in the face of friction between the traditional and informal and the field of the modern and formal. This research highlights how the current legal framework does not cover the totality of these enterprises, revealing a distinction between those that are legally recognised and those that operate outside the regulations. Despite the regulatory and economic challenges, the guachinches remain bastions of Tenerife's identity, demonstrating the importance of preserving local agro-food processes.

KEYWORDS

Food, rural economy, cultural identity, legislation, island.

RESUMEN

El artículo analiza unos establecimientos de restauración de Tenerife, en Islas Canarias, España, denominados "guachinches", destacando su relevancia en la economía informal y su papel como elementos clave en la cultura y sociedad locales. Estos establecimientos, surgidos como espacios ocasionales para la venta de excedentes de vino y comida casera, se revelan como alternativas ante la globalización alimentaria, preservando costumbres culinarias y vitivinícolas autóctonas. A través de una metodología etnográfica exploramos cómo los guachinches se han moldeado históricamente desde la informalidad económica, en su lucha por mantenerse y hacerse valer frente a la fricción existente entre lo tradicional e informal y el campo de lo moderno y formal. En esa exploración se incide en cómo el marco legal actual no logra abarcar la totalidad de estos establecimientos, evidenciando una clara distinción entre los reconocidos legalmente y aquellos que operan al margen de la normativa. Pese a los retos normativos y económicos, los guachinches persisten como bastiones de la identidad tinerfeña, demostrando la importancia de la sostenibilidad social y ecológica, así como la conservación de los procesos agroalimentarios locales.

PALABRAS CLAVE

Palabras clave: Alimento, economía rural, identidad cultural, legislación, isla.

RESUMO

Este artigo analisa alguns estabelecimentos de restauração em Tenerife, nas Ilhas Canárias, Espanha, denominados guachinches, destacando a sua relevância na economia informal e o seu papel como elementos chave na cultura e sociedade locais. Estes estabelecimentos, que surgiram como espaços ocasionais de venda de excedentes de vinho e comida caseira, revelam-se como alternativas à globalização alimentar, preservando os costumes culinários e vinícolas locais. Através de uma metodologia etnográfica, exploramos a forma como os guachinches foram historicamente moldados pela informalidade econômica, na sua luta para se manterem e se afirmarem na fricção entre o tradicional e informal e o moderno e formal. Nesta exploração, destaca-se o fato de o quadro jurídico atual não abranger a totalidade destes estabelecimentos, mostrando uma clara distinção entre os que são legalmente reconhecidos e os que operam à margem dos regulamentos. Apesar dos desafios regulamentares e econômicos, os guachinches persistem como bastiões da identidade de Tenerife, demonstrando a importância da sustentabilidade social e ecológica, bem como a conservação dos processos agro-alimentares.

PALAVRAS-CHAVE

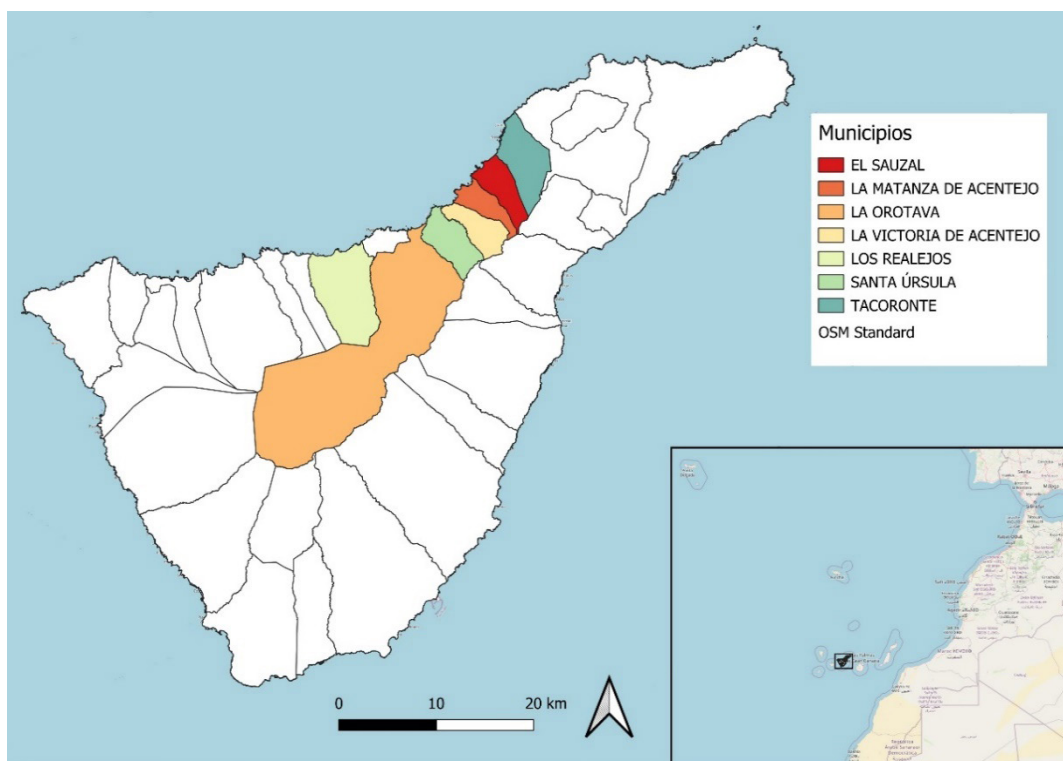
Alimento, economia rural, identidade cultural, legislação, ilha.

Introducción

Las Islas Canarias son un archipiélago perteneciente al estado español situado en el océano Atlántico, cerca del continente africano (ver Figura 1). En la isla de Tenerife se sitúan los guachinches, que son establecimientos abiertos por productores locales de vino para vender sus excedentes vinícolas junto con un número reducido de comidas caseras. Tales lugares presentan similitudes con otros establecimientos productores y comercializadores directos de vino de producción propia como los *furanchos* en Galicia y las *adegas* en Portugal (Alonso González y Parga-Dans, 2017) o las **heurigen** en Austria (Soleder, 2021).

Figura 1. Mapa de los municipios donde históricamente se han situado los guachinches y espacios donde se ha realizado el trabajo de campo

Figure 1. Map of the municipalities where guachinches have historically been located and areas where fieldwork has been conducted



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Los guachinches en la isla de Tenerife se localizan en un contexto espacial denominado como “medianía”, una de las tres regiones socioecológicas en que tradicionalmente se ha dividido el territorio de las islas de mayor relieve del archipiélago canario. La medianía hace referencia a un modelo productivo, una dinámica social y una ubicación geográfica vinculados a un sistema de medias, en la cual el propietario y el campesino (convertido en medianero) acordaban la explotación conjunta de la tierra, compartiendo beneficios como por ejemplo los costos. Dicha categoría de la ruralidad canaria forma parte de la triada espacial y climática que define el territorio: la costa, ocupada por plantaciones para la exportación, la cumbre asociada a actividades tradicionales y la medianía como espacio intermedio (Gil Hernández, 2011).

En el noroeste de Tenerife la medianía ha sido históricamente el lugar de asentamiento de los guachinches y constituye la principal área de estudio de esta investigación. Esta región se ubica entre los 400 y 1.000 metros sobre el nivel del mar y presenta un marcado contraste con el litoral en términos de mercado y estructura de propiedad. Mientras las medianías están compuestas por pequeñas parcelas (minifundios) dedicadas al policultivo, principalmente para el consumo interno de las islas, el litoral se caracteriza por grandes propiedades (latifundios), centradas en monocultivos orientados al mercado exterior, como es el caso del plátano (Martín Martín y Martín Fernández, 2015). La medianía como espacio periférico y de policultivo se diferencia entonces del espacio litoral, caracterizado por actividades económicas como el monocultivo del plátano y el turismo, aunque también de los “espacios urbanos”, donde se centra gran parte de la actividad económica de servicios. Dentro de los marcos de consumo y distribución de alimentos, la medianía y los guachinches materializan espacialmente una tipología de relaciones sociales alimentarias en tanto que “zonas de contacto” entre centro y periferia, o “espacios menores”.

Las lógicas propias de los “espacios menores” son áreas periféricas donde las redes de saber-poder, en contexto de la expansión capitalista, operan en formas liminales entre lo formal y lo informal (Alonso González, 2018). Nos preguntamos hasta qué punto los guachinches sirven como un estudio de caso a través del cual se pueden observar y comprender las sutilezas inherentes a toda actividad económica con cierto grado de informalidad, abarcando las ambigüedades inherentes a cualquier proceso de regularización. Al hacerlo, se busca contribuir a los estudios antropológicos sobre la dialéctica entre lo legal y lo ilegal e informal, ofreciendo perspectivas sobre cómo las tradiciones locales y las prácticas informales son instrumentales para comprender mejor y navegar en las complejidades de los paisajes económicos de la modernidad capitalista. Culturalmente, los guachinches destacan por preservar y promover tradiciones culinarias y vinícolas, constituyendo un bastión contra la homogeneización alimentaria global. Económicamente, representan un modelo alternativo dentro de la economía informal, sustentando prácticas de producción y venta locales que desafían los paradigmas económicos dominantes, y socialmente, fomentan un tejido comunitario rico en interacciones, reforzando la identidad comunitaria y el sentido de una territorialidad local específica.

Marco teórico

Configuraciones de la informalidad económica en un espacio menor

Los guachinches analizados en este estudio representan un caso excepcional dentro del panorama global de producción, distribución y consumo de alimentos. Estos espacios, característicos del nordeste de Tenerife, se apartan de los procesos de estandarización y homogeneización que definen las dinámicas de la globalización en los sistemas alimentarios contemporáneos (Contreras, 2019). Su singularidad radica en ser una expresión de los llamados “espacios menores”, manifestando una resistencia frente a dichas dinámicas globalizadoras. Esta lógica los coloca en una “zona gris” desde el punto de vista legal, cuestionando y redefiniendo las fronteras entre las economías formales e informales (Guha-Khasnobis et al., 2006).

El análisis de la informalidad económica, entendida como las actividades que operan al margen del sistema formal y legal (Chen, 2012), resulta crucial para comprender la realidad de los guachinches. Este enfoque permite abordar las ambigüedades que caracterizan a esa zona gris, donde las fronteras entre lo formal y lo informal son difusas y a menudo permeables. Los procesos de regularización y formalización emergen como ejes centrales en esta problemática, poniendo de manifiesto cómo la sobrerregulación y la burocratización vislumbran contradicciones que guardan relación con una estética hegemónica, fundamentada en una consideración determinada de lo auténtico y en una normatividad definida dentro de los circuitos capitalistas y turísticos. Al mismo tiempo, se observa la implementación de estrategias institucionales y esfuerzos de estandarización que buscan integrar a los guachinches en sistemas más regulados. Tales iniciativas generan tensiones importantes entre la informalidad, entendida como ausencia de regulación institucional, y las normativas emergentes, que buscan encuadrarlos.

La presente investigación adopta un enfoque interdisciplinario, entendiendo lo social como un entramado de relaciones materiales y simbólicas que atraviesan un mundo esencialmente heterogéneo. Este marco conceptual incorpora aspectos culturales, sociales, políticos, tecnológicos y semióticos, reconociendo también el papel de elementos no humanos en la configuración de los espacios en cuestión (Latour, 2005). A partir de este enfoque se construye un ensamblaje teórico-metodológico que sustenta la exposición de resultados en clave etnográfica. Así, el análisis permite aterrizar en las conceptualizaciones vinculadas a la informalidad económica, iluminando las dinámicas específicas que estructuran la realidad social de los guachinches.

En definitiva, este estudio no solo visibiliza las particularidades de los guachinches como formas de resistencia cultural y económica, sino que también contribuye a una comprensión más profunda de las tensiones y contradicciones inherentes a los procesos de globalización y formalización alimentaria. Al hacerlo, ofrece una perspectiva crítica sobre cómo estas dinámicas impactan las cadenas alimentarias locales y en las formas de vida de los espacios de medianía del nordeste de la isla de Tenerife. El objetivo principal que conduce la exposición de resultados es la comprensión más profunda de las interacciones entre lo legal y lo alegal e informal, entendidas como una tensión que moldea y es moldeada por los contextos locales e institucionales. Siguiendo este enfoque, partimos de la hipótesis de que las economías familiares en explotaciones minifundistas, representativas de los guachinches, desarrollan tácticas propias de producción económica y de reproducción social a través de esta actividad que difieren de los marcos formales a los cuales deberían ajustarse.

Metodología

El presente artículo es pionero en acercarse a los guachinches de manera académica mediante metodologías propias de la antropología social. La investigación utiliza técnicas propias de la etnografía, como son entrevistas semiestructuradas y observación participante. Además, se ha recurrido al análisis de bases de datos periodísticas y leyes, elementos clave para la construcción de los resultados planteados.

La metodología propuesta se aplicó en la isla de Tenerife, específicamente en los municipios de Tacoronte, El Sauzal, La Victoria de Acentejo, La Matanza de Acentejo, Santa Úrsula, La Orotava y Los Realejos (Figura 2). En estos entornos se realizaron entrevistas a propietarios y propietarias de guachinches ($n=30$), de las cuales 12 correspondían a mujeres y 18 a hombres. Además, se aplicó la observación participante directamente en los establecimientos, con el fin de comprender las actividades cotidianas y las dinámicas internas propias de los guachinches. Toda la información obtenida mediante estas observaciones se registró sistemáticamente en un diario de campo para su posterior análisis cualitativo.

A su vez, se realizó otro bloque de entrevistas a personas no directamente vinculadas con la explotación del guachinche (periodistas, políticos, técnicos), conformado por nueve hombres y una mujer ($n=10$), en diversos puntos de la isla de Tenerife. Dicho conjunto de entrevistas empleó un cuestionario específico diseñado para caracterizar la historia contemporánea del guachinche, a fin de ahondar en la relación dialéctica entre informalidad y formalidad en su establecimiento y desarrollo. Asimismo, estas entrevistas se complementaron con conversaciones informales, reuniones y visitas, con el propósito de esclarecer cuestiones puntuales y perfilar con mayor precisión los objetivos de la investigación.

La observación participante se llevó a cabo dentro de los establecimientos para comprender de cerca las actividades cotidianas vinculadas a los guachinches y sus dinámicas internas. Esta información se registró sistemáticamente en un diario de campo, con el fin de someterla posteriormente a un análisis cualitativo. La intervención se desarrolló en distintos momentos y espacios clave, como la vendimia, la siembra y la recolección de verduras, así como durante las fases de apertura y cierre comercial de los guachinches. Tal perspectiva permitió observar la distribución de tareas, la organización de los espacios frecuentados por la clientela y las estrategias de aprovisionamiento de productos destinados al consumo en estos establecimientos.

El guachinche

Históricamente, el guachinche es un establecimiento donde se vende la producción excedentaria de vino y de otros productos agrícolas de producción propia o de proximidad. La venta sin intermediarios se realiza en un espacio estrechamente asociado con la finca dedicada a la labor vitivinícola o con el hogar de la familia de la persona agricultora, y va acompañada de una reducida oferta de platos para el acompañamiento del consumo vinícola. El calendario de apertura y cierre del guachinche está definido por la venta y producción del vino: la producción anual se acaba cuando se cierra el establecimiento, hasta la elaboración de un nuevo vino.

Figura 2. Guachinche con viñas al fondo
Figure 2. Guachinche with vineyards in the background



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La particularidad económica de los guachinches se define fuera de la producción industrial, pero dentro de los circuitos de restauración, planteando así unas cadenas alimentarias alternativas en términos de proximidad (Lamine et al., 2019). Su carácter informal deriva del hecho de quedar a menudo fuera de los códigos legales del sector de la restauración. Ello es especialmente relevante si tenemos en cuenta que la historia reciente de los guachinches ha transcurrido a través de varios intentos de regular formalmente su actividad mediante distintas categorías legales. Por lo tanto, una de las particularidades del guachinche reside en estas cadenas de producción y consumo de proximidad, las cuales deben ser concebidas como tácticas informales, cuyo objetivo principal es la reproducción de una actividad productiva familiar que conlleva la reducción de intermediarios.

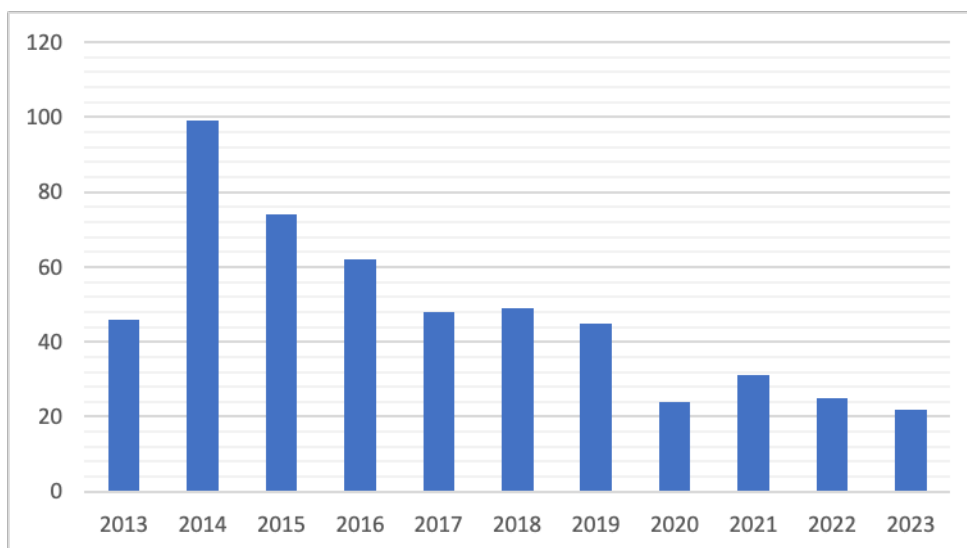
La formalización de esos establecimientos comporta costes burocráticos y salariales, asociados a la regulación del trabajo, al equipamiento que debe tener el establecimiento, a determinadas indicaciones para el consumidor, a unas normas sanitarias y de seguridad alimentaria estrictas, así como a licencias y permisos de apertura. Existe una legislación (Decreto 83/2013 del Gobierno de Canarias)¹ que conforma un marco de disposiciones mínimas a las que deben ajustarse los guachinches para que sea posible su apertura. En el registro llevado a cabo por parte del Cabildo de Tenerife, institución política-administrativa insular encargada de su gestión, solo 23 guachinches estaban dados de alta en 2023 y, por lo tanto,

¹ Gobierno de Canarias, 9 de agosto de 2023. Decreto 83/2013, por el que se regula la actividad de comercialización temporal de vino de cosecha propia y los establecimientos donde se desarrolla, número 153: 21941-21947.

acogidos al amparo legal de ese decreto. Esta cifra contrasta con los 173 establecimientos surgidos en la isla entre 2013 y 2023 e identificados por el Cabildo de Tenerife bajo el término “guachinche”. Esa paradoja numérica indica hasta qué punto los intentos por regular legislativamente las actividades de los guachinches han sido infructuosos, conformando así un sector que se mueve en los márgenes de los códigos formales (Figura 3).

Figura 3. Guachinches dados de alta en el registro del Cabildo de Tenerife (2013-2023)

Figure 3. Guachinches registered by the Cabildo de Tenerife (2013-2023)



Fuente: elaboración propia a partir de estadísticas proporcionadas por el Cabildo de Tenerife. Source: own elaboration based on statistics provided by the Cabildo of Tenerife.

Paralelamente a la situación de exclusión legal de numerosos establecimientos que se identifican y se reconocen como guachinches, surge otra tipología de los mismos, denominados “modernos”, siendo este un fenómeno en expansión por el ámbito insular y archipelágico. El guachinche moderno se ajusta a los códigos legales del sector de la restauración y establece otro tipo de lógicas de producción y consumo, aprovechando el éxito de los guachinches como reclamo de público local y turista. Localizado generalmente en ámbitos más urbanos o periurbanos, el guachinche moderno pierde la conexión con el territorio, la estacionalidad de las cosechas y, por lo tanto, la producción propia o de proximidad. Este fenómeno en expansión, impulsado por las redes sociales, ha configurado un debate social entre los garantes de lo “auténtico/tradicional” y los garantes de lo “moderno”.

La espacialidad periférica y la temporalidad estacional del guachinche

Llegar a los guachinches de las medianías del norte de Tenerife supone alejarse del litoral y adentrarse en el interior insular (medianía). El pronunciado desnivel de las carreteras en el interior de municipios como La Matanza, La Victoria o Santa Úrsula lleva a lugares circundados por parrales de uva. En estas carreteras y espacios agrícolas se dispone una arquitectura popular sin una planificación urbanística normativizada o institucionalizada, aunque ello no implique que su situación actualmente no esté regularizada. El espacio doméstico que configura este tipo de arquitectura mantiene una disposición característica: “vivienda arriba,

salón abajo” (Estévez González, 2006: 2). El espacio doméstico se despliega en la parte alta de la casa, mientras que en la parte baja se dispone de un garaje. En el garaje, denominado popularmente como salón, se pueden situar diferentes actividades, como pequeños comercios, talleres automovilísticos y, en determinadas épocas del año, guachinches. El segundo espacio históricamente definitorio del guachinche es el cuarto de apero. Esta edificación se encuentra en el minifundio agrario y sirve comúnmente para guardar utensilios de labranza, otros elementos relacionados con la actividad agrícola e incluso bodegas donde se guarda el vino. El cuarto de apero se convierte en guachinche cuando “el vino está hecho”, y abre sus puertas para la venta de la bebida.

La mayoría de cocinas asociadas adonde se sitúa el guachinche están compuestas por un equipamiento austero que dista de cualquier cocina industrial. Sin embargo, como bien apuntaba la principal persona encargada del registro de esta tipología de guachinches, algunas cocinas están compuestas por infraestructuras de mayor calado: “En las cocinas, pues sí, tienen cuatro fuegos normalitos como los que tenemos todos en casa... pues puede tener una placa, una placa como las que tenemos en casa de aspiración, pero si vas más allá de eso ya tienes que tener una placa industrial”.

Dentro de los diferentes espacios del guachinche existe uno dirigido a las personas locales o vecinos de la zona. Ese lugar suele ser una barra o una mesa apartada que se despeja cuando el comedor se llena. Los vecinos y vecinas consumen vino y algún plato que ofrece el establecimiento, pero no con la intención de ser un comensal a atender por sus gestores o trabajadores. La confianza, parentesco o amistad con los propietarios del guachinche es lo que sustenta y conforma esta relación. Las personas locales que acuden a este lugar están ligadas a la actividad agraria, principalmente la viticultura; los agricultores y las agricultoras, en el momento que abre el guachinche, ya han cesado su actividad en el campo. Allí se pueden distinguir dos perfiles de consumidores a grandes rasgos: los locales, que guardan cierta relación de vecindad con el guachinche, y los comensales foráneos o externos, procedentes de zonas alejadas al establecimiento. La apertura del guachinche está determinada por los consumidores locales que suelen situarse en la barra y se adapta informalmente a las diferentes cosechas de la medianía donde se ubican. Sin embargo, esta informalidad en el calendario de apertura y cierre del guachinche, tanto a nivel anual como diario, contrasta con el establecimiento de un horario marcado, modelado por los distintos tipos de demanda de consumo.

El horario de apertura de mediodía (entre las 11 y 12 horas) se combina con actividades de preparación de alimentos en las que no solo participan los gestores y trabajadores del guachinche. “Nos echan una mano algunas vecinas”, relataba una propietaria de guachinche de La Orotava, “que vienen por la mañana a tomarse el café, y cogen el cuchillo, y empiezan a pelar papas”. Esta actividad es realizada por las mujeres y se centra, como destaca el testimonio, en el pelado y picado de papas.

El espacio donde se encuentra el guachinche, su distribución interna, sus horarios y estacionalidad atienden a unas lógicas definidas por los cultivos en los que destaca la vid. El guachinche es un espacio de distribución de vino de propia producción (de cinco mil a diez mil litros) donde el cierre y apertura depende de que se agote esta producción por su consumo o que se alterne con otras tareas agrícolas o laborales, donde se guarda vino para una apertura próxima. Dicha estacionalidad y la propia situación geografía periférica difiere de

los estándares temporales y espaciales de los circuitos de restauración formales. La temporalidad y espacialidad del guachinche contrastan con la de un restaurante común, abierto durante todo el año, regido por unos horarios de apertura definidos por las principales franjas de consumo de alimentos según almuerzo (a partir de la una de la tarde) y cena (desde las nueve de la noche), y con una localización “accesible”, con *parking* para el consumidor. La situación del guachinche, periférica o marginal a los principales circuitos de restauración, hace posible y configura una de las dimensiones de su informalidad. La dificultosa accesibilidad y una consiguiente escasa visibilidad también complejiza el control formal de la actividad. A su vez, la temporalidad diaria y estacionalidad anual resultan ser, precisamente, un reflejo de esta informalidad.

La existencia de las actividades económicas informales que van más allá de los propios guachinches en las medianías del norte de Tenerife es posible gracias al acceso a unos determinados recursos, conocimientos y prácticas asociadas a las personas que las habitan, y a una determinada conformación de redes interpersonales. En el caso de los guachinches, estas dimensiones son definitorias de su reproducción económica y social en la actualidad, aunque una mirada histórica nos permite enmarcar la genealogía de esta economía particular en base a diferentes relaciones espaciales dentro del ámbito insular, a los regímenes de propiedad de la tierra y a las transformaciones socioeconómicas de las medianías en Tenerife desde el siglo XIX hasta la actualidad.

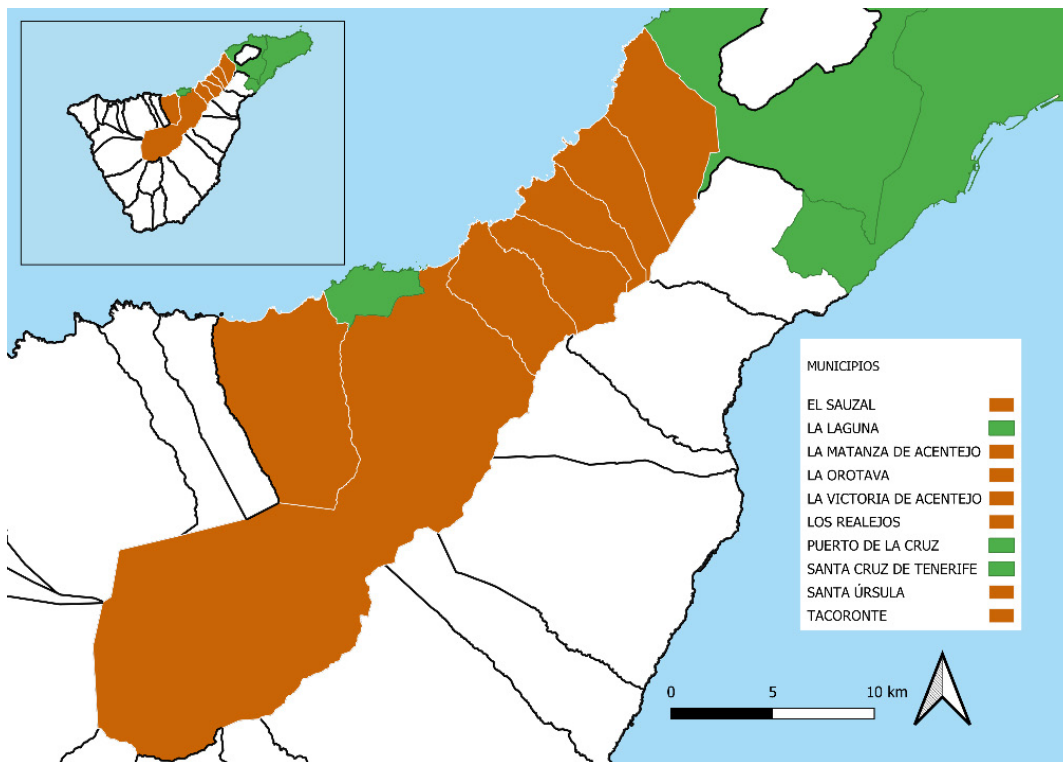
Contexto histórico y sociocultural de la existencia del guachinche

La primera referencia bibliográfica que se encuentra de la palabra “guachinche” sugiere una relación etimológica con el término “buchinche”. La referencia aparece en el diccionario *Cómo hablan los canarios*, originalmente publicado en 1932, donde se da una definición analíticamente interesante: “local estrecho, pobre, miserable, se aplica a los tenduchos, tabernas y fondas mala suerte” (Millares Cubas, 1985: 27). Los adjetivos que se le dan a la palabra guachinche definen su posición marginal. Ello es una parte definitoria del espacio que ocupan respecto a lo que se considera informal, al margen o fuera del sistema de producción imperante. Tal marginalidad se puede desglosar en distintos factores entrelazados, como el geográfico (rural versus urbano), el económico (informal versus formal), producción agraria (policultivo versus monocultivo) y social (conocimiento versus conocimiento científico-técnico).

Los guachinches se han situado en la periferia de las dos principales áreas urbanas del norte de la isla de Tenerife. La comarca de Acentejo (municipios de Tacoronte, La Victoria de Acentejo, El Sauzal y La Matanza de Acentejo), el municipio de Santa Úrsula y los Realejos se sitúan relativamente cerca de los espacios urbanos de los municipios de La Orotava y Puerto de la Cruz, por un lado, y San Cristóbal de la Laguna y Santa Cruz de Tenerife, por el otro. En el territorio del municipio de la Orotava podemos identificar a grandes rasgos un centro “urbano” y una medianía, donde se han situado guachinches históricamente y en la actualidad. La Orotava define una periferia propia con otros municipios y con su propia municipalidad (Figura 4).

Figura 4. Mapa de los municipios del norte de Tenerife y su situación respecto a los principales núcleos urbanos de la isla

Figure 4. Map of municipalities from northern Tenerife and their location regarding the main urban centers of the island



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La periférica constituye o es parte de la génesis de los guachinches alrededor de las relaciones entre campo y ciudad. Un propietario de un guachinche en el municipio de La Victoria de Acentejo describía cómo esta relación centro-periferia o campo-ciudad se remonta a mediados del siglo XX:

El guachinche lleva aquí en el norte más de 70 o 80 años, que empezaron a abrir en los salones de la casa, nuestros abuelos, para cuando se aproximaban las vendimias, y no se había vendido. En el saloncito, con unos chicharros, unas tortillitas, un platito de queso, cualquier cosita, venía la gente de Santa Cruz, y o de la Laguna, solía ser gente de esa zona, y venían y se tomaban su vino y cogían e iban otra vez a sus casas.

Para conocer el tipo de relación que se va definiendo entre esta zona de contacto entre lo rural y lo urbano es necesario introducir la noción de “mago”, concepto que ejemplifica bien la relación que ha predominado entre las dinámicas de lo rural y lo urbano constituidas en este entorno insular (Estévez González, 2011). El mago es un reflejo del principal arquetipo rural que sustenta ideológicamente los movimientos nacionalistas que surgen en el continente europeo. La figura del mago se vincula con un tipo de campesinado en Canarias: el pequeño propietario. El campesino minifundista se relaciona con lo atávico, negándole su contemporaneidad y conectándolo con lo costumbrista y tradicional, encapsulado en un

pasado supuestamente estático, y por lo tanto dando un prisma nostálgico a ese “otro” dentro del “nosotros”. El propietario del guachinche consciente o inconscientemente reproduce esta lógica arquetípica del mago. La decoración utilizada dentro del espacio del guachinche estereotipa la nostalgia campesina dentro de estos establecimientos. Aparejos de labranza, fotos antiguas e imágenes que tienen que ver con el folklore canario son recurrentes (Figura 5).

Figura 5. Decoración de objetos tradicionales en un guachinche
Figure 5. Decoration of traditional folk objects in a guachinche



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

El paisaje vitícola de la isla de Tenerife ha sido moldeado a lo largo de tres siglos (1550-1850) por el carácter exportador de este cultivo desde sus inicios. Es necesario subrayar que, durante el siglo XVII, la industria vitícola se enfrentó a una crisis donde entraron en juego diversas estrategias productivas para superarla. La viña se asoció con otros cultivos (como la papa) o se sustituyó por otros cultivos más rentables. No es hasta las últimas décadas del siglo XX y principios del XXI cuando el paisaje vitícola volvió a tener un impacto y peso en la economía de Tenerife. Gracias al apoyo por parte de instituciones públicas, la implementación de estrategias de modernización, la puesta en valor de un patrimonio varietal único, y el valor que da la viña a áreas poco aptas para otros cultivos, se puede hablar de un “resurgir” de la viticultura en Tenerife (Macías Hernández, 2005). Dicho resurgimiento coincide con la génesis del guachinche en el norte de Tenerife.

La propiedad de la tierra en la isla de Tenerife se basaba en la concentración paulatina en grandes propiedades por estrategias tales como la compra de pequeñas propiedades, los

enlaces matrimoniales y la llegada de capital y familias más allá del entorno insular que tienen lazos con la oligarquía local (Gutiérrez de Armas y Núñez Pestano, 2016). La explotación de estos latifundios vitivinícolas se produjo a través de un régimen de medianería o aparecería, la cual consistía en la división de estratégica de la gran propiedad entre familias campesinas que debían entregar gran parte de la cosecha al terrateniente. En esas unidades productivas campesinas la estrategia de reproducción se basaba en el uso intensivo de la fuerza del trabajo. Allí, dada la escasa capacidad de acumular excedente y a la inexistencia de un salario, surge el espacio de cultivo de medianía dedicado al policultivo (papa, millo, cereales, gramíneas, etcétera) asociado a la viña como estrategia de supervivencia de la unidad familiar (Macías Hernández, 1981). El policultivo de medianía y sus reminiscencias actuales son las que dan sentido a la configuración de las recetas existentes en los guachinches actuales. Estos productos que aún se plantan conforman parte de las redes de proximidad alimentaria que el propietario del guachinche cultiva junto a la viña.

La situación de medianería todavía es recordada por personas entrevistadas de mayor edad, pioneras en la apertura de guachinches: “Sí, toda la vida era el campo”, relataba un expropietario de un guachinche en el municipio de La Orotava, quien también añadía: “Lo que pasa que ellos [en referencia a sus padres] fueron diferentes porque eran de medianeros, entonces era trabajar para otro, aquí uno ya trabajaba para uno”. La comercialización del vino por parte de pequeños propietarios agrícolas no permitía una renta fija todo el año. La agricultura en este contexto se convierte en una actividad a tiempo parcial. La persona de 70 años que refiere el testimonio anterior ilustra cómo se compaginaba la actividad asalariada y la actividad agraria relacionada con el guachinche: “Trabajaba en una finca abajo en la costa de naranjos y aguacate [...] y después hacía esto, y lo de allá, tenía el guachinche. [...] Venía del trabajo y era a cavar papas”. El régimen de medianería comienza a dar paso a un campesinado que busca la compra de tierras y alejarse de la dependencia del latifundista.

A finales del siglo XX, el sector de la construcción tendrá una importante incidencia en la economía insular y en el paisaje vitícola, notándose de manera importante en los espacios de medianía. La actividad laboral del turismo junto al sector de la construcción serán las principales actividades compaginadas directamente con la explotación y producción agraria minifundista (Martín Martín, 1999), y por lo tanto con la existencia contemporánea del guachinche.

Regular los guachinches

El Decreto 83/2013 regula la actividad de los guachinches y les da amparo legal como actividad dentro del suelo rústico. Este decreto tiene su precedente en el año 2010, momento de crisis económica que eleva el desempleo laboral en la isla de Tenerife por la caída del sector de la construcción. Dicho sector económico daba y da sentido a la realidad laboral de los lugares donde se han situado los guachinches en el norte de Tenerife, y también a la realidad de la infraestructura doméstica asociada a esos espacios. Como respuesta al desempleo, los pequeños propietarios vitivinícolas encuentran en los guachinches una forma de rentabilizar su producción, dándole salida en forma de vino a los excedentes de uva y a otros productos agrícolas. Se produce en ese momento una proliferación de nuevas aperturas de guachinches en esta zona del norte de Tenerife (Martín Fernández y Martín Martín, 2016). En ese contexto expansivo de los guachinches, algunas asociaciones empresariales del sector de la restauración presentan denuncias y quejas a diferentes instituciones por entender que

los guachinches ejercían una competencia desleal al no cumplir con los requisitos legislativos y fiscales que tienen los restaurantes y bares (Europa Press, 2011). Esta conflictividad entre las tipologías de establecimientos de restauración formales e informales plantea cómo se enmarca en la actualidad la situación de los guachinches.

Para entender cómo se llegó a la publicación del Decreto 83/2013, el cual intentó formalizar la situación de los guachinches, es necesario situar a dos asociaciones que trasladaron sus quejas y demandas a las instituciones y a la opinión pública: la Asociación de Viticultores de Tenerife (ASVITEN) y la Asociación Profesional de Pequeños y Medianos Empresarios de la Villa de la Orotava (APYMEVO). Ambas partes plantearon posturas contrapuestas en el proceso de regulación de los guachinches. ASVITEN defendía al pequeño viticultor, y por lo tanto propietario del guachinche, mientras que APYMEVO dio apoyo a los empresarios de la restauración que se sentían afectados por la actividad de aquellos como competencia desleal. La parte empresarial que defendía APYMEVO estaba compuesta por restaurantes de entornos rurales; estos fueron la parte denunciante que veía a los guachinches como una actividad gastronómica similar a la suya, pero situada fuera de los marcos legislativos y, por lo tanto, eximida de tasas fiscales, normas higiénicas, de accesibilidad y equipamiento que regían sus establecimientos. El principal responsable de ASVITEN defendía que el guachinche “en ningún caso es ilegal, es alegal, porque no existe una normativa”. El punto común entre estas dos partes y que dirigió las negociaciones, como refiere el siguiente testimonio del antiguo secretario de ASVITEN, se concentraba principalmente en cómo formalizar legalmente la actividad del guachinche: “Nos enfrentábamos a una economía sumergida, es decir, unos agricultores que elaboraban su vino, preparaban un par de platos de comida y los vendían en sus bodegas, de una forma alegal, sin tener que pagar ningún tipo de impuestos y demás”.

Para su regulación se debían acordar ciertos puntos que limitaran y regularan la actividad del guachinche como elemento característico de la pequeña producción vitivinícola del norte de Tenerife, sin que ello perjudicara a negocios de restauración del mismo contexto espacial. El pilar fundamental que justificó la existencia del guachinche y en torno al cual giró toda esta negociación fue la producción de vino propio. Según APYMEVO, con el apoyo de diversos negocios de restauración, vender “vino de fuera” fue considerado el factor limitante en la caracterización idiosincrática de los guachinches. Dicha postura tocó un punto clave para entender las posiciones polarizadas en el proceso de tramitación de la nueva legislación. En palabras del principal representante de APYMEVO:

Empezaron a haber muchísimos más guachinches que restaurantes y bodegones, teniendo en cuenta que los bodegones también consumen los vinos de aquí, pero empezó a entrar en aquella época vino de Chile, empezó a mezclarse los vinos... En fin. Una dinámica, que digamos, ponía en entredicho la producción de los agricultores.

Como modo de asegurar que la producción era propia entró en juego un ente público de la administración, que a partir de ese momento se erigió como el garante del control legislativo de los guachinches: el Cabildo de Tenerife. Esta institución reclamó la declaración del número de litros producidos en la cosecha del año y comprobó si la bodega estaba inscrita en el Registro de Industrias Agrarias y en el Registro de Envasadores de Vino, como forma de controlar la calidad y la procedencia de la producción vinícola. Ello, junto a los requisitos que determinaba el Decreto 83/2013, fue lo que definió la apertura del guachinche de manera legal. Los requisitos fundamentales fueron: la venta del vino de propia producción con un

máximo de apertura de cuatro meses, un máximo de tres platos en carta, la venta permitida de vino y agua, y la no venta de postres, a menos que sea fruta de producción propia.

La formalización cuantitativa y cualitativa recogida en el Decreto 83/2013 combinaba, por lo tanto, una serie de requisitos que describían —pero también connotaban— lo que se entendía por un “guachinche”. Una definición formal que tenía la intención de regular su existencia y actividades sin que ello supusiera una competencia desleal a otros establecimientos de restauración. Según el secretario de ASVITEN, los elementos limitantes y supuestamente característicos que estableció el decreto suponían un punto de encuentro entre “los restaurantes que consideraban que era una normativa muy laxa y los viticultores que consideraban que era una normativa muy dura”.

En la actualidad nos encontramos con un panorama totalmente distinto, lo cual hace pensar que este Decreto es fruto de una coyuntura concreta. El contraste entre el objetivo del Decreto 83/2013 y los resultados de su aplicación hace pensar en el cariz escurridizo de lo informal cuando se intenta formalizar legalmente. Como bien enmarca el máximo responsable de ASVITEN: “Ahora mismo, no sé yo si tuvo el efecto deseado, porque hoy por hoy, guachinches que se rigen por esa norma en Tenerife, son muy poquitos, es decir, el viticultor ha optado más por darse de alta en su establecimiento como un restaurante”.

Dentro de un marco legislativo de orden superior, la actividad hostelera y especialmente la relativa a la de la restauración en la Comunidad Autónoma de Canarias es regulada a través del Decreto 90/2010.² Dicha legislación contempla dos grupos de establecimientos con determinadas características, cumplimientos y deberes: los restaurantes y los bares-caféterías. El Decreto 90/2010 evita las limitaciones de estacionalidad y de oferta de productos en carta del guachinche y determina una misma serie de condiciones mínimas, comunes y especificadas, en relación a normas de seguridad, higiene, calidad alimentaria, seguridad y accesibilidad. Estas disposiciones también son recogidas por el Decreto 83/2013 que configura la categoría legal de guachinche.

Sin embargo, el factor diferencial que marcará la necesidad de acogerse al decreto que regula la actividad del guachinche y no al Decreto 90/2010, y por lo tanto no a la categoría de restaurante y cafetería, es el tipo de calificación del suelo. La Ley 4/2017, del Suelo y de los Espacios Naturales Protegidos de Canarias,³ dentro de la categoría de suelo rústico, donde se sitúan principalmente los guachinches ubicados en entornos rurales, no contempla la actividad de restauración. El Decreto 83/2013, que define legalmente la categorización de guachinche, abre la posibilidad de que se regule esta actividad encima de suelo rústico, ajustándose a las limitaciones de tiempo de apertura y oferta de productos en carta. Tales limitaciones obligan a enmarcar la actividad económica del guachinche como una actividad complementaria dentro de un ámbito doméstico de gestión, basando la viabilidad del negocio en la necesidad de entrada de otras fuentes de ingresos, o buscando fórmulas propias de la informalidad económica que suponen distanciarse y mantenerse al margen de esta legislación.

² Gobierno de Canarias, 30 de julio de 2010. Decreto 90/2010 por el que se regula la actividad turística de restauración y los establecimientos donde se desarrolla, número 149: 20311-20317.

³ Gobierno de Canarias, 19 de julio de 2017. Ley 4/2017 del Suelo y de los Espacios Naturales Protegidos de Canarias, número 138.

El registro llevado a cabo por el Cabildo de Tenerife de guachinches que se acogen al amparo legal del Decreto 83/2013 presenta una reducción de aperturas por año. Ello es debido a las tres opciones que han tomado mayoritariamente muchos establecimientos para evitar ceñirse a estas restricciones normativas: el nuevo registro como bar-cafetería o restaurante; la continuación de la actividad como guachinche, pero fuera de los marcos legislativos, o el cierre definitivo.

Posteriormente, con la publicación de la Ley de Calidad Agroalimentaria de Canarias de 2019,⁴ se planteó una modificación del ya citado Decreto 90/2010 de 22 de julio, incluyendo al guachinche como nueva categoría además de las ya definidas como restaurante y bar-cafetería:

Guachinche, aquel establecimiento donde se desarrolla la actividad de comercialización temporal de vino de cosecha propia regulada por el Decreto 83/2013, de 1 de agosto, por el que se regulan la actividad de comercialización temporal de vino de cosecha propia y los establecimientos donde se desarrolla.

En esta disposición también se hizo referencia al indebido uso de la palabra guachinche de aquellos establecimientos que no están acogidos al amparo legal definido por esa categoría. Tal iniciativa persiguió el uso de la palabra de aquellos guachinches que no respondían a lo que está definido legalmente y a los que se acogen a otras categorías legales de restauración (bares-cafetería y restaurantes). En palabras de uno de sus impulsores a nivel político: "Utilizan la palabra guachinche como reclamo, para que la gente entre. Entonces, se pone de moda, se pone a proliferar, hay un montón de guachinches, que no lo son, ni venden vino de cosecha propia, que es lo fundamental".

Este código legislativo y las respectivas disposiciones no han supuesto, sin embargo, el cambio deseado en la génesis de ese proceso regulatorio en el número de guachinches registrados por el Cabildo de Tenerife. Además, la estrategia de dotar al guachinche de un marco legal y de proteger la exclusividad de la palabra no ha resultado efectiva, siendo un término de uso general que engloba diferentes negocios de restauración de Tenerife. Ejemplo de ello es el grupo que se ha conformado en diferentes redes sociales denominado como "Guachinches Modernos de Tenerife", donde se le da promoción a todo tipo de actividad de restauración que va desde restaurantes, bares-cafeterías, a los guachinches. Este grupo en parte se muestra a favor a que el término guachinche vaya más allá de su definición originaria y de las categorías legales que acompañan esta definición, abriendo el abanico a muchos otros negocios.

La distinción de los guachinches que sí cumplen las categorías legales relacionadas con su dimensión de supuesta genuinidad se recoge también dentro del citado Decreto 83/2013, con la existencia de una placa-distintivo que debe posicionarse en un sitio visible (Figura 6).

⁴ Gobierno de Canarias, 8 de mayo de 2019. Ley 6/129 de Calidad Agroalimentaria, número 6774: 48851-48891.

Figura 6. Placa-distintivo que diferencia al guachinche que se acoge al Decreto 83/2013
Figure 6. Distinctive that differentiates the guachinche covered by Decree 83/2013



Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Las diferentes iniciativas para categorizar y formalizar legalmente la actividad del guachinche y enmarcar, distinguir y proteger su genuinidad configuran el panorama actual sobre cómo se articula la situación del guachinche dentro de una tensión permanente entre lo formal y lo informal.

Conclusiones

Hemos analizado cómo el guachinche se sitúa en una posición ambigua, fuera y al mismo tiempo dentro de las categorías legales canónicas de la restauración en Canarias: restaurante y bar-cafetería. El guachinche históricamente se ha situado en un espacio de informalidad definido por las dinámicas de la economía familiar y los intercambios de proximidad. Este lugar construido socioculturalmente se enfrenta con la hegemonía de la formalidad y de la modernidad de los procesos alimentarios. Desde finales del siglo XX y principios del siglo XXI, los guachinches en su amplio espectro han crecido en popularidad. Recientemente, dicho fenómeno en expansión ha tendido a ajustarse a las corrientes hegemónicas de los procesos agroalimentarios industriales mediante los denominados “guachinches modernos”. Esta tipología de guachinches ha eclipsado y ha tomado ventaja a los guachinches históricamente reconocidos como tales. Bajo el amparo de las ventajas de su formalidad, los guachinches modernos han aprovechado la buena publicidad asociada al término guachinche en relación tanto a la calidad alimentaria como a unos precios mucho más económicos. La competencia entre los guachinches históricos con los denominados modernos sitúa a los primeros en un lugar aún más marginal dentro de los circuitos de restauración. Esta presión suplementaria alimenta las tensiones en las que se sitúa el guachinche entre los planos formal e informal.

La regulación legal de los guachinches se inspira en un modelo basado en la ausencia de riesgo y la seguridad alimentaria. Un modelo que guarda una relación estrecha con los códigos legales que se aplican a las formas de producción, distribución y consumo alimentario. Los intentos por ajustar el guachinche a esta categoría y a ese modelo de proceso alimentario moderno no han obtenido, sin embargo, los resultados esperados. Por un lado, hemos

constatado la reducción del número de guachinches oficiales, aquellos con el distintivo de la placa "V", en el registro del Cabildo de Tenerife; por otro, la proliferación de establecimientos que han adquirido esa terminología sin cumplir con los supuestos requisitos es un hecho tan contrastado como controvertido. Finalmente, tanto aquellos guachinches que no se han adscrito a las categorías de restauración formales y legalizadas (restaurante, cafetería o el propio guachinche), como aquellos que lo han hecho manteniendo por motivos legales su idiosincrasia como guachinches históricos, son una buena muestra de hasta qué punto la formalización de lo informal siempre deja entresijos ambiguos por los que la realidad social se redefine.

Más allá de esas contradicciones, los intentos de regulación de los guachinches deben poner en valor las estructuras sociales que sustentan las cadenas de proximidad alimentaria y de producción propia del guachinche como elemento característico de una situación geográfica insular en la medianía considerado como un "espacio menor", así como valorar su temporalidad en torno a cosechas y labores agrícolas. Para ello es necesaria una profundización etnográfica que defina los diferentes elementos informales que caracterizan estas economías y cómo estos entran en conflicto con diferentes elementos legales e institucionales.

Bibliografía

- Alonso González, P. (2018). "The camino is alive": Minor logics and commodification in the Camino de Santiago. *Anthropological Quarterly*, 91(3), 969-1000.
DOI [10.1353/anq.2018.0046](https://doi.org/10.1353/anq.2018.0046)
- Alonso González, P. y Parga-Dans, E. (2017). Furanchos and adegas: Exploring symmetry through wine cultures in Galicia and Alentejo. *Cultural Geographies*, 24(4), 639-646.
DOI [10.1177/1474474017719070](https://doi.org/10.1177/1474474017719070)
- Chen, M. (2012). *La economía informal: Definiciones, teorías y políticas*. WIEGO.
- Contreras, J. (2019). La alimentación contra contemporánea entre la globalización y la patrimonialización. *Boletín de Antropología*, 34(58), 30-55.
DOI [10.17533/udea.boan.v34n58a01](https://doi.org/10.17533/udea.boan.v34n58a01)
- Estévez González, F. (2006). Una maldición para el turismo rural. *Basa*, 29, 110-113.
- _____. (2011). Guanches, magos, turistas e inmigrantes. *Atlántida Revista Canaria de Ciencias Sociales*, 3(3), 145-172.
- Europa Press (7 de abril de 2011) *Empresarios y Cabildo exigen el freno de los "guachinches" ilegales en Tenerife*. Europa Press. <https://www.europapress.es/economia/noticia-empresarios-cabildo-exigen-freno-guachinches-ilegales-tenerife-20110407170011.html>
- Gil Hernández, R. (2011). Viaje a lo alocrónico: La ruralidad canaria, un todo-incluido que nos excluye. *Atlántida Revista Canaria de Ciencias Sociales*, 3(3), 173-192.
- Guha-Khasnobis, B., Kanbur, R. y Ostrom, E. (2006). Beyond formality and informality. En B. Guha-Khasnobis, R. Kandur y E. Ostrom (Eds.), *Linking the Formal and Informal Economy: Concepts and Policies* (pp. 1-18). Oxford Academic.
- Gutiérrez de Armas, J. y Núñez Pestano, J. (2016). El comercio atlántico y la formación de la gran propiedad vinculada en el siglo XVII en Canarias: El caso de los Salazar de Frías. *Vegueta Anuario de la Facultad de Geografía e Historia*, 16, 417-436.
- Lamine, C., Garçon, L. y Brunori, G. (2019). Territorial agrifood systems: A Franco-Italian contribution to the debates over alternative food networks in rural areas. *Journal of Rural Studies*, 68, 159-170. DOI [10.1016/j.jrurstud.2018.11.007](https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2018.11.007)
- Latour, B. (2005). *Reensamblar lo social: Una introducción a la teoría del actor-red*. Manantial.
- Macías Hernández, A. (1981). El papel histórico de la agricultura de "subsistencia" en Canarias: Un tema olvidado. En VV.AA., *Canarias ante el cambio* (pp. 101-112). Instituto de Desarrollo Regional Universidad de la Laguna.
- _____. (2005). El paisaje vitícola de Canarias. Cinco Siglos de historia. *Ería*, 68, 351-364.

- Martín Fernández, C., y Martín Martín, V. (2016). Crisis económica y retorno a la actividad agrícola en Canarias. *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, 70, 77-99.
DOI [10.21138/bage.2163](https://doi.org/10.21138/bage.2163)
- Martín Martín, V. (1999). Tenerife: Coyuntura económica y transformación espacial en una isla turística. *Cuadernos de Turismo*, 3(3), 69-92.
- Martín Martín, V., y Martín Fernández, C. (2015). Apuntes sobre el crecimiento de la actividad agrícola informal en las Islas Canarias (España). *Batey: Una Revista Cubana de Antropología Social*, 7(7), 101-114.
- Millares Cubas, L. (1985). *Cómo hablan los canarios: Refundición del léxico de Gran Canaria*. Caja Insular de Ahorros de Canarias.
- Soleder, L. (2021). Heurigen 2.0: Succession processes of family-owned wine taverns in northern Burgenland. En A. Zehrer, G. Glowka, K. Schwaiger y V. Ranacher-Lackner. *Resiliency Models and Addressing Future Risks for Family Firms in the Tourism Industry* (pp. 154-177). IGI Global.