

sábado 28 de septiembre de 2024

Comercio y La Laguna Zona Comercial entregan los premios a los restaurantes ganadores de la Ruta de la Tapa 2024



El Ayuntamiento de La Laguna, a través de la concejalía de Turismo y Comercio, junto a la asociación empresarial La Laguna Zona Comercial (LLZC), han procedido a la entrega de premios a los establecimientos ganadores de la Ruta de la Tapa por La Laguna – San Benito Abad 2024. La edil de Comercio, Estefanía Díaz, junto al presidente de LLZC, Iván Pérez, visitaron cada uno de los restaurantes galardonados para realizar la entrega de estos singulares y esperados reconocimientos que en esta edición recayeron en Lagula (Tapa de Oro), Gulagú (Tapa de Plata) y Restaurante Maquila (Tapa de Bronce).

Más de 7.000 personas emitieron su voto a través de la APP de la Asociación Empresarial La Laguna Zona Comercial (LLZC). Una participación popular que se

multiplicó exponencialmente en esta decimosexta edición de la Ruta de la Tapa respecto al año pasado.

La edil de Comercio, Estefanía Díaz, felicitó y agradeció a todos los participantes por su implicación en esta edición 2024, enfatizando que “el trabajo, la creatividad y la dedicación de los restaurantes han hecho posible que sigamos siendo un referente gastronómico en el mapa canario”. Para Díaz la gastronomía juega un papel fundamental en la promoción del municipio, afirmando que “este evento nos permite mostrar una cocina que, a pesar su constante innovación y elaboración de nuevas propuestas, no pierde la esencia de nuestras raíces, manteniendo viva la autenticidad de la cocina y productos tradicionales canarios”.

Además, Díaz aplaudió “el uso de ingredientes locales en la creación de las tapas, haciendo un guiño a nuestros ganaderos, agricultores y pescadores, quienes son la base de la riqueza gastronómica que ofrecemos. Estos productos no solo garantizan la calidad, sino que contribuyen a la sostenibilidad y a reforzar la economía circular en el municipio”. La responsable municipal concluyó poniendo en valor el esfuerzo conjunto entre los sectores público y privado “un modelo de cooperación que sin duda beneficia a los negocios locales, que seguiremos potenciando”.

Para el presidente de FAUCA, Abbas Moujir, este evento gastronómico se ha consolidado ya como uno de los más importantes para el sector de la restauración, en la ciudad, desempeñando un papel esencial en la promoción y visibilidad de la gastronomía local". Moujir finalizó indicando que "la Zona Comercial Abierta de La Laguna se ha convertido en un referente, demostrando el éxito y los beneficios de la buena cooperación entre el sector público y privado".

El presidente de la LLZC, Iván Pérez, comentó que "es siempre un placer entregar los premios y recibir el entusiasmo de los establecimientos ganadores. Su dedicación año tras año a la iniciativa, elevando el nivel de las tapas, es fundamental". "Sin ellos, este evento no sería posible", aseveró.

En esta edición 2024 se vendieron cerca de 160.000 tapas que, al precio único de 4 euros cada una, suponen un total de unos 640.000 euros que han servido de inyección económica para los negocios del municipio que se adhirieron a la iniciativa celebrada en el mes de julio.