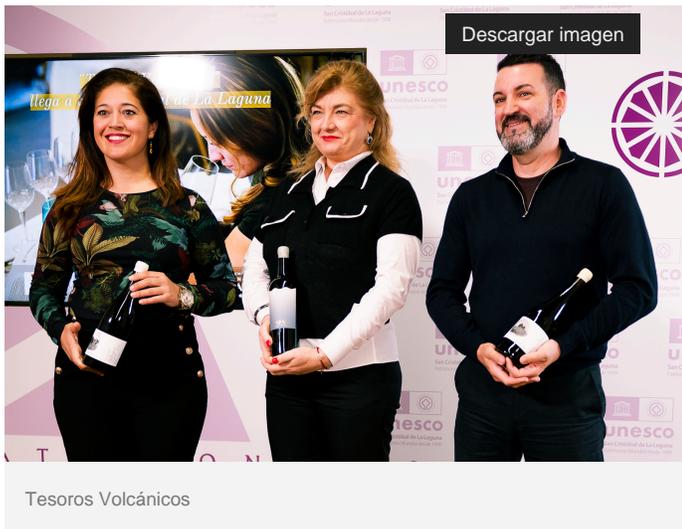


jueves 6 de febrero de 2025

El proyecto ‘Tesoros volcánicos’ llega a La Laguna para promocionar la calidad de los vinos canarios

La iniciativa, enfocada a profesionales del sector de la restauración, se dividirá en cuatro sesiones formativas sobre las mejores variedades de las islas y sus opciones de maridaje



La concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de La Laguna ha presentado este jueves, 6 de febrero, el proyecto formativo y promocional denominado ‘Tesoros Volcánicos’, una propuesta que tiene como principal propósito fomentar el uso de los vinos canarios entre los profesionales del sector de la restauración. En el acto, tomaron parte la concejala municipal del Área, Cristina Ledesma, y la responsable del proyecto, Rasa Strankauskaite.

Ledesma señaló que “somos conscientes de que el producto local aporta un valor añadido a la gastronomía y que la calidad de los vinos canarios enriquece y mejora la experiencia gastronómica, tanto para los turistas como para la población local. Por todo

ello, seguimos trabajando para acercar los excelentes caldos de nuestra tierra a toda la ciudadanía”.

Asimismo, la edil lagunera señaló que, en esta ocasión, “se trabajará directamente con el sector de la restauración del municipio, a través de una serie de experiencias de cata diseñada específicamente para restauradores, con el fin de ofrecer una formación integral en este ámbito”.

Por su parte, Rasa Strankauskaite explicó que “este proyecto nace después de haber trabajado 30 años en el ámbito vitivinícola y conocer la actualidad del sector. Aún llegamos a restaurantes de la isla y nos encontramos con cartas que no cuentan con ninguna variedad de uva de las islas, a pesar de tener verdaderos tesoros volcánicos aquí”.

A este respecto, la sumiller recordó que “en Canarias existen más de 60 variedades, de las cuales 19 son exclusivas de este territorio. Por ese motivo queremos entregar toda esta información para que los restaurantes inscritos puedan transmitir ese conocimiento a los clientes y que estos se decanten por vinos del Archipiélago”.

Esta acción se desarrollará el próximo 10 de febrero, en las instalaciones de La Laguna Gran Hotel, y permitirá la participación de una veintena de restaurantes con sede en el municipio. Las sesiones formativas estarán divididas en cuatro sesiones, a las que podrá asistir el o la sumiller o la persona encargada del local. Las personas

interesadas en formar parte de la propuesta podrán solicitar su participación a través del correo electrónico rasastrankauskaite@gmail.com [<mailto:rasastrankauskaite@gmail.com>] o a través de WhatsApp en el teléfono 650 818 879.

Como materias destacadas, se abordarán aspectos teóricos vinculados a la historia de cinco siglos de vinos canarios, las distintas variedades de uvas y sus singularidades, para que luego puedan ser defendidas en los distintos establecimientos implicados. En especial, se expondrán las características de la variedad baboso, los caldos más estructurados o con más taninos y una cata de chocolate,

Entre otras actividades, se mostrarán técnicas de cata de quesos con vinos canarios, bajo el título 'Las tablas de quesos al estilo lagunero'. La última sesión se centrará en espumosos canarios, insistiendo en las diferencias entre cava, champán y otros productos similares que se puedan ofertar en los locales.

Todas las acciones formativas estarán tuteladas por la sumiller Rasa Strankauskaite, promotora del proyecto y profesional con más de 33 años de experiencia en el ámbito vitivinícola, y Juba Suárez Rufino, gestor de la empresa Harvest Wine\$More. Las sesiones serán grabadas para la edición de una serie de vídeos promocionales que se mostrarán en los 20 locales inscritos en este proyecto.