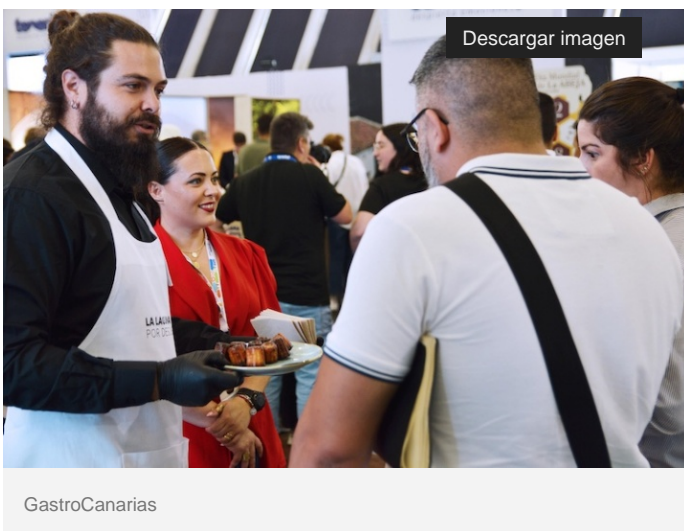


sábado 16 de mayo de 2026

La Laguna despliega en GastroCanarias 2026 una gran apuesta por el producto local, la gastronomía y la identidad del municipio

El municipio estará presente desde el próximo martes en el principal salón gastronómico de Canarias con showcookings, degustaciones, catas y presentaciones centradas en el comercio local, la cocina de cercanía y el potencial turístico de la gastronomía lagunera



La Laguna participa en GastroCanarias 2026 con una amplia programación gastronómica que convertirá al municipio en un gran protagonista del principal encuentro gastronómico del Archipiélago, que abrirá sus puertas del 19 al 21 mayo en el Recinto Ferial de Tenerife. Previamente al inicio de GastroCanarias, La Laguna celebrará el lunes 18 de mayo una nueva edición de 'Paisajes al Plato', una propuesta experiencial que conecta territorio, paisaje y producto de kilómetro cero en un encuentro que tendrá lugar en el Eco Hotel Costa Mágica y que reunirá a chefs, profesionales del sector turístico, prensa especializada y creadores de contenido vinculados a la promoción de destinos y experiencias culinarias.

La concejal de Comercio y Turismo, Estefanía Díaz, destaca que "La Laguna vuelve a GastroCanarias con una propuesta muy ligada a nuestra identidad, a nuestros productos, a nuestros comercios y a las personas que hacen posible que hoy el municipio tenga una oferta gastronómica cada vez más reconocida".

"Queremos que quienes visiten nuestro espacio descubran una gastronomía cercana, auténtica y muy vinculada al territorio. Detrás de cada propuesta hay tradición, innovación y muchísimo talento local", señala la edil.

Durante los tres días del salón, el stand lagunero acogerá showcookings, degustaciones, catas y presentaciones protagonizadas por restaurantes, bodegas, panaderías, dulcerías, cafeterías y productores del municipio. Entre las actividades previstas destacan la participación del chef asturiano Nacho Manzano en el marco de 'Paisajes al Plato', degustaciones de cocina de autor, propuestas vinculadas al gofio, el queso, el vino o la cerveza artesana local, así como la presencia de cuatro establecimientos laguneros en el certamen nacional al Mejor Bocata de España 2026.

La programación servirá además como escaparate para presentar algunos de los grandes eventos gastronómicos impulsados desde el municipio, como la Ruta de la Tapa Comarca Nordeste de La Laguna, la Ruta de la Tapa por La Laguna-San Benito Abad 2026, Cheese & More Lovers Fest o 'Cañas y Camarones'.

Estefanía Díaz subrayó además que “GastroCanarias es una oportunidad magnífica para seguir mostrando todo el potencial que tiene La Laguna como destino gastronómico, poniendo en valor el trabajo de nuestros negocios, productores y profesionales del sector”.

El espacio expositivo de La Laguna estará inspirado este año en el concepto ‘El sabor de volver’, una propuesta visual diseñada para poner el foco en la cocina, el producto y la experiencia gastronómica del municipio.

La participación lagunera concluirá el jueves con una gran degustación final protagonizada por los tres molinos de gofio, las tres queserías y las tres bodegas del municipio, además de una actuación musical en vivo del cantante lagunero Héctor Artilles.