

lunes 16 de noviembre de 2020

# La Laguna inicia una estrategia para poner en valor la gastronomía, el campo y el paisaje de la Comarca Nordeste

*La campaña Bienvenidos/as al Nordeste incorpora la cocina sostenible y de producto local como elemento diferenciador en la promoción turística del municipio*



La Laguna inicia este noviembre una campaña para poner en valor la gastronomía, los productos agrarios, el paisaje y las tradiciones de la Comarca Nordeste, una iniciativa que incluye la creación de la marca “Bienvenidos/as al Nordeste”, con una nueva imagen y una potente estrategia audiovisual, y que, durante los próximos meses, pondrá en marcha diferentes acciones formativas y orientadas a generar vínculos entre restauradores y productores

agrarios locales, una oportunidad para potenciar una cocina con identidad propia, de temporada y sostenible que se convierta en uno de los reclamos y atractivos turísticos de la era post Covid-19 para esta comarca, que aglutina a los núcleos de Tejina, Valle de Guerra, Bajamar y Punta del Hidalgo.

Las áreas de Comercio, Turismo y Desarrollo Rural del Ayuntamiento de La Laguna se han unido en una iniciativa que se plantea como una apuesta de futuro especialmente pensada para dar un nuevo impulso al sector de la restauración y al desarrollo agrícola de la zona, pero que también busca consolidar el municipio como uno de los principales referentes gastronómicos de Canarias. Así lo explican la concejala de Comercio, Turismo y Desarrollo Local, María José Roca, y el responsable de Desarrollo Rural, Agricultura, Ganadería y Pesca, Aitor López, quienes impulsan esta nueva campaña que, este mes, se centrará en acciones formativas online, en cumplimiento de las medidas sanitarias actuales.

“La idea central consiste en convertir la gastronomía de la zona en un elemento que represente su historia y productos, y que, a la vez, sirva como un reclamo para atraer a la comarca al visitante, de modo que, a partir de la cocina, continúe descubriendo sus paisajes, tradiciones y los tesoros que esconde esta importante zona del municipio”, explica María José Roca. Para ello, se ha diseñado

una potente campaña audiovisual que, mediante entrevistas a las y los productores agrícolas de la zona, así como a restauradores y hosteleros de la comarca, busca acercar a los visitantes una imagen humana de la gastronomía local, desde quiénes y cómo se generan los productos, hasta qué historia hay detrás de cada plato.

“Convencidos de que potenciar esta comarca, que cuenta con una larga tradición turística, repercute también en todo el municipio, se ha diseñado una estrategia que apuesta por promover una cultura gastronómica sostenible y basada en la valorización del producto, del paisaje y de la cocina de La Laguna, y que, además, impulse hábitos saludables, el consumo del producto local, buenas prácticas ambientales en el sector de la restauración (gestión de los residuos, ahorro energético, etc.), la calidad de los establecimientos de restauración y que incorpore la gastronomía como un valor diferenciador en la promoción turística del municipio”, destaca la edil.

El responsable de Desarrollo Rural, Agricultura, Ganadería y Pesca, Aitor López, explica que, “con esta iniciativa, queremos visibilizar el producto local, la amplia oferta y variedad con la que contamos y, sobre todo, su alta calidad, que lo convierten en un elemento de valor añadido a nuestra gastronomía. Porque en La Laguna se produce prácticamente de todo y durante todo el año, desde frutas, hortalizas y cereales a productos del mar, cárnicos, leche y sus derivados, así como productos transformados”.

Además, este programa formativo “nos permite facilitar la conexión entre los productores y el sector de la restauración, generando vínculos y relaciones de confianza que ayuden, por una parte, a la venta y promoción de los productos del municipio y, por otra, a ofrecer al visitante una gastronomía de calidad y diferenciada, ligada al territorio y al paisaje, a la historia y a la cultura de los diferentes zonas productoras”.

Para esta estrategia comarcal, se ha creado una nueva imagen de marca que, bajo el eslogan “Bienvenidos/as al Nordeste”, ensalza su tradición agraria y vinculada al mar, sus atractivos paisajísticos, gastronómicos y patrimoniales, y pone en valor el orgullo de pertenencia de sus habitantes.

El programa de actividades comenzará el 23 de noviembre, con dos días de formación intensiva y gratuita dirigida a los restauradores y hosteleros de todo el municipio, a través del canal de YouTube de Comercio. “La inscripción en este tipo de actividades suele estar más limitada por razones de aforo presencial. Hemos considerado que las limitaciones impuestas por la situación pandémica, que están siendo muy duras para el sector, pueden ser aprovechadas en este caso

como una oportunidad para abrir la formación a toda la restauración del municipio, aprovechando las dinámicas digitales que tenemos, necesariamente, que utilizar en esta ocasión”, señala María José Roca.

El plazo de inscripciones comienza hoy (16 de noviembre) y toda la información se puede consultar en las redes sociales de Comercio y de Desarrollo Rural.

### Un nuevo escenario

En la primera jornada, se aportará toda la información sobre los protocolos Covid-19, en materias como la evolución de las normas gubernamentales; el plan de contingencia, limpieza y desinfección; el protocolo de atención al cliente y el de actuación en casos Covid positivo; la evaluación de escenarios de futuro y estrategias (*delivery*, *take away*, la gestión de los negocios), así como las medidas de apoyo institucional municipal al sector restauración.

La segunda jornada se centrará en las últimas herramientas y metodologías en gastronomía para la creación de platos, un encuentro digital en el que se abordarán materias como los nuevos consumidores y tendencias; evaluación y diseño del menú; sostenibilidad, así como la búsqueda del concepto gastronómico propio mediante una apuesta por el producto local, una sección en la que también se tendrá en cuenta la historia de la zona y los datos de interés del propio establecimiento.

Aunque inicialmente estaba prevista una jornada de encuentro entre los productores del sector agrario local y los restauradores participantes, esta iniciativa queda aplazada y pendiente de nueva fecha en cumplimiento de las medidas sanitarias para la prevención de la Covid-19

A partir de aquí, comenzará a diseñarse La Ruta, con un asesoramiento posterior al sector de la restauración que incluirá aspectos como el desarrollo de técnicas en la elaboración de la receta, posibles recetas y asesoramiento en cuanto a diseño de sabor y emplatado. Está previsto que esta ruta gastronómica de la Comarca Nordeste se celebre en el mes de febrero de 2021, aunque siempre en función de cómo evolucione la situación pandémica.