

lunes 12 de julio de 2021

La Laguna invita a la ciudadanía a participar en el diseño de la Ruta gastronómica del Nordeste

Roca explica que la iniciativa forma parte de la campaña para poner en valor la gastronomía, los productos agrarios, el paisaje y las tradiciones de la comarca



Las áreas de Comercio, Turismo y Desarrollo Rural del Ayuntamiento de La Laguna están trabajando en una nueva edición de la Ruta gastronómica del Nordeste y han querido incorporar a su diseño las sugerencias e ideas de la ciudadanía del municipio y de las personas que visitan la comarca, que podrán rellenar un formulario digital el cual permitirá, además, conocer los usos y principales atractivos de carácter turístico y de ocio para las personas que se desplazan a este ámbito lagunero, que aglutina a los núcleos de Tejina, Valle de Guerra, Bajamar y Punta del Hidalgo.

La Ruta forma parte de la campaña puesta en marcha el pasado mes de noviembre y que, bajo la marca “Bienvenidos/as al Nordeste”, quiere poner en valor la gastronomía, los productos agrarios, el paisaje y las tradiciones de la comarca, 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.

La Ruta, que inicialmente estaba prevista para el verano, ha tenido que postergarse nuevamente por la situación pandémica y se espera poder celebrarla en otoño. “Nuestra prioridad es la seguridad de las personas que conforman el sector y de quienes nos visitan, pero también estamos haciendo un importante esfuerzo para contribuir a la recuperación y al desarrollo económico de esta importante zona del municipio, que cuenta con una larga tradición turística y que está en condiciones de diferenciarse a través de una oferta singular y sostenible”, explica la concejala de Comercio, Turismo y Movilidad Sostenible, María José Roca.

En este sentido, Roca recuerda que “la nueva estrategia quiere incorporar la gastronomía como un valor diferenciador en la promoción turística de la zona, un elemento que represente su historia y productos, y que, a la vez, actúe como reclamo para atraer a la comarca al visitante para que, a partir de la cocina, continúe descubriendo las tradiciones y tesoros que esconde la comarca nordeste”.

Para lograrlo, se ha apostado por un modelo basado en la valorización del producto y del paisaje que, además, impulse hábitos saludables, el consumo del producto local, la calidad de los establecimientos y buenas prácticas ambientales en el sector de la restauración.

El responsable de Desarrollo Rural, Agricultura, Ganadería y Pesca, Aitor López, añade que, “esta iniciativa nos permite visibilizar la amplia oferta, variedad y la alta calidad de productos con los que contamos. Además, nos

permite reforzar la conexión entre productores y el sector de la restauración, generando relaciones de confianza que ayuden, por una parte, a la venta y promoción de la producción local y, por otra, a ofrecer al visitante una gastronomía de calidad y diferenciada, ligada al territorio y a la cultura de las zonas productoras”.

De hecho, además de la Ruta, la campaña incluye diferentes acciones formativas y orientadas a generar vínculos entre restauradores y productores agrarios locales, así como una potente campaña audiovisual con la que se busca acercar a las y 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. Todo, con el fin 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 para esta comarca.

Para sumarse al diseño participativo de la Ruta gastronómica del Nordeste, se ha puesto a disposición de las personas interesadas un formulario totalmente anónimo y al que se puede acceder en el enlace <https://forms.gle/H3S2aERGcvF4RNvo6> [<https://forms.gle/H3S2aERGcvF4RNvo6>]. Además, como acción complementaria de apoyo al sector de la restauración de la comarca, se ofrecerá asesoramiento profesional en aspectos como el desarrollo de técnicas en la elaboración, posibles recetas, diseño de sabor y emplatado.