

miércoles 14 de mayo de 2025

La Laguna vuelve a GastroCanarias para mostrar el municipio a través de su gastronomía local

El municipio contará con un stand de gran impacto visual y una programación que pone en valor sus territorios, productos de kilómetro cero y referentes del sector gastronómico local



El Ayuntamiento de La Laguna retorna a GastroCanarias, una de las citas gastronómicas más relevantes del archipiélago, con un espacio experiencial que invita a descubrir el municipio a través de su riqueza culinaria, sus productos locales y su diversidad territorial. Bajo el lema “La Laguna Por Descubrir”, la ciudad participará en esta feria profesional del 20 al 22 de mayo con un stand de 8 metros de largo por 4 de fondo y hasta 4 metros de altura, diseñado como un pórtico que abre paso a un recorrido único por la identidad gastronómica lagunera.

La concejal de Turismo y Comercio, Estefanía Díaz, destaca que “La Laguna no solo es historia o patrimonio, también es sabor, cercanía y territorio. Esta participación

es una oportunidad para que profesionales, visitantes y medios descubran lo que somos también a través del paladar. Nuestra gastronomía es un tesoro que habla del campo, del mar y de la ciudad”. En ese sentido, añade que “hemos diseñado un stand que refleja lo que somos, un municipio por descubrir, y en esta edición volvemos tras años de ausencia, lo hacemos con una propuesta que invita a detenerse, mirar y saborear”.

Este gran escaparate, con proyecciones en pantallas LED y ambientación audiovisual, estará dividido en cuatro grandes bloques inspirados en los paisajes y valores del municipio que son La Laguna costera, natural, urbana y patrimonial. A través de imágenes inéditas y piezas audiovisuales de nueva creación, se mostrará cómo cada territorio contribuye a una cocina propia, con productos de cercanía y una forma de estar que huye del ruido y apuesta por la autenticidad.

La programación de La Laguna incluirá una cuidada selección de presentaciones, catas, experiencias y casos de éxito que representan la diversidad del municipio, con la presencia de establecimientos de todos los distritos del municipio. En esta edición destaca la participación del chef Braulio Simancas, al frente del restaurante Silbo

Gomero, reconocido con un Sol Repsol, uno de los galardones gastronómicos más importantes de España. Su intervención, titulada “Esto también es La Laguna”, reivindica el producto local, la periferia y el comercio de cercanía como pilares de una cocina con identidad. También estará la cafetería Los Majuelos, creadores del mejor bocadillo de Canarias.

El martes 20 se inaugurará con una bienvenida dulce y una degustación de repostería bajo el título “Delicias laguneras”, y se sucederán actividades como la presentación de la iniciativa municipal Cañas y Camarones en Bajamar, casos de éxito como la Frutería Nito, homenajes como Venteras, catas de cerveza artesanal o gofio, y showcooking en directo con restaurantes como Casa Portela, Conny o la propuesta innovadora de Aramar Gastro.

Estefanía Díaz destaca que “cada una de las actividades que presentamos en GastroCanarias ha sido pensada para mostrar la riqueza y autenticidad de La Laguna a través de sus sabores y de quienes los hacen posibles”. A lo que añade la edil nacionalista que “queremos que el público descubra no solo el producto, sino también las historias que hay detrás, la tradición panadera, los proyectos que apuestan por lo saludable, los sabores que nacen junto al mar o en nuestros pueblos y barrios. Esta programación muestra el orgullo de una ciudad que vive y defiende su gastronomía con alma y raíces”.

El municipio vuelve a GastroCanarias con una campaña que pone el foco en el producto de kilómetro cero, el comercio local y la vinculación entre gastronomía y territorio. Una cita donde, una vez más, La Laguna mostrará que el sabor también es una forma de identidad.