

domingo 25 de septiembre de 2022

Laguna se convierte el próximo martes en centro del ocio y la restauración con la iniciativa Canarias Viva

Se trata de un proyecto para la reactivación del sector, financiado por el Gobierno de Canarias y desarrollado por FAUCA, que cuenta con la colaboración del Ayuntamiento y La Laguna Zona Comercial



La Laguna celebra el próximo martes, 27 de septiembre, coincidiendo con el Día Mundial del Turismo, la campaña Canarias Viva y su proyecto EROS. Se trata de una iniciativa desarrollada por la Federación de Áreas Urbanas de Canarias (FAUCA), con la colaboración de La Laguna Zona Comercial (LLZC) y del Ayuntamiento de La Laguna, y financiada por la consejería de Turismo del Gobierno de Canarias, cuyo principal objetivo es la reactivación del sector del ocio y la restauración en el municipio ante la difícil coyuntura económica que ha traído tras de sí la pandemia y otros acontecimientos internacionales como la guerra de Ucrania.

El proyecto EROS de la campaña Canarias Viva se celebrará, en horario de 19:00 a 23:00 horas, en la zona

de la plaza Doctor Olivera, que estará amenizada con dos puestos con maestros jamonEROS y coctelEROS. De esta forma, las personas que decidan participar podrán comprar, en los establecimientos integrantes de la iniciativa, unos tickets al precio único de 5 euros, que podrán canjear por un cucurucho de jamón ibérico o un cóctel en los dos stands que se colocarán en la zona.

Los locales que se han adherido a esta actividad son la cafetería Benidorm, Está Rico Burguer, Mojos y Mojitos Café, Al Gusto, Daiko Sushi Bar, Pizzería Dacanio, Rincón Lagunero y cafetería Venecia.

Canarias Viva, a través del proyecto EROS, será quien financie y ponga a disposición del público los productos, ya sea el jamón ibérico o los cócteles, para que los diferentes establecimientos participantes repercutan en sus cajas el importe de los tickets abonados por los clientes. Asimismo, se colocarán mesas y sillas en las terrazas de cada local para que el público que lo prefiera pueda degustar el producto más cómodamente.

De esta forma, con la iniciativa se persigue captar gran afluencia de público en la zona para aportar al local el mayor beneficio posible en una jornada especial de ocio y consumición en la ciudad.

El alcalde de San Cristóbal de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez, recuerda que “la gastronomía también forma parte del patrimonio de nuestra ciudad, y tenemos la fortuna de contar con un sector de la restauración de enorme nivel

que complementa y enriquece la oferta turística que brinda La Laguna y que es capaz de poner en marcha acciones de dinamización tan atractivas la reciente Ruta de la Tapa o como esta Canarias Viva que invitamos a disfrutar.”

En este sentido, la concejala de Comercio y Desarrollo Económico, Aitami Bruo, agradece a FAUCA su “compromiso con La Laguna y su respaldo a la estrategia municipal del Área de Comercio, con la que queremos reforzar un sector que representa un tercio de las empresas del municipio. Gracias al trabajo conjunto con los espacios comerciales, estamos poniendo en marcha y apoyando diversas propuestas complementarias que generan nuevos focos de atracción y contribuyen a visibilizar la importante oferta local”

Para la edil, “iniciativas como esta contribuyen a poner en valor todos los elementos que nos diferencian, como nuestra gastronomía, comercios históricos, la apuesta por la movilidad peatonal y la actividad de nuestras calles, una amplia y completa oferta al aire libre que convierte a La Laguna en uno de los principales destinos de compras y restauración de las Islas”.

Por su parte el presidente de FAUCA, Abbas Moujir, ha subrayado la apuesta de su Federación “por desarrollar iniciativas que nos permiten impulsar un sector como el del ocio y la restauración, pero también el sector cultural, especialmente en lo relativo a la celebración de espectáculos y eventos, que han sido de los más castigados por la crisis económica acaecida tras la pandemia o la guerra de Ucrania y los incrementos de los costes en los transportes de mercancías”.

Nuestro principal objetivo, asevera Moujir, es “seguir creando sinergias de colaboración entre los diferentes agentes socioeconómicos que hacen fluir la actividad en el municipio”. Se trata, explica, de “generar recursos novedosos que contribuyan a incrementar la actividad de sectores como el del ocio, la restauración y la cultura, que han de ser elementos indisociables para generar estabilidad económica y bienestar social en la ciudad”.

Desde la asociación empresarial La Laguna Zona Comercial (LLZC), Iván Pérez pone de relieve “la importancia de seguir consolidando una agenda permanente de ocio y cultura en nuestra zona comercial, tanto con campañas que se consolidan año tras año con una participación incontestable por parte de la ciudadanía, como sumando iniciativas novedosas en las que cada vez vamos incorporando también a más establecimientos”.

Todo ello, sostiene, “contribuye a dinamizar nuestro tejido empresarial para que sea cada vez más moderno, diversificado y competitivo, ofreciendo al ciudadano que se acerca a nuestra ciudad una experiencia integral de excelencia”.

Maestro jamonero: Fran Alonso

Para ello, se contará con el prestigioso maestro jamonero Fran Alonso, que, entre otras distinciones, ostenta dos Guinness World Record en el arte del corte. El elemento diferenciador de Alonso, que se considera a sí mismo gallego-canario, radica en su investigación sobre las diferentes aplicaciones gastronómicas del jamón ibérico, su trabajo para lograr la consolidación de la figura del cortador de jamón y su convencimiento de la necesidad de fusionar tradición e innovación, desarrollando diferentes proyectos que pivotan sobre el jamón ibérico y la figura del cortador.

Experto coctelero: Abel López

También participará en Canarias Viva el afamado coctelero Abel López, afincado en Tenerife y ganador del Primer Premio de Coctelería Regional. Formado como barista, bartender, sumiller y habano sumiller, López imparte formaciones en toda España, tanto de coctelería como de café. Apasionado por la creación de nuevas experiencias a través de la mezcla de sabores y texturas, también ha apoyado a grandes marcas de spirits en su desarrollo y expansión hacia nuevos mercados.

Música en vivo: clásica y electrónica

La cultura también estará presente en esta jornada de reactivación del ocio y la restauración. En este caso, la iniciativa Canarias Viva combinará música clásica con música electrónica y para ello contará con la participación de la violinista Ana Obando, el saxofonista Celso Sax y el DJ Fabrizzio Salgado.