

miércoles 23 de octubre de 2024

Turismo apuesta por sus raíces con una ‘Guía del Producto Local’, promoviendo el consumo de cercanía y la gastronomía local

“Queremos que quienes nos visitan disfruten de una experiencia auténticamente local donde cada bocado los conecte con nuestra tierra”, declaró Estefanía Díaz



La concejalía de Turismo y Comercio del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna ha lanzado una Guía del Producto Local de La Laguna, una publicación diseñada para promocionar los productos agrícolas, ganaderos, alimentarios y el comercio de cercanía en cada zona del municipio. El acto de presentación tuvo lugar en la emblemática Casa de los Capitanes, con la presencia de la edil de Turismo y Comercio, Estefanía Díaz, y Adrián Negrín, técnico en Turismo Cultural y autor de la edición.

Durante su intervención, la edil de Turismo señaló que “una de las principales metas de esta guía es atraer tanto al consumidor local como al visitante que busca una experiencia de inmersión en nuestra cultura”.

“Personas comprometidas con el entorno, que aprecian

los productos de calidad y quieren conocer el origen de lo que consumen”, indicó, subrayando que “esta nueva acción forma parte de nuestra línea estratégica para continuar consolidando a La Laguna como un referente gastronómico y fomentar un modelo de consumo que prioriza la sostenibilidad, el comercio de proximidad y la preservación de sus raíces”.

En la guía, el público encontrará una detallada relación de productos locales. Entre ellos, los quesos artesanales, vinos, ron, mermeladas y conservas, gofio, miel, dulces y postres, que representan la calidad alimentaria del municipio. “Productos que no solo son el reflejo de una larga tradición, sino también el resultado del compromiso por el desarrollo sostenible y el medio ambiente de nuestros productores locales”, destacó Díaz.

Además, “cada producto que aparece en la publicación tiene una historia detrás, un trabajo de arraigo y dedicación, y queríamos rendir un homenaje también a las manos que trabajan nuestra tierra, a los ganaderos y a los productores que, con su esfuerzo diario, mantienen viva nuestra esencia gastronómica y permiten que ‘saboreemos’ La Laguna”, aseveró. Díaz resaltó el auge del turismo gastronómico, “un segmento que ha cobrado

fuerza en los últimos años y que La Laguna busca seguir impulsando. La guía se convierte en un escaparate de esta rica producción local, desde las bodegas, hasta los mercados y comercios de cercanía. Lugares, por ejemplo, como el Mercado Municipal, las cofradías de pescadores o la Cooperativa la Candelaria, se convierten en paradas obligatorias para adquirir y llevarse a casa un bocado que los conecte con nuestras costumbres”.

Sabores con historia y arraigo

El autor de la edición, Adrián Negrín, puso en valor la colaboración recibida en la recopilación de testimonios y experiencias que le han permitido elaborar este contenido. Para Negrín, “consumir productos locales es, en sí mismo, una forma de compartir con las tradiciones culinarias del lugar que se visita, haciendo que el acto de compra o degustación sea parte de una experiencia auténtica”.

El contenido, explicó, está organizado en varias secciones que recorren el municipio, mostrando sus paisajes y riqueza agrícola, ganadera y alimentaria. Además, incluye un recetario que combina platos tradicionales con influencias internacionales, reflejando la diversidad de la cocina lagunera, desde platos icónicos como el puchero de verduras de la huerta y el escaldón de gofio hasta los dulces laguneros.

Se trata de una edición limitada de 1.000 ejemplares impresos, para su distribución en ferias, eventos y campañas promocionales. El ejemplar se encuentra también disponible en las oficinas de Turismo del Ayuntamiento y, en breve, se dispondrá de su contenido en el portal web de Turismo La Laguna, traducido en varios idiomas. “Nuestro objetivo es continuar impulsando este contenido, actualizarlo y ampliarlo, para garantizar que se mantenga vivo. La Laguna es un municipio en constante evolución, y nuestra oferta de productos locales también lo es”, concluyó Estefanía Díaz.