



## La gastronomía de Tenerife estará presente en el festival enogastronómico de Lanzarote

*El Hotel Mencey acogió la presentación de este evento que tendrá lugar los días 26 y 27 en Costa Teguisse*

**Tenerife**– 14/11/2016. La Isla, a través de la marca Saborea Tenerife, estará presente en una nueva edición del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, que se celebrará el 26 y 27 de noviembre en Costa Teguisse. La Isla presentará en este evento la fortaleza de su gastronomía y su papel de elemento de atracción de viajeros como destino turístico.

El Festival fue presentado esta mañana en el Hotel Mencey de Santa Cruz de Tenerife. Con el periodista Francisco Belín como maestro de ceremonias, estuvieron el consejero de Turismo del Cabildo tinerfeño, Alberto Bernabé; el viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, y el consejero de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales.

Alberto Bernabé destacó la importancia de la gastronomía como elemento de atracción turística, “que ya se refleja en el gasto que hace el turista que nos visita”. Para Bernabé, “es necesario poner en valor nuestra gastronomía, porque permite consolidar no solo nuestro sector primario sino también el turístico, dado que tenemos que seguir incidiendo en que el turista que pasa aquí sus vacaciones consuma nuestros productos”. Resaltó además la destacada presencia que tendrá Tenerife en el festival de Lanzarote “donde con nuestro stand y nuestros cocineros; en definitiva, con nuestra gastronomía, llegaremos al público de un evento compuesto, en una alta proporción, por turistas”.

El consejero de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote, Antonio Morales agradeció por su parte a las instituciones el apoyo prestado para la realización del festival, y “a Tenerife por el esfuerzo” que ha permitido presentarlo hoy en la capital santacruzera. Morales indicó que “el festival se ha convertido en un una cita muy potente a nivel regional”, y desgranó las diferentes zonas y actividades que se desarrollarán en el mismo a la vez que hizo extensiva su invitación a quienes quieran acudir a un encuentro que se ha consolidado como uno de los más destacados de todo el Archipiélago relacionados con la gastronomía.

Mientras, el viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, explicó que la gastronomía “ha avanzado como atributo con los que los turistas asocian el destino Canarias”. Añadió que “es un elemento de cultura e identidad de nuestro destino que nos debe ayudar en la diferenciación” frente a nuestros competidores: “La gastronomía es uno de nuestros grandes valores, algo que trasciende al turismo”.

A continuación, los cocineros Juan Carlos Clemente (Tenerife) y Víctor Bossecker (Lanzarote) elaboraron en directo varias tapas a partir de productos como el atún, el cochino negro, la carne de cabra, las papas o la castaña.



## Saborea Tenerife

Saborea Tenerife es un club de producto integrado en la plataforma de comunicación Saborea España, que aglutina lo más exquisito de la gastronomía y los productos locales de la Isla. Junto al Cabildo y Turismo de Tenerife, la componen restaurantes, bodegas, empresas de turismo activo, fincas agrícolas y centros de interpretación. Su labor es la de revalorizar el sector enogastronómico de la Isla bajo las premisas de calidad y frescura de los productos y la generación de sinergias entre el sector público y privado.

Dentro del festival, dos cocineros isleños serán los encargados de realizar demostraciones de la cocina tinerfeña. Se trata de Isidro Álvarez, del Restaurante San Diego, y que basará sus platos en la papa antigua. Por su parte Tomás Bello, del restaurante Caballo Blanco, centrará sus recetas en los productos de mar, concretamente en el atún.

## El festival

El Festival Enogastronómico, que celebra este año su undécima edición, es el evento más importante de los que realiza Saborea Lanzarote y se celebra cada año. El encuentro se ha convertido en una cita de relevancia regional al que acuden cada año importantes figuras de la cocina canaria y peninsular. Se espera la asistencia de más de 18.000 visitantes y se servirán más de 100.000 degustaciones.

El festival cuenta este año con el eje central del mar y la gastronomía sostenible, ya que Lanzarote, como el resto de las islas Canarias, cuenta con una excelente variedad de especies marinas que enriquecen enormemente nuestra gastronomía. El evento se desarrollará a través de diferentes áreas como son el Gastro Market, el Aula Saborea Lanzarote, el Mercado del productor, el Aula del Gusto, el Aula Chinijo Chef, La Casa del Productor Canario y Teguisse Gastro.

## Valor de la oferta complementaria

El Gobierno de Canarias trabaja a través de la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes en el concepto turístico “sol y playa plus”, que sitúa a Islas Canarias como un destino con una amplia oferta complementaria dirigida al descubrimiento y disfrute de cada uno de los destinos insulares. Por un lado, pone al Archipiélago en valor y lo diferencia de destinos competidores y, por otro lado, facilita la expansión de la actividad y el gasto turístico a todo el territorio canario. Esta oferta complementaria está compuesta por numerosas propuestas, entre ellas la gastronomía, tanto tradicional canaria como de vanguardia.

La Consejería de Turismo, Cultura y Deportes, a través del Plan de Marketing Islas Canarias va a poner en marcha la plataforma de comunicación “Sibaritas modernos”, destinada a aquellos visitantes que viajan solos o en pareja, y cuya motivación principal es la exclusividad. Estos turistas valoran la diferencia frente a lo que hacen los demás y buscan, sobre todo, satisfacer sus deseos a través de pequeños detalles que les ofrecen valiosas sensaciones. Para conseguirlo persiguen lugares con acceso a paisajes singulares y valoran especialmente la calidad en gastronomía y el arte o la cultura.



## ÁREA DE TURISMO, INTERNACIONALIZACIÓN Y ACCIÓN EXTERIOR

### TURISMO

Esta estrategia turística liga perfectamente con la unión entre el sector turístico y el primario y que se aúna bajo el lema “Crece Juntos”. Este intercambio de sinergias pretende mejorar la situación económica del sector primario y también dibujar el devenir del sector turístico en nuestras islas, que pasa por la especialización en atributos auténticos. Entre éstos se encuentra la gastronomía vinculada al territorio, que resulta sin duda una gran virtud que el Archipiélago tiene y que ya se está potenciando. El puente que une a ambos sectores es el Turismo Enogastronómico y en su consolidación trabaja el Gobierno de Canarias.