
El Gobierno de Canarias promociona los productos locales en GastroCanarias 2019

Habr  actividades en el stand institucional y charlas y jornadas en el espacio de formación que coordinan las áreas de Agricultura y Turismo

El Gobierno de Canarias est  presente en la feria GastroCanarias 2019 a través de dos espacios en los que difundir  el producto local mediante charlas, catas y degustaciones. El stand, que coordina Gestión del medio Rural de Canarias (GMR) de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo regional, incluye diferentes actividades durante los tres días que dura la feria, desde el martes 21 hasta el jueves 23. El segundo de los espacios, coordinado por el citado departamento y la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes, a través de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centra su actividad en la formación, mediante la celebración de diferentes charlas sobre producto local.

El stand será escenario además de la cata popular para elegir el Queso Popular de Canarias 2019, que forma parte del concurso regional de quesos Agrocanarias. Además, acogerá actividades en las que se divulgarán productos como los quesos, vino, carnes locales, cervezas artesanas, ronmiel, mojos, flores o huevos. Son 14 las empresas que cuentan con espacio propio en dicho stand y que durante estos tres días realizarán degustaciones de sus productos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado la necesidad de "seguir apostando por el producto de las Islas, aquel que genera economía y paisaje y que es reflejo de un trabajo de calidad por parte de los agricultores, pescadores y ganaderos de Canarias". Quintero ha indicado que la "apuesta por modernizarse y profesionalización del sector primario del Archipiélago ha sido clave en su capacidad de aumentar su protagonismo en el sector turístico y los grandes canales de comercialización, y ferias como esta consolidan dicho posicionamiento".

Narvay Quintero también se ha referido al hecho de que sea El Hierro la Isla invitada en esta ocasión. "Se trata", ha indicado, "de un territorio alejado que aporta unas producciones aún más singulares si cabe a la gastronomía de las Islas, en el que sus profesionales hacen un esfuerzo superior, debido a unas especiales condiciones de insularidad, para competir con los del resto de Canarias".

Inauguración GastroCanarias 2019

El espacio que comparten ambos departamentos autonómicos se denomina 'Aula de Formación' de Hecansa. En este stand, el visitante podrá escuchar a alumnos, docentes y expertos hablando, por ejemplo, de coctelería, harina de plátano, aceites canarios, vinos de las Islas, mieles, frutas tropicales o un maridaje de cervezas artesanas y quesos canarios.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, indicó que esta iniciativa busca promover el uso de los alimentos canarios por parte de los futuros expertos en cocina. En este sentido, destacó la apuesta por el producto local en la Formación Profesional Dual de Hoteles Escuela de Canarias, "donde los alumnos conocen en profundidad los alimentos producidos en su entorno más cercano, lo que les permite innovar y buscar propuestas de mayor calidad, sostenibles y saludables. Todo ello favoreciendo al sector primario".

De la Rosa destacó la proyección de los estudiantes de Hecansa, ya que casi una veintena de alumnos han sido finalistas de los principales certámenes de gastronomía nacionales utilizando producto local y la mayor parte de los titulados encuentran trabajo tras finalizar sus estudios.

La feria GastroCanarias cumple este año su sexta edición y se celebra en el Recinto Ferial de Tenerife, en una

superficie de unos 15.000 metros cuadrados que reúne a 205 stands y durante su celebración se suceden talleres de cocina, clases magistrales (master-class), demostraciones de cocineros (show-cooking), presentación y degustaciones de productos, catas comentadas y otras atractivas actividades paralelas y complementarias. Están presentes las 7 islas y en esta edición la que recibe el protagonismo destacado es El Hierro.