



## La Consejería de Agricultura y Ashotel impulsan encuentros entre productores agrarios y profesionales hoteleros

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca a través de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) bajo la marca Volcanic Xperience y junto a la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, con la colaboración de la Consejería de Turismo ponen en marcha el *Programa de Encuentros con el Producto Local*

**En la mañana de hoy, martes 28 de enero, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, junto al viceconsejero del Sector Primario, Álvaro de la Bárcena; el presidente de Ashotel, Jorge Marichal; y el director general de Infraestructuras Turísticas, Fernando Miñarro Mena, presentaron el 'Programa de Encuentros con el Producto Local'.**

La consejera de Agricultura, Alicia Vanoostende, señaló que “uno de los objetivos de la Consejería es mejorar los datos del sector agrario de Canarias, mejorar las producciones locales y para ello tenemos dos vías: trabajar el producto local con la población de las islas y, por otro lado, tenemos la oportunidad importante de trabajar con los turistas, esos turistas que buscan el disfrute de la gastronomía local, las experiencias turísticas ligadas al sector primario”.

Para ello, se ha diseñado un calendario anual de encuentros entre productores y profesionales del sector hotelero vinculados a los departamentos de Compras, Cocina y Alimentación y Bebida, en los que se visitarán distintas bodegas, queserías y centros de producción de algunos de los productos más característicos en cuanto a cárnicos, hortalizas y verduras, frutas o huevos para conocer de primera mano el proceso de producción.

Vanoostende destacó que “la finalidad es, por un lado, dar a conocer de una forma mucho más extensa la oferta de la producción local a los profesionales que trabajan en los alojamientos turísticos como jefes de cocina, jefes de sala o maîtres y, por otro, que los productores conozcan las demandas del sector hotelero y extrahotelero, de forma que puedan acceder a su canal de venta, conociendo los productos y formatos que se demandan”.

Por su parte, el presidente de Ashotel, Jorge Marichal, señaló que este proyecto se fundamenta sobre tres partes de la sostenibilidad que considera fundamentales: la medioambiental, la económica y la social”. Marichal explicó que “los productos que llevamos tres años introduciendo en los establecimientos hoteleros se producen normalmente en los alrededores de los hoteles, lo que disminuye las emisiones contaminantes al ser kilómetro cero”.

Respecto a la pata social de esa sostenibilidad, Marichal comentó que “la actividad turística debe capilarizar en el resto de la sociedad y, por tanto, debe ayudar a que los agricultores, el campo y los paisajes se mantengan, así como a contribuir a que vivir del campo sea vivir bien, dignamente, a la vez que se ayuda a parar la despoblación de las zonas rurales”. Finalmente, señaló la parte económica, haciendo alusión a que la producción debe ser sostenible y competitiva, y que consiste en “poner en valor la gran calidad y variedad con la que contamos en las islas, unos productos que solo se encuentran aquí y forman parte de nuestra cultura culinaria”, matizó.

El director general de Infraestructura Turística del Gobierno de Canarias, Fernando Miñarro, destacó que “hemos asumido el compromiso de establecer políticas con el sector primario y vamos de la mano a través del programa Volcanic Xperience una iniciativa para fijar estrategias conjuntas que permitan promocionar los productos elaborados en las Islas e impulsar Canarias como destino gastronómico”.

“Se trata de una apuesta decidida del Gobierno de Canarias que aúna a los departamentos de Agricultura y Turismo, con el objetivo de promocionar la gastronomía y la nueva cocina canaria, que esperamos que cada día sea más conocida y más valorada, también entre los propios canarios”, añadió.



Por su parte, el viceconsejero del Sector Primario, Álvaro de la Bárcena, apuntó que con ello, además, “buscamos impulsar la incorporación del producto local a la imagen de Canarias como un importante activo más”. Por otro lado, indicó que “este binomio entre el sector primario y el turismo contribuye a generar riqueza, fortalece nuestro tejido social, empresarial y marca la senda hacia la soberanía alimentaria, que es uno de los ejes de acción de nuestra Consejería”.