
Turismo lanza 'Buenamar Canarias' para aprovechar los valores de la pesca artesanal en la experiencia del destino

El I Foro de Turismo Marinero de Canarias reúne a expertos de todo el territorio nacional en la puesta en marcha de iniciativas de éxito de turismo marinerero

Teresa Berástegui destacó durante la inauguración el interés de la Consejería por promover un modelo turístico con prácticas sostenibles y responsables que redunden en el desarrollo integral del territorio

La Consejería de Turismo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias ha presentado hoy en el I Foro de Turismo Marinero de Canarias el Club de Producto de la Pesca Artesanal, 'Buenamar Canarias'. Esta iniciativa, desarrollada a través de la Dirección General de Ordenación y Promoción Turística, pretende aprovechar los valores de la pesca artesanal como un atributo del destino a través del desarrollo, comercialización e implementación de nuevos productos turísticos de mayor valor añadido que enriquezcan la experiencia de los visitantes.

El I Foro de Turismo de Marinero de Canarias, que cuenta también como coorganizador a la empresa pública Hecansa, fue inaugurado esta tarde por la viceconsejera de Turismo del Gobierno de Canarias, Teresa Berástegui, y el mismo está sirviendo, precisamente, para que profesionales del sector -cofradías, cooperativas y federaciones de pesca-, empresariado y alumnado conozcan iniciativas parecidas que ya tienen un recorrido de éxito en otros lugares de España.

Según ha explicado el director general de Ordenación y Promoción Turística del Gobierno de Canarias, Ciprian Rivas, el Club de Producto 'Buenamar Canarias' "es una alianza estratégica entre los proveedores de servicios y los planificadores turísticos con participación de la comunidad local, es más que una herramienta de promoción, es un método de trabajo para garantizar una experiencia satisfactoria de cada persona en las islas".

"Además", añadió, "ponemos en conexión directa la actividad turística con los Objetivos de Desarrollo Sostenible y con la Agenda Canaria 2030, al mismo tiempo que reconocemos el esfuerzo de un trabajo artesanal de cientos de años y el cuidado del medio costero por el sector".

El Club de Producto 'Buenamar Canarias' forma parte del proyecto 'Ecoáreas Mardetodos', una iniciativa pionera e innovadora financiada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), que busca reorientar el uso de los espacios litorales aplicando un modelo de gestión horizontal.

Antes de llegar al desarrollo de este producto, 'Buenamar' tuvo una primera fase en la que se identificaron los sitios y actores clave del litoral de Canarias a través de 76 entrevistas a protagonistas de la pesca artesanal de las ocho islas. Ahora, serán los integrantes del sector, junto a la iniciativa pública y privada, los que desarrollarán un producto que pretende convertirse en un elemento clave para el desarrollo local y el mantenimiento de la actividad, y que abarcará desde actividades para conocimiento de la pesca artesanal canaria en los propios barcos, hasta comercialización y conocimiento del producto local en establecimientos de restauración del archipiélago.

Por su parte, Teresa Berástegui expresó en la inauguración del foro que este evento es una muestra del firme compromiso de Turismo de Canarias por cambiar el modelo turístico hacia uno que premie y promueva prácticas sostenibles, responsables y que redunden en el beneficio global y el desarrollo integral del territorio y de quienes lo habitan".

La viceconsejera de Turismo ha explicado que "sabemos que el turismo es un gran elemento tractor de otros sectores y, bien entendido, puede actuar como un agente de conservación de nuestro patrimonio cultural, natural y económico". "Además, tras la pandemia, los comportamientos de quienes nos visitan están cambiando, buscan

un mayor contacto con la naturaleza, pasar más días en Canarias y vivir experiencias más auténticas y diferenciadoras, a la vez que crece su preocupación por la conservación medioambiental. Por eso, debemos trabajar en lo que nos diferencia a través de nuestra identidad, conservar lo que somos, y qué duda cabe que la pesca artesanal es parte de esa identidad”.

Durante el encuentro, las personas asistentes están pudiendo también descubrir el potencial que tiene la unión de la gastronomía, la pesca y el maridaje con otros productos de proximidad, y disfrutar de una degustación de productos del mar elaborada por Daniel Pérez, chef de La Cofradía de Taliarte, junto a cuatro exalumnos de Hecansa que hoy trabajan en establecimientos en los que tiene especial protagonismo el producto local, como son Alberto Aparicio, del restaurante Embarcadero; José Luis Espino; del Restaurante Bevir; Abraham Ortega, del Restaurante Tabaiba, y Óscar Dayas, de Mar Gastrotasca.