

Santa Cruz de Tenerife, 23 de marzo de 2016

## **Las patronales hoteleras canarias avanzan en su compromiso firme de impulsar el consumo de productos locales**

**Los autores de los proyectos ‘Maravitia’ y ‘Tasting Canarias’ recibieron ayer en Presidencia del Gobierno los premios del Concurso de ideas para la integración de Agricultura y Turismo**

**Asolan, FEHT, Asofuer y Ashotel piden un esfuerzo para hacer más competitivos las materias primas del campo y del mar**

Las patronales turísticas canarias, Asolan, Asofuer, FEHT y Ashotel, dieron ayer un nuevo paso en su compromiso por potenciar el consumo de productos del campo y del mar de las Islas durante la entrega de premios del Concurso de ideas para la integración de Agricultura y Turismo.

Los presidentes de las cuatro organizaciones, Susana Pérez (Asolan), Antonio Hormiga (Asofuer), Fernando Fraile (FEHT) y Jorge Marichal (Ashotel) participaron en la sede de Presidencia del Gobierno de Canarias en la capital tinerfeña en la entrega de estos galardones, un acto que presidió el máximo responsable del Ejecutivo autonómico, Fernando Clavijo.

Los ganadores del concurso, Juan Antonio Rodríguez por el proyecto ‘Maravitia’, que se alzó con el primer premio, y José Enrique Cabrera por ‘Tasting Canarias’, que obtuvo el accésit, recogieron sus reconocimientos, valorados en 4.000 y 2.000 euros, respectivamente, y expusieron brevemente las claves de sus ideas.

‘**Maravitia**’, de Pandorga WM S.L., es una **plataforma de venta electrónica** de productos agrarios locales con una solución logística y de transporte “que permite adquirir productos locales de primera calidad y enviarlos con prontitud y sin limitación a cualquier casa o negocio”. Su autor, Juan Antonio Rodríguez, defendió su proyecto del que dijo “rompe barreras físicas” en la distribución y es una “enorme herramienta para las administraciones públicas”.

Por su parte, ‘**Tasting Canarias**’ se presenta como una propuesta en torno a dos canales: el primero, una **aplicación móvil** con la que el turista puede conocer los diferentes paisajes en los que nacen los productos que posteriormente degusta y que puede comprar online; y el segundo, una **plataforma B2B**, que permita a los productores canarios compartir logística, disminuir costes de distribución y tener una mayor visibilidad en el sector

turístico. Su autor, José Enrique Cabrera, aseguró que “el turista debe tener una imagen global del producto que consume integrado en el paisaje”.

### **Aumentar la competitividad**

Jorge Marichal, en nombre de las cuatro patronales hoteleras, mostró la total disposición de los empresarios del sector a aumentar el consumo de estos productos en sus establecimientos, siempre y cuando se haga un esfuerzo por elevar su competitividad en el mercado.

“Hay ganas y hay productos de calidad como para aumentar su consumo entre los turistas”, manifestó Jorge Marichal, quien instó a los sectores público y privado a remar en la misma dirección. “Si tiramos todos del carro estoy convencido de que mejoraremos la compra y la venta de estas materias primas de nuestro campo y de nuestro mar”, añadió.

“Cuenten con nosotros”, dijo Marichal al presidente Clavijo, “pero recuerden que no podemos perder competitividad; es eso lo que pedimos”, comentó el presidente de Ashotel, quien insistió en que se debe avanzar no solo en el lado de la compra por parte de los hoteleros, sino también en el de la venta por parte de los productores canarios.

Por su parte, Fernando Clavijo resaltó la importancia del turismo como sector clave para el desarrollo económico del Archipiélago y agradeció la apuesta de los empresarios hoteleros por el producto local. “Tenemos que creernos que somos una potencia en turismo; de hecho, recibimos al 20% del total de turistas que visita cada año España”, indicó.

“Cuando sentamos al inicio de esta Legislatura en La Geria a hoteleros, agricultores, ganaderos y pescadores había mucho escepticismo en ambas partes. La patronales turísticas fueron muy críticas, al igual que el sector primario, pero hoy estamos aquí entregando un premio fruto del esfuerzo de nuestros hoteleros, un galardón que inicia otras muchas vías de colaboración”, añadió el presidente durante su intervención.

Clavijo se mostró convencido de que la unión hará que ambos sectores mejoren. “Tenemos el sector turístico más potente de Europa y un producto de calidad extraordinaria que puede convertirse en otro elemento diferenciador y de atracción para nuestros visitantes en un destino seguro y de gran valor añadido”, insistió el presidente, quien alabó la calidad de los proyectos ganadores del concurso de ideas.

### **El jurado**

El jurado, compuesto por los presidentes de las cuatro patronales hoteleras, sustituido por el gerente de Ashotel, Juan Pablo González, en el caso de Jorge Marichal, y por los viceconsejeros de Turismo y del Sector Primario del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa y Abel Morales, respectivamente, falló el concurso el pasado 8 de febrero, cuyo plazo de presentación de propuestas finalizó el pasado 20 de enero.



FEDERACION  
DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERIA  
Y TURISMO  
DE LAS PALMAS



La idea de este concurso surgió en el seno de la Mesa de Diálogo de los sectores turístico y primario, convocada por el Ejecutivo canario en octubre de 2015, y se dirigió especialmente a personas físicas o jurídicas dedicadas profesionalmente a los ámbitos de la agricultura, el turismo, la imagen, el diseño y la comunicación.

Según las bases, las patronales hoteleras canarias han querido “incidir en la comercialización y venta de los productos más representativos de la gastronomía canaria entre los millones de turistas que visitan cada año las islas”, una manera de “potenciar el consumo del producto local entre los visitantes foráneos”.

**Foto 1:** reunión previa de los presidentes de las patronales hoteleras con los premiados.

**Foto 2:** Jorge Marichal y Fernando Fraile charlan con Fernando Clavijo minutos antes del acto.

**Foto 3:** un instante del acto de entrega de premios, durante la intervención de Jorge Marichal

**Foto 4:** foto de familia de los ganadores

**Firma fotos:** Andrés Gutiérrez.