



Santa Cruz de Tenerife, 12 de septiembre de 2016

## Turismo de Tenerife, presente en Culinaría 2016

A través de Saborea Tenerife, la entidad dependiente del Cabildo participa y apoya este evento, que tendrá lugar los próximos 21 a 23 de septiembre en Adeje

La restauración y las compras en comida aportan al destino insular 782 millones de euros cada año

**Turismo de Tenerife** tendrá un papel destacado en Culinaría Tenerife 2016 a través de **Saborea Tenerife**. La cita será del 21 al 23 de septiembre en Adeje, y contará con la presencia de numerosos profesionales de la cocina, la repostería y las salas del sector Horeca (hoteles, restaurantes y catering), además de reputados chefs del panorama regional y nacional, algunos de los cuales lucen Estrellas Michelin en sus restaurantes como Mario Sandoval o Erlantz Gorostiza.

El consejero de Turismo del Cabildo, **Alberto Bernabé**, destaca la importancia de un encuentro "que nos situará como capital gastronómica de España durante unos días, y que representa la pujanza que la cocina de Tenerife está adquiriendo en los últimos años". El consejero añade que con la presencia de Saborea Tenerife en el evento "ratificamos además **nuestro respaldo a los vinos y a los productos de gastronómicos de la Isla**, a los profesionales que trabajan en el sector, así como a la cocina que se elabora tanto en los restaurantes tinerfeños como, en este caso concreto, en los establecimientos hoteleros, dado que la cocina isleña se ha convertido en un atractivo turístico de primer orden para los más de cinco millones de turistas que recibimos anualmente".

En línea con lo que apunta Bernabé, y a partir de los datos elaborados por el departamento de Investigación de Turismo de Tenerife, la **restauración es la principal partida de gasto de los visitantes** durante su estancia en la Isla, con un gasto medio de 121 euros por persona. La restauración aporta al destino una cantidad de 579 millones de euros, y junto a las compras en comida, que representan 203 millones de euros, suman más de **782 millones de euros al destino cada año**. De acuerdo a esos mismos datos, el 68 % de nuestros turistas han probado nuestros productos locales





principalmente en los restaurantes de la isla (44 %) y el resto (27 %) lo han degustado en el alojamiento. Estas cifras reafirman la **importancia de los profesionales de la cocina de la Isla**, figuras clave para mostrar las virtudes gastronómicas de Tenerife a los turistas.

El I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias, Culinaría Tenerife 2016, está organizado por la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, Ashotel, y la Asociación de Cocineros y Reposteros de Canarias, Acyre Canarias. Culinaría Tenerife 2016 tendrá como sede el Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje (CDTCA) y las instalaciones de la Factoría de Innovación Turística de Canarias, FIT Canarias, y desarrollará casi 40 actividades técnicas, entre ponencias, master class y talleres formativos.

Esta cita, que da especial relevancia a la cocina que se elabora en los establecimientos hoteleros, acogerá también el **III Certamen Nacional de Gastronomía**.

## 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.

El clima primaveral, la naturaleza volcánica, el océano Atlántico o la fusión de las culturas gastronómicas de Europa, África y América son los mimbres que hacen de la cocina tinerfeña algo original e irrepetible. **Saborea Tenerife potencia esos valores** y los conecta a la oferta de restauración, enológica, patrimonial, de turismo activo y de ocio de la Isla para que tanto los turistas como la población local vivan experiencias completas.

### Para más información:

saboreatenerife@webtenerife.com

www.webtenerife.com

## Más patrocinios

Culinaria Tenerife 2016, 'El turismo que se come', cuenta con el patrocinio del Gobierno de Canarias, a través de su marca turística **Islas Canarias** y de Gestión del Medio Rural de Canarias (**GMR**), así como del Cabildo de





# CULINARIA

TENERIFE 2016

I CONGRESO DE GASTRONOMÍA  
TURÍSTICA DE CANARIAS

www.culiniariatenerife.es

Tenerife (con Turismo de Tenerife, el club de producto turístico Saborea Tenerife y la marca Tenerife Isla de Vinos) y del Ayuntamiento de Adeje (Costa Adeje y Adeje Impulsa). Además, este congreso cuenta con Fagor Industrial e Insular Canaria de Bebidas (Incabe), de la mano de su marca principal, Heineken. El proveedor oficial es Makro.

Hasta la fecha, casi una decena de empresas han dado su respaldo a este I Congreso de Gastronomía Turística de Canarias. Son las siguientes: Unilever, Adom, Cafés Toscaf, Clifrican-Carpigiani, Grupo Fedola, Mundo Menaje y Rubiato Paredes, entre otros muchos.

## PATROCINADORES INSTITUCIONALES



## PATROCINADORES PRINCIPALES



## PROVEEDOR OFICIAL

## PATROCINADORES

