



PROGRAMA DE
ENCUENTROS
CON EL
PRODUCTO
LOCAL



Gobierno
de Canarias





PROGRAMA DE ENCUENTROS CON EL PRODUCTO LOCAL

Canarias cuenta con productos agroindustriales y gastronómicos únicos. Un patrimonio que, sin embargo, ha permanecido alejado de quienes nos visitan y que no ha penetrado, muchas veces por desconocimiento, en la oferta hotelera de nuestras islas.

Ayudar a cambiar esta situación cobra más importancia en el actual contexto de cambio climático, donde contribuir a la sostenibilidad no sólo es una necesidad mundial, sino un valor diferencial para mantenernos como destino turístico.

GMR Canarias en colaboración con el Gobierno de Canarias, pretende impulsar la incorporación del producto local a la imagen de Canarias como un activo más, complementario del resto de atributos y atractivos que posee.

A través de la oferta de productos en los hoteles mostramos que Canarias es un destino que cuida su biodiversidad y su paisaje, que es saludable por la frescura de estos y que es un valor diferencial por su singularidad, evitando las emisiones derivadas de la importación. Todo ello, contribuyendo a crear riqueza en otros ámbitos de las Islas, fortaleciendo su tejido social y garantizando un nivel óptimo de soberanía alimentaria.

Ashotel y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias han diseñado un calendario anual de encuentros entre productores y asociados para ayudar al personal de los hoteles a descubrir el producto local de las Islas Canarias y, a los productores, a tomar contacto con las necesidades de la hostelería, de manera que puedan adaptar su oferta a este canal.

Estos 6 encuentros se han desarrollado para un aforo previsto de entre 10 y 15 personas, con el fin de proporcionar un conocimiento básico de estos mediante visitas y catas. Todo esto en un contexto relajado que facilite el contacto entre persona y el intercambio de información para incorporar nuestras medianías a la oferta turística:

2 de junio de 2022

Visita a la **Bodega Linaje del Pago** (El Sauzal) para realizar una primera aproximación a los vinos canarios. Se incluyen talleres de revalorización en la última hora de la jornada.



22 de junio de 2022

Visita a la **Quesería Benijos** para conocer de primera mano los quesos de Canarias. Se incluyen talleres de revalorización en la última hora de la jornada.

20 de julio de 2022

Visita a la **Finca Ecológica La Calabacera** (Playa de San Juan). Se incluyen talleres de revalorización en la última hora de la jornada.

14 de septiembre de 2022

Programa "Comunidad Turística Circular" Visita a la **Finca Ecológica Serviagroc** (Guía de Isora) en el que se conocerá el proceso de compostaje de la materia orgánica de los hoteles. Se incluyen talleres de revalorización en la última hora de la jornada

19 de octubre de 2022

Visita al **Centro de Producción Avícola Integrada Grupo Sada** (Güímar). Se incluyen talleres de revalorización en la última hora de la jornada - Programa en definición.

16 de noviembre de 2022

Visita a la **Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca IslaTuna** (Santa Cruz). Se incluyen talleres de revalorización en la última hora de la jornada - Programa en definición.

Fechas del programa sujetas a cambios