

Santa Cruz de Tenerife, 23 de diciembre de 2022

GF Hoteles y Hotel Tigaiga, premiados por el Gobierno de Canarias por su apuesta por fomentar el consumo de productos locales

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca falla sus galardones de los dos últimos años, que destacan a ambos alojamientos por el consumo de cercanía

Ashotel promueve con el Sector Primario el programa ‘Encuentros con el producto local’ para acercar el sector hotelero a la producción agraria, en el marco de su Estrategia de Sostenibilidad

La cadena hotelera canaria [GF Hoteles](#) y [Hotel Tigaiga](#) han sido reconocidos por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias en las ediciones XXVIII y XIX (la vigésimo octava afectada por las restricciones de la pandemia) de los **Premios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios** por promover el consumo de productos locales canarios en sus establecimientos.

Tanto los cinco hoteles de la cadena GF Hoteles, ubicados en Adeje y Puerto de la Cruz, así como el portuense hotel Tigaiga, asociados a Ashotel, han sido galardonados en la modalidad **‘Premio a Establecimiento Turístico’**. Son, además, algunos de los establecimientos que participan activamente en el proyecto **‘Encuentros con el Producto Local’**, que viene impulsando de forma conjunta la Consejería y la patronal hotelera desde 2020 y que ha permitido que jefes de compra, de economato o responsables de A&B (Alimentación y Bebidas) y restaurante conozcan de primera mano los productos locales en sus puntos de producción y elaboración.

Los Premios Agrarios, Pesqueros y Alimentarios de Canarias, que se celebran desde 1986, se han consolidado como referentes del sector y su fin no es otro que **‘distinguir a entidades y personas que contribuyen a promover los productos locales canarios’**, a la vez que impulsan al sector primario para que siga siendo uno de los motores económicos del Archipiélago.

La propia Consejería recordó ayer que Grupo Fedola, empresa matriz de GF Hoteles, nace con un gran arraigo en el sector primario. En la justificación de este galardón, correspondiente a la edición XXVIII, apunta que “a día de hoy, la empresa destaca por el cultivo e investigación de la papa en Canarias, además de su desarrollo en el mundo hotelero con la cadena GF Hoteles, en Tenerife. En sus cocinas se mima al producto local y se apuesta por una cadena de proveedores que ofrecen alta calidad en sus productos”.

Por su parte, el galardón de la misma modalidad en la edición XXIX ha correspondido al hotel Tigaiga, en Puerto de la Cruz, una empresa familiar que abrió sus puertas en

1959 y en la que destaca “la promoción y valor del producto local por parte del equipo de cocineros, acercando su conocimiento de la gastronomía de Canarias a los clientes”, reza la nota informativa de la Consejería, que añade que el hotel “aprovecha sus instalaciones para destacar algunos productos locales, contribuyendo a su difusión y compra entre sus clientes”.

Conocer el producto de primera mano

Ashotel lleva años apostando por el producto local, kilómetro cero, y la mejor forma de que sus establecimientos asociados conozcan y entiendan los sistemas de producción, la calidad de sus productos e, incluso, los problemas a los que se enfrentan estos productores es mediante jornadas prácticas como las impulsadas en el marco del proyecto ‘Encuentros con el Producto Local’.

Para el sector turístico, el sector primario juega un papel fundamental en el mantenimiento del paisaje de las Islas, importante atractivo como destino. Además, el Archipiélago cuenta con un clima privilegiado y unos paisajes muy atractivos, pero el turista que visita alguna de las islas no solo viene por eso o por la excelente oferta alojativa y de servicios que se ofrece, sino por la experiencia que vive aquí. Canarias es, sobre todo, un cúmulo ingente de experiencias y la gastronomía es pura experiencia sensorial.

En ese sentido, el sector hotelero sabe de establecimientos alojativos o de promoción de destinos, pero también actúa como embajador de lo que se produce aquí; es plenamente consciente de la importancia de dar valor al destino a través de la gastronomía local, no solo para disfrutarla aquí, sino para que los visitantes se puedan llevar los productos locales a sus países de origen.