

Santa Cruz de Tenerife, 3 abril de 2023

Ashotel y Agricultura refuerzan su apuesta por el producto local con el 'I programa de mentorización gastronómico hotelero'

El Gobierno se suma al proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares', impulsado por la patronal hotelera y Asaga, con soporte tecnológico, científico y económico de la Consejería

La **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación** del Gobierno de Canarias y la Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro, **Ashotel**, refuerzan su apuesta por fortalecer los vínculos entre los sectores primario y turístico y, en el marco del proyecto 'Comunidades Turísticas Circulares' (CTC), han puesto en marcha el **I programa de mentorización gastronómico hotelero** para impulsar en las cocinas de los establecimientos alojativos participantes el uso de productos alimentarios de producción y elaboración canaria.

CTC es una iniciativa impulsada por Ashotel y Asaga Canarias, como organizaciones principales, a las que ahora se incorpora el departamento autonómico, que aportará soporte tecnológico, científico y económico. **Comunidades Turísticas Circulares** viene desarrollándose desde hace casi un año con 12 establecimientos hoteleros del sur de Tenerife, hasta el momento. Este grupo de empresas alojativas, asociadas a Ashotel, se integran con esta iniciativa en una red de economía circular cuyo fin último es aprovechar toda la riquísima materia orgánica que se produce en los hoteles, dejar de enterrarla en vertedero y regenerar suelos y fincas agrarias para una mejor producción agrícola y abastecimiento de cercanía.

Este proyecto, que forma parte de la **Estrategia de Sostenibilidad Turística de Ashotel**, cuenta con la colaboración no solo de las 12 empresas hoteleras implicadas actualmente, sino también con el Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento de Adeje, la empresa agroecológica Serviagroc y Transportes Noda, además de con la Cátedra de Turismo CajaCanarias-Ashotel-ULL en la fase de análisis y estudio.

Para explicar los detalles del concurso y la entrada de la Consejería en Comunidades Turísticas Circulares comparecieron esta mañana en rueda de prensa la consejera del área, **Alicia Vanoostende**; el presidente de Ashotel, **Jorge Marichal**, y el gerente de Asaga, **Theo Hernando**. La idea del concurso no se centra en una simple rivalidad entre cocineros de establecimientos alojativos asociados a Ashotel, sino que va mucho más allá: el objetivo principal es que **las empresas hoteleras y extrahoteleras incorporen cada vez más producción local en sus menús y bufés**. Para ello, este 'I programa de

mentorización gastronómico hotelero' incorpora una parte importante de formación y mentorización de los equipos participantes.

Vanoostende destacó que en la Consejería “seguimos con el objetivo de generar relaciones entre el sector turístico y el primario y, ahora, damos un paso más con esta mentorización gastronómica para todos los hoteles, con equipos que harán una formación continua en temas de producto local con el apoyo de GMR Canarias”. “Con ello”, añadió, “conseguimos que haya más presencia del producto local en los menús de los hoteles, siendo esta una de las principales líneas en las que hemos trabajado”. Asimismo, resaltó “la importancia de buscar una economía más circular, cercana y aprovechar y gestionar esos residuos para convertirlos en un subproducto de calidad”.

Por su parte, **Marichal** puso de manifiesto el compromiso sin fisuras que desde el primer momento ha existido por parte de Ashotel con esta alianza con el sector primario. “Las cocinas de nuestros establecimientos alojativos son, sin duda, embajadoras de la calidad que se produce en nuestras islas; somos conscientes de la importancia de dar valor a nuestro destino con la gastronomía local”, dijo. “Hoy damos un paso más en la implicación de los equipos de cocina hoteleros en la difusión y uso de los productos elaborados y producidos en Canarias con este concurso”, añadió Marichal. “Aunque es cierto que tenemos un clima privilegiado y unos paisajes muy atractivos, nuestro turista no solo viene por eso y por la excelente oferta alojativa y de servicios que ofrecemos, sino por la experiencia que vive aquí. Canarias es, sobre todo, y no debemos olvidarlo, un cúmulo ingente de experiencias. ¿Y qué es la gastronomía sino pura experiencia sensorial?”, comentó.

Por último, **Hernando** explicó que “hoteles y productores vamos evolucionando y progresando cada vez más, por lo que realmente impulsamos acciones con el objetivo de tener una comunidad turística que beneficie no solo al turista, sino también al productor; estos niveles de calidad hacen que la profesionalización del sector llegue al turismo”. En esta línea, apuntó que en el marco de Comunidades Turísticas Circulares ya se están recogiendo más de 10.000 kilos semanales de residuos orgánicos para transformarlos en compost de alta calidad para abonar las fincas.

Bases

Los interesados deberán plantearse como reto mejorar en alguna de las **cuatro categorías del programa**: mejora del diseño y elaboración de menús de temática canaria; mejora de la elaboración de la carta de vinos canarios; mejora de la elaboración de repostería canaria y comunicación y puesta en valor de la experiencia 360 gastronómica con producto local. La propuesta impulsada por el Gobierno y la patronal hotelera incorpora un elemento de innovación, de manera que no solo se abordarán recetas tradicionales, sino también nuevas formas de uso de productos de cercanía en la restauración moderna.

El programa consta de **varias fases** que los equipos participantes deberán superar. Los equipos que deseen participar deberán pertenecer a establecimientos asociados a cualquiera de las 4 patronales de alojamiento turístico de Canarias (Ashotel, Asofuer, FEHT Las Palmas y Federación Turística de Lanzarote). Estos equipos, compuestos por 2 personas, pueden ser multidepartamentales, pudiendo estar compuestos por representantes de dirección, cocina, compras y/o sala.

Una vez cerrado el plazo de inscripción, los equipos recibirán durante un mes una serie de sesiones de **formación y mentorización** por parte de cocineros o restauradores en la categoría en la que se han inscrito. Transcurrido ese tiempo, se convocará un concurso en vivo, que se celebrará en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife, en el que los participantes demostrarán sus habilidades sobre lo aprendido, tras lo cual, el jurado dictaminará un equipo ganador por cada una de las modalidades.

Encuentros con el producto local

En el marco de esta colaboración y en sintonía con la promoción del producto local, la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), dependiente de la Consejería, y Ashotel pusieron en marcha durante 2022 un conjunto de visitas a explotaciones agrarias, ganaderas y vitivinícolas de la isla bajo el marco del programa 'Encuentros con el producto local'. El objetivo de esas visitas no es otro que acercar a los responsables de compra y cocina de los establecimientos alojativos asociados a Ashotel a los centros de producción local para conocer de primera mano los procedimientos, elaboraciones y producciones de explotaciones del sector primario.

Durante el año pasado se realizaron en total cinco visitas, en las que participaron un total de 54 profesionales de las áreas de Compras, Cocina y Alimentación y Bebidas de 25 establecimientos alojativos de Tenerife. Los centros de producción visitados fueron los siguientes: quesería de Benijos (La Orotava), finca ecológica La Calabacera (Guía de Isora), bodega Linaje del Pago (El Sauzal), productores de túnidos Istatuna (Santa Cruz de Tenerife) y finca Serviagroc (Guía de Isora), esta última en el marco del proyecto Comunidades Turísticas Circulares, impulsado por Ashotel, una iniciativa que persigue minimizar el desperdicio alimentario y maximizar la recogida selectiva en origen de los hoteles participantes, lo que pone en valor un turismo más sostenible.

Tras los buenos resultados cosechados en la primera edición de este programa de visitas, el pasado 23 de marzo comenzó la segunda edición, con la visita a las bodegas Reverón, en Vilaflor.