

La productos agroalimentarios de La Gomera inician su ruta por la Isla en la '1 Semana Gastronómica'

Date : 19 noviembre, 2018



El Hotel Jardín Tecina acoge este lunes la primera parada de la ruta itinerante que se prolonga hasta este viernes

El Cabildo insular apuesta por la divulgación de los productos con cocina en directo, catas comentadas y menús degustación en 54 restaurantes de La Gomera

El Hotel Jardín Tecina fue escenario de la primera jornada de la 'Semana Gastronómica' de La Gomera. Desde primera hora de este lunes, se abrieron las puertas de este establecimiento para dar cabida a una representación de los principales productos agroalimentarios, que estuvieron acompañados por catas comentadas, distribución de folletos informativos y menús degustación. El evento, que contó con una importante afluencia de público, sirvió para reforzar la promoción de la gastronomía gomera, de forma significativa, en los numerosos turistas que

se acercaron a disfrutar de la iniciativa.

La puesta en valor de los quesos, gofios, vinos, junto al almogrote y la miel de palma, hacen de esta ruta itinerante una oportunidad para degustar los productos gomeros. Por este motivo, el consejero de Industria, Comercio y Consumo, Emiliano Coello, expuso la relevancia de este evento para incentivar la dinamización y el comercio local, principalmente, de las pequeñas empresas productoras.

La experiencia con estos productos se extenderá al resto de la Isla desde este mismo lunes. Según explicó Coello, el martes 20 será en el Hotel Rural Casa Lugo (Agulo), a partir de las 18.00 horas, y el miércoles 21, en el Hotel Gran Rey, desde las 12 de la mañana. El miércoles 22, el Hotel Triana en Vallehermoso acoge las actividades desde las 18.00 horas, y como cierre, el 23 de noviembre, el Parador de La Gomera albergará esta jornada desde las 12 de la mañana.

Ruta gastronómica insular

La 'I Semana Gastronómica' también llegará a los restaurantes de La Gomera. Un total de 54 establecimientos de la Isla participan con la inclusión en sus cartas de platos elaborados con productos agroalimentarios de la Isla, sumándose así al objetivo de fomentar el consumo de la gastronomía local. "Es una muestra más de la estrecha cooperación entre todos los sectores para dar relevancia a nuestras singularidades culinarias", indica Coello.

Las actividades programadas cuentan con la colaboración de los ayuntamientos de la Isla, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentario, el Consejo Regulador Denominación de Origen Vinos de La Gomera, Cajamar, la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, Hotel Jardín Tecina, Hotel Casa Lugo, Hotel Triana, Hotel Gran Rey, Paradores y asociaciones de empresarios de La Gomera.