Doña Fela, nueva marca de comida canaria de 5ª Gama

El Director General, Carlos Ascanio, recibió a la Consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, junto a otros representantes del Gobierno de Canarias, de asociaciones empresariales y medios de comunicación.

Todos los asistentes pudimos comprobar en las instalaciones de Doña Fela, la elaboración de sus platos de forma cien por cien natural, sin ningún conservante ni colorante artificial y con productos seleccionados de máxima calidad.

El Director General de DOÑA FELA, Carlos Ascanio, los responsables de Administración y Finanzas, Manuel Hernández Alejandro, Comercial y Marketing, y Rafael González-Coviella Padilla; tuvieron la ocasión de explicar cómo se creó esta propuesta gastronómica que, hasta el momento, consta de ocho recetas tradicionales canarias, ideadas para que estén listas para ser disfrutadas en menos de tres minutos.

Luego de la visita a las instalaciones, Alicia Vanoostende expresó que:

> *“Cada vez se apuesta más por una alimentación saludable, con producto fresco y de cercanía; la vida actual no nos permite en muchas ocasiones elaborar las recetas que hacían nuestras abuelas y nuestras madres, y esta línea de productos facilitan comer de una manera casera y tradicional.”*

Es importante resaltar la magnífica oportunidad que representa el impulso de nuestro recetario tradicional hacia la gente joven y profesional, que muchas veces debe recurrir, por factores de tiempo, a la propuesta de “*fast food*” normal de pizza, hamburguesas, ect.

Doña Fela, con nuestro recetario tradicional

Doña Fela es la solución para comer bien, sano y rápido, a golpe de tres minutos de microondas. Carlos Ascanio puntualizó *"no hemos dudado en apostar, dentro de un escenario novedoso, por productos sostenibles vinculados a nuestra tierra, generando una experiencia gastronómica atractiva y propia"*.

"El nombre de DOÑA FELA –subrayó- es un homenaje a las cocineras de nuestra tradición que han sido las inspiradoras de esta aventura gastronómica; un tributo a todas las mujeres y hombres canarios que han creado y compartido un recetario único".

Acerca del surtido de Doña Fela

El Director General de DOÑA FELA, Carlos Ascanio, los responsables de Administración y Finanzas, Manuel Hernández Alejandro, Comercial y Marketing, y Rafael González-Coviella Padilla tuvieron la ocasión de explicar cómo se creó esta propuesta gastronómica

Actualmente nuestros platos son: Lasaña de verdura y almogrote; potaje de berros, ropa vieja de pollo, arvejas compuestas, pollo en nuestro adobo, albóndigas de bonito en salsa de tomate, bonito en mojo hervido, y rancho canario.

También acudieron para conocer en la planta el proceso de elaboración, Cayetano José Silva, Director Insular de Agricultura del Cabildo de Tenerife; Domingo Ríos, también integrante del Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife; Mary Clemente Díaz, concejala de Comercio y José Francisco Pinto, concejal de Relaciones Institucionales del Ayuntamiento de Candelaria.

José Carlos Francisco, Presidente de la CEOE; Virgilio Correa, Presidente de Asinca Gran Canaria; Raúl García pascual, de Asinca Tenerife; y José Ramón Villalba, presidente de la Comisión de Industrial de la Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife.

También estuvieron presentes Antonio de la Cruz, Presidente de la Academia de Gastronomía de Tenerife, así como numerosos periodistas gastronómicos.

Dónde encontrar el producto.

Los productos se podrán adquirir en Supermercados Spar Tenerife, Hiperdino, El Corte Inglés, Fred Olsen, Supermercados Covirán, Cadena Dialprix y Glovo Express (Plataforma de Comidas a Domicilio).