

“Nomad Gastro Market” el mejor street food de Canarias

Para hablar de “[Holiday World Maspalomas Center](#)”, hay que pensar primero en la importancia que representa el turismo para nuestras islas. Este proyecto, que hoy día ya es una realidad en todo su esplendor, es lo que se necesita en cada una de las islas, y no estoy hablando de copiar o de imitar este importante centro de atracciones, ocio y gastronomía al carbón, sino de impulsar nuevas propuestas con un mismo propósito, calidad y servicio.



El turismo es y será nuestra principal fuente de ingresos, de eso no creo que tengamos dudas, pero saberlo y entenderlo, lamentablemente, son dos cosas diferentes, razón por la debemos preguntarnos ¿qué buscan los turistas en los destinos que eligen? Y otra muy importante ¿qué esperan encontrar? Debemos aprender desde la escuela la importancia del turismo para nuestro progreso y desarrollo, y Holiday World

Maspalomas, es una buena respuesta a estas premisas, esto es lo que pude percibir en la visita que pudimos hacer un grupo de blogueros, periodistas y comunicadores en general.



11.000 mt2 es el espacio completo del complejo, con una infraestructura creada y diseñada para atender todos los públicos de cualquier edad, nos encontramos con casino, bowling, un parque de diversiones y mucho más, con un personal preparado para atender y satisfacer cualquier necesidad del visitante.



Pero hablemos de lo que nos atañe en lo que a gastronomía se refiere, [Nomad Gastro Market](#), una espectacular feria gastronómica que, a diferencia de otros centros, mall y cualquier local de estas características, no se pusieron los espacios en alquiler para que el mejor postor lo arrendara, y esto es un detalle muy importante que, **Juan Miguel Arouni**, asesor gastronómico de la empresa, nos resaltó, y para mí es uno de los detalles más significativos de lo que fue la puesta en marcha de este complejo de ocio ¿por qué? fácil, la propiedad se puso a la tarea de seleccionar y buscar las mejores franquicias y restaurantes con una oferta culinaria ya conocida, de éxito y aceptada por un público local, lo que nos quiere decir que de antemano, la calidad de cada uno de los locales que encontramos en Nomad Gastro Market no estuvo no a la suerte, sino por el contrario, con toda la intencionalidad del caso en cada una las ofertas culinarias que encontramos en el centro de ocio.

Luego de un recorrido por cada uno de ellos, conociendo en la voz de cada uno de los propietarios de sus marcas los detalles

y diferencia en cuanto a la calidad de productos y elaboración; los profesionales de la comunicación que acudieron a la cita, para conocer y dar nuestra opinión, nos dimos a la tarea de probar lo más posible, ya que estamos hablando de unas 14 ofertas diferentes entre las que encontramos, cocina canaria, italiana, marroquí, libanesa, fusiones de japo y hawaiana, mexicana, andaluza, freidura y arroces, algo que se reclama hoy día en este tipo de establecimientos, comida saludable, de la Rioja tapas y pinchos, productos ibéricos, de los cuales tengo que acotar que, de muy alta calidad, cocina japonesa. Otra propuesta interesante es la de restaurantes que en una época marcaron a los nativos de Gran Canaria, como es el caso de La Papa Loca, coctelería y postres, todos con una alta calidad gastronómica.



















Sin lugar a dudas, el Holiday World Maspalomas con su Nomad Gastro Market, se convertirá en un corto periodo de tiempo, en uno de los lugares más apreciados y visitados por los turistas y locales de todas las edades.

De esto se necesitan mucho más, con otras propuestas, pero

con la misma calidad en oferta, servicio e instalaciones, no quiero dejar de mencionar la importancia en el aspecto laboral, muchas plazas de trabajo directas en indirectas, podemos resumir que, Holiday World Maspalomas, como el progreso que debe buscarse en todo el archipiélago, para convertirnos en un destino favorito de los turistas del mundo.