

El sector pesquero sin el sector horeca, atraviesa momentos de dificultad

Por: Chef Jonay Darias. [Presidente de Asociación CMT](#)

En situaciones como la que está viviendo la hostelería, el sector pesquero y todos los sectores afines; como asociación de gastronomía queremos dar apoyo tangible a toda la restauración, al [sector pesquero](#), la agricultura, a todos esos hombres y mujeres que todos los días se ponen una chaquetilla para salir a trabajar para así, poder dar una respuesta con su buen hacer a los otros protagonistas de estas historias, los comensales, los clientes, esas personas que con activa participación hacen posible, que hoy día, la restauración de las islas canarias se mantenga de pie y lo más importante, con ilusión de ganar esta dura batalla.







El sector pesquero sin el sector horeca...

No podemos desfallecer, los cocineros, reposteros, bodegueros, distribuidores, pescadores, agricultores, periodistas; todos debemos permanecer unidos, primero, como canarios, nacidos y afincados, ayuntamientos, cabildos, gobierno en general todo aquel que tenga amor por nuestras islas. Yo los llamo a sumarse a la labor de que, en Canarias, la situación la podamos controlar y llevar a buen fin entre todos y, está claro que para eso, debemos oírnos los unos a los otros, buscar soluciones donde haya concordia para lograr un consenso productivo para toda la región.



El turismo debe ser atendido como tiene que ser atendido

El sector turismo pasa por una dura situación, está en una desolación devastadora, que ahora, que no lo tenemos, es cuando la mayoría entiende la importancia que tiene en todo nuestro desarrollo social y económico.

El turismo debe ser atendido como tiene que ser atendido icasi con el carácter de catástrofe! porque hay que vivirlo en carne propia para ver cómo pasan los meses: hoteles cerrados sin esperanza de abrir a una fecha cierta, ya se debe reconocer y, de una vez por todas, que, si no se hace algo contundente, con inmediatez, muchas empresas verán el final de sus días y con ellas, los puestos de trabajo.

Festival del Patudo Canario 5 edición

El sector pesquero sin el sector horeca, atraviesa momentos de dificultad muy importantes, la agricultura igual, estamos sin turismo, saquemos cuenta que, ese mercado de 15 millones de personas al año, o sea nuestro turismo habitual, no está, y ahora vemos que todo está concatenado, ahora lo sabemos, la

labor de cada uno se refleja en el bien común y esa suma de trabajo es lo que hace que una sociedad progrese.

El Festival del Patudo Canario ha evolucionado, se ha reinventado, y esto como respuesta a una situación inimaginable para todos hace cosas de pocos meses atrás

El sector pesquero de Canarias está formado por familias, y son más 400, quienes han hecho de la pesca la forma de ganar el sustento, el progreso de su familia y, su bienestar, este momento es de apoyo, a todo lo nuestro, es el momento de hacer presencia con participación tangible.



El sector pesquero sin el sector horeca, atraviesa momentos de dificultad

El huerto canario, el campo canario, está igual, con dificultades que, solo podrán salir adelante con nuestra participación y conciencia de ciudadano.

El Festival del Patudo Canario ha evolucionado, se ha reinventado, y esto como respuesta a una situación inimaginable para todos hace cosas de pocos meses atrás.

Desde la [Asociación Cielo, Mar & Tierra](#) queremos hacer un llamado a todos para que acudan a los restaurantes que participan este año en el festival, es una forma de premiar el tesón y esfuerzo de muchos cocineros, restauradores, pescadores, agricultores, que, de una forma u otra, han hecho de manera, si se quiere, heroica, el mantener su local abierto

y los otros sus sectores luchando por mantenerse, esto, pese a todo y a todas las restricciones que hoy día tiene la gastronomía.



Festival Patudo Canario 4 edición Mercadillo de Tegueste

Así que, no me resta más que hacer ese llamamiento para que entre todos le demos el apoyo al 'Festival del Patudo, los túnidos y la rica huerta de Canarias' y les hago llegar mis felicitaciones a todos los restaurantes que ya están calentando motores para ofrecer los mejores platos con nuestro Patudo, nuestro stúnidos y el huerto canario.