

Más allá del sol y la playa: cómo la gastronomía de Canarias puede impulsar más sectores

El turismo ha transformado la gastronomía de Canarias, presentando tanto oportunidades como desafíos. Mientras el auge turístico ha incrementado la demanda y visibilidad de la cocina canaria, también ha generado preocupaciones sobre la autenticidad y sostenibilidad de esta tradición culinaria.

Chefs locales se debaten entre preservar recetas ancestrales y adaptarse a los paladares globales, a menudo diluyendo la esencia de platos típicos para complacer a una audiencia más amplia. Agricultores y proveedores locales enfrentan la presión de satisfacer una demanda creciente, lo que plantea interrogantes sobre la viabilidad a largo plazo de prácticas agrícolas sostenibles. Sin embargo, también surgen iniciativas que [buscan equilibrar](#) este crecimiento con la conservación del patrimonio gastronómico, mediante la promoción de ingredientes endémicos y la educación turística sobre la riqueza culinaria de las islas.



Foto: El país “Vieja a la Espalda”

Ap
oy
ar
in
ic
ia
ti
va
s
de
re
st
au
ra
nt
es
tr
ad
ic
io
na
le
s
po
r
pa
rt
e
de
lo
s
go
bi
er
no
s
lo

ca
le
s
pu
ed
e
se
r
mu
y
be
ne
fi
ci
os
o.
Es
to
no
so
lo
ay
ud
a
a
pr
es
er
va
r
la
he
re
nc
ia
cu
lt

ur
al
y
ga
st
ro
nó
mi
ca
de
la
re
gi
ón
,
si
no
qu
e
ta
mb
ié
n
pr
om
ue
ve
el
tu
ri
sm
o
cu
li
na
ri
o,

at
ra
ye
nd
o
a
vi
si
ta
nt
es
in
te
re
sa
do
s
en
ex
pe
ri
en
ci
as
au
té
nt
ic
as
.

Además, respaldar a los restaurantes locales con cocina tradicional fomenta la economía, apoya la agricultura regional y fortalece la comunidad. Es una estrategia que beneficia a todos: preserva la cultura, impulsa la economía y enriquece la oferta turística.

¡La gastronomía también es cultura!

La protección de la cocina tradicional, debe tener un enfoque similar a cómo se preservan los monumentos históricos. La gastronomía, al igual que un legado cultural invaluable, debe erigirse y fomentarse en su forma más pura, estimulando así la cocina local sin alteraciones.

Los gobiernos locales, al apoyar estas iniciativas, no solo podrán promover la autenticidad culinaria, sino que también aseguran que la esencia de nuestra cultura se mantenga viva y sin modificaciones para el deleite de las generaciones futuras y atractivo principal para visitantes de todo el mundo y acompañarla de sol y playa.

El maridaje perfecto con el sector vinícola de Canarias

Hablar de la agricultura en Canarias lleva intrínsecamente a mencionar sus vinos, creando así el maridaje perfecto para su rica gastronomía. Esta unión entre la [tierra](#) y la copa resalta la diversidad de sabores que las islas ofrecen, donde cada plato y cada vino cuentan historias de su origen volcánico y clima único.

Este enlace entre la agricultura y el sector vinícola no solo enriquece la experiencia culinaria, sino que también subraya la importancia de preservar y promover la cultura gastronómica canaria, ofreciendo a locales y visitantes un viaje sensorial que va más allá del paladar, conectando con la esencia misma de las islas.



Reimaginar la promoción de Canarias, poniendo énfasis en su rica gastronomía acompañada del emblemático sol y mar, podría revolucionar su imagen en el exterior. Este enfoque ofrece una experiencia más holística y auténtica, destacando la singularidad de las islas no solo como un destino vacacional ideal, sino también como un epicentro de cultura y sabor.

Al integrar la gastronomía en su núcleo promocional, Canarias se posiciona no solo como un paraíso de relajación, sino como un destino culinario de renombre mundial.

El turismo en Canarias ha experimentado un crecimiento significativo, convirtiéndose en un pilar clave para la economía de las islas. La afluencia de visitantes no solo impulsa la industria hotelera y de servicios, sino que también

juega un papel vital en el sustento de muchas comunidades y sectores locales.



Este auge turístico refleja el atractivo global de Canarias, destacando su clima, paisajes naturales, y rica cultura, pero lo que se propone es que al centrar la promoción en la gastronomía de Canarias se beneficia aún muchos más los sectores de sol y playa, aumenta la demanda de cocina local y con ello productos autóctonos.

Sin embargo, el desafío reside en visualizar y gestionar este crecimiento de manera sostenible para garantizar que beneficie a largo plazo tanto a residentes como a visitantes y como dijimos antes...” ¡No hay mejor postal que la gastronomía de un lugar! Y si es Canarias mucho más.

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).