

Tenerife estrategia de gastronomía y turismo

La gastronomía y su relevancia como atractivo turístico son la clave que ha llevado al Cabildo, a través de las áreas de Agricultura y Turismo, a elaborar un Plan Director de Gastronomía y Turismo de Tenerife para el periodo 2018-2020 que supone una continuación e impulso de las acciones que la entidad insular ha venido desarrollando en este ámbito los últimos años.

La mejora de la competitividad de la cadena de valor de la gastronomía o su consolidación como atractivo turístico en los mercados emisores de los casi seis millones de visitantes que pasan sus vacaciones en la Isla cada año son algunos de los retos marcados en la ambiciosa estrategia que se ha presentado hoy.

Este nuevo plan, representa una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsando el desarrollo económico local e implicando a sectores profesionales diferentes, desde el agricultor a los cocineros, pasando por quienes ofrecen sus productos en los mercados”.

Sobre esos estratos profesionales se asienta el Plan Director de Gastronomía y Turismo de la Isla para los dos próximos años, elaborado tras un proceso de participación que ha contado con la implicación de un centenar de actores gastronómicos y turísticos de Tenerife, entre ellos Promotur-Gobierno de Canarias, Ashotel, la Universidad de La Laguna, empresas asociadas a [Turismo de Tenerife](#), restaurantes y periodistas gastronómicos, entre otros.

Uno de los objetivos clave que se plasman en el documento es la gestión compartida de la gastronomía insular, reflejada en su mismo proceso de elaboración, aunque se incluyen otros de

igual relevancia, como son la promoción del conocimiento y consumo del producto local y del *know-how* culinario de la Isla o la potenciación del desarrollo de productos de turismo gastronómico.

Seis líneas principales de trabajo

En el primero de los ejes del plan, sobresalen acciones como el impulso a la declaración de la gastronomía de las Islas Canarias como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, la elaboración del Manifiesto de la Nueva Cocina de Tenerife, la creación de un centro de interpretación de la cocina de Tenerife, la creación de la etiqueta *Tenerife Food Label*, una Memoria del Sabor de Tenerife o la designación de “embajadores” de la gastronomía de Tenerife.



El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales

Otra de las líneas de trabajo pasa por el impulso del conocimiento, la formación y el I+D+i en el sector. Así,

contempla la creación de un espacio común que aúne los avances gastronómicos en la Isla, la elaboración de una cartografía de la gastronomía de Tenerife, un centro de documentación sobre la cocina tinerfeña o un sistema de formación superior en este ámbito. El tercer grupo de acciones, relacionadas con la competitividad, prevén la creación de un clúster de la gastronomía de Tenerife, así como de planes de competitividad y de transferencia de I+D+i a la cadena de valor gastronómica de la Isla.



La promoción de productos de turismo gastronómico (como rutas turísticas del vino de Tenerife, un plan de desarrollo de la pesca de turismo o planes de dinamización de mercados de abastos y lonjas, entre otras iniciativas); la elaboración de un plan de marketing y comunicación y el desarrollo de un nuevo plan de gobernanza para el turismo y la gastronomía en la Isla completan las líneas de trabajo incluidas en el Plan Director de Gastronomía y Turismo para 2018-2020.