



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LUNES 23 DE ENERO DE 2017

EL DÍA:

UNA TRADICIÓN GANADERA QUE CUMPLE 269 AÑOS

El municipio de Los Silos, en la Isla Baja, celebró este fin de semana los actos en honor de San Antonio Abad, entre los que destacaron su histórica feria de ganado, la muestra de artesanía o la Copa Cabildo 2017 de Lucha del Garrote Canario.



Una tradición ganadera que cumple 269 años

El municipio de Los Silos, en la Isla Baja, celebró este fin de semana los actos en honor de San Antonio Abad, una vieja tradición ganadera que en 2017 cumplió 269 años de historia, según ha destacado el Ayuntamiento silense, principal organizador de unos festejos que ayer congregaron a numeroso público en la feria ganadera, la procesión del santo y la bendición de los animales.

Desde el Consistorio silense se recuerda que en el libro "San Antonio Abad y su festividad", del historiador silense Álvaro Hernández Yanes, se señala que la primera imagen de San Antonio Abad llegó a Los Silos el 4 de agosto de 1748, "para probablemente salir en procesión al año siguiente". Desde



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

entonces, Los Silos no ha dejado de recordar cada año al considerado patrón de los animales.

La programación de actividades comenzó el viernes con una degustación gastronómica de tapas y vinos de Tenerife en el patio del antiguo convento de San Sebastián, organizada por el Mercadillo del Agricultor de Los Silos. El sábado, en la trasera del antiguo convento, se celebró la Copa Cabildo 2017 de Lucha del Garrote Canario, una competición organizada por la federación de este deporte autóctono. La jornada se cerró, junto a la iglesia de La Luz, con una noche de parrandas.

Ayer fue el día más esperado. Desde las diez de la mañana, la feria de ganado recordó una cita que antaño tuvo una gran importancia en la comarca y que en la actualidad sirve al menos como recuerdo de aquella forma de vida, en la que la agricultura y la ganadería eran las actividades más importantes para una gran mayoría de tinerfeños.

En la plaza de la Luz y calles cercanas, los oficios tradicionales tuvieron su espacio en la Feria de Artesanía.

Tras la misa de mediodía en la iglesia de Nuestra Señora de La Luz, la imagen de San Antonio Abad salió a la calle. Cientos de personas se acercaron hasta la imagen para recibir la bendición. Un año más se pudieron ver muchos animales de compañía que se han sumado a una tradición que antaño estaba limitada al ganado que daba el sustento. Las mascotas, algunas tan exóticas como un águila o una iguana, son ahora protagonistas del acto.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El alcalde de Los Silos, Santiago Martín (PSOE), valora la importancia de "una de las tradiciones más arraigadas de nuestro pueblo. La celebración de San Antonio Abad, que cumple 269 años, supera más de la mitad de los años de historia de Los Silos".

ABC CANARIAS:

EL TURISMO GASTRONÓMICO, MUCHO MÁS QUE SENTARSE A LA MESA

Más de 8 millones de turistas llegaron a España para disfrutar de experiencias culinarias.



MARÍA JOSÉ PÉREZ-BARCO - [MariaJose 1610](#)

El turismo gastronómico es un negocio emergente. Cada día son más los visitantes que llegan a nuestro país seducidos por lo que se cuece en los fogones españoles. Y no solo se trata de sentarse a la mesa y comer. Quieren descubrir desde dentro nuestra gastronomía, con experiencias culinarias desde que el producto nace hasta que llega a la mesa. Por eso están surgiendo agencias que ofertan nuevos servicios para satisfacer la demanda de este tipo de consumidor: rutas por las dehesas extremeñas donde se crían los cerdos ibéricos; visitas a las almazaras donde se elabora el aceite de oliva virgen, a las bodegas de vino, a las fábricas de jamón, a los mercados de abastos y lonjas... Ya se diseñan rutas de tapas por el casco viejo de muchas ciudades españolas; se visitan lugares específicos,



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

por ejemplo, los cultivos de azafrán, las subastas de pescados, las almadrabas para conocer la pesca del atún con esta técnica....

Desde luego en España no nos falta cultura gastronómica. Algo que tiene mucho peso a la hora de elegir un destino turístico, como reconoce la Organización Mundial de Turismo (OMT). De hecho, más de un tercio del gasto de un turista se dedica a alimentación.

Pero hay mucho más detrás. Según datos del Ministerio de Energía, Turismo y Agencia Digital, en 2015, 8,4 millones de turistas internacionales vinieron a España para realizar actividades gastronómicas, es decir que la gastronomía fue su principal prioridad para visitarnos. Eso supone el 12,3% de los turistas recibidos en el año. Gastaron en total 9.663 millones de euros (1.147 de media por cabeza). Y visitaron sobre todo los destinos de interior.

«La gastronomía es un elemento dinamizador de la economía española con un fuerte impacto en el sector de la hostelería. Es un atributo diferenciador de la Marca España con un gran prestigio y reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional», afirman desde el Ministerio.

Ver imagen en Twitter



tendemos que los turistas gastronómicos tengan experiencias más ricas y un gusto mayor al turista en general»

Con esas cifras y demanda cabe pensar en toda la industria, pymes, micropymes y pequeñas empresas... tiendas gourmet, restaurantes, bares... que viven del turismo gastronómico, como saben bien en Saborea



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

España, una plataforma nacional que integra a hosteleros, cocineros, reposteros... con vocación de promocionar y potenciar internacionalmente el turismo y la gastronomía. «Trabajamos en los ayuntamientos, con los hoteles, con los productores, con los dueños de bodegas, de las almazaras, de queserías artesanales e industriales... para ver de qué manera se puede hacer más atractiva la visita a estos lugares y cómo trabajar los souvenir gastronómicos para hacerlos más atractivos... Pretendemos que los turistas gastronómicos tengan experiencias más ricas y un consumo mayor al turista en general», cuenta Emilio Gallego, secretario general de Saborea España.

Crece el turismo nacional

Es un sector en crecimiento y con muchas posibilidades. No existen datos concretos, «pero sabemos que el turismo nacional ha crecido en 2016. Y con él el turismo gastronómico ya que el consumidor español da mucha importancia a la gastronomía cuando elige destinos y espacios para disfrutar de sus vacaciones o de unos días de descanso», asegura Gallego.

Y la proyección de futuro parece muy halagüeña, en opinión de Gallego. «Tenemos que dar complementos para que sea más difícil competir con nosotros. Y la gastronomía tiene un papel diferenciador como nadie», dice.

Mientras, el turista internacional busca lo típico, lo tradicional. «Hay 250.000 lugares de comida en España. Y la gran mayoría son restaurantes tradicionales, bares de tapas... Eso es lo que quieren los turistas extranjeros», dice Rafael Ansón, presidente de la Real Academia de Gastronomía, que acaba de publicar el libro «La Cocina de la Libertad». Ansón recuerda que la gastronomía, junto con el transporte y las infraestructuras, son los ítem más valorados por los extranjeros cuando visitan España, según la encuesta de Hábitos Turísticos (Habitur de Turespaña). «Somos un ejemplo y un modelo que todos quieren copiar — asegura—. Hace veinte años los turistas venían por el sol y la playa, ahora también por la gastronomía».

«Ha aumentado de forma exponencial la demanda de tour de tapas para turistas extranjeros. Ya es muy común ver grupos de extranjeros a las ocho de la tarde en los bares de tapas del centro de las ciudades más



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

turísticas: Madrid, Barcelona, Sevilla... El concepto de tapa se ha puesto de moda en todo el mundo: sentarte y comer varios platos pequeños. O comer pinchos de bar en bar», cuenta Cristina Alonso, presidenta de la Asociación Española de Enoturismo y Turismo Gastronómico.

Pero los más pequeños necesitan más visibilidad, como explica Alonso. «Estos turistas —dice— están muy concienciados con tiendas de km 0, es decir con el producto local, que vayas tú a descubrir el producto a su origen. Hay que promover y promocionar más el producto local, la cocina tradicional, el restaurante pequeño. Eso es lo que quieren los turistas extranjeros, les gusta descubrir la comida española, las tapas de verdad, interactuar con los españoles, quieren disfrutar de las sobremesas, de nuestro estilo de vida, de reunirse al lado de la mesa como hacemos nosotros».

«El problema es la comercialización», cuenta Mireia Alum, directora de Culinary Spain, una pequeña agencia de Madrid que diseña rutas gastronómicas para extranjeros. «Hay demanda, pero es difícil satisfacerla porque no nos encuentran a los más pequeños. Los turistas de otros países buscan experiencias. Quieren ir donde van los españoles, incluso entrar en casas privadas y comer como comemos nosotros día a día. Ver la vendimia, las subastas de pescado, cómo se marisca, como se hace el vino desde que se planta en la vid...».

Más visitas a bodegas

Otro indicador para conocer el peso cada vez mayor que la gastronomía está teniendo en el turismo son los informes que realiza Rutas del Vino de España, donde están representadas un buen grupo de bodegas del país. En 2015 el número total de visitantes a esas bodegas y museos del vino ascendió a 2,2 millones, un 5,59% más que el año anterior (2,1 millones de visitantes). En ocho años casi se ha duplicado este tipo de turistas, lo que confirma que el enoturismo se encuentra en plena expansión.

«Hay un claro ascenso de visitantes a bodegas. El turismo gastronómico está creciendo y también los productos y actividades relacionados con este sector. Es un complemento a otras ofertas como el sol, la playa, la montaña... Desde luego, la gastronomía tiene una capacidad de agregar valor absolutamente bárbara», explica Eduardo Serrano, consultor de ESM Asociados.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Esta empresa participa en el desarrollo del Plan de Impulso al Turismo Gastronómico de la Región de Murcia, en un equipo multidisciplinar que ya ha hecho los de Euskadi, Galicia, Extremadura. «Andalucía, Cataluña, Galicia... ya tienen sus planes estratégicos de desarrollo de turismo gastronómico. Se trata de hacer un inventario con todos los productos, actividades y lugares que tiene una región interesantes para el turismo gastronómico, y ponerlos en valor. En todas partes tenemos productos identitarios de un lugar y diferentes a los de otra región», cuenta Serrano.