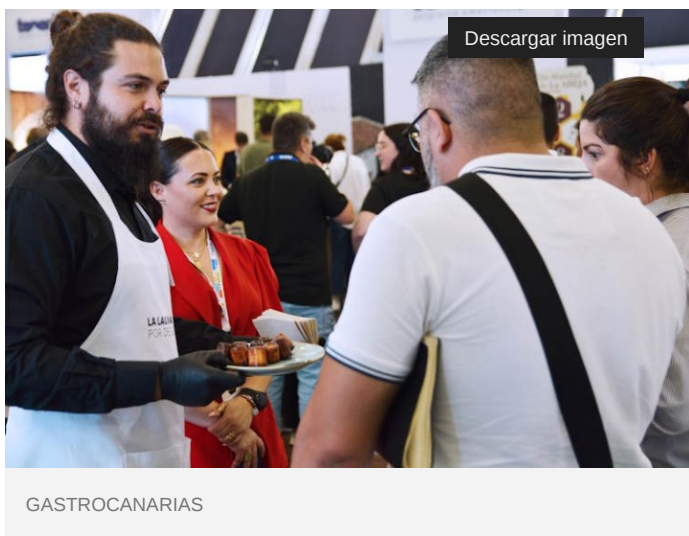


miércoles 21 de mayo de 2025

La Laguna vuelve a GastroCanarias para mostrar la esencia de su sabor único y su legado gastronómico

Repostería, gofio, historias de comercio local y producto de kilómetro cero marcan una jornada que ya ha permitido al público saborear la esencia de un municipio que es, también, destino gastronómico



La Laguna ha vuelto. Con fuerza, con identidad y con el firme propósito de demostrar que su gastronomía es un reflejo de su cultura, su historia y su territorio. Este martes, el stand del Ayuntamiento de La Laguna en GastroCanarias 2025 ha brillado con una oferta que pone en valor la repostería tradicional, el patrimonio ligado a los molinos de gofio, los productos locales y la pasión de quienes han hecho del sabor una forma de vida.

Durante la mañana, visitantes y profesionales han podido disfrutar de una deliciosa degustación de repostería típica bajo el evocador lema “La Laguna tiene el sabor de una ciudad del dulce”, una bienvenida que ha puesto en el paladar la riqueza repostera del

municipio. Laguneros, torrijas. La tarta Asunción y otras delicias elaboradas por obradores locales han reivindicado un legado repostero vivo y arraigado.

Ya por la tarde, el protagonismo ha sido para los tres molinos laguneros que aún mantienen viva la elaboración artesanal del gofio, uno de los pilares de la cocina canaria y símbolo del patrimonio alimentario del Archipiélago. “Son mucho más que negocios, son guardianes de una tradición que habla de quiénes somos”, ha señalado Estefanía Díaz, concejal de Comercio y Turismo, durante su visita al espacio. “Este regreso a GastroCanarias es también un homenaje a todas las personas y proyectos que siguen haciendo posible una gastronomía con alma lagunera”.

La agenda del día ha incluido también la presentación del caso de éxito de la Frutería Nito, cuya ‘cajita sana’ viral ha llevado productos frescos del campo lagunero a miles de hogares canarios, y la puesta en valor del I Festival ‘Cañas y camarones’, una iniciativa municipal que celebrará este verano el sabor, la música y el mar en Bajamar.

Además, se ha rendido tributo a las “Venteras”, mujeres que durante décadas sostuvieron el pequeño comercio local, con la presentación en este salón gastronómico del libro editado por la concejalía de comercio. La jornada ha concluido con una cata comentada de cervezas laguneras a cargo de La Armada, ejemplo del auge de las microcervecías artesanales en el municipio.

Un miércoles con más sabor lagunero

Mañana miércoles, La Laguna volverá a llenar GastroCanarias de aroma y talento con nuevas propuestas de gran nivel. Desde las 11:00 horas, la Cafetería Los Majuelos demostrará por qué su bocadillo ha sido reconocido como el mejor de Canarias, mientras que la panadería Zulay, especializada en masa madre y bollería francesa artesanal, dará a conocer su historia de éxito.

A las 14:00 horas, el Restaurante Casa Portela ofrecerá un menú degustación en directo que reinterpreta la cocina canaria desde la creatividad y el respeto por la tradición. Y por la tarde, el chef Braulio Simancas, poseedor de Sol Repsol, presentará cinco bocados 100% laguneros que reflejan el potencial del producto local y la gastronomía de periferia.

El miércoles concluirá con una degustación de vinos a cargo de Bodegas El Faro, un maridaje que pondrá en escena la fusión entre tradición enológica y cocina de autor con alma volcánica.

Una cita para saborear La Laguna

“La Laguna es historia, es diversidad y también es sabor. En esta edición de GastroCanarias queríamos mostrar todo eso, a través de sus productos, de sus cocineros, de sus comercios y de su gente. Hemos vuelto con una propuesta potente, real, viva, que conecta con la ciudadanía y con los profesionales del sector”, ha añadido la concejal nacionalista Estefanía Díaz.

El municipio estará presente en el Salón Gastronómico hasta el jueves, con nuevas actividades cada día y una presencia marcada por la autenticidad y el sabor que definen a La Laguna.