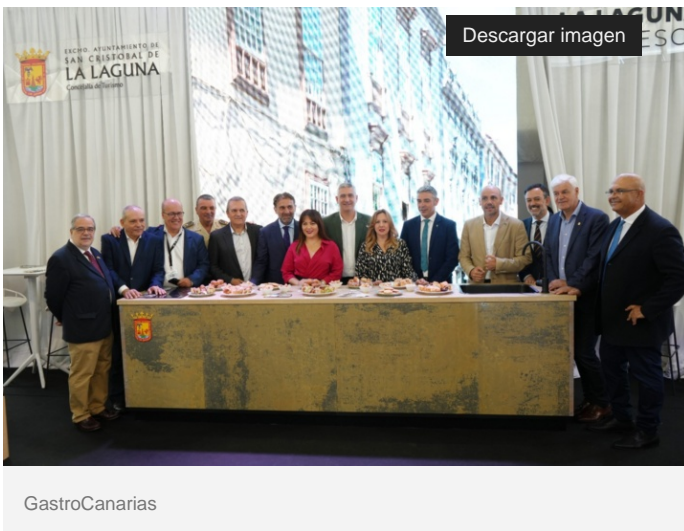


martes 19 de mayo de 2026

La Laguna convierte GastroCanarias 2026 en un escaparate del sabor, el producto local y la identidad gastronómica del municipio

El municipio inaugura hoy su programación en el principal salón gastronómico de Canarias con showcookings, degustaciones, catas y propuestas culinarias que fusionan tradición, innovación y territorio



La Laguna ha comenzado su participación en GastroCanarias 2026 con el despliegue una amplia propuesta gastronómica que vuelve a situar al municipio como uno de los grandes referentes culinarios del Archipiélago. El Recinto Ferial de Tenerife acoge desde este martes y hasta el próximo jueves la principal cita gastronómica de Canarias, donde el Ayuntamiento lagunero mostrará durante tres jornadas el potencial de su producto local, el talento de sus profesionales y la fuerza de una gastronomía profundamente ligada a la identidad y al territorio.

La programación lagunera arrancó anoche con la celebración de una nueva edición de 'Paisajes al Plato', una experiencia gastronómica celebrada en el Eco Hotel Costa Mágica que reunió a chefs, profesionales del sector turístico, prensa especializada y creadores de contenido vinculados a la promoción gastronómica y turística. El encuentro contó con la participación destacada del chef asturiano Nacho Manzano, poseedor de tres Estrellas Michelin y tres Soles Repsol, quien presentó diferentes reinterpretaciones culinarias inspiradas en espacios emblemáticos de La Laguna.

El stand del municipio ha abierto sus puertas bajo el concepto 'El sabor de volver', una propuesta visual y gastronómica diseñada para poner el foco en la cocina de cercanía, el comercio local y la autenticidad de los sabores laguneros. Durante toda la jornada, el espacio acogerá showcookings, degustaciones y presentaciones protagonizadas por empresas y establecimientos del municipio.

Entre las actividades previstas para este martes destaca la presentación del libro "Panaderas y reposteras. Mujeres en el comercio de La Laguna", una obra que rinde homenaje a generaciones de

mujeres vinculadas al pequeño comercio y a la tradición repostera del municipio. La jornada continuará además con el showcooking del chef Adrián Oliveira, de Bejeque by Adrián Oliveira, quien ofrecerá una propuesta culinaria basada en técnicas japonesas aplicadas al producto canario y la cocina atlántica contemporánea.

Uno de los momentos más esperados del día llegará con la participación de cuatro establecimientos laguneros en el certamen nacional Mejor Bocata de España 2026. Cafetería Los Majuelos, La Candela, Bocatería 922 y La Fosforera presentarán sus propuestas gastronómicas en una acción que volverá a poner en valor la creatividad y el nivel de la restauración local.

La programación de hoy se completará con la elaboración en directo del tradicional guiso 'Sorimba', elaborado con producto local y gofio lagunero, así como con una cata comentada de vinos de Bodega Tierra Fundida, una experiencia centrada en la identidad y singularidad de los vinos del municipio.

La concejal de Comercio y Turismo, Estefanía Díaz, destacó que "La Laguna llega a GastroCanarias con una propuesta muy potente, pero sobre todo muy auténtica, que habla de quiénes somos, de nuestros productos, de nuestros comercios y del talento que hay en el municipio".

Díaz subrayó que "queremos que cada persona que pase por el stand descubra que La Laguna también se saborea. Somos historia, territorio, producto local, cocina tradicional e innovación, y todo eso se refleja en una programación pensada para mostrar la fuerza de nuestra gastronomía".

La edil añadió que "GastroCanarias es una oportunidad magnífica para seguir posicionando al municipio como destino gastronómico, pero también para reconocer el trabajo diario de nuestros restaurantes, bodegas, dulcerías, cafeterías, productores y pequeños comercios, que son quienes mantienen viva esta identidad".

Durante los próximos días, el municipio continuará desarrollando una programación centrada en el producto de kilómetro cero, el comercio local y los grandes eventos gastronómicos impulsados desde La Laguna, con acciones vinculadas a la Ruta de la Tapa, el queso artesanal, la cerveza local, el gofio, las bodegas del municipio y nuevas experiencias culinarias que seguirán reforzando la conexión entre gastronomía, territorio y turismo.