

#### LA PROMOCION DE LA INDUSTRIA DE ARTESANIA ALIMENTARIA COMO ESCAPARATE DE LOS PRODUCTOS Y ESPECIALIDADES DE LANZAROTE

Revalorizar los alimentos locales y **recetas** tradicionales

Lanzar una gama de productos que recreen sensaciones

Mostrar al turista el proceso artesano



Comodidad para el consumidor local y para estancia del turista



Recuerdo para que el turista vuelva a



de elaboración



Alimentos semielaborados o listos para consumir

Alimentos fáciles de llevar al país de origen

# Productos Locales. Productos transformados. Soberanía Alimentaria





#### Producto transformado:

- Obtenidos de la transformación de productos sin transformar (materia prima).
- Pueden contener ingredientes para su elaboración o para conferirles unas características específicas.

### Productos de Lanzarote

Mermeladas: 3 (1 eco)

Setas: 1

Champiñones: 1

Mojos: 2 (productos

locales)

Frutas secas: 2 (1 eco)

Vegetales envasados: 3 (1

eco)

VINOS, CERVEZAS REPOSTERIA, PANADERIA.

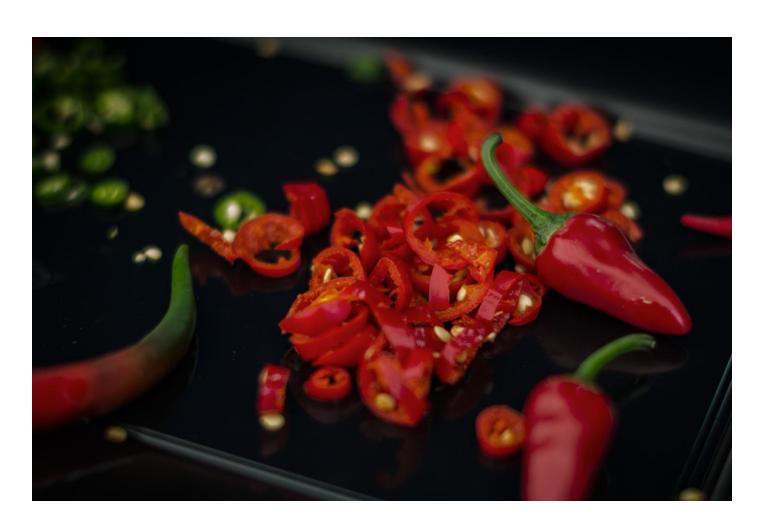
**SNACK BATATITO** 



















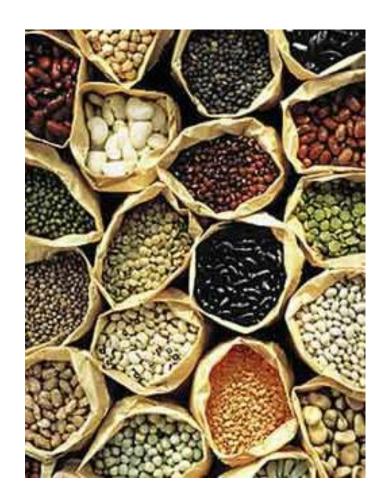
#### Que caracteriza nuestra DIFERENCIACION:

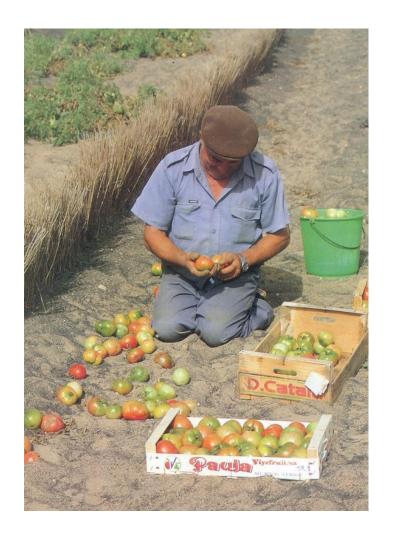
Los productos agricolas ganaderos y pesqueros son únicos porque:

- a) provienen de unas condiciones climaticas diferentes (islas orientales)
- b) son muy salinos por los alisios persistentes (orografía escasa)
- c) se crían en un suelo muy mineral debido a su origen volcánico
- d) prácticamente de secano
- e) las variedades locales son fruto de adaptación al medio durante siglos
- f) métodos de explotación sostenibles
- g) agrosistemas únicos como el jable o enarenados
- h) tradición oral en métodos de cultivo























#### LANZAROTE: IDENTIDAD

: Centro de Transformación de la Cochinilla. Cultivo Aloe vera y sus derivados

Conjunto de Salinas.





UNED, 16 mayo, 2017

#### Salinas de Lanzarote



•Misión: Posicionar y promocionar a la isla como un Destino de turismo sostenible, creando nuevos productos que profundice en la oferta existente, especializándola y dándole un carácter singular; apoyándose para ello en la puesta en valor de los recursos naturales y del sector primario, como artífice de atributos originales y auténticos del destino.





## CARACTERISTICA ACTUAL: GRAN VARIEDAD EN CUANTO A FORMATOS, TAMAÑO, TIPO DE ELABORACION, MADURACION, CUAJOS ETC...











• INICIO: 2014. ACTUALMENTE 22 QUESERIAS

- Objetivo:
  - Englobar a todas las queserías artesanales en un sola imagen.
  - Potenciar el consumo del queso artesanal de Lanzarote.
- Funciones: Asesoramiento, Formación,
  Promoción.

## Ganaderia











140 colmenas, 4 Industriias Miel

#### Cochino Negro Canario

