

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

Revalorizar los alimentos
locales y **recetas**
tradicionales



Alimentos semielaborados o listos para consumir

Lanzar una gama de **productos** que recreen **sensaciones**

Comodidad para el **consumidor local** y para estancia del **turista**



Recuerdo para que el **turista** vuelva a



Alimentos fáciles de llevar al país de origen

Mostrar al **turista** el **proceso artesano** de **elaboración**



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





Agrolanzarote
LA WEB DEL CAMPO DE LANZAROTE







Que caracteriza nuestra DIFERENCIACION :

Los productos agrícolas ganaderos y pesqueros son únicos porque:

- a) provienen de unas condiciones climáticas 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





Centro de Terapia Antroposofica



140 colmenas , 4 Industrias Miel

Cochino Negro Canario







Nuevos recursos

