

Como consecuencia de los resultados arrojados por el **Estudio de la Situación Socioeconómica de Firgas y formulación de Estrategias de Actuación**, elaborado por el Ayuntamiento de Firgas durante el año 2010, en el que participó la población local además de los agentes sociales del municipio, una de las conclusiones generales ampliamente aceptadas fue el hecho de reconocer que para generar actividad económica es preciso por un lado, identificar los valores endógenos de la localidad y, por otro lado, ponerlos en valor mediante la implementación de estándares de calidad que les dote de una identidad propia y que permita favorecer su promoción más allá del ámbito local.

Uno de esos valores resultó ser la gastronomía local que en la mayoría de los casos se nutre de productos de la tierra y que se destaca por atraer tanto al cliente local y como al externo, sin renunciar a la sencillez de la comida canaria y al trato humano y directo. Pues bien, una de las formas de poner en valor estas características pasa por implicar a los agentes económicos afectados en la promoción de sus productos, incidiendo en la necesidad de lograr y mantener una calidad que les identifique, siendo este documento que a continuación se esboza uno de los elementos de proyección de los mismos.

Esta guía gastronómica, que se ha elaborado y financiado en el marco de la **convocatoria 2012 de Promoción del Desarrollo Local de la Consejería de Empleo y Solidaridad del Excmo. Cabildo de Gran Canaria**, pretende ser un escaparate de la calidad que los restauradores locales pueden, deben y están ofreciendo a sus clientes, favoreciendo la promoción, más allá de sus locales, de una gastronomía canaria con identidad, sabor y color.

Le invitamos a hojear los
Mil Sabores de Firgas.



Berreras.