La sidra, una experiencia para vivir, más allá del culín

Marketing e innovación. El Club Sidraturismo Asturias imparte varios talleres al sector hostelero y lagarero para «el fomento de la cultura sidrera a través de los sentidos»

LETICIA GONZÁLEZ

Conseguir la perdurabilidad de la sidra, no solo en el paladar, sino en la memoria sensorial de quienes beben un culín, es en esencia la premisa que persigue esta innovadora iniciativa destinada a potenciar las experiencias turísticas asociadas a la misma.

Más de una docena de lagares, alojamientos rurales, sidrerías, viveros y pomaradas asociados al Club Sidraturismo Asturias, participaron en una acción formativa en marketing y emprendimiento enmarcada dentro del proyecto 'Rutas de la sidra de España'. Un programa pionero que une a Asturias, Galicia y País Vasco, con el objetivo común de impulsar la cultura sidrera que estas comparten.

«Hemos propiciado la participación de diversas empresas y profesionales, tanto del ámbito turístico como del de la elaboración del zumo de manzana, tratando de generar sinergias, intercambio de conocimientos y vivencias, haciendo que nuestros talleres sean más diversos y participativos», explicó Lorena Alonso, técnica responsable del citado club, durante el acto de bienvenida al evento celebrado ayer en Parque Tecnológico de Gijón.

El proceso formativo, completado con diversos cursos y píldoras on line, corrió a cargo del experto en marketing y comunicación, Sergio Martínez-Berriobeña, director general de Commercial Criterio, consultora designada para impartir dicha formación. Con varios años de experiencia en el sector vitivinícola, el bilbaíno aseguraba, «mi principal cometido es trasladar a mis discentes la importancia de introducir al cliente en una experiencia que vaya más allá de un simple trago, es decir, transmitir un aroma, el sonido que acompaña a cada gesto, la historia no escrita que reside en cualquier producto extraído de la tierra», detalló con entusiasmo el enólogo especializado en neuromarketing. Seguidamente, animó a «que toquen, que respiren, que olisqueen, que escuchen, que reconozcan el origen de cuanto degustan; lo que no se siente no se recuerda».

Laura Alonso
Sidraturismo Asturias

«Somos conscientes del tirón que supone la declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial»

Sergio Martínez-Berriobeña
Commercial Criterio

«Que toquen, que respiren, que escuchen, que olisqueen; lo que no se siente, no se recuerda»

Danka Rodríguez
Llagar Herminio

«Me gusta invitarles a escanciar directamente, que se mojen bien las manos de sidra»

Gerardo Izquierdo
El Pilpayo Turismo Rural

«Todo lo que sea adquirir una base de formación para promover la cultura sidrera es bien recibido"

Impulsar el negocio

Entre las personas participantes se encontraba la joven Danka Rodríguez, del Llagar Herminio. Confesaba que su mayor expectativa estaba en «adquirir nuevos conocimientos e ideas innovadoras que poder desarrollar, a fin de impulsar el negocio», aunque aseguró que «este modelo no nos pilla de nuevas, pues ya llevamos un tiempo ofreciendo una serie de experiencias más allá de la cata; si coincide en época de elaboración, presencian todo el proceso en las prensas. Me gusta invitarles a escanciar directamente desde el tonel; que se mojen bien las manos», resaltando el valor añadido que aporta al producto el hecho de despertar las emociones de quienes lo saborean. En ese sentido ve positiva la iniciativa y anima a que otros lagareros se sumen a la misma en futuras convocatorias.

Desde Quintes llegaba Gerardo Izquierdo, gerente de El Pilpayo Turismo Rural, involucrado en el fomento de nuestro acervo cultural, «todo lo que sea adquirir una base de formación para promover la cultura sidrera desde nuestros establecimientos, es bien recibido». El maliayo confesaba sentirse más autorizado y responsable si cabe a la hora de transmitir estos valores, al estar el suyo enmarcado en la Comarca de la Sidra.

«Aunque ya veníamos desarrollando acciones similares con anterioridad, somos conscientes del tirón que aporta la reciente declaración de la cultura sidrera Patrimonio Cultural Inmaterial», celebraba Alonso.

EN BREVE

LUTO OFICIAL

EL COMERCIO aplaza las jornadas sobre el Plan Llave

E. C. La jornada 'Plan Llave. Una solución a la vivienda desde el municipalismo', organizada por EL COMERCIO y el Ayuntamiento de Gijón, prevista para hoy, 2 de abril, en el Real Club de Regatas de Gijón, ha sido suspendida en señal de respeto al luto oficial por el fatídico accidente en la mina de Cerredo, en Degaña. La nueva cita será el 8 de abril, a las 9.30 horas. Sus protagonistas serán la alcaldesa de Gijón y el edil de Urbanismo.

OTEA

Aprobado un convenio de 60.000 euros entre OTEA y Ayuntamiento

L. DÍAZ. La Junta de Gobierno ha aprobado un convenio de colaboración entre el Ayuntamiento y OTEA por 60.000 euros para el desarrollo de sus programas 'Atención a Empresas' e 'Incentivación del turismo gastronómico'. Un acuerdo calificado por la vicealcaldesa, Ángela Pumariega, de «fundamental para consolidar a Gijón como destino de referencia».

GRUPO COVADONGA

Reinaugurado el gimnasio del pabellón sur

L. DÍAZ. Finalizadas las reformas iniciadas el pasado mes de marzo, el Real Grupo de Cultura Covadonga reabrió ayer el gimnasio del pabellón sur. La renovación de este espacio, altamente demandada por sus socios y realizada en tiempo récord, incluye la mejora del suelo, la instalación de nueva maquinaria y una reorganización por plantas (0, peso libre; 1, musculación y cardio), con el fin de mejorar la funcionalidad del gimnasio.

Planta un bosque con nosotros

JOSÉ MARCELINO GARCÍA

Es el eslogan que Rodrigo Pintueles, concejal de Medio Ambiente y Movilidad del Ayuntamiento de Gijón, anunció estos días pasados en EL COMERCIO fue: «La plantación de un bosque de árboles autóctonos». Es decir: robles, abedules, cerezos, castaños, nogales, texos... Y lo dice y recalca porque en nuestros montes y bosques los árboles asturianos son desde hace mucho tiempo un lujo. Y es que el 'ocalito', ese árbol nefasto, y más depredador que el lobo, porque se come casi todos los nutrientes de la tierra, ha ido colonizando (hasta llegar a la mar) bosques, montes y prados, acorralando y haciendo desaparecer gran parte de nuestras especies autóctonas hasta hacerse el rey. Arden los bosques. ¿Y qué se plantan? Pues 'ocalitos', que son una tea, pero que les interesan a las fábricas de papel para hacer pasta, incluso cuando se ha quemado el árbol. Y eso, señoras y señores, se hace con el consentimiento del Gobierno. Desde los años 60, en España, debido a este monocultivo procedente de Australia, se calcula que se han visto afectado 8 millones de hectáreas.

Pero, 'gaudium magnum', el Ayuntamiento de Gijón plantará este año más de 1.000 árboles del paraíso en la zona rural, y unos 8.000 arbustos para crear con ellos un bosque de ribera de 200.000 metros cuadrados en el entorno del río Piles. Sin duda, toda esta nueva vegetación autóctona, que crecerá entre nosotros, mejorará la vida y el entorno de la ciudad. Añadiendo eso de que a nuestros viejos árboles asturiano siempre los hemos considerado algo así como santuarios. Quien sabe hablar con ellos, quien sabe escucharlos aprende la ley primitiva de la vida. Ellos tienen una vida más larga que la nuestra y predican la ley primitiva de la existencia. Pero, además, cuando el otoño vaya llegando a nuestros bosques, jardines y senderos las hojas de los árboles se irán fundiendo en mil mundos de colores: el púrpura, el violeta, el amarillo... Y así es como nuestros árboles nos irán diciendo: Párate, párate... ¡Contémplanos!