

## **GastroCanarias: el escaparate perfecto para disfrutar de los productos gomeros**

**Date** : 19 mayo, 2018

*Curbelo: “Esta feria es una ocasión excelente para demostrar nuestra maña al frente de lo fogones”*

La marca Alimentos de La Gomera, impulsada por el Cabildo, estará presente en la nueva edición de la feria Gastrocanarias, que tiene lugar en Tenerife entre el 22 y el 24 de este mes. El encuentro gastronómico es uno de los más importantes de los que se celebran en el Archipiélago. Alimentos de La Gomera será el paraguas bajo el que los bodegueros, queserías y productores de almogrote, mojos, gofios y mermeladas, entre otros, podrán dar a conocer sus excelencias. La marca supone una oportunidad única para que las pequeñas empresas puedan tener presencia en este tipo de encuentros. Y es que acudir por libre sería inasumible para la mayoría de ellas.

El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo Curbelo, destaca la relevancia de participar en esta feria gastronómica, puesto que se configura como el escaparate perfecto para dar a conocer los singulares sabores de los productos gomeros. “Tenemos una materia prima única y una gastronomía que nos hace diferentes a la de las otras Islas, por lo que es una ocasión excelente para mostrar nuestras mañas al frente de los fogones”, indicó.

Curbelo no dejó escapar la ocasión para realzar el trabajo y esfuerzo que han dedicado a lo largo de muchos años las pequeñas empresas gomeras que estarán presentes en la feria. “Deseamos que la experiencia sea muy gratificante para todos y que sigan repitiendo cada año, al tiempo que les animo a participar en el resto de encuentros que tienen lugar en todo el territorio español e incluso en el ámbito internacional”, detalla.

Domingo Manuel Ramos Sierra es uno de los participantes que repite este año. Se hizo cargo, hace 12 años, de una empresa familiar impulsada por su madre a lo largo de cuatro décadas en la localidad de Alojera, en Vallehermoso. En realidad, se trataba de una tienda en la que se vendían las galletas elaboradas a mano pero que desde un principio tuvo una amplia aceptación. El cambio ha sido total y el éxito resulta evidente. En estos momentos, la empresa cuenta con 16 empleados, de los que seis trabajan en Tenerife. Todos ellos elaboran y venden galletas, almogrote, mermeladas, mojos y miel de palma.

Durante los últimos tiempos han participado en ferias en otros puntos de la geografía española, como Madrid, a través de Alimentos de La Gomera. No es la primera vez que acuden a Gastrocanarias y repiten porque asegura que “la experiencia no puede ser más positiva”. En estas cita podrán dar a degustar, entre los miles de visitantes, las excelencias de la particular comida hecha en la Isla. “Como casi todos los productos canarios, estamos de moda, pero, además en el caso de La Gomera, nos consideramos punteros por la variedad enorme de alimentos que tenemos, muy valorados por los turistas y las grandes superficies. La diferencia es que antes nosotros teníamos que ir a ellos para vender y ahora es al revés”, indica.

En la época de mayor llegada de visitantes, el consumo se incrementa de forma importante pero, aparte, sigue siendo significativo entre la población local y canaria a lo largo del año. En medio de este panorama positivo, Ramos considera que las instituciones deben estar a la altura y no tanto en cuanto a apoyo económico, que también, sino a la hora de arropar a las pequeñas empresas como la suya, eliminar burocracia y ayudar en cuanto a publicidad. El Cabildo de La Gomera, según indica, “hasta ahora ha cumplido con su labor y ello se demuestra al facilitar su asistencia a las ferias que se celebran por todo el mundo, en las que se dan a conocer la riqueza de la comida gomera”.

La estrella de la mesa sigue siendo la miel de palma, primero por su indudable calidad y segundo, por ser un producto original de la Isla. El cambio de denominación obligado por la Unión Europea (UE), según este empresario, ha traído consigo para los guaraperos más un golpe “moral” que en las ventas. Y ello es así en cuanto que tienen la sensación de que les han arrebatado “algo que era muy nuestro”. En cuanto a los clientes, “los de toda la vida saben lo que ha pasado pero de cara al exterior no siempre es lo mismo y el nuevo nombre de sirope causa todavía cierta incertidumbre”. No obstante, lo cierto es que la totalidad de la producción se sigue vendiendo. No pierden la esperanza de que, finalmente, la UE entre en razón y recobren su denominación original lo antes posible.

A Gastrocanarias acudirá también Rayco Herrera Chávez, que se presenta respaldado por los varios premios que ha obtenido en los certámenes regionales de gofio. Pero no lo hará en solitario sino también a través del stand del Cabildo. Califica de “muy positivo” su participación en las ediciones anteriores, ya que detalla que es un espacio idóneo para cerrar contactos con empresas de otras islas y la Península con las que, a día de hoy, ha concretado negocios.

Para Herrera, Gastrocanarias supone una oportunidad impagable de dar a conocer, de forma más fluida y directa, el trabajo de las pequeñas empresas radicadas en las islas no capitalinas y que no tienen posibilidades de publicitarse a través de otros medios. Valora que Alimentos de La Gomera cuente con ellos porque “para este tipo de productores de pequeñas dimensiones

supone un gasto inasumible acudir en solitario”.

“Estamos en un momento en el que los alimentos artesanales han adquirido un papel muy relevante. Por ello, hay que aplaudir y animar la celebración de estas ferias vinculadas al sector primario. Pero lo que también está claro, es que el producto tiene que estar a la altura y valer la pena porque sino, de lo contrario, el cliente irá a probar lo que le ofrezcas pero si no le gusta no repetirá”, comenta.

Junto con el gofio, el queso de la Isla ha ido adquiriendo un papel muy relevante en los últimos años debido a su calidad y originalidad. Una de las queserías más importantes, situada en San Sebastián, acudirá a la feria arropada por el stand del Cabildo. Francisco Javier Rodríguez es su dueño y coincide con el resto de participantes al mostrar su satisfacción por la asistencia a ediciones anteriores. Y especialmente, en cuanto a calidad, publicidad, establecer contactos y, en definitiva, demostrar una vez más la creciente aceptación que tienen los productos elaborados en la Isla de forma artesanal.

En su caso presentará quesos de orégano, pimentón, gofio, vino, semicurado, ahumado, tierno, de ajo o almogrote, entre otros. Lo que significa una variedad inusitada de este producto, que es más significativa cuando se da la circunstancia de que la aceptación de todas y cada una de ellas es muy elevada. “Los vendemos a todos por igual”, indica este empresario.

Ratifica que La Gomera cuenta con unos quesos que se diferencian del de otras islas por su forma de elaborarlos, la calidad de la leche, “y hasta el aire, el sol y la alimentación de nuestros animales”. El resultado inmediato es un incremento ya perceptible en las ventas.

### **Actividades paralelas**

Atraer a los visitantes al stand de Alimentos de La Gomera en Gastrocanarias, es un objetivo primordial dentro de una feria de estas características a la que acuden miles de personas y en la que la competencia por llamar la atención es más que evidente.

Por ello, el Cabildo ha preparado un amplio y atractivo programa de actividades paralelas y complementarias con una serie de propuestas para disfrutar de los sabores de la tierra, con degustaciones gastronómicas y catas comentadas de vinos, miel, galletas.

Además, se realizarán *showcooking* o cocina en directo, catas, presentación de productos y sesiones temáticas con especialistas gastronómicos. Para ello, se llevará a cabo la adquisición de productos agroalimentarios, con el fin de apoyar y promocionar la actividad comercial, con una representación de todos y cada uno de los productos, y productores, incluidos dentro de la marca Alimentos de La Gomera. A todo esto se sumará el reparto de folletos con información de los productos y con el contacto de las empresas productoras.