

CASA CLARA: TIENDA DE PRODUCTOS LOCALES EN ESPINAMA

Aprovechando el dinamismo del foco turístico de Fuente Dé, una de las puertas de entrada del Parque Nacional Picos de Europa, Marisa Martínez ha aumentado el negocio poniendo en marcha una tienda de productos agroalimentarios locales en Espinama. En sus vitrinas destaca un producto estrella: el queso de Pido, una producción familiar que a partir de ahora tiene en Casa Clara un sitio de referencia para su venta.



Espinama tiene un volumen de población y de dinamismo considerable debido a que se encuentra en el eje de la carretera que conduce a Fuente Dé, una de las estrellas turísticas de Liébana y del Parque Nacional Picos de Europa. Buscando mejorar las ventas del Queso de Pido, una especialidad única que elaboran en su familia, Marisa Martínez ha decidido ampliar el negocio y abrir 'Casa Clara', un segundo despacho -ya cuentan con uno en Pido- donde poder degustar y adquirir este preciado manjar.

"Todo el mundo que viene a Liébana se acerca a Fuente Dé, el sitio es inmejorable", comenta la promotora.

"Buscamos mejorar la venta de la producción de quesos y mejorar un poco nuestra vida. Yo quiero dejar poco a poco las cabras, que llevo ya 20 años ordeñando", añade Maxi Sánchez, marido de Marisa y responsable de ordeñar las cabras de la ganadería con la que se elaboran los quesos de Pido.

Marisa nos explica el gran éxito que ha tenido la tienda de Pido, por lo que no se lo pensaron dos veces a la hora de aumentar el negocio y emprender esta nueva aventura en Espinama, buscando un mercado mucho

más amplio. "La tienda de Pido funciona muy bien, sobre todo los puentes y en vacaciones", nos cuenta. "Como vimos que la gente responde y hay más movimiento en Espinama, decidimos ampliar el negocio y montar otra tienda aquí. Nos tiene que ir mucho mejor -prosigue- porque por aquí pasa muchísima más gente. Aún nevado, si la carretera está abierta siempre viene gente a pasar el día y a comer, siempre hay movimiento". De momento, parece que el negocio funciona como nos cuenta Marisa: "aunque hemos abierto a últimos de septiembre, con el verano ya acabado las cosas nos han ido muy bien de momento".

Debido al gran éxito que ha tenido la tienda de Pido los promotores han decidido aumentar el negocio y emprender esta nueva aventura en Espinama, buscando un mercado mucho más amplio

Teniendo en cuenta el volumen de visitantes de la zona, es curioso que ni en Espinama ni en las localidades de alrededor haya habido hasta el momento un establecimiento de este tipo. "Si que hay establecimientos de hostelería, restaurantes y hoteles -continúa- pero ésta es la única tienda de productos típicos que hay. Lo que más cerca está en Potes, algo muy curioso teniendo en cuenta la cantidad de turistas que pasan por aquí", asegura la promotora.

El Queso de Pido es el producto estrella de la tienda, pero también ofertan una amplia gama de productos agroalimentarios típicos de la zona

Productos locales

Este nuevo despacho, mejora la distribución y la salida de la producción láctea y quesera de la familia. Asimismo, también mejora la salida comercial de todo tipo emprendedores de la comarca -desde ganaderos a los que compran leche para hacer queso a productores- que a partir de ahora cuenta con un nuevo punto de venta para sus productos. No cabe duda que el Queso de Pido es el producto estrella de la tienda, Marisa explica que han decidido aprovechar este nuevo espacio y ofertar una amplia gama de productos agroalimentarios típicos de la zona. "La idea nuestra es vender la mayor parte de la producción de queso entre esta tienda y la de Pido, aunque también hemos incluido productos típicos de calidad para diversificar la oferta", explica Marisa.

En sus baldas se incluyen una gran variedad de productos para el buen comer y mejor beber. Podemos encontrar queso picón de Tresviso, mermeladas de Vega de Liébana, Miel de Pesaguero y de Lon, vino y aguardientes de Liébana, sobaos y quesadas pasiegos, corbatas de Unquera, legumbre de León... La oferta es prácticamente inabarcable en estas páginas. "La tienda está hecha para dar salida al queso ▶



fundamentalmente, aunque también tenemos productos de Liébana, de Cantabria, de Asturias y León para complementar la oferta. La gente viene a por el queso y de paso aprovecha y se lleva más cosas", explica Marisa.

Rehabilitación y empleo

Las actuaciones contempladas en este proyecto necesitaron de la rehabilitación de un local, de 40 m², que se sitúa en un edificio de gran valor arquitectónico de la localidad de Espinama. "Era una cuadra de la antigua casa del cura", nos cuenta Marisa y en la rehabilitación se ha mantenido la antigua cubierta, una espectacular estructura de madera a la antigua usanza. "Se trata de una construcción antiquísima y nos costó mucho sacar el techo y las paredes originales, que eran de argamasa... No había alcantarillado, el suelo tenía hoyos", explica Maxi, que se encargó principalmente de supervisar la obra.

En lo que se refiere a decoración y mobiliario, en 'Casa Clara' no faltan los motivos tradicionales. "Eso ya es cosa mía", añade Marisa. La mayoría de los objetos decorativos de la tienda son trabajos artesanales y regalos de amigos. Por ejemplo el traje de lebaniega que engalana el comercio es de su hija Clara, un juego de palas ha sido tallado por un amigo de la familia...

El proyecto de 'Casa Clara' sirve para dar empleo a la promotora, Marisa Martínez, que pasa a encargarse de ambos negocios, el de Pido y el de Espinama, aunque reconoce que es probable que haya que contratar a alguien en las épocas de más ajetreo. "Aún estamos pendientes de ver

cómo funciona en verano pero nuestra idea es tener abiertas las dos tiendas por lo que igual tenemos que contratar a alguien para poder dar servicio en ambos sitios", explica. Por el momento, a falta del grueso de turistas, Marisa nos cuenta que lo que mejor funciona es el boca a boca porque "la mayor parte de la gente viene recomendada".

Gran apoyo

"El Grupo de Acción Local de Liébana ha sido de gran apoyo y siempre nos han ayudado en lo que les hemos pedido", explica Marisa. Según ella, no es una inversión muy grande pero que puede ayudar mucho a aumentar las ventas de productos de la comarca y los suyos propios.

"El Grupo de Acción Local de Liébana ha sido de gran apoyo y siempre nos han ayudado en lo que les hemos pedido, explica Marisa. Está apoyando mucho la iniciativa en la comarca"

"El Grupo está apoyando mucho la iniciativa en la comarca" - continúa- "y lo mejor de todo es que no se limitan a coger papeles sino que te ayudan con licencias, se ponen en contacto con los alcaldes, se preocupan en una palabra. Tienen una relación casi de amistad", reconoce.

Por ejemplo, Maxi y Marisa destacan sobre manera el trabajo del Grupo de Acción Local en los sucesivos programas de Desarrollo Rural -PRODERCAN y ahora

LEADER Cantabria- por sacar adelante infraestructuras públicas para el disfrute de todos los vecinos. "Son para el bien común y nos mejoran un poco la vida en nuestros pueblos", apostillan. Para este proyecto, el Grupo de Acción Local ha financiado con más 12.000€ la inversión de estos promotores a través del programa de ayudas al Desarrollo Rural LEADER Cantabria 2007-2013. ■

FINANCIACIÓN

Inversión: 36.182,16 €
Subvención concedida: 35%



En Casa Clara podemos encontrar multitud de productos agroalimentarios.



Queso de Pido

La quesería 'Peña Remoña' es un pequeño negocio familiar dedicado a la transformación de leche de ganado caprino y vacuno. La producción de leche de cabra es propia - 100.000 litros al año- y la de vaca es externa y se recoge en explotaciones del mismo valle de Liébana

La tradición quesera de los Quesos de Pido guarda sus secretos en lo más profundo del Valle de Camaleño, en los picos más altos. La abuela Marcelina relataba que la madre de su madre guardaba el secreto del queso por respeto a los picos.

Ella explicó como un día, llevando la comida al que fuera su marido -un humilde Pastor de Pido-, Peña Remoña le susurró al oído que necesitaba enamorar a Coriscao. Tiempo atrás, Peña Vieja, que por vieja era la más sabia del macizo, le había contado a nuestra protagonista el misterio de la crema de leche, una fórmula que conquistaba las cimas. Peña Remoña suplicó entonces a la madre de la madre de la abuela Marcelina que elaborara aquel ungüento enamoradizo y a cambio le prometió que mientras viviera nunca le faltarían los pastos para elaborar sus quesos en Pido. Hoy Antonio, el maestro quesero sigue elaborando con los mismos ingredientes y las mismas formas, aquellos quesos que en su día enamoraron a los Picos.

Desde hace más de una década el quesero de Pido comparte su saber hacer, elaborando quesos con una materia prima excepcional, de forma artesana y siguiendo una tradición iniciada por las mujeres de la familia. Poseen cinco variedades de queso:

Pido Curado:
Sabor intenso y paladar fino.

Pido Fresco:
Para los que gustan de los quesos cremosos y los sabores suaves.

Quesuca de Liébana:
Uno de los quesos por excelencia de Cantabria en su receta artesanal de Pido.

Ahumado de Aliva:
Técnicas tradicionales para un sabor diferente. Queso ahumado de cabra y vaca siguiendo un proceso natural para los amantes de los aromas fuertes.

Pido de Cabra:
De textura muy compacta, se disuelve en la boca y sorprende entonces por su untuosidad.