

Este artículo pretende acercarnos a una Asturias más rural, en cierto modo desconocida, alejada del centro-ciudad astur y del oriente turístico: el suroccidente asturiano. Nos aproximamos a los concejos de Cangas del Narcea, Ibias y Degaña, integrados en el Grupo de Desarrollo Rural Alto Narcea Muniellos. Una comarca con 1.244 km², con apenas 15.000 habitantes repartidos en algo más de 300 pueblos, muy diseminados por una compleja orografía montañosa. Territorio que refleja la situación de cualquier municipio rural: envejecimiento y despoblamiento, que añade la crisis industrial por el colapso de la actividad minera que le dio vida durante décadas.

Esta situación de continua emergencia ha activado el valor más importante de cualquier territorio: sus habitantes. Han sabido construir su futuro a través del emprendimiento, la confianza en su saber hacer e intangibles como el arraigo y la querencia por el terruño; elementos que han generado un dinamismo social y económico protagonizado por pequeñas iniciativas, promovidas por personas con un proyecto de vida para quedarse en el pueblo, aprovechando sus conocimientos y los recursos que tienen alrededor. El pan y el vino ejemplifican cómo pequeñas producciones tradicionales de ámbito familiar y autoconsumo se convierten

en un revulsivo de desarrollo e iniciativas empresariales de éxito y empleo. La comarca vitivinícola de Asturias por excelencia acoge la denominación de origen protegida Cangas, con bodegas que ilustran esa transición iniciada por viticultores locales que vieron en el asociacionismo de APROVICAN la mejor forma de convertir el saber hacer vitícola y las viñas de uva autóctona en proyectos de vida y futuro. Hoy, jóvenes emprendedores han visto en el vino la oportunidad para quedarse o regresar. Bodega La Verdea, Bodega Señorío de Ibias y Bodegas Vidas, aúnan tradición e innovación y crean caldos de gran calidad a la par que mantienen los tradicionales paisajes de viñedo asturianos. Ahora podemos decir que el vino de Cangas es uno de los productos más preciados de los Alimentos del Paraíso Natural.

Ligado al vino tenemos el pan. De la tradición de elaboración de panes y empanadas para consumo en casa, actualmente nos encontramos con una red de panaderías que hacen que esta comarca sea reconocida por estos productos y su calidad. Las ayudas LEADER, con una fuerte apuesta por el sector agroalimentario, han incentivado muchas de ellas, como Panadería Manín, en continua evolución e innovación con nuevos productos *gourmet* y panes tradicionales; Panadería Xiepe, siempre con la tradición artesana

TERRITORIOS SOSTENIBLES

Texto: Begoña López Fernández, directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación. Principado de Asturias /
Fotografías: Consejería de Medio Rural y Cohesión Territorial. Principado de Asturias

La impronta rural de Asturias es la clave de su futuro

¡Cuántas veces hemos buscado las soluciones para el medio rural! Revisando fracasos, buscando terapias a su sangría demográfica y su languidez económica, pero con ideas abstractas, grandes proyectos que difícilmente se harán realidad y experimentos de laboratorio alejados de ese mismo medio que se pretende salvar. Una mirada cercana, con “la lupa en lo local”, nos lleva a descubrir cómo aquello que en ocasiones pasa desapercibido se convierte en el resorte del desarrollo de pequeñas comunidades locales. Asturias es ejemplo de ello. Ahora, en esta situación actual de crisis sanitaria e incertidumbre, lo ha demostrado. Su impronta rural es, más que nunca, la clave para su futuro.



La raza asturiana de los valles, que llegó con los celtas, es de carácter tranquilo y excelente calidad cárnica.



La apicultura es otra de las producciones tradicionales que se está recuperando.



Savía nueva en el festival anual de ecoturismo *En peligro de extinción*.

a la vanguardia, y Panadería Isacel, dedicada exclusivamente a productos sin gluten para personas con celiaquía. Sin embargo, si algún sector tiene un peso específico, es el ganadero. Los excelentes manejos ganaderos en extensivo de la raza asturiana de los valles convierten esta zona en una de las mayores productoras cárnica de Asturias y se ha generado una red de ganaderías, la mayoría con mujeres al frente, que aprovechan el pasto en praderías de media y alta montaña, en zonas de gran valor ambiental. Junto a ello han surgido empresas de transformación cárnica, como Santulaya Cooperativa, ejemplo de cooperación y emprendimiento vecinal, y Embutidos del Río, que apuesta por convertir la elaboración artesana de embutidos en actividad empresarial.

Alberto Uría y Víctor García, de Miel Outurelos y Quei Vitorino, saben de cultura y tradición y han convertido la apicultura tradicional y el oficio de cunqueiro, respectivamente, en un modelo de referencia de desarrollo rural sostenible, con respeto a la cultura local y las prácticas apícolas tradicionales. Cooperando han sido capaces de sacar adelante

proyectos de custodia del territorio y de recuperación de elementos etnográficos, como molinos y cortines.

El Grupo de Desarrollo Rural Alto Narcea Muniellos ha tutorizado y apoyado muchos de estos proyectos, con una perspectiva financiadora, pero también creando comunidad y tejiendo lazos de cooperación entre entidades públicas, empresas, asociaciones y ciudadanía.

El peso del asociacionismo y la gobernanza colaborativa es el método de trabajo a seguir. Contamos con experiencia en ello. Con más del 45 % del espacio protegido (Parque Natural de Fuentes del Narcea, Degaña e Ibias) y con la Reserva Biológica de Muniellos como referente, la estrategia de sostenibilidad integra la agenda de trabajo del sector turístico, que, con acierto, ha articulado una alianza público-privada de agentes turísticos con un Plan de Desarrollo Ecoturístico. El ecoturismo forma ya parte del ADN de la comarca, conscientes de que son los valores culturales y ambientales sus señas de identidad y la esencia del turismo rural. La Asociación de Turismo Rural Fuentes del Narcea ha llevado a cabo múltiples acciones de formación y certificación en ecoturismo, comercialización de productos, campañas de concienciación ambiental, etc. El Festival de Ecoturismo *En peligro de extinción*, que todos los años organizan, es el resumen de la esencia de su trabajo y muestra experiencias únicas vinculadas con la naturaleza, la observación de la fauna, los oficios tradicionales del mundo rural, los productos locales y la gastronomía.

Lo descrito aquí sucintamente son ejemplos de productos, oficios o tradiciones cotidianas convertidos en proyectos empresariales que dan vida a una comarca en continua amenaza de despoblamiento y reconversión, pero viva, habitada y con ganas de salir adelante. Volver la mirada a lo local, a lo cotidiano, a la tradición; en resumen, a lo rural, es hoy más que nunca el futuro, el camino a seguir, en una etapa donde primará de forma indiscutible el bienestar, la calidad de vida y la sostenibilidad. En este sentido el medio rural tiene el camino avanzado. ■