

Traveller Review Awards: Galardón que Marca la Excelencia en la Hospitalidad en DreamLiving

El prestigioso Traveller Review Awards 2024, otorgado por Booking.com, ha sido concedido a Dreamliving Tenerife, destacándolo como un líder en el sector de la hospitalidad.

El Alma Detrás del Éxito

En el corazón de Dreamliving Tenerife, bajo el cielo azul y el sol radiante de las islas, Ruth Ruttiman ha tejido una historia de éxito y dedicación. Reconocido con el [prestigioso](#) Traveller Review Awards 2024 de Booking.com, este refugio tinerfeño no es solo un destino, sino el reflejo de un sueño convertido en realidad. Este premio es un símbolo del compromiso de [Ruth](#) por transformar cada estancia en un recuerdo inolvidable, donde la calidez y la autenticidad son protagonistas.



Ruth Ruttiman: Traveller Review Awards 2024

La Inspiración Detrás de Cada Detalle

Cada rincón en las villas habla del toque personal de Ruth Ruttiman. Es un lugar donde las historias de los viajeros se entrelazan con la [magia de la isla](#), creando experiencias únicas. La filosofía de Ruth, centrada en la autenticidad y la atención meticulosa al detalle, se siente en cada gesto, en cada sonrisa del equipo, en cada habitación decorada con cariño.

El equipo de Dreamliving Tenerife es el corazón que palpita al ritmo de la visión de Ruth.

Comprometidos con la excelencia, trabajan incansablemente para superar las expectativas de los huéspedes, asegurando que cada visita deje una huella imborrable en su memoria.









Innovación y Calidad: La Firma de Ruth Ruttiman

Hay que destacar el enfoque innovador y el compromiso con la calidad. Desde la selección de la parte artística para la decoración de los espacios comunes, cada elemento en Dreamliving Tenerife ha sido cuidadosamente elegido para asegurar la mejor experiencia para los huéspedes.





Con la mirada siempre puesta en el futuro, Ruttiman continúa liderando Dreamliving Tenerife hacia nuevos horizontes. Este reconocimiento de Booking.com es tanto una validación de su trayectoria como un impulso para seguir innovando y creciendo. Bajo su liderazgo, Dreamliving Tenerife se afirma como un destino predilecto, donde cada estancia se convierte en un capítulo memorable en la vida de sus huéspedes.

Convirtiendo Sueños en Realidades Tangibles

El éxito en los Traveller Review Awards 2024 es el testimonio del sueño y el esfuerzo incansable de Ruth Ruttiman. En Dreamliving Tenerife, cada huésped encuentra no solo un lugar excepcional para alojarse, sino un espacio donde cada visita se convierte en una experiencia personal y enriquecedora, un reflejo del corazón y el alma de Tenerife.

Nos vamos de Day Pass: Sumérgete en un ‘sabroso’ oasis de piscinas y disfruta al máximo de tus días de primavera

¡El verano está a la vuelta de la esquina y es hora de disfrutar de un refrescante día en la piscina! Pero, ¿por qué esperar? En primavera, reservar un [Day Pass](#) en un hotel con piscina se ha convertido en uno de los planes más emocionantes. No solo te brinda la oportunidad de disfrutar del aire libre, sino que los day pass en hoteles ofrecen mucho más que una simple piscina. Estos lugares son auténticas joyas escondidas que te garantizan diversión, incluso cuando el calor aún no es suficiente para sumergirte por completo. Imagina piscinas en la azotea con vistas impresionantes, camas balinesas para relajarte, brunch incluido, cocteles refrescantes y una oferta gastronómica deliciosa. Estos hoteles tienen todo lo que necesitas para refrescarte y pasar un tiempo increíble. Entonces, prepárate, coge tu crema solar y tu bañador, porque las piscinas más hermosas te están esperando. No hay mejor manera de anticiparse al verano y disfrutar al máximo de los días soleados.

Hard Rock Hotel Tenerife: Un destino excepcional donde el lujo

se encuentra con el espíritu del
rock 'n' roll para un Day Pass
perfecto







[Hard Rock Hotel Tenerife](#) es mucho más que un simple hotel de cinco estrellas. Ha dejado una huella permanente en Tenerife al ofrecer una experiencia única donde el lujo se mezcla con el espíritu vibrante del rock 'n' roll. Desde el momento en que pisas sus instalaciones, te sumerges en un mundo de música, estilo y entretenimiento.

Con una decoración inspirada en la historia del rock, habitaciones elegantes y servicios de primera clase, este hotel se ha convertido en el destino favorito para aquellos que buscan unas vacaciones verdaderamente excepcionales. Desde las impresionantes vistas al océano Atlántico desde las piscinas en la azotea hasta la deliciosa oferta gastronómica, Hard Rock Hotel Tenerife ofrece una escapada vibrante y emocionante en Playa Paraíso.

Si estás buscando huir del calor, el DayPass de Hard Rock Hotel es perfecto para ti. Tiene un precio de €40 por persona, pero este pago se convierte en un crédito completo para que lo gastes en comida y bebida en los fantásticos restaurantes y bares del Lago Pool & Beach. Además, los niños menores de 2

años entran gratis. Sumérgete en la magia de Tenerife, disfruta de las impresionantes vistas al océano Atlántico y saborea de su gran variedad gastronómica.

Deluxe Day Pass en el H10 Rubicón Palace: Una experiencia exclusiva en Lanzarote por 50 euros







Situado en la hermosa Playa Blanca, el H10 Rubicón Palace es un emblemático resort de cinco estrellas que ha sido recientemente renovado con un interiorismo inspirado en la encantadora isla de Lanzarote.

Este hotel ofrece una experiencia excepcional con sus espectaculares piscinas y una amplia oferta gastronómica para deleitar todos los sentidos. Con el Deluxe Day Pass, podrás disfrutar de todo lo que este exclusivo hotel tiene para ofrecer.

Por tan solo 50 euros, tendrás acceso completo a la impresionante piscina con vistas al mar y disfrutarás de un servicio todo incluido para relajarte y refrescarte a tu gusto. Además, podrás saborear un delicioso almuerzo buffet en el restaurante Janubio, donde encontrarás una amplia variedad de opciones gastronómicas. El paquete incluye también acceso al solarium, snacks y bebidas ilimitadas según el menú de todo incluido en La Chozza Pool Bar, toalla de piscina y conexión wifi para que puedas compartir tus momentos especiales.

Relax y deleite gastronómico en Salobre Hotel Resort & Serenity 5*: Disfruta de un día completo en la Piscina Wellness y cena buffet en Sens por solo 55 euros







Salobre Hotel Resort & Serenity 5* te brinda la oportunidad de combinar el placer culinario y el máximo relax en una experiencia que va más allá de simplemente comer y beber. Por tan solo 55 euros, podrás disfrutar de un día completo en la

Piscina Wellness y una cena buffet en Sens, ubicado en el Patio Garden del hotel.

Este lugar es el punto de partida perfecto para comenzar y terminar tu día de la mejor manera posible. En Sens, podrás saborear productos naturales y frescos cuidadosamente seleccionados, todo ello en un ambiente decorado al detalle que crea una sensación de calidez y elegancia.

Pero eso no es todo. Salobre Hotel Resort & Serenity 5* es mucho más que un lugar para disfrutar de una buena comida y un ambiente relajado. Su arquitectura contemporánea y su decoración de colores cálidos se fusionan perfectamente con el paisaje canario, creando un entorno vacacional ideal para desconectar. Las terrazas escalonadas ofrecen vistas panorámicas y crean múltiples rincones y miradores, proporcionando espacios relajados para disfrutar. Además, las camas balinesas ubicadas en lo alto de la montaña, con vistas al mar, te ofrecen el escenario perfecto para contemplar uno de los atardeceres más fotografiados de la isla.

La Palma & Teneguía Princess: ¡Un día inolvidable en el paraíso canario!





Está diseñado a imagen y semejanza de un verdadero pueblo canario, y asentado en un acantilado sobre el mar, en medio de plataneras. En su interior, este idílico hotel sobre el mar harán que te sientas como en un auténtico edén terrenal. Su zona de piscinas y jardines tropicales, que puede considerarse verdaderamente espectacular: siete piscinas en total, entre ellas una para niños y una piscina con arena. Otro de los puntos fuertes de La Palma & Teneguía Princess es que se trata de un hotel con spa : el Aqua Princess consta de un circuito termal, varias saunas, hidromasajes y duchas de sensaciones, además de un equipo de profesionales que ofrece tratamientos de salud y belleza.

El hotel cuenta con tres restaurantes a la carta, dos de ellos con menú degustación y abiertos según demanda, y dos con bufé. En todos ellos, podrás disfrutar con cuidadas creaciones culinarias. World Day Pass es sin duda tu mejor opción para pasar tu día libre o día de vacaciones haciendo uso de sus instalaciones y servicios sin tener que pasar la noche. Vive tu experiencia DayPass en pareja, familia y amigos. Celebra

con tu DayPass todo incluido una ocasión especial, aniversario, cumpleaños o un día con tus mejores amigas. Precio 55€.

Costa de Adeje, paraíso azul entre el mar y el volcán

En Tenerife, la isla de la eterna primavera, es también el hogar de un volcán cuyo cono dramático se eleva a una altitud de 3.718 metros sobre el nivel del mar y 7.500 metros sobre el lecho oceánico y que, a menudo arrastra una bufanda de nubes.

Todo parece más intenso; el sol, el vino, la cocina, e incluso el amor. Es fácil enamorarse: los almendros florecen y cada rincón que esconde una sin igual belleza, podría ser el escenario de una película.

La isla más grande del Archipiélago Canario ronronea con renovada vitalidad. Una futura generación de productores de vinos más consientes con en el futuro, está adoptando las uvas autóctonas de la isla y ganando prestigio por sus vinos blancos de cuerpo entero y sus firmas rojas.

También jóvenes artistas y arquitectos están reclamando y reformando atrevidamente sitios históricos o abandonados, hoteles, restaurantes y espacios abiertos para el disfrute.

Costa de Adeje

De los municipios de Tenerife, escogimos Costa Adeje como destino, a sólo 7 kilómetros de su municipio homónimo, Costa Adeje ocupa gran parte de la franja litoral del municipio y parecía tener todo lo que necesitábamos para un Destino perfecto: montañas y playas, vinos, magníficos hoteles, gastronomía y vistas sacadas de postales a cada paso.



Vista General de Costa Adeje.

El impresionante recorrido en coche por sus cuatro kilómetros de playas limpias, extraordinaria planta hotelera, espacio natural protegido y una pequeña superficie de la Reserva Natural Especial, te da la impresión que, sus escasos 48.00 habitantes, estuvieran tratando de impresionarte.

Su municipio es el sexto de mayor extensión y el cuarto más poblado de Tenerife. Aunque empezó siendo un pequeño pueblo

cerca de la montaña, el auge del turismo a partir de mediados del siglo pasado hizo de su zona costera uno de los lugares de vacaciones más relevantes de toda Europa.

Clima

Por su situación privilegiada, situada en la ladera suroeste de la isla, tiene más de 3000 horas de luz y más de 300 días de sol al año.

Con una temperatura en verano de 27 grados y de 23 grados en invierno debido a los vientos alisios que, como un suave abanico, mantiene las temperaturas constantes.

No hay temporadas de frío extremo o de calor sofocante, por esa razón cualquier época es perfecta para visitarla.

Como dato curioso, Costa Adeje representa una de las regiones de Europa con más horas de sol.

Playas

Adeje cuenta con 17 playas en las que se puede elegir entre arena de todos los colores en las que descansar y tomar el sol o practicar algún deporte acuático.

Con nuestra fugaz visita de 2 días y la inmejorable ubicación en primera línea de playa del Hotel Jardines Nivaria del grupo Adrián Hoteles; Playa Fañabé se convirtió en nuestro principal objetivo.

Playa Fañabé, una de las principales playas de Costa Adeje, galardonada con Bandera Azul y sus seiscientos metros de arena gris clara, reúne todas las instalaciones y servicios de calidad. Es una de las playas más conocidas y visitadas de la localidad.

Su céntrica ubicación y proximidad a la principal planta alojativa, con accesibilidad para personas con movilidad

reducida y adecuadas conexiones de transporte, son la principal elección para un buen número de visitantes.

Costa de Adeje... Riqueza marina

Cuenta con una de las colonias de cetáceos más importantes del mundo: ballenas piloto, delfines y otras especies de mamíferos acuáticos se encuentran en sus aguas. Todo un espectáculo natural que es posible disfrutar a bordo de las embarcaciones destinadas a su observación.

La belleza de los fondos marinos de Adeje y las más de 500 especies que viven en su litoral convierten a este municipio en uno de los puntos favoritos por los visitantes para practicar submarinismo.



Las ballenas piloto forman parte de la riqueza marina de Costa Adeje.

Dispone de una extensa red de centros de buceo, en los que es posible contratar clases, organizar inmersiones y comprar o alquilar equipo.

El centro de alto rendimiento para deportistas Tenerife Top Training, con sede en Adeje, dispone de una de las infraestructuras más modernas de Europa y atrae a numerosos deportistas profesionales al municipio.

Dispone de una piscina olímpica, otra de calentamiento y un canal de flujo hidrodinámico único en España.

Sitio de interés científico

De La Caleta





Posee una superficie de 78,3 hectáreas. En este espacio se dan cita varias especies de aves amenazadas e incluidas en el R.D. 439/1990 de 30 de marzo, muchas de las cuales están protegidas

además por diversos convenios internacionales.

Hotel recomendado para la experiencia

El municipio de Adeje encierra en su singular belleza, una aventura con todos los ingredientes que un viajero busca a la hora de vacacionar: el clima, la gente, los paisajes, la gastronomía y buenos hoteles que convergen para el gusto de sus visitantes.

Nuestra selección ya se vaticinaba... un hotel que le antecede su excelente reputación en todos los ámbitos turísticos de mayor reconocimiento.

Uno de los mejores bufetes de hoteles en España, sin contar su restaurante “insigne” a cargo del reconocido Chef Rubén Cabrera “La Cúpula”.

La elección no pudo más acertada... Un armonioso lugar paradisíaco cerca del mar os ofrecerá el marco ideal para realizar las vacaciones que siempre habéis soñado.



En Costa de Adeje Hotel Jardines de Nivaria

Jardines de Nivaria es un hotel que destaca por estar rodeado de gran belleza natural con una elegante y refinada decoración en el interior.

Más de 21.000 metros cuadrados albergan entre palmeras, cascadas y la cúpula central en la arquitectura del edificio que hace que todo gire en torno a ella; rincones que sorprenden al huésped nada más entra por la recepción del hotel, dejando atrás las puertas de cristal del edificio principal.

Largas escaleras que se mezclan con los espejos de marcos antiguos repletos de historia y personalidad, dan paso a un juego de espacios que otorgan protagonismo al más mínimo detalle.

Se han honrado los más de veinte años de magia familiar,

cambiando a placer de todos los que encontramos una desconexión que se entremezcla entre lujo, confort, hospitalidad y buena gastronomía; muros por barandas acristaladas que descubren la belleza del mar que rodea unas islas privilegiadas.



Las habitaciones del hotel, muchas transformadas en espaciosa suites con impresionantes vistas, se han adaptado a las nuevas tecnologías dotándose con cargadores USB para facilitar la conexión de sus huéspedes a la vez de ofrecer la privacidad y comodidad de sentirte como en casa y este es la promesa básica de este inmejorable hotel, sentirse como en casa.

Es un hotel que ha sido galardonado con los más importantes premios del sector hotelero, signo de garantía de todos los servicios que podemos encontrar; HolidayCheck 2017, 2018, 2019 Award, TUI Holly 2017, 2018, 2021 entre otros.

La perfección en un buffet



La excelencia en el buffet de hotel marca una gran distinción en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las mejores satisfacciones que se lleva un huésped es su calidad y atención. Esto ha sido entendido de manera clara por la dirección del hotel Jardines de Nivaria al tomar la propuesta de Lorenzo Moreno para llevar los servicios de buffet de un self service a un lujo gastronómico.

El buffet ha sido dividido en estaciones. Cada punto cuenta con un cocinero y un ayudante que brinda la oportunidad al comensal de disfrutar de un show cooking mientras preparan su plato.

Previo, el huésped ha tenido la oportunidad de ver y seleccionar el género y decirle al cocinero de cada estación como desea el punto de cocción, si fuese el caso.

Cada espacio está dotado con más de una plancha, importante cuando hablamos de excelencia en un servicio de este tipo.

El buffet también tiene platos a la carta del día que son elaborado al momento y a la vista del comensal, rompiendo con la monotonía y ofreciendo la oportunidad de degustar platos diferentes, con la máxima calidad y frescura y un emplatado actual.

Con una variedad amplia en diferentes géneros, La Solandra ofrece zona de pescado, zona de carnes, zona de frío, además una diferencia muy especial, ningún comensal tiene que competir en una cola para hacerse de una buena porción, el personal con la mejor disciplina y con un uniforme impecable y diferenciado está para servir a complacencia del huésped.



La decoración, el orden visual de todas las estructuras que a su vez conforman las diferentes zonas de servicios, amplitud, excelente atención y buen gusto hace de este buffet un lugar

para relajarse mientras desayunas o cenas y donde el show cooking se ha convertido en el eje central para dar servicio con gastronomía a nivel de restaurante.

Siguiendo con los buffet del hotel nos trasladamos al de la piscina “La Cascada” con un excelente sol y un concepto al igual que La Solandra, servicio, orden y atención, más la calidad de todos y cada uno de los géneros que ofrece a los comensales, el hotel ofrece un buffet a pie de piscina totalmente diferente a lo usual en lo que refiere a este tipo de servicio.

Primero y es bueno resaltar la atención personalizada al llegar al lugar, nos preguntaron que queríamos comer si pescado o carnes para luego llevarnos a escoger los diferentes tipos de pescados frescos, muy frescos que estaban a disposición esa mañana.

Lo mejor y más fresco del mar

Con un alto porcentaje en género del mar, realmente era un lujo el poder llegar de la habitación, o de otras de las [piscinas del entorno](#) para almorzar un rico pescado, además ofrece platos del día, como una excelente paella, por ejemplo, la cual, con una excelente cocción, sazón y generosa en todos sus ingredientes.

Además, con la ventaja, al igual que en La Solandra, de que el huésped no tiene ni que hacer cola, ni pelearse por tener una mejor porción, por el contrario, después de seleccionar sus platos un personal de sala les acercará y le atenderá en la mesa.

Si la gastronomía de un hotel es una de las mejores invitaciones para volver a un hotel, Jardines de Nivaria no escatima en poder ofrecer la mejor en todos sus puntos de alimentación.

Restaurante La Cúpula

No podía ser para menos, este restaurante se ha convertido en el centro de comensales y gourmets hospedados o no en el hotel.

Capitaneado por el chef Rubén Cabrera es uno de esos restaurantes totalmente Cosmopolita, recomendado por la guía Michelin 2023 y un Sol Repsol, el chef no se conforma con tener dentro de su carta productos de la región (de los cuales se pueden contar los mejores), si no que a la mesa te pueden llegar platos elaborados con los mejores productos del mundo.



Un personal altamente adiestrado en todo el contenido de la carta y de la cocina del chef, brinda una atención perfecta en cuanto al servicio se trata.

Un jefe de sala con un amplio conocimiento de la [carta de](#)

[vinos](#), nacionales, regionales e importados y de la gastronomía que representa ante la mesa, está atento para ofréccele el mejor maridaje posible con la cocina del Chef Rubén Cabrera, el cual, hoy día despunta como uno de los mejores chefs de las islas Canarias.



Una carta creativa con excelencia gastronómica, que va desde los entrantes hasta los postres con la más alta referencia de

cualquier restaurante estrellado en el mundo.

Los bares sufren, la industria sobrevive y el súper sube tras un año de la covid-19 en España

[Efeagro](#)

El sector alimentario ha sido uno de los grandes protagonistas de este primer año de pandemia, con una hostelería que naufraga, una industria que logra mantener el rumbo -aunque su afectación varía sobremanera entre unos fabricantes y otros- y una distribución que navega a toda vela en ventas.

La crisis de la [covid-19](#) ha reflejado la profunda interconexión entre los eslabones de la cadena: el virus causó estragos desde el primer momento entre bares y restaurantes, y enseguida contagió a sus proveedores, con consecuencias tanto para el supermercado (que tuvo que absorber un repentino aumento de la demanda) como para la actividad agraria.

Porque agricultores y ganaderos tuvieron que afrontar una caída de los productos más asociados a la hostelería y un incremento de los comprados para llenar la despensa.

La hostelería es, junto con el turismo, el sector económico más afectado por la pandemia y se calcula que ya ha cerrado casi una tercera parte de los más de 300.000 establecimientos

que tenía el país a cierre de 2019.



La hostelería es, junto con el turismo, el sector económico más afectado por la pandemia

Con una **caída de ventas próxima al 50 % el pasado año**, los dueños de bares y restaurantes también han cobrado notoriedad por haber elevado el tono contra las restricciones aprobadas por el Gobierno y la falta de ayudas públicas.

Además de numerosas manifestaciones por todo el país, sus reclamaciones han llegado incluso a sede judicial, y en comunidades autónomas como el País Vasco los tribunales les dieron la razón y les permitieron reabrir sus establecimientos.

Los bares sufren, la industria sobrevive

En cuanto al empleo, la hostelería se sitúa a la cabeza de los sectores con mayor número de trabajadores que siguen en ERTE

(casi un 50 % del total, unas 442.000 personas), a lo que se suma además la destrucción de cerca de 290.000 puestos de trabajo.



Los bares sufren, la industria sobrevive y el súper sube tras un año de la covid-19 en España

Como nueva tendencia, surge con fuerza el envío de comida a domicilio, una alternativa que permite a algunos compensar parte del desplome de los ingresos, pero que también ha provocado recientes tensiones con las plataformas digitales (Deliveroo, Glovo, [Just Eat](#) o Ubereats) por las comisiones que cobran.

El hundimiento de la actividad de bares y restaurantes tiene ramificaciones en toda la cadena alimentaria, un efecto colateral especialmente visible en la industria, con áreas como la de las bebidas alcohólicas, la cerveza o el vino entre los principales dañados.

De hecho, sólo en este arranque de 2021 se han abierto procedimientos de despido colectivo en Grupo Pascual, Heineken y Coca-Cola.

La patronal de la industria alimentaria (FIAB) publicó a

cierre de 2020 un estudio que apuntaba al cierre de 1.700 empresas y la destrucción de más de 7.000 puestos de trabajo como consecuencia de la pandemia.



Una reponedora en un supermercado de Zaragoza. Efeagro/Toni Galán

Fuentes del sector han recordado que **el impacto varía sobremanera entre unas compañías y otras, en función del peso que tenía en su negocio total el canal de hostelería.**

Prueba de ello es que aquellos proveedores más enfocados en servir a los supermercados han conseguido capear el temporal de mejor manera, aunque durante las primeras semanas de confinamiento (entre marzo y abril de 2020) se vivieron momentos difíciles para garantizar el abastecimiento, sobre todo de productos básicos.

Las cadenas de distribución registraron durante el pasado ejercicio subidas de ventas de forma casi unánime, en el entorno del 5-10 % e impulsadas por un evidente trasvase del consumo de fuera a dentro del hogar.

Aun así, los empresarios del sector subrayan que los incrementos de facturación no se tradujeron siempre en una mejora de sus beneficios, sobre todo por el aumento de los costes.

Agricultores y ganaderos tuvieron que afrontar una caída de los productos más asociados a la hostelería y un incremento de los comprados para llenar la despensa.

En un contexto como el actual, marcado por las crecientes dificultades económicas, **ya se habla de una incipiente “guerra de precios” entre las diferentes cadenas de supermercados, lo que amenaza con debilitar su margen de rentabilidad.**

A ello se suma que el número total de este tipo de establecimientos sigue al alza -lo que incrementa la competencia-, así como la pujanza del comercio “online” también en el segmento de alimentación.

Tiempo de castañas, tiempo de magostos por los pueblos del Bierzo

Efeagro

El otoño marca una de las épocas del año más importantes económica, cultural y gastronómicamente hablando en la comarca leonesa de El Bierzo: la recogida de la castaña, un fruto

alrededor del cual gira desde la agricultura hasta el turismo en estos meses.

Pero aquí no recogen castañas, las “pañan” o “apañan”. Cosas de la cultura de una pequeña comarca que presume de identidad, incluso de lengua propia y cuyo árbol, si hubiera que elegir uno como símbolo, sería, sin duda, el castaño.

Porque es el árbol que domina el [paisaje del Bierzo](#), una comarca con dos zonas orográficas tan diferenciadas como la montaña y “la olla”; por su significado cultural; porque la tradición gastronómica del magosto en noviembre se mantiene intacta; porque su madera ha sustentado desde siempre sus edificaciones...



Tiempo de castañas

El valor del castaño no se mide solo en euros

*“Es el árbol que **quitó el hambre a muchas familias bercianas** en épocas muy críticas de la historia, como la posguerra”, recuerda a Efeagro el director de la Marca de*

*Garantía Castaña del Bierzo, Pablo Linares, que hace mención al valor nutricional de los hidratos de carbono de la castaña. Actualmente su valor económico va más allá. La castaña le proporciona a la comarca “unos ingresos de **entre 12 y 15 millones de euros**” dependiendo de cómo haya ido la campaña. Pero si se suma el valor añadido “de la castaña seca, porque no sólo se vende fresca, hablamos de unos 20 millones”.*

Una cifra que puede parecer pequeña, pero que **para una economía como la del Bierzo es muy importante**. Las zonas en las que hay más producción “son precisamente zonas de montaña, las más abandonadas, por lo que esos ingresos adquieren mayor valor”, apunta Linares, quien también dirige la [Mesa del Castaño del Bierzo](#).

A mediados de octubre, el Puente del Pilar suele dar el pistoletazo de salida a la recogida de **los 8 millones de kilos** de castañas que se obtienen por término medio y cuyo **40 % -como mínimo- se dirige a la exportación, a Italia y Francia fundamentalmente**.

Un sector económico de futuro

*“Es un recurso que deberíamos recuperar” sentencia Linares. Y tendrían que desarrollar también **una industria de transformación cuya carencia les está haciendo perder mucho dinero**. “Ese es uno de nuestros puntos débiles”, se lamenta.*

Y es que la castaña es un fruto que se dedica fundamentalmente a la transformación, ese es el gran mercado, y “en El Bierzo **la vendemos para que sean otros quienes la transforman y ganen ese valor añadido que nosotros estamos perdiendo**”.

El cultivo del castaño y la transformación de su fruto podría ser el futuro para muchos bercianos, fundamentalmente para aquellas zonas que vivieron de la minería del carbón durante décadas y abandonaron toda actividad agropecuaria.



“En El Bierzo la vendemos para que sean otros quienes la transforman y ganen ese valor añadido que nosotros estamos perdiendo”.

Ahora uno de los principales retos es ***“recuperar la superficie que se ha perdido y mejorar las técnicas de cultivo con los conocimientos actuales”.***

El otro reto fundamental es la creación de la industria transformadora, porque para luchar contra el abandono de los pueblos, Linares está convencido de que ***“hay que generar recursos para que la gente pueda vivir”***, de lo contrario se irá.

Apuesta porque el renacer del Bierzo tras el fin de la minería y las sucesivas crisis económicas pasa en buena medida por **generar alternativas en el sector agroalimentario** y, en algunas zonas, en el castaño concretamente.

Tradición gastronómica ancestral

Pero su potencial económico no debe hacer olvidar su valor nutritivo y el placer de su degustación, si bien es cierto que durante mucho tiempo **no ha estado la castaña adecuadamente valorada** desde el punto de vista gastronómico. Ahora, los chefs más vanguardistas le están dando **su lugar en los restaurantes de la comarca.**



Durante mucho tiempo no ha estado la castaña adecuadamente valorada desde el punto de vista gastronómico.

Los bercianos no le dan el sitio merecido en sus mesas, pero no renuncian a su cita otoñal con las castañas asadas: el magosto, una reunión de vecinos en torno al fuego sobre el que colocan el tambor -el *chambombo*– con las castañas que ya se han recogido para asarlas.

En la Oficina de Turismo de la Diputación de León indican que *“el origen de esta fiesta es remoto”* y su conexión con otras fiestas del fuego parece clara: **los celtas celebraban el Samainn, “donde encendían el primer fuego y asaban castañas sobre una gran hoguera”.**

Muchos siglos han pasado, pero cada mes de noviembre los fines de semana en El Bierzo giran alrededor **del magosto, pues no hay un pueblo que no lo celebre y ofrezca al turista** la oportunidad de degustar dos alimentos de temporada: la castaña y el vino.

Y para continuar con la cultura del castaño, lo mejor es recorrer alguna de las rutas -como *Entre castaños* y *Entre fuentes y muiños*– en las que se descubren **enormes ejemplares centenarios de este árbol del Bierzo.**