

# Saborea Llanes

Propuesta para poner  
en valor nuestros  
productos locales



Quiero compartir contigo esta propuesta que hemos denominado **Saborea Llanes**. Bajo este título, se desarrolla un proyecto que tiene como finalidad poner en valor los productos locales llaniscos.

Con este formato tipo proyecto, queremos diferenciar las propuestas incluidas en nuestro programa electoral de 2023 con algunas iniciativas concretas que, dada su envergadura y trascendencia, nos ha parecido conveniente trasladar de manera más detallada a la sociedad llanisca, no sólo a determinados colectivos o sectores directamente implicados sino, en general, a nuestros vecinos y vecinas.

Creo sinceramente que hacer política es una tarea colectiva y por eso te animo a divulgar y compartir este proyecto que ahora tienes la ocasión de leer. La voluntad de quienes conformamos **Podemos Llanes** ha sido siempre la de construir de manera colectiva, con las personas que vivimos en este concejo y más allá de nuestra formación política.

La transparencia y la participación son dos condiciones en las que basamos nuestra acción política, dicho de otra manera: sin ti, sin tu opinión y aportación, esto no tendría sentido.

Por ello, **Saborea Llanes** no deja de ser una primera aproximación que deberá ser desarrollada el día de mañana desde la institución municipal, con la participación tanto de nuestros técnicos municipales como con los profesionales del sector o sectores interesados.

Con el ánimo de que nuestra propuesta resulte de tu interés, quedo a tu disposición para, entre todos, seguir construyendo con valentía el Llanes que queremos.



Diego Ruiz de la Peña Ruiz  
Candidato a la alcaldía de Llanes



## 00 - Introducción

La riqueza del producto local llanisco no ha sido suficientemente valorada ni potenciada por los diferentes Gobiernos municipales, que no han sabido aprovechar las potencialidades que estos ofrecen, pese a que la idea de una marca propia de productos de Llanes se viene esbozando tímidamente, desde hace años, en los programas de algunos partidos políticos que no han llegado a definir ninguna propuesta concreta.

Desde el sector hostelero y hotelero también se ha venido reclamando la apuesta por los productos locales, con su propuesta "De la granja a la mesa", si bien se trata de una perspectiva más sectorial, centrada en parte de la producción local y en su venta al público a través de negocios de restauración.

Desde [Podemos Llanes](#), hemos querido ampliar y enriquecer este planeamiento (que ya incluimos en nuestro Plan de Turismo presentado en diciembre de 2021, como una de las líneas de trabajo estratégicas) dándole un enfoque integral, abarcando toda la cadena de valor y con una visión territorial y estructural con aplicación en el ámbito turístico, económico y formativo.

### I. Sello de calidad.

#### 1.1 ¿Qué es?

Un sello de calidad es un distintivo que se otorga a un producto o servicio que ha cumplido con ciertos estándares de calidad establecidos.

Un sello de calidad supone una palabra: confianza. Algo que no todas las empresas pueden ofrecer a los clientes. Es un valor añadido respecto a un producto, un servicio o una empresa similar que no tiene dicha certificación. Una garantía para el consumidor de que a lo largo del proceso productivo se han pasado unos controles determinados que ha establecido previamente una entidad independiente. La certificación de calidad ofrece diversas ventajas pero sobre todo constituye una información objetiva sobre el producto o servicio que ayuda al consumidor a elegir entre los productos y servicios de características similares que ofrece el mercado.

#### 1.2. ¿Cuáles son sus beneficios?

Los beneficios de obtener un sello de calidad pueden ser numerosos, tanto para la empresa como para el consumidor:

**Mejora de la reputación:** El uso de un sello de calidad puede mejorar la reputación de la empresa, ya que demuestra su compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.

**Diferenciación de la competencia:** Un sello de calidad puede ayudar a la empresa a diferenciarse de la competencia y destacar sus productos y servicios en el mercado.

**Aumento de la confianza del consumidor:** Los sellos de calidad pueden aumentar la confianza del consumidor en los productos y servicios de la empresa, ya que indican que han sido evaluados y cumplen con ciertos estándares de calidad.

**Fidelización del cliente:** Los consumidores pueden ser más propensos a comprar productos y servicios de una empresa que cuenta con un sello de calidad, lo que puede ayudar a aumentar la fidelización del cliente.

**Reducción de costos:** La obtención de un sello de calidad puede ayudar a la empresa a mejorar su eficiencia y reducir costos, ya que puede requerir una revisión y mejora de los procesos de producción.

**Acceso a nuevos mercados:** Los sellos de calidad pueden ayudar a la empresa a acceder a nuevos mercados que valoran la calidad y la seguridad de los productos y servicios.

## 2. Justificación de la propuesta

Teniendo en cuenta todo lo anterior, y ante la urgente necesidad de diversificar el tejido productivo llanisco y ampliar las oportunidades laborales en nuestro concejo, [Podemos Llanes](#) apuesta por las estrategias de economía circular a través del proyecto [Saborea Llanes](#) que, sobre la base de los productos locales, plantea una propuesta integral que involucra al sector primario, productores y elaboradores, comercio y restauración, con derivaciones en los ámbitos del turismo, la Formación Profesional y el desarrollo económico en el concejo de Llanes.

Nuestro concejo cuenta con una rica tradición gastronómica donde predominan los productos del mar y los productos lácteos. Es este un municipio de gran tradición quesera con un buen número de quesos tradicionales, que nos ha llevado a posicionarnos como la mayor mancha quesera de Asturias.

También tenemos al sector pesquero, con su lonja dentro de las más importantes de la región y la venta directa de pescados y mariscos a los diferentes negocios dentro del gremio hostelero y hotelero encargados de llevar a este producto de calidad e identitario a su puesta en escena final.

No nos olvidemos tampoco de las fábricas de embutidos, las explotaciones de frutos rojos y resto de producción agrícola, la fábrica artesanal de helados, los llagares, las conservas, las carnes ecológicas (premiadas internacionalmente) y también nuestros obradores confiteros. El potencial de Llanes en este sentido no se puede negar, es enorme. Para nosotros poner en valor todos estos productos es también poner de relieve la gran capacidad de emprendimiento y profesionalidad que abunda en nuestro concejo y que en nada tiene que envidiar a otros.

### 3. Productores y elaboradores llaniscos.

Dentro de los productores-elaboradores locales nos encontramos con un buen número de empresas susceptibles de formar parte de esta marca. Por citar solo algunos ejemplos:

Queserías (Quesos de Pría, Quesos de Porrúa, Vidiago, Picu Urriellu-Pie de la Sierra, Quesería Valle de Mijares, Quesería Los Cuetos, Quesería Bedón, La Aldeana), llagares de sidra (El Romano, El Cabañón, Naves, El Cuchareru...), agricultura /producción ecológica (Hacienda El Foro, Asturiana de Fresas, Fabes de la Granxa...), carne ecológica (Bioastur), pescados y mariscos de la lonja, helados artesanos (Revuelta), obradores de pastelería/confitería (Vega, Loyma, Delicias Llanes, El Fito, Rodríguez...).

### 4. Objetivos.

1. Puesta en valor de nuestro producto local.
2. Promocionar el estilo de vida rural y al sector primario.
3. Jornadas gastronómicas como herramienta de desestacionalización.
4. Fomento de la economía circular y el desarrollo económico del concejo.
5. Servir como captadora de nuevos nichos de mercado.
6. Nuevos flujos turísticos para menguar la presión turística en las zonas más masificadas y dinamizar zonas con menor afluencia.
7. Diversificar la oferta turística tradicional fomentando la aparición de nuevos negocios y contribuyendo a la lucha contra la despoblación rural.
8. Creación de empleo.
9. Proteger nuestro territorio apostando por iniciativas sostenibles.
10. Poner en valor nuestro patrimonio paisajístico, productivo, etnográfico, cultural y gastronómico.

### 5. La marca: principales ejes.

#### 5.1. Proceso de selección

Saborea Llanes será una marca que agrupe y distinga al producto local garantizando su origen geográfico y calidad certificada en base a unos requisitos o parámetros establecidos de manera reglamentaria.

La selección de los productos para un sello de calidad puede variar en función de la entidad que lo otorga y los criterios que establezca. Sin embargo, por lo general, se siguen algunos pasos y criterios básicos:

- **Identificación del producto:** se realiza una evaluación inicial del producto para determinar si cumple con las características que se buscan y si es apto para participar en el proceso de selección.

- **Análisis de la producción:** se evalúa el proceso de producción del producto, desde la materia prima hasta el envasado y etiquetado. Se revisan aspectos como la calidad de la materia prima, la higiene en la elaboración, el cumplimiento de las normas sanitarias y la trazabilidad del producto.
- **Evaluación sensorial:** se realiza una evaluación sensorial del producto para determinar su sabor, aroma, textura y apariencia. Esta evaluación puede ser llevada a cabo por un panel de expertos o consumidores.
- **Análisis documental:** se revisa la documentación necesaria para el etiquetado del producto, como la información nutricional, la denominación de origen, la fecha de caducidad y la información sobre la empresa productora.
- **Verificación de requisitos adicionales:** se pueden establecer requisitos adicionales para la obtención del sello de calidad, como la pertenencia a una asociación, la adopción de prácticas sostenibles o la utilización de ingredientes locales.

En resumen, la selección de los productos implica un análisis exhaustivo de su calidad y proceso de elaboración, así como el cumplimiento de los requisitos establecidos por la entidad que otorga el sello. En nuestro caso destacaremos:

- **Origen local:** sólo se otorgaría el sello a productos que se produzcan en el municipio.
- **Calidad:** los productos deben cumplir con altos estándares de calidad, en términos de ingredientes, sabor, textura, apariencia y presentación.
- **Sostenibilidad:** los productos deben ser producidos de manera sostenible, respetando el medio ambiente y los recursos naturales.
- **Seguridad alimentaria:** los productos deben cumplir con todas las normas de seguridad alimentaria y de higiene establecidas por las autoridades sanitarias.

A lo largo de todo este proceso de evaluación es imprescindible la colaboración con los productores locales, son ellos quienes mejor conocen su producto y quienes van a asegurar tanto la calidad como la relevancia del sello. Esta colaboración se hará efectiva a través de la creación de un patronato formado por representantes tanto del gremio productor, como del comercio y la Administración.

Tanto la hostelería como el comercio minorista, además de la solicitud de inclusión, permisos administrativos de Sanidad, Industria y Turismo, deberán hacer un informe de su idea en cuanto a la utilización y comercialización de la marca en sus respectivos negocios.

## 5.2 Monitoreo continuo

Se establecerá un sistema de monitoreo continuado para garantizar que los productos etiquetados continúen cumpliendo con los requisitos de la marca, garantizando que no se

pierda la calidad en la elaboración, promoción y venta de los productos.

Para asegurar la consecución de los objetivos de la marca se valorará la contratación de una empresa externa para la realización de auditorías a productores y comercios con el fin de velar por los intereses y parámetros establecidos por el organismo gestor de Saborea Llanes.

### 5.3. Promoción y visibilidad

Se diseñará un logotipo que, por medio de un distintivo, estará presente en los comercios, alojamientos y restaurantes del concejo que quieran formar parte de la marca, comercializando los productos o utilizando las materias primas en sus recetarios.

La publicidad correrá a cargo de la Administración local que será la encargada de llevar a cabo las campañas de marketing, como pueden ser: publicidad en medios, promoción en redes y participación en eventos y mercados.

Se impulsará la creación de una web de la marca en la que no solo se incluirá el nombre de todos los participantes, sino que también se habilitará como plataforma de venta online, gestionada por el órgano competente y donde cada productor pueda exhibir sus productos, si así lo viera conveniente.

Los programas de lealtad generan muy buen resultado en cuanto al marketing, pues los puntos promocionales y/o descuentos en futuras compras es un aliciente para que el consumidor se interese por la compra de nuestro producto, aumentando el interés y la demanda por el mismo.

## 6. Potencialidades.

### 6.1. Creación de nuevos negocios

Un sello de calidad diferencia al producto en el mercado y lo hace más competitivo respecto a otros de fuera de la región. Un fomento así de la economía local siempre contribuye a la aparición de nuevas oportunidades de negocio.

### 6.2. Trabajo en conjunto con las Formaciones Profesionales de Hostelería y Cocina

El objetivo sería llevar Saborea Llanes un paso más allá: el de la innovación y la vanguardia gastronómica. Se trataría de desarrollar una oferta culinaria novedosa y original utilizando como base nuestro producto local y que además sirva como punto de salida para futuras jornadas gastronómicas fuera de temporada estival, como producto desestacionalizador.

### 6.3. Nuevas experiencias turísticas

Derivado de lo anterior y como elemento igualmente desestacionalizador, potenciaríamos nuevas experiencias mediante itinerarios turístico-gastronómicos, invitando a los productores que así lo deseen a formar parte activa de los mismos, facilitando las visitas a fábricas y/o espacios de elaboración del producto.

### 6.4. Reactivación del proyecto de una nave de transformación de producto agrario en Bricia

Esta medida ya fue incluida en nuestro programa electoral de 2019, aconsejados por productores locales. La recuperación de esta nave (actualmente utilizada como almacén municipal) serviría para preparar los productos, envasarlos, comercializarlos e incluso enviarlos a posibles compradores a través de la página web de la marca.

### 6.5. Ciudades Creativas

Como ejemplo de las potencialidades que Saborea Llanes podría desarrollar, gracias a una implantación adecuada y la apuesta de la Administración local, mencionamos aquí el concepto de Ciudades Creativas.

La gastronomía es una nueva y emergente industria cultural y creativa. Patrimonio intangible a desarrollar y fuente de atracción de turismo. Es parte de la cultura de los territorios, es un patrimonio aún por desarrollar y fuente de atracción de turismo.

Actualmente nos encontramos en un nuevo estadio de economía. Es la economía de la experiencia; así la gastronomía se convierte en una reserva de conocimiento, tradición, memoria e imágenes que pueden convertirse en la perfecta historia vivida en el destino visitado.

Insertar a nuestro sello de calidad **Saborea Llanes** en la Innovadora Red de Ciudades Creativas, nos abre la puerta a la puesta en marcha de diferentes programas e iniciativas poniendo en valor nuestra gastronomía y producto local y promocionando nuestra gastronomía fuera de Llanes.

## 7. Fuentes de financiación.

El Ayuntamiento de Llanes debe terminar con la inercia que arrastra en los últimos años en relación a la no participación en distintas convocatorias para la financiación de distintos e interesantes proyectos. Existen numerosas líneas de ayudas a las que la Administración local puede acogerse para poner en marcha políticas e iniciativas en diferentes ámbitos y sectores del desarrollo rural.

En el caso que nos ocupa, contamos con un buen número de líneas de financiación que



hace de todo lo anterior un proyecto perfectamente viable. Existen líneas de ayuda tanto a nivel estatal, como autonómico y europeo, destinadas a proyectos relacionados con el desarrollo rural y la promoción de la calidad del producto local, la competitividad del sector primario y la economía circular. (Fondos FEDER, FEADER, Programa LIFE, Programa Horizonte, FSE, Programa de Desarrollo Rural Nacional, etc.).

En un escenario diferente, la posible implantación de una ecotasa o tasa turística en nuestro concejo (propuesta presentada por nuestra formación recientemente) podría tener Saborea Llanes como uno de los proyectos destino de inversión, gracias a la recaudación anual derivada de la misma. Según el estudio realizado para nuestra propuesta electoral, el Ayuntamiento de Llanes podría ingresar, al menos, 800.000 euros anuales gracias a una ecotasa que saldría a coste cero para las personas que residen en Llanes.

Así pues, las múltiples opciones de financiación, tanto propias como externas, nos ofrecen seguridad a la hora de valorar positivamente la viabilidad de Saborea Llanes.

Llanes, a 05 de mayo de 2023.