

NOTA DE PRENSA

Os clústeres termal e alimentario de Galicia deseñarán rutas turísticas que unirán a gastronomía galega coa oferta de balnearios e talasos

Esta tarde asinaron un convenio no marco dunha xornada na que se analizaron as novas oportunidades de negocio que xurdirán da colaboración entre os dous sectores

Tamén se tratou a utilización dos alimentos como base de novos produtos destinados ó coidado persoal e da saúde

Santiago de Compostela, 21 de decembro de 2011 (Vía Láctea Comunicación).- Esta tarde celebrouse na Coruña, no complexo Termaria-Casa del Agua, unha xornada sobre novas oportunidades de negocio para o sector alimentario vencelladas ó termalismo, organizada pola Agrupación Empresarial Innovadora Termal de Galicia -AEITEGAL- e o Clúster Alimentario de Galicia -CLUSAGA-. No marco deste encontro, ambas entidades asinaron un convenio de colaboración para potenciar a competitividade dos dous sectores.

O secretario xeral da AEI Termal, **Benigno Amor**, resaltou a importancia deste acordo, en virtude do cal se porán en marcha proxectos de promoción dos produtos alimentarios galegos e das augas mineiro-medicinais e mariñas, que se vencellarán á conservación do patrimonio histórico-cultural e ó turismo sostible. “Trataremos de promover e potenciar hábitos de vida saudables, baseados nos beneficios das augas minerais, tanto en balnearios como en bebida, xunto cunha alimentación sa e equilibrada” -sinalou-.

Entre as iniciativas de cooperación que se porán en marcha, o representante da AEI Termal destacou a realización de campañas turísticas conxuntas, en particular o deseño de rutas que poñan en relación a gastronomía e o termalismo. E promoverase o establecemento de contactos entre as empresas de ambas entidades, co propósito de lograr colaboracións e novas oportunidades de negocio.

O turismo de cuarta xeración

Pola súa parte, o presidente da Comisión de Mercados do Clúster Alimentario, **Juan Vázquez**, apuntou que “os novos consumidores responden ó turismo de cuarta xeración. Xa se superou o turismo de saúde inicial, o de sol e praia e tamén o ligado á diversión e ós parques temáticos. Na actualidade búscase unha oferta máis completa, na procura do benestar e a oportunidade de aprender e de recibir experiencias”. Nesta liña, afirmou que “Galicia ten moito por facer neste eido e os sectores alimentario e termal podemos proporcionar xuntos unha oferta interesante, que reponda ás necesidades dos novos visitantes”.

A saúde como punto de unión entre os alimentos galegos e os tratamentos que ofrecen os balnearios e talasos da comunidade

O director técnico do Clúster Alimentario, **Roberto Alonso**, declarou que “a alianza co clúster termal será beneficiosa para o noso campo”. Así, fixo referencia á complementariedade entre os dous sectores, de cara a promocionar “Galicia como destino turístico, partindo da riqueza gastronómica e termal da nosa comunidade”. E tamén incidiu na saúde como punto de unión entre ambos sectores. “Está demostrado cientificamente que tanto unha alimentación sa como os tratamentos que se ofrecen nos balnearios e talasos axudan a mellorar a saúde” -manifestou-.

Na súa intervención, o voceiro do Clúster Alimentario sinalou que están a emerxer novos produtos e tendencias de consumo ligados ó coidado persoal e da saúde relacionados cos alimentos. Nesta liña, referiuse á nutricosmética como “un xeito de coidarse a través de complementos alimenticios en pímulas ou pastillas que favorecen algún aspecto da beleza polos activos e nutrientes que conteñen”. E abordou a cosmética natural, baseada en cremas, soros ou máscaras de aplicación sobre a pel que posúen nutrientes, como “un complemento ós tratamentos con augas termais e mariñas”.

Roberto Alonso falou tamén da nutriterapia como outra tendencia emerxente, entendida como “a busca do benestar e a saúde a través de novos produtos con propiedades naturais beneficiosas”. E destacou novos servizos relacionados cos tratamentos corporais, dende baños de auga termal ou mariña ata a novidosa viñoterapia. “Todos estas tendencias abren oportunidades para as empresas alimentarias, xa que permiten engadirlle valor ós seus produtos ou mesmo desenvolver produtos e servizos innovadores” -afirmou-.

A xornada contou coa presenza de representantes de empresas galegas que están a aplicar as propiedades dos seus produtos alimentarios e bebidas no eido da nutriterapia, co fin de favorecer a saúde a través da alimentación. Participaron as bodegas *Martín Códax*; a empresa *Porto-Muiños*, especializada na comercialización de algas e outros produtos do mar; e a Cooperativa *Condado-Paradanta*, dedicada á extracción e envasado do mel de xeito tradicional e sen aditivos, orixinario das Neves e doutras comarcas de Galicia.

PRENSA_ 981 554 407 _ 639 768 929 _ www.vialactea.es

AEITEGAL_ www.termaldeg Galicia.com