

Emprendedores en el extranjero

Londres coge sabor ovetense

Dos empresarios de Oviedo abren en la capital británica Ibérica, un local de referencia de los alimentos españoles

Londres, E. LAGAR

A pocos metros de la estación de metro de London Bridge un pequeño restaurante anuncia en una pizarra colocada en la calle un «menú de recesión» por 4 libras. Se ve que la crisis en el Reino Unido ya no sólo es asunto de temblar por el dinero invertido en los bancos (30.000 británicos tienen atrapadas sus inversiones en Islandia), sino que también incluye someter el estómago a variadas penitencias. Y en esta época de menús de recesión dos empresarios ovetenses acaban de desembarcar en la capital del Imperio británico con un local mitad restaurante mitad tienda de «delicatessen» donde proponen a los londinenses otra forma de afrontar la crisis: con una caña bien echada y una buena tapa de jamón ibérico en el cuerpo. O de queso cabrales. O con una copa de sidra asturiana de nueva expresión. Así las cosas se encaran de otra manera. El dinero no se verá tan negro.

Los ovetenses Javier Fernández Hidalgo y José Luis González del Valle, propietarios de Atlántica, una de las empresas más importantes de Asturias de exportación de alimentos españoles, han dado un paso más y acaban de abrir en el número 195 de la calle Great Portland Street, en pleno centro de Londres, el primer local de Ibérica Food and Culture, un espacio donde, además de vender una amplia variedad de productos alimentarios españoles de alta calidad, con una buena representación de la producción asturiana, también pueden degustarse en la barra o en el restaurante, que cuenta con el asesoramiento de Nacho Manzano, una de las estrellas Michelin de la cocina asturiana.

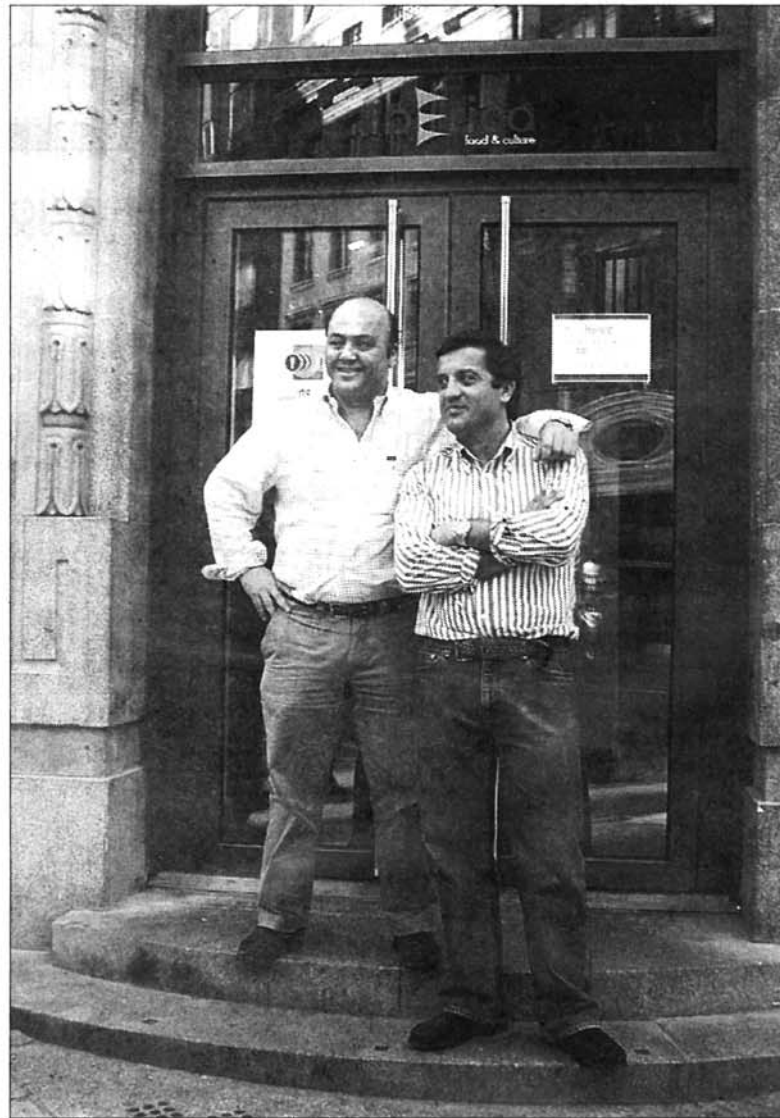
Javier Fernández Hidalgo, muy conocido en Oviedo como «Pachín», y José Luis «Coque» González Hidalgo son amigos de infancia y tienen tanta fama de buenos vendedores como de emprendedores que no ven fronteras a su trabajo. Tras recorrer el mundo vendiendo lo más granado de la industria alimentaria asturiana y del resto de España, ahora se han aventurado en la apertura de un nuevo concepto de local que pretende convertirse en un punto de referencia de la cultura española en Londres. Una idea que si cuaja en la capital británica pretenden trasladar a otras grandes capitales europeas.

La España moderna

«Nosotros queremos transmitir una imagen de la España moderna y por eso menos apostado por un local de calidad, en el centro de Londres, con una decoración en la que, además de vender alimentos de calidad, también queremos mostrar el arte o el mejor diseño que se hace en nuestro país», apunta José Luis González del Valle, que en este proyecto también lleva como socios, además de a Javier Fernández Hidalgo, a Ramón Díaz Bernardo y a Marcos Fernández Pardo.

La puesta de largo de este local tuvo lugar los pasados jueves y viernes, con una espicha y una cena, respectivamente, que contaron con un menú elaborado por Nacho Manzano. En estos encuentros nocturnos hubo una amplia representación de la comunidad española en Londres, entre la cual se encontraba la diseñadora Patricia Urquiola.

La apertura del local también sirvió para que la Cámara de Comercio de Oviedo organizara un encuentro entre un grupo de empresarios asturianos del sector agroalimentario y destacados representantes del sector de la distribución en el Reino Unido. Allí se promocionaron las delicias de Asturias, la mejor forma de encarar la crisis y olvidarse de los indigestos «menús de recesión».



Fernández Hidalgo, izquierda, y González del Valle, a la puerta de Ibérica.



DISEÑO Y COCINA DE ALTO NIVEL. La apertura de Ibérica en Londres contó con la presencia de la diseñadora asturiana Patricia Urquiola, que aparece retratada junto al cocinero Nacho Manzano y a los dueños del local.



EL SABOR DE ASTURIAS. Un total de 16 empresas agroalimentarias participaron en un encuentro con distribuidores de Londres en la apertura de Ibérica. En la imagen, algunos de los empresarios que asistieron a esta reunión.

La Cámara de Comercio propicia el desembarco de las «delicatessen» asturianas

Londres, E. L.

La tienda-restaurante de Ibérica Food and Culture en Londres sirve como cabeza de puente en el Reino Unido de la producción agroalimentaria asturiana. Dieciséis empresas del sector, representando un amplio catálogo que incluía desde el agua mineral hasta los embutidos, la miel, las conservas, la sidra y los elaborados a partir de la castaña, participaron en un encuentro de negocios con representantes de la distribución británica auspiciado por la Cámara de Comercio de Oviedo.

Las empresas que participaron en esta acción promocional de lo más granado de los sabores asturianos fueron Sidra El Gaitero, La Casería San Juan del Obispo, Conservas Costera, Artesanos de Cuevas, Embuastur, Conservas Eutimio, Bacalaos El Barquero, Conservas Entreislas, Embutidos Vallina, Productos Noreñenses, Aguas de Fuentisanta, el Consorcio de Alimentos Tradicionales de Asturias (CATA), Sidra Trabanco, Ryc Glasma, Embutidos Santa Rita y el Llagar Herminio.

Convenios

La intención de los propietarios de Ibérica Food and Culture es convertir el local en un centro de referencia de lo español en Londres. Por ello también pretenden orientar los usos de este local a su utilización como sede de encuentros de las grandes empresas españolas con delegaciones en la capital británica y también albergar exposiciones de arte español. Para ello, para convertir el local en un centro de cultura española, han firmado convenios de colaboración con el Instituto Cervantes y con el fondo documental de la agencia «Efe». Los ovetenses que se han aventurado en Londres con Ibérica Food and Culture quieren dar de comer y de beber bien en la capital británica, pero, sobre todo, transmitir uno de los atractivos que tiene la cultura española al ojo extranjero: «Nosotros sabemos vivir la vida bien. Y eso es lo que tratamos de transmitir», afirma José Luis González del Valle.

