

Enoturisme. El 'Tast clandestí', impulsat per Lúcia Castaño, va rebre el Premi Jordi Cartanyà de Turisme de la Diputació de Tarragona com a millor idea sostenible



Lúcia Castaño, la impulsora de la proposta enoturística 'Tast clandestí', a Deltebre.

FOTO: JOAN REVILLAS

Fins als llocs escollits es dirigeixen amb bicicleta o caminant; ja que la majoria són indrets naturals o privats on no es pot entrar sense permís. «Molts turistes entren a llocs privats o protegits, o bé perquè ho desconeixen o perquè creuen que no passarà res, però amb el 'Tast clandestí' és diferent». Lúcia Castaño va estudiar interiorisme, arquitectura efímera i turisme, el que diu que li serveix per conèixer els llocs més especialitzats i exclusius del territori. «Demano permís als propietaris o a les administracions corresponents i, durant la visita, sempre entrem en grups reduïts i respectant l'entorn».

Un cop allí, comença el tast comentat on res es deixa a l'atzar. «Tot té una relació: els vins, les tapes que degustem, el paisatge... és una reivindicació de l'origen del maridatge sortint de tots els tòpics». Segons Castaño, tant els vins com el menjar van més enllà del que es pot trobar als restaurants o botigues tradicionals, sent sempre de km 0: «Estic en constant contacte amb els cellers de la Terra Alta i ells mateixos em recomanen coses diferents».

Crèixer amb la iniciativa

La proposta, però, no s'acota només al Delta de l'Ebre, sinó que s'adapta a cada grup. Sota aquesta premissa, i amb la sorpresa d'haver rebut el premi de la Diputació, Lúcia explicava que el projecte està en ple creixement. «Estic buscant indrets per Lleida i Barcelona i, més endavant, la idea és ampliar l'oferta i poder oferir-ho per diferents racons d'Espanya i d'Europa», reblava.

Des de juliol d'aquest 2020, unes 420 persones han assistit a un 'Tast Clandestí' de Lúcia Castaño, sent el 90% dels clients de les Terres de l'Ebre, unes dades que reafirmen la bona salut de la idea i de l'enoturisme al territori.

Una proposta enoturística per descobrir el territori

ROSER REGOLF
DELTEBRE

Amb la cistella de vimet a la mà, Lúcia Castaño carrega les copes, els porta copes, tres vins de la Terra Alta i unes tapes elaborades per a l'ocasió. El telèfon mòbil marca una ubicació concreta que 24 hores abans ha enviat a les

persones que gaudiran de l'experiència del 'Tast Clandestí', una proposta que ha estat guanyadora del Premi Jordi Cartanyà de Turisme que atorga la Diputació de Tarragona.

Falten poques hores per a la posta de sol i, un cop al lloc indicat, Castaño guia als clients fins a un racó idíl·lic de les Terres de

l'Ebre. A l'aire lliure, els turistes gaudiran d'unes hores de desconexió mentre tasten vins i productes de proximitat. És la idea del 'Tast Clandestí', la iniciativa que Lúcia Castaño, propietària del Hostal Cling 43 B&B de Deltebre, va idear durant el confinament. «Vaig estudiar sommelieria per afició i, tots els dimecres, quedava

amb les amigues per tenir una estona per nosaltres mentre tastàvem alguns vins. Alhora em servia per a practicar i ho vam batejar com els dimecres clandestins, però amb l'arribada del confinament no vam poder quedar més i vaig apostar per aquesta idea per intentar reforçar l'oferta de l'hostal», explicava.