

hostelería otea?

hostelería y turismo en Asturias

PEREGRINOS POR EL NORTE,
SERVICIOS EXCLUSIVOS EN
HOTELES DE OTEA



CENA ANUAL DEL CLUB DE
GUISANDERAS

ENTREVISTA

Wenceslao López



ALCALDE DE OVIEDO



GALA OTEA 2016

PARA TODOS LOS QUE HACEN DEL CARIÑO EL INGREDIENTE MÁS IMPORTANTE.

Desde plátanos a physalis. Makro tiene todo lo necesario para que le des ese último toque a tu creación.



tú & makro

www.makro.es



Editorial

Primero Premios Otea, reconocimiento a los valores de nuestros empresarios turísticos

Aún resuena en el ambiente el rumor de los aplausos del homenaje que toda la familia hostelera tributó a quienes recibieron los Primeros Premios Otea en la Gala de los I Premios Otea que se desarrolló el pasado 27 de junio en el teatro La Laboral, de Gijón. Si en 2015, una vez constituida Otea, hostelerías y turismo en Asturias, quisimos hacer un justo homenaje a los fundadores de las tres asociaciones que dieron fruto a Otea, la gala de este 2016 era el momento propicio de presentar unos nuevos premios que resaltarán los valores que muestran muchos empresarios en el ejercicio de la actividad hostelera y hostelería en Asturias. Junto a ellos, los reconocimientos a los embajadores de la Asturias y del Sector Turístico Asturiano. Nuestros Diplomas de Oro a doce hosteleros que son muestra humana de lo mejor de nuestros empresarios. Se les reconoce el servicio prestado a lo largo de los años a la Hostelería y al turismo de Asturias y su contribución a consolidar el sector y a favorecer el asociacionismo y la unión.

Fue un acto deslumbrante que la Televisión del Principado emitió en directo logrando una importante repercusión.

En este número abordamos un importante proyecto de alojamiento desarrollado para dar el mejor servicio a los peregrinos del Camino de Santiago. Se denomina Peregrinos por el Norte. Este proyecto generado totalmente en Otea en el que los hoteles asociados que se encuentran en el itinerario del Camino, en cualquiera de sus rutas, ofrecen un paquete de atenciones especiales a aquellas personas que se alojen en estos hoteles durante su peregrinaje.

El éxito de este proyecto los hemos extendido a Cantabria, junto a la asociación de Hostelería de la comunidad vecina dando ejemplo de colaboración que puede ampliarse con Galicia y País Vasco. A su vez nos coordinamos con Correos, que desarrolla un proyecto muy práctico dirigido al peregrino para el transporte de mochilas y otros objetos, junto otras atenciones, además de información útil en una web que la compañía de envíos ha creado de forma específica para el camino.

Nos despedimos con la esperanza de que las buenas perspectivas en el desarrollo del turismo en Asturias y la mejora de la rentabilidad se consoliden. Para ello es muy importante intensificar las políticas de promoción. Otea siempre ha estado y seguirá estando dispuesta a colaborar en esta tarea.

En cumplimiento con la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales, le informamos que Hostelería Asturias es responsable de ficheros de datos personales, que están actualmente inscritos en el Registro General de Protección de Datos Personales, de consulta pública en www.agpd.es y, en particular, es responsable de los ficheros ASOCIADOS y PROTOCOLO, cuya finalidad es la de gestionar las empresas asociadas a Otea, Hostelería y Turismo en Asturias. Le informamos, como destinatario de esta revista, que los datos personales utilizados para el envío de esta publicación están incluidos en los citados ficheros ASOCIADOS-PROTOCOLO y serán tratados por parte de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias de acuerdo con las exigencias de la LOPD y del Reglamento de Medidas de Seguridad. Por otra parte, le informamos que sus datos personales pueden ser comunicados a Servicios Postales y Telefónicos, S.L., con la única finalidad de gestionar el envío de la presente revista. Además, y en cumplimiento de los artículos 15 y 16 de la LOPD le informamos que usted puede oponerse al tratamiento de sus datos personales, dirigiéndose por escrito a Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, Calle Alonso Quintanilla 3, 1º, 33002 (Oviedo). Asimismo, usted puede consultar los datos personales, de los que usted es titular, que son tratados por Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, en la dirección anteriormente indicada.

SUMARIO

- 03 ● Editorial
- 04 ● Gala y Cena de Hermandad de Otea
- 15 ● IV Congreso Nacional de Innovación en el Sector Hotelero y Turismo
- 18 ● **Entrevista**
Francisco Blanco, Consejero de Empleo, Industria y Turismo del Principado de Asturias
- 22 ● 8º Campeonato de Pinchos de Gijón
- 24 ● **Club de Otea.** San Miguel
- 26 ● Acuerdo Otea-Repsol
- 27 ● La Reforma Fiscal en Módulos
- 28 ● Desarme 2015
- 32 ● La FEHR otorga a Otea el Premio Nacional de Hostelería
- 34 ● Gijón de sidras
- 35 ● Otea, Medalla de Oro del Centro Asturiano de Barcelona
- 36 ● **Club de Otea.** Norteños
- 38 ● Breves
- 47 ● Ribadedeva, el guardián turístico de oriente
- 50 ● Convenios



Edita: Otea, Hostelería y Turismo en Asturias.
Alonso Quintanilla 3, 1º F. Oviedo | Magnus Blikstad 9-2º. Gijón
T. 985 223 813 | F. 985 223 257. www.otea.es

Síguenos en:

Facebook  Twitter 

Redacción y Coordinación: Carlos Cristos

Diseño y Maquetación: Impact 5, S.A.

Fotografía: Otea y Carlos Cuesta

Depósito Legal: AS-315-01

Para colaboraciones, comentarios y sugerencias:
info@otea.es

Otea no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores en esta publicación





Brillante y emotiva Gala de los Primeros Premios Otea 2016

APQ y Club de Guisanderas recibieron sus títulos de embajadores y se entregaron 7 premios a valores y 12 Diplomas de Honor

Emocionante, emotiva y brillante fue la **I Gala de Premios Otea, hostelería y turismo en Asturias**, que se celebró el lunes 27 de junio en el Teatro de La Laboral de Gijón y en cuyo transcurso se hicieron entrega de los dos títulos de Embajador de la asturianía, a la **asociación Asturias Patria Querida (APQ)**, y Embajador del sector turístico asturiano, al **Club de las Guisanderas**; así como los siete premios a otros tantos establecimientos y los doce diplomas de honor a veteranos hosteleros después de una vida de éxito y sacrificio al servicio del sector hosteleros asturiano.

La gala, que fue retransmitida por la TPA, regresó al escenario que había ocupado dos años atrás, en lo que había sido la gala conjunta de Hostelería de Asturias y Hostelería de Gijón. Este año, ya fusionados todos en **Otea** se hizo aún más espectacular y dinámica. Las tablas del teatro se convirtieron en una amplia recepción de un gran hotel con su mostrador de recepción de llaves, zona de descanso con sofás y barra de bebidas y cocteles en otro extremo.

La gala la protagonizó una turista que llega a la recepción del hotel para alojarse pues pretende hacer el Camino de Santiago por Asturias. Mantiene un diálogo con el recesionista manteniendo un hilo descriptivo que va dando paso a las distintas fases de la Gala y a las entrega de los galardones. En este espacio irían llegando otros invitados: autoridades, premiados,

directivos y personas que entregan los premios y otros protagonistas.

Por el escenario pasaron los doce hosteleros a los que se reconoció su trayectoria en el sector entregándoles los Diplomas de Honor de Otea; los siete empresarios que destacaron por distintas causas en su tarea empresarial y los dos embajadores: la asociación Asturias Patria Querida, de la Asturianía, y el Club de Guisanderas, embajadoras del Sector Turístico Asturiano.

Tras la gala, la gran fiesta de la hostelería concluyó con una extraordinaria cena en la antigua iglesia de La Laboral servida por el restaurante Los Lagos, de Cangas de Onís, que compartieron 500 asistentes y en cuyos prolegómenos, Ricardo Álvarez, presidente de Otea Gijón y que lo fue antes de Hostelería de Gijón recibió un sincero homenaje por parte de Otea donde se resaltó su humanidad, su trabajo y su espíritu encomiable durante toda su trayectoria al frente de Hostelería de Gijón y durante la fusión.

La gala y cena posterior estuvieron presididas por la Alcaldesa de Gijón, Carmen Moriyón y el consejero de Empleo, Industria y Turismo del Principado de Asturias junto con una amplia representatividad de la sociedad empresarial y civil del Principado de Asturias y, naturalmente, numerosos socios de Otea con sus familiares y amigos.



Homenaje y reconocimiento

La gala tuvo una vertiente de espectáculo por el hecho de desarrollarse en las tablas del teatro de la Laboral, y de un espectáculo entretenido y emotivo donde jugó un papel importante el coro “Del coro al caño” que subrayó con distintas canciones y melodías el desarrollo de la gala. Al principio del acto, y situados ya en pleno escenario, aparecieron los diplomados de honor ocupando un sitio preferente en la escena. Todos y cada uno recibieron sus diplomas ante el apoyo y el aplauso del público por este orden:

Servando López López, de la **Parrilla Cañal** en San Cucao fue el primero en recibir su diploma y lo hizo de manos de Enrique Martín, del Grupo Norteños y de la directiva de Otea Laura Antón. El siguiente fue José Riesgo Fernández de la **Pensión Riesgo** de Oviedo. Entregaron el diploma Montserrat Valdés de Bodegas Masaveu y Nieves Uzal, directiva Otea.

Recibieron luego la distinción los hermanos Manuel, Domingo y Rogelio Barreiro Barreiro de los restaurantes **La Flor de Galicia** de Oviedo. Entregaron los diplomas Manuel de Dios director de MAKRO Asturias y Viri Fernández, directiva de Otea. Ricardo Vázquez Suárez del **Hotel Picos de Europa** de Arenas de Cabrales recogió el diploma de manos de Luis Castañón, de LIDERA Asturias y de Felipe Sordo, directivo de Otea.

El siguiente fue Alejandro Martínez que recogió el diploma otorgado a su padre Celso Martínez Villar del **Camping Costa Verde** (Colunga) que le entregaron Juan Carlos García Hortal de FUENSANTA y Román Arias Hevia, directivo de Otea. Rosario Fernández Arias y José Antonio García del **Restaurante El Llagarón** de Belmonte de Miranda, recibieron el diploma de Santiago García de INTERPLAGA y de Juan José Suárez, directivo de Otea.

Casimiro Vega Álvarez del **Hotel La Casona** de Jovellanos de Gijón recogió el diploma que le entregó Alberto Méndez de JL REFRIGERACIÓN y Beatriz Cimadevilla, directiva de Otea. Igual que Jose María Campa Rúa de

la **Pulpería A Caldeira** de Gijón que recibió el diploma de manos de Fernando Hevia de SAN MIGUEL y Juan Luis González, directivo de Otea

Sabino Garrido Álvarez y Josefa Cuendias Álvarez. Del **Hotel Restaurante Autobar** de Grado, fueron los siguientes en recoger el testimonio del homenaje. Le entregaron el diploma Rafael Rodríguez de COCA COLA y Daniel García Rodríguez, directivo de OTEA. Juan Díaz de OQUENDO y Vicente Crespo, directivo de Otea entregaron el diploma de honor a Jesús Ataulfo Blanco Marina, de **Casa Ataulfo** de Gijón, Enrique Martín Grandes de los NORTEÑOS y Olaya Nevares, Directiva de Otea hicieron lo propio con Juan Luis Casero Sarmiento y M^a del Mar Aranda Quesada., del **Llagar Casa Juan** de Cangas de Onís. Por último, Concepción Suárez Molleda del **Bar Merendero Sol y Sombra** de Gijón, recibió el diploma de honor que le entregó Alberto Méndez de JL REFRIGERACIÓN y Ricardo Álvarez, directivo de Otea.

“Tras el saludo de la alcaldesa de Gijón se proyectó un video que resume los principios de Otea y que recoge todos los valores que defiende la asociación”

Tras la entrega de los Diplomas de Honor y manteniendo el estilo dinámico de la gala dio la bienvenida a los asistentes la Alcaldesa de Gijón, Carmen Moriyón, acompañándola en el escenario el presidente de Otea, Javier Martínez. La alcaldesa felicitó a Otea por la gala y a todos los premiados y comprometió su empeño por trabajar en la búsqueda de desestacionalizar las actividades turísticas.

Tras el saludo de la máxima autoridad municipal, se proyectó un video que resume los principios de Otea y que recoge todos los valores que defiende la asociación. Tras el mismo se recibió al presidente ejecutivo de Otea, Jose Luis Álvarez Almeida, que agradeció la asistencia de autoridades y público y en especial a los representantes políticos por sumarse al homenaje que hace el sector a los suyos.



Se inició entonces la entrega de los primeros premios a los valores y se comenzó por una verdaderamente entrañable, el PREMIO OTEA AL COMPROMISO ASOCIATIVO que recayó en José Manuel Gómez (**Pepe del Tizón**) por su demostrada defensa de la actividad profesional en la Hostelería y su compromiso asociativo donde se ha involucrado durante muchos años participando y ocupando muchas horas en reuniones y actividades de la asociación de hostelería de Asturias, hoy Otea. Recibió el premio de manos de Juan Díaz, de Cafés OQUENDO y Alfredo García Quintana, directivo de Otea.

El segundo de los premios reconoce al mismo tiempo el riesgo y el compromiso. PREMIO OTEA “CRECIENDO EN ASTURIAS” para la **cadena hotelera Silken** por su determinación de crecer en Asturias donde se ha instalado de forma decidida y mantiene en la actualidad tres establecimientos en Oviedo, Gijón y Avilés demostrando su nítida apuesta por Asturias y su relevancia en el turismo español. Y las cifras lo corroboran: 315 habitaciones gestionadas en Asturias, 75 empleos directos, 500 trabajadores a los que han dado formación y ofrecido una carrera profesional. 1.200.000 estancias entre los tres hoteles. Recogió el premio Javier Tobar, Director

General de la Cadena Silken y se lo entregaron Juan Carlos García Hortal (FUENSANTA) y Ángel Zubizarreta, directivo de Otea.

El siguiente premio que se entrego fue el PREMIO OTEA “NUNCA ANTES” que reconoce la innovación en el sector como la que se produjo en 1973 cuando se instaló en Gijón el **Restaurante Pizzería Las Candelas**, receptora del galardón. Recogieron el premio María de los Ángeles Ramos Ramos y Bedolina Ramos Ramos y lo entregaron Diego Gonzalez Castrillón de Cerveza SAN MIGUEL y Juan Mariano Carnicero, directivo de Otea. Siguió la emoción al recordar a los ausentes en los agradecimientos.

Cangas del Narcea fue la población donde está asentado el establecimiento merecedor del PREMIO OTEA “MI GRAN NOCHE” para destacar negocios de ocio nocturno y este año fue para el **Café Teatro Baccara** como señalamos de Cangas del Narcea. Entregaron el premio Rafael Rodríguez de COCA COLA y José Manuel García (Manolito), Presidente de Otea Cangas del Narcea y lo recibió el matrimonio formado por Víctor Álvarez y Ana Belén Martínez.



Llegó entonces un momento especial en la gala en homenaje a la Sidra de Asturias: batir el record del mundo de escanciado en seco, un reto espectacular que consiguió que todos el público de la sala, puesto en pie, hiciera el gesto característico del escanciado. Un momento único que dio paso a la entrega del siguiente premio que fue el PREMIO OTEA “COMPROMISO CON LA TRADICIÓN ASTURIANA” que este año recayó en el **Bulevar de la Sidra** de Oviedo en reconocimiento al gran aporte que el conjunto de sidrerías de la calle Gascona realiza al mantenimiento y promoción de la cultura gastronómica asturiana. Entregaron el premio Manuel de Dios de MAKRO y Javier Fernández, directivo de Otea. Recibieron Francisco Colunga, presidente de la Asociación Sidrerías de la Calle Gascona de Oviedo y su responsable de comunicación María la Villa.

Llegó después el turno del PREMIO OTEA AL COMPROMISO CON LA CULTURA que lo obtuvo el **Café Dindurra**, por la recuperación de un espacio emblemático para Gijón y para Asturias manteniendo y mejorando los elementos distintivos de un establecimiento que es una parte muy importante de la historia de la hostelería de Gijón. Entregó el premio Luis Castañón, jefe de ventas de LIDERA ASTURIAS y Ricardo Álvarez, Presidente de Otea Gijón. Lo

recogió en nombre del grupo Gavia su gerente Fernando Castaño, que es también copropietario de café Dindurra.

Dentro de las novedades de los nuevos premios Otea el que se entregó a continuación, el PREMIO OTEA “OTEANDO EL FUTURO” al joven empresario hostelero, fue el resultado de la elección popular entre cuatro candidatos. El ganador fue Bruno Lomban, chef del **Restaurante Quince Nudos** de Ribadesella. Un empresario al que se reconoce su capacidad de innovación y situar en pocos años a su establecimiento como una referencia gastronómica del Oriente de Asturias. Recibió el trofeo de las manos de Santiago García de INTERPLAGA y de Miguel Ángel de Dios, directivo de Otea.

Y llegado a este momento la gala se encaminó a la entrega de los dos títulos de embajadores que Otea conserva de sus anteriores galardones. Primero, el PREMIO “EMBAJADORAS DEL SECTOR TURÍSTICO ASTURIANO” que recibieron las integrantes del **Club de Guisanderas de Asturias**, una asociación nacida en el seno de Otea gracias al impulso de Pepe Díaz, cuando ocupaba la presidencia, y que han demostrado su compromiso con esta tierra, con sus valores y su futuro. Mantienen





viva la tradición y llevan allá donde van el nombre y la imagen de Asturias. Para recoger este importante galardón subió al escenario del teatro de La Laboral la presidenta, Amada Álvarez Pico, a la que acompañaron más de 19 guisanderas. El galardón se lo entregó la alcaldesa de Gijón Carmen Moriyon y los presidentes de Otea, Javier Martínez y Fernando Corral.

Y ya para finalizar el último de los premios el PREMIO EMBAJADORES DE LA ASTURIANÍA que recibió este año la **Asociación Asturias Patria Querida (APQ)**, un importante baluarte de nuestra tierra en la capital de España y una referencia y ejemplo de los mejores valores de Asturias. En la gala se les definió perfectamente un grupo de profesionales a los que les une un mismo origen, un sentido de pertenencia. Son asturianos orgullosos y lo demuestran cada día con hechos y actitudes. Su misión: promover los valores singulares de esta tierra y sus gentes. Su aspiración: una Asturias próspera y relevante, conocida y apreciada más allá de los tópicos.

Recibió el premio su presidente, Javier Vega de Seoane, y se lo entregó el Consejero de Industria, Empleo y Turismo, Francisco Blanco y el presidente OTEA, José Luis Álvarez Almeida.

El consejero aprovechó su presencia en las tablas del teatro para expresar su felicitación a todos los premiados y a Otea y resaltó la mejora de las conexiones aéreas como una fórmula para conseguir incrementos en las turistas extranjeros. Asturias cuenta con aquello que cada vez se demanda más por parte de un turismo que no sea de sol y playa. Hacer producto y saber venderlo son los retos que hay planteados. Para cierre de la Gala quedan las bonitas palabras de Javier Vega de Seoane que destacó la labor de los empresarios presentes como creadores de riqueza y de empleo y sostenedores del estado del bienestar y propuso un aplauso, que prácticamente dio paso a la foto de familia de todos los premiados mientras el coro



Premios Otea 2016



PREMIO EMBAJADOR DE LA ASTURIANÍA para la **ASOCIACIÓN ASTURIAS PATRIA QUERIDA (APQ)**. Entrega el premio el Consejero de Empleo, Industria y Turismo, Francisco Blanco y el presidente OTEA José Luis Álvarez Almeida). Recibe el premio Javier Vega de Seoane, presidente de la Asociación Asturias Patria Querida.



PREMIO OTEA AL COMPROMISO ASOCIATIVO para **JOSÉ MANUEL GÓMEZ (PEPE DEL TIZÓN)**. **RESTAURANTE EL TIZÓN, TABERNA GASTRONÓMICA LO NUESTRO Y HOTEL EL RETIRO DE CARDEA**. Entrega el premio Juan Díaz, de Cafés OQUENDO y Alfredo García Quintana, directivo de Otea.



PREMIO "EMBAJADORAS DEL SECTOR TURÍSTICO ASTURIANO" para el **CLUB DE GUISANDERAS DE ASTURIAS**. Entrega el premio la Alcaldesa de Gijón, Carmen Moriyyón y los presidentes de OTEA, Javier Martínez y Fernando Corral. Recibe el premio Amada Álvarez Pico, Presidente Guisanderas y el resto de guisanderas.



PREMIO OTEA AL COMPROMISO CON LA CULTURA para el **CAFÉ DINDURRA**. Entrega el premio Luis Castañón, de **LIDERA ASTURIAS** y Ricardo Álvarez, Presidente de Otea Gijón. Recoge el premio Fernando Castaño, gerente de Grupo Gavia y Copropietario de Café Dindurra.



PREMIO OTEA "NUNCA ANTES" para el **RESTAURANTE PIZZERÍA LAS CANDELAS**. Entrega el premio Miguel Ángel Sangil de Cerveza **SAN MIGUEL** y Juan Mariano Carnicero, directivo de Otea. Recogen el premio María de los Angeles Ramos Ramos y Bedolina Ramos Ramos.



PREMIO OTEA "COMPROMISO CON LA TRADICIÓN ASTURIANA" para el **BULEVAR DE LA SIDRA DE OVIEDO**. Entrega el premio Manuel de Dios de MAKRO) y Javier Fernández, directivo de Otea. Recoge el premio Francisco Colunga, presidente de la Asociación Sidrerías de la Calle Gascona de Oviedo y María la Villa, responsable de comunicación.



PREMIO OTEA "CRECIENDO EN ASTURIAS" para **CADENA HOTELERA SILKEN**. Entrega el premio Juan Carlos García Hortal (FUENSANTA) y Ángel Zubizarreta, directivo de Otea. Recoge el premio Javier Tobar, Director General de la Cadena Silken.

Diplomas de Honor 2016



SERVANDO LÓPEZ LÓPEZ. PARRILLA CAÑAL EN SAN CUCAO (LLANERA). Entregan el premio: Enrique Martín (NORTEÑOS) y Laura Antón, directiva de Otea.



JOSÉ RIESGO FERNÁNDEZ: PENSIÓN RIESGO (Oviedo). Entregan el premio: Montserrat Valdés, de Bodegas Masaveu y Nieves Uzal, directiva Otea.



MANUEL, ROGELIO Y DOMINGO BARREIRO BARREIRO: LA FLOR DE GALICIA (Oviedo). Entregan el premio: Manuel de Dios de MAKRO y Viri Fernández, directiva de Otea.



RICARDO VÁZQUEZ SUÁREZ: HOTEL PICOS DE EUROPA (Arenas de Cabrales). Entregan el premio: Luis Castañón, de LIDERA ASTURIAS y Felipe Sordo, directivo de Otea.



CELSO MARTÍNEZ VILLAR: CAMPING COSTA VERDE (Colunga). Entregan el premio: Juan Carlos García Hortal de FUENSANTA y Román Arias Hevia, directivo de Otea.



ROSARIO FERNÁNDEZ ARIAS Y JOSÉ ANTONIO GARCÍA GARCÍA: RESTAURANTE EL LLAGARÓN (Belmonte de Miranda). Entregan el premio: Santiago García de INTERPLAGA y Juan José Suárez, directivo de Otea.



PREMIO OTEA “MI GRAN NOCHE” para el **CAFÉ TEATRO BACCARA** de Cangas del Narcea. Entregan el premio Rafael Rodríguez de COCA COLA y José Manuel García (Manolito), Presidente de Otea Cangas del Narcea. Recoge el premio el matrimonio formado por Víctor Álvarez y Ana Belén Martínez.



PREMIO OTEA “OTEANDO EL FUTURO” al joven empresario hostelero es para **BRUNO LOMBAN, DEL RESTAURANTE QUINCE NUDOS** de Ribadesella. Entrega el premio Santiago García, de INTERPLAGA y Miguel Ángel de Dios, directivo de Otea.



CASIMIRO VEGA ÁLVAREZ: HOTEL LA CASONA DE JOVELLANOS (Gijón). Entrega el premio: Alberto Méndez de JL REFRIGERACIÓN y Beatriz Cimadevilla, Directiva de Otea.



JOSÉ MARÍA CAMPA RÚA: PULPERÍA A CALDEIRA (Gijón). Entregan el premio: Fernando Hevia de cervezas SAN MIGUEL y Juan Luis González, directivo de Otea.



SABINO GARRIDO ÁLVAREZ Y JOSEFA CUENDIAS ÁLVAREZ. HOTEL RTE. AUTOBAR (Grado). Entregan el premio: Rafael Rodríguez de COCA COLA y Daniel García Rodríguez, directivo de Otea.



JESÚS ATAÚLFO BLANCO MARINA. CASA ATAÚLFO (Gijón). Entregan el premio: Juan Díaz, de Cafés OQUENDO y Vicente Crespo, directivo de Otea.



JUAN LUIS CASERO SARMIENTO Y M^a DEL MAR ARANDA QUESADA. LLAGAR CASA JUAN (Cangas de Onís). Entregan el premio: Enrique Martín Grandes de los NORTEÑOS y Olaya Nevares, directiva de Otea, Recoge el premio María del Mar Aranda.



CONCEPCIÓNSUÁREZ MOLLEDA: BARMERENDERO SOL Y SOMBRA (Gijón). Entrega el premio: Alberto Méndez de JL REFRIGERACIÓN y Ricardo Álvarez, directivo de Otea. Recoge el premio: Su hijo Manuel Cifuentes Suárez.



Agradecemos a estas empresas su colaboración

Patrocinadores



**BMW
Autosa**



www.elcaminoconcorreos.com



Club Otea



MASAVEU • BODEGAS

Colaboradores



Todo el sector festejando el Turismo en Asturias



Como cada año la Gala de Premiso de Otea congregó a la máxima representación del ámbito político, institucional y empresarial del turismo de Asturias. Empezando por la anfitriona la alcaldesa de Gijón Carmen Moriyón, que acudió acompañada por el Concejal de Desarrollo Económico y Empleo, Fernando Couto. Del Principado de Asturias asistió el consejero de Empleo, Industria y Turismo, Francisco Blanco, junto con el Director General de Turismo y Comercio, Julio González Zapico.

No faltó como otros años el presidente de la Junta General del principado, Pedro Sanjurjo ni el presidente de la Federación Asturiana de Concejos y alcalde de Navia, Ignacio García Palacios asistió acompañado por su esposa. Tampoco faltaron alcaldes de localidades con empresarios homenajeados como Vegadeo o Cangas de Onís.

Acompañó a la familia hostelera el Coronel Jefe de la Guardia Civil, Francisco Javier Almiñana que formó grupo con el Jefe Superior Policía Nacional, Ignacio José Díaz Salazar y el representante de la Comandancia de la Guardia Civil de Gijón. El comandante Jose Luis Sanz Garcia-Bravo. Por parte de la empresa Correos, patrocinador de la gala asistieron el Director Zona I Correos (Galicia, Asturias y Castilla y León), Angel Pérez y el jefe de la red de oficinas de la misma zona, Roberto Fernandez.

Los presidentes de las Cámaras de Oviedo y Gijón, Fernando Kelly y Francisco Baragaño, respectivamente, no se perdieron la cita. Tampoco faltaron a cita el director general de Fade, Alberto González..

Dentro del ámbito de la formación asistieron la directora de la escuela de hostelería de Gijón, María José Fernández Campos y el presidente de la Escuela de Olloniego, Paulino Lorences. El sector del comercio tuvo

amplia representación con el presidente de la Unión de Comerciantes del Gijón, David Argüelles, el presidente de la Unión de Comerciantes de Avilés y Comarca, José Manuel García, la de la Unión de Comerciantes del Caudal, Dolores Olabarrieta, y su vicepresidente, Mario Vigil.

Como cada año el sector Turístico asturiano estuvo ampliamente representado con la presencia de miembros de las asociaciones empresariales turísticas integradas en la mesa de turismo de Fade. Los medios de comunicación también presentes, no solo los profesionales que recogieron con precisión la información, sino representantes que participaron en la cena: Marcelino Gutiérrez, director de El Comercio, Patricia Alvarez, directora de Radio Nacional de España; Antonio Virgili, Director General de la RTPA; Manuel Vega, director de Cadena Cope, Jose María Rato, director de Onda Cero. Santiago Glez. Alberu, de Vivir Oviedo. Frank Costales de La Nueva España de Gijón o Lucia Villaveirán, directora comercial de Ser Gijón, entre otros.

Una asistencia numerosa que pudo disfrutar, primero, de una novedosa gala guionizada en el teatro para pasar posteriormente a disfrutar de una cena que se sirvió en la antigua iglesia de La Laboral y que fue servida por Los Arcos, dirigido por el chef Ramón Celorio y que consistió en Ensalada de Bonito del Cantábrico con Berberechos, pisto de verduras y microvegetales, carrillera de Ibérico con puré de patata trufado y verduras de temporada y compota de manzana con mousse de queso de los Beyos.

La biodega servida pro DISCEAS: Blanco Albariño Camiño do Rey 2015 (D.O. Rias Baixas); Tinto Cepa Gavilán. Crianza 2013. Bodegas Viña Pedrosa (D.O. Ribera del Duero) el Agua de Fuensanta y Café Oquendo.

LIDERA es una empresa asturiana líder en distribución de productos de limpieza e higiene profesional con implantación en cinco comunidades autónomas donde desarrolla una intensa actividad comercial. Aunque no tiene en Asturias su sede social, es en el Principado de Asturias donde descansa el peso económico y directivo de la compañía. Para LIDERA sus clientes y sus empleados son los pilares básicos sobre los que se sustenta la empresa. Sus empleados conocen perfectamente la empresa y lo que es más importante, conocen a la perfección a sus clientes y sus necesidades y eso les permite dar el mejor servicio.

LIDERA HIGIENE prepara su futuro y una nueva generación de empleados y directivos está ya integrándose en la compañía para tomar el relevo. Una nueva generación altamente cualificada que llevará aún más lejos los destinos de esta empresa asturiana, líder en el sector de la distribución de productos de limpieza profesional.

Hablamos con Ana Gadañón, Directora Financiera.



Ana Gadañón, Directora Financiera.

¿LIDERA HIGIENE es una empresa asturiana o catalana?

Hay personas que piensan que porque tenemos la sede social en Barcelona no es asturiana, pero no es así. LIDERA HIGIENE es una empresa asturiana con implantación en cinco comunidades. La dirección general y la dirección financiera se realizan y se ejecuta desde Asturias. En Asturias llevamos la relación con los bancos, la contabilidad, el departamento de créditos y cobros, y el departamento de pagos a proveedores y acreedores y la liquidación de impuestos.

¿Los impuestos también?

Los impuestos se liquidan desde Asturias y el 95%, por no decir que prácticamente todos, son de nivel estatal (IVA, Impuesto de Sociedades...), la sede social está en Santa Perpetua de Mogoda

porque hace ocho años la mayor aportación económica a la fusión de las cinco empresas vino de Cataluña. En estos últimos ocho años han cambiado muchas cosas y el peso económico y directivo se ha instalado en Asturias.

“Somos 90 familias las que dependemos de esta empresa, 25 de ellas asturianas”

¿Cuántos trabajadores tiene LIDERA HIGIENE?

Somos 90 familias las que dependemos de esta empresa, 25 de ellas asturianas. Es mucha responsabilidad como para no hacer bien las cosas y tratar bien al cliente que, al fin y al cabo, es nuestra fuente de ingresos.

¿Alguna ayuda o subvención?

Jamás hemos tenido una subvención ni ayudas. Sólo trabajo, trabajo y trabajo además de seriedad, educación y respeto hacia nuestros clientes. Después de 30 años pensando cómo hacerlo mejor y más fácil, no se nos ha ocurrido otra cosa que trabajar.



José Gadañón, Consejero Delegado, y Luis Castañón, Jefe de Ventas de Asturias.

30 años son muchos años. ¿Hay relevo generacional?

Los que empezaron en esto con la máxima ilusión del mundo hace 30 años están ya con los 60 cumplidos o cerca. Se impone



con implantación en cinco comunidades



-y en ello estamos- una nueva generación de personas formadas, altamente cualificadas y con actitud positiva y pro cliente.

Unos clientes que conocerán bien a LIDERA HIGIENE...

Así es. Nuestros clientes nos conocen desde hace muchos años. En septiembre de 2017 celebraremos nuestro 30 aniversario. LIDERA HIGIENE es un referente en el sector de la higiene profesional con la experiencia que le otorga los 30 años en el sector. Como comenté, tenemos 90 empleados y una cobertura geográfica en cinco comunidades: Asturias, Castilla y León, País Vasco, Aragón y Cataluña.

“Para vender menos que antes tenemos que hacer el doble de visitas y el doble de repartos”

Donde ofrecen un servicio profesional
Nuestro eslogan, “Respuesta Profesional”, que está presente en toda imagen corporativa pretende reflejar lo que somos y hacemos en el día a día tanto desde el punto de vista comercial como técnico. Nuestro mercado

“La dirección general y la dirección financiera de Lidera Higiene se efectúa y ejecuta desde Asturias”



“No ha habido ningún despido a pesar de bajar las ventas más de un 30% en los años de crisis”

natural son HO.RE.CA, la Sanidad, las Residencias Geriátricas, los Colegios e Institutos, las Empresas de Limpieza,... En Asturias hay siete comerciales bajo la dirección de Luis Castañón y desde hace dos años trabajamos también la provincia de León.

¿Cómo ha pasado LIDERA HIGIENE la crisis económica?

La crisis aún no ha terminado, ni mucho menos; lo que pasa es que nos hemos acostumbrado a vivir y a consumir de “aquella otra manera”. En LIDERA HIGIENE seguimos apostando por la austeridad en los gastos como una de las mejores formas de minimizar los efectos de la crisis actual.

¿Cómo afecta a la actividad de LIDERA?

Ahora para vender menos que antes tenemos que hacer el doble de visitas y hacer el doble de repartos. Mayor esfuerzo y menor rentabilidad. Pero, bueno, esto

no es exclusivo de nuestro mercado. Un hostelero para ganar lo mismo que antes tiene que vender el doble de cañas, de vinos, de cafés o de menús. Los precios están muy ajustados. Nosotros, por ejemplo, tenemos que expedir todos los días 60.000 euros para cubrir solamente los gastos salariales y los gastos de explotación, con sus respectivos impuestos y Seguridad Social.

¿Ha afectado al empleo?

Estos años de crisis han servido para consolidar nuestro compromiso con nuestros empleados. No ha habido ningún despido a pesar de bajar las ventas más de un 30% y el compromiso de ellos para la empresa ha sido un ejemplo de lealtad y fe. Este binomio de compromiso y estabilidad en el trabajo ha supuesto para el cliente un mejor servicio y conocimiento de sus problemas y necesidades.

La mayoría de nuestros comerciales llevan en LIDERA HIGIENE 20 años o más, y como imaginará conocen a la perfección la empresa y todos los productos que comercializamos. Llevamos un catálogo de 3.500 productos y hay que tener buena formación para saber de todos.

Supongo que las Nuevas Tecnologías habrán ayudado a la gestión de tantas referencias.

Hemos invertido mucho dinero en recursos informáticos y en formación especializada. Nuestros comerciales ya no utilizan papel, utilizan una tablet y pasan online los pedidos directamente desde el cliente al almacén. Además, hoy cualquier cliente nuestro puede gestionar sus pedidos a través de nuestra página web y acceder a la información de consumos.



Peregrinos por el Norte, servicios exclusivos en los alojamientos de Otea



Otea consciente de la importancia que tiene el Camino de Santiago y el impulso que esta tomando su trazado por Asturias ha impulsado el proyecto **Peregrinos por el Norte, de hotel en hotel** por el que los hoteles existente en la ruta han creado un producto diferenciado y dirigido específicamente a los peregrinos que tenga en cuenta las necesidades específicas de su paso por Asturias y se las resuelva.

La filosofía de este proyecto es que los alojamientos se implican con los Peregrinos e identifican sus necesidades relevantes, y por ello les ofrecen los servicios adecuados y exclusivos. Entre las necesidades especiales de los peregrinos pueden estar el ofrecerles además de un sitio donde descansar una lavandería express, un lugar donde guardar las bicis o un desayuno energético. Así, el caminante a su paso por Asturias obtiene una maravillosa experiencia.

Así pues, consiste en una red de alojamientos distribuidos a lo largo del camino, donde el peregrino puede satisfacer las necesidades propias y específicas de su paso por Asturias peregrinando.

Los servicios de valor añadido que se ofrecen son los siguientes.

- WIFI gratuito.
- Servicio de masajista/fisioterapia.
- Preparación de bolsa de Picnic.
- Horarios de Comidas adaptados.
- Lavandería Express.

- Traslado y custodia de equipaje.
- Bebidas isotónicas y barritas energéticas como detalle de bienvenida.
- Guarda de bicicletas. Disponibilidad de recambios.
- Ayuda y recogida de peregrinos que no puedan finalizar la etapa.
- Servicio de información meteorológica.
- Transfer aeropuerto.
- Información local del Camino.

En la actualidad ya hay 26 hoteles adheridos a **Peregrinos por Asturias** y se acaban de incorporar los hoteles de la comunidad de Cantabria, a través de la asociación de Hostelería de Cantabria que aprovecha la acción de Otea. Este es importante paso de colaboración entre comunidades vecinas a través de las asociaciones del sector.

Estancias gratuitas: Pero además de las ventajas de los servicios exclusivos que se ofrecen, se pueden ganar estancias gratuitas. Para ello es necesario obtener la Credencial del Peregrino de Hotel en Hotel e ir sellándola en cada hotel de Peregrinos por Asturias donde se aloje. A partir de solo 3 sellos* obtiene una noche gratuita en los alojamientos adheridos, con desayuno incluido. Y tiene 18 meses para utilizarla. Dependiendo de la categoría del hotel pueden requerirse cuatro y cinco sellos.

Hay una web donde se ofrece toda la información a los peregrinos <http://www.peregrinosporasturias.com/> y desde ella se accede a las ofertas y servicios que ofrece cada hotel e incluso hacer la reserva online.



INICIATIVAS PARA EL CAMINO DE SANTIAGO

Correos impulsa el camino con una nueva WEB y servicios para el Peregrino

Correos ha puesto en marcha una iniciativa para profundizar y facilitar el servicio que ofrece a los peregrinos que realizan el Camino de Santiago. El último paso en el proceso emprendido por la compañía en su servicio a las caminantes hacia Santiago de Compostela ha sido la puesta en marcha de una web informativa que, además de los servicios de Correos recoge toda la información que el peregrino necesita para hacer el camino.

La web es una apuesta de Correos por este itinerario cultural y turístico al que la compañía de envíos incorpora una serie de servicios muy útiles para los peregrinos y que tiene que ver como todas sus



IGNACIO GARCIA RODRIGUEZ
EQUIPAMIENTO DE HOSTELERIA

Delegación para Asturias de:



ELECTROLUX PROFESSIONAL,
la elección de los profesionales

Equipamiento industrial
para restaurantes,
hoteles, hospitales,
residencias, etc.



SERVICIO
TÉCNICO PROPIO

C/ Juan Manuel Sánchez Goñi, 3, bajo
El País - 33010 OVIEDO

T.: 985 11 57 27 - F.: 985 29 19 73
www.igrhosteleria.com



INICIATIVAS PARA EL CAMINO DE SANTIAGO

www.elcaminoconcorreos.com/es/el-camino-con-correos.php

CORREOS

Inicio | Los Caminos | **El Camino con Correos** | Los Consejos del Camino | ¿Dónde? | Puntos de Camino | Contacto | Descarga la Información

SERVICIOS DE CORREOS PARA EL CAMINO DE SANTIAGO

El Camino de Santiago está lleno de servicios, instalaciones y servicios que ayudan a los peregrinos en su viaje. Lo sabemos porque tenemos a peregrinos viajeros desde años compartiendo los mismos caminos. En Correos queremos que disfrutes de la experiencia y que también nos ayudes para cualquier necesidad que te pueda surgir: antes, durante o después del Camino.

Dale al Play en el vídeo para ver todos los servicios de Correos para el Camino de Santiago, o sigue leyendo para ver cómo te podemos ayudar en tu ruta.

necesidades de transporte de material: desde una bicicleta desde su lugar de origen al punto de salida del su peregrinación, a la recogida de la mochila o maleta y su transporte día a día a lo largo de los establecimientos donde descanse. En la operativa participan también los establecimientos del Camino que ofrecen ese servicio a los peregrinos para facilitar todo el proceso.

El director de la zona Noroeste de España de Correos, Angel Pérez, fue el encargado de dar a conocer esta importante iniciativa turística. En la presentación le acompañó el Director General de Turismo, Julio Zapico. En la web promociona y ofrece información de los distintos Caminos de Santiago de España, incluidos los que parte y atraviesan el territorio de Asturias.

La web ofrece una amplia información de los distintos caminos, con todas sus etapas, donde se explica los itinerarios y hay una sección de "Consejo del cartero" donde se ofrece los datos más locales que conocen quienes desarrollan la labor de cartero en estos lugares y son conocedores de todos los secretos.

Es decir, no solo publicitan sus servicio, sino que estos se incluyen entro de todas las posibilidades

que en las distintas etapas del Camino están a disposición de los peregrinos. Y que en resumen son los siguientes: Correos se encarga del traslado del equipaje (mochilas, bolsas, etc...) entre cada una de las etapas. Con esta iniciativa el peregrino se centrará en hacer el camino, que es lo importante, y se olvidará de tener que acarrear sus enseres en maletas o mochilas.

Además, para aquellos peregrinos que hagan el camino en bicicleta, el envío desde el domicilio del peregrino hasta el lugar donde inicie el camino de la máquina para que se la encuentre. Lo mismo al final del camino. Una vez en Santiago, o en el punto de destino, empaqueta la bicicleta en Correos y se la envían a su domicilio.

Y hay una tercera oferta de servicio que también es muy útil al peregrino y consiste en la posibilidad de que el viajero pueda enviar, en cualquier punto del camino, cualquier paquete de compras o recuerdos que haya hecho, regalos que quiera remitir o cualquier material que ya no vaya a necesitar en el resto de su peregrinaje. Este envío puede ser a su domicilio o al de cualquier destinatario.

OTEA firma un convenio con la Facultad de Turismo para impulsar el turismo y mejorar la competitividad de las empresas

Otea, hostelería y turismo en Asturias y la Facultad de Turismo de Oviedo y HUNI-Hotel School han firmado hoy un convenio de colaboración para impulsar y potenciar el mercado turístico asturiano y mejorar la competitividad de las empresas asociadas a Otea.

El acuerdo sienta las bases, y establece un marco de relación estable y concreto entre las empresas privadas, a través de Otea, y la Universidad de Oviedo, a través de la Facultad de Turismo y su sede de Llanes, la HUNI Hotel School.

Contenido del acuerdo

El acuerdo sistematiza la relación entre las dos instituciones para aprovechar el trabajo que aportan cada una de ellas en los siguientes ámbitos:

- Elaboración de informes que señalen las carencias y necesidades profesionales del sector turístico asturiano, para diseñar posteriormente los instrumentos de formación y capacitación *ad hoc*.
- Impulso y potenciación de la continua actualización de conocimientos y habilidades de los operadores, gestores y directivos de la hotelería y hostelería asturianas.
- Creación de un espacio que posibilite la aplicación de la investigación a la empresa en un permanente *feed back*, articulando un Centro de Análisis de Datos Turísticos de Asturias que, a modo de Observatorio Turístico, integre y procese diferentes tipos de datos que permitan obtener indicadores fiables y generar Informes que faciliten a los empresarios y operadores del sector la toma de decisiones, detección y solución de problemas.
- Promoción y participación en la elaboración de propuestas conjuntas para el desarrollo de políticas instrumentales de promoción, planificación y creación de producto que contribuyan a posicionar Asturias como destino turístico, permitiendo generar una mayor riqueza en la región.

Todo este importante paquete de acciones se concretará en una serie de Programas Específicos que detallarán con precisión las actuaciones que hay que realizar y su finalidad y el reparto de cargas en caso de que tengan obligaciones económicas.

Las empresas asociadas a Otea tendrán condiciones especiales en estos programas.

Trascendencia para Asturias

El acuerdo firmado hoy supone un importante avance para el sector turístico de Asturias y en particular para las empresas asociadas a Otea pues supone aprovechar la propuesta formativa en materia de Turismo de la Facultad de Turismo y su sede en Llanes, HUNI Hotel School, que es la más innovadora y de mayor alcance del sistema universitario en España.

La formación que aportan la Facultad de Turismo y la sede HUNI Hotel School de Llanes consistente en la doble titulación: Grado en Turismo más Título Propio de Grado en Gestión y Administración Hotelera, que cuentan ambas con el reconocimiento de la Universidad de Oviedo, son garantía de empleo y de futuro profesional tanto a nivel nacional como internacional.



Asturias destaca del resto del país con una formación específica de la máxima calidad y en conexión directa y estable con la empresa privada. Es un hecho muy significativo y que distingue a Asturias en el panorama nacional e internacional, por eso desde el sector privado lo valoramos muy positivamente.

Todos los asociados de OTEA y familiares directos, disfrutarán de condiciones especiales de financiación en todas aquellas titulaciones y programas impartidos por ambos centros universitarios.

Deseo Otea queremos hacer público y reconocer el esfuerzo de la Facultad de Turismo y de su Hotel-Escuela.

El acuerdo fue firmado por Covadonga Vigil, decana de la facultad de Turismo; Pablo López, director de HUNI Hotel School y José Luis Álvarez



“Oviedo ha de tener en el turismo uno de sus ejes destacados de desarrollo económico”

Wenceslo Lopez tiene una amplia experiencia política y fue concejal del Ayuntamiento de Oviedo de 1979 al 1983. Años más tarde y de forma sorpresiva alcanzó la alcaldía de Oviedo gracias al acuerdo de gobierno suscrito entre el grupo municipal socialista, Izquierda Unida y Podemos liderando un gobierno tripartito. Economista y Profesor Mercantil fue profesor de la Universidad de Oviedo computarizando la enseñanza con la profesión en una empresa privada. En la actualidad esta jubilado y dedica todo su tiempo al Ayuntamiento de Oviedo.

“El sector hostelero de Oviedo es muy rico en variedad de establecimientos y con grandes profesionales”

Oviedo es una ciudad de servicios donde el sector de la hostelería tiene un importante peso. ¿Cuál es su opinión sobre este sector en Oviedo? ¿Cómo lo valora?

Es evidente que el empleo, la economía y la vida social en Oviedo tienen un peso y son un referente de gran importancia gracias en gran medida al sector de la hostelería. Afortunadamente, contamos con un sector muy rico en variedad de establecimientos y con grandes profesionales. Por supuesto, que como en cualquier actividad, es necesario admitir que siempre hay margen para mejorar e innovar. Ése es el objetivo que todos perseguimos.

¿Cree que hay correspondencia entre la calidad del servicio hostelero y hotelero de Oviedo con el conocimiento que de él se tiene fuera de Asturias?

Oviedo ha sido en cierto modo un destino ‘oculto’ que siempre depara al viajero una sorpresa agradable. Cuando la gente nos visita se queda maravillada con nuestro patrimonio, nuestra gastronomía, la naturaleza que rodea a la ciudad y también y especialmente con el carácter de las y los ovetenses. Tenemos que trabajar para que Oviedo se convierta en una parada ineludible para cualquier turista que viaje al norte de España.

¿Cuál es su visión de la situación económica en Oviedo? ¿Nota que hay un despegue económico?

Las cifras del desempleo en nuestra ciudad son todavía dramáticas con casi 19.000 ovetenses registrados en las listas del paro. El verdadero despegue llegará cuando el empleo comience a recuperarse con calidad y a unos niveles que permitan a las familias salir adelante y a los jóvenes no tener que marcharse.

Gobernar en una coalición de tres partidos con distintas sensibilidades no debe ser fácil. ¿Cuánta autonomía le deja sus relaciones con las otras dos formaciones políticas?

Un gobierno a tres, como cualquier proyecto impulsado desde diferentes ámbitos y con diferentes sensibilidades, exige un ejercicio de diálogo constante y la capacidad de ser flexible y entender que los problemas no tienen una sola cara y en consecuencia para hacerles frente muchas veces hay más de una solución. Cuando todos somos capaces de ponernos en la piel del otro, de ver las cosas desde los otros lados, las soluciones suelen funcionar bien y salir adelante. Requiere generosidad, comprensión y autoridad, no autoritarismo.

El Turismo es una de las actividades económicas que están generando más actividad. ¿Cree que en Oviedo se está aprovechando convenientemente?

El turismo es uno de los sectores con mayor y mejor potencialidad para diversificar nuestra economía y ge-

“Oviedo es un destino ideal de un fin de semana para disfrutar de nuestra excepcional cocina, nuestro paisaje y patrimonio y programación cultural”



nerar riqueza. Tenemos que saber aprovechar reclamos únicos como el Prerrománico asturiano e impulsar de manera decidida la ruta primitiva del Camino de Santiago. Son solo algunas ideas, pero estoy seguro de que podremos colaborar con el sector para poner en marcha muchas más. En conclusión, creo que es un sector en el que podemos hacer mas y mejor.

En Oviedo el sector hostelero se está viendo sometido a una ordenanza de terrazas totalmente restrictiva en un momento donde los ciudadanos más demandan este tipo de servicio que son un elemento también de atracción para la ciudad. La posición crítica del sector respecto a esta norma es conocida. Desde el Ayuntamiento se han hecho promesas. ¿Cuál es su opinión sobre esta norma y que posibilidad hay de mejorarla?

La ordenanza, aprobada en el pasado mandato, entró en vigor porque así lo exige la ley. Por ello su aplicación era obligada. Hemos puesto en marcha un grupo de trabajo técnico para valorar cómo está funcionando y contar con la opinión de los profesionales y los vecinos. Ese seguimiento deberá permitir identificar los problemas más relevantes de su aplicación y las alternativas legales y técnicas, de aquellos casos que perjudiquen a las diferentes partes, hosteleros, vecinos y consumidores, para corregirlos, incluso llegando el caso si fuera necesario adaptando la propia ordenanza.

“Tenemos que hacer que Oviedo sea parada obligada en el turismo del Norte de España”

Parece, según las estadísticas más recientes que empezamos a recuperar visitantes y ocupaciones. ¿Considera usted que a nivel regional se está haciendo suficiente por esa recuperación?

Cuando se trata de salir de una crisis tan profunda como la que hemos padecido y todavía sufrimos todos los esfuerzos son siempre pocos, no solo en el ámbito regional, también en el estatal y en el local. No obstante, creo que en Asturias las políticas de recuperación han tenido una impronta social imprescindible que en otras comunidades se ha despreciado produciendo un menoscabo terrible de servicios esenciales como la sanidad o la educación. En definitiva Asturias se ha diferenciado por su defensa del bienestar de la ciudadanía.

¿Cuáles son las líneas generales de la política turística de Oviedo?

Oviedo ha de tener en el turismo uno de sus ejes destacados de desarrollo económico. Somos un destino muy rico en incentivos y quizás no se les ha sacado el partido adecuado. La UNESCO nos ha concedido la distinción de Patrimonio de la Humanidad no solo por el Prerrománico, sino también por el Camino Primitivo de Santiago. Ese sello encierra un potencial enorme como



reclamo. Los congresos son otro campo importante para darle contenido a los equipamientos que ya tenemos y generar riqueza y movimiento en la ciudad. Junto con las actividades culturales y eventos de la magnitud de los Premios Princesa de Asturias.

¿Hay suficiente promoción de Oviedo? ¿Qué es necesario cambiar?

Creemos que la promoción y la gestión turística es una cuestión estratégica que debería llevarse a cabo de manera coordinada con el sector y también con el Principado. Un ente mixto sería la fórmula ideal que permitiera coordinar y hace eficaz y eficiente la gestión turística y promocional. Desde el ayuntamiento tenemos previsto promover la creación de ese órgano mixto de gestión a través del cual se promovería la actividad turística de Oviedo de acuerdo y en colaboración son el sector privado.

¿Qué porcentaje del presupuesto se destina a Turismo?

El presupuesto municipal para el área de Turismo y Congresos roza los 2,6 millones de euros.

El Turismo de Congresos es una importante fuente de ingresos para toda la ciudad. ¿Qué está haciendo el ayuntamiento en este sentido? Sobre todo con la enorme competencia que existe.

Se colabora con todos ellos para facilitar su realización en Oviedo. Parece que el 2017 va a ser un buen año para la actividad congresual en la ciudad. Hemos captado varios congresos nacionales e internacionales de buen tamaño, así que esperamos una reactivación en este sentido.

En este ámbito, ¿tiene sentido que Gijón, Oviedo y Avilés, y quizás más ayuntamientos, compitan para atraer congresos en vez de unirse para crear un destino único potente?

La realidad de la gran área metropolitana asturiana trasciende lo puramente geográfico y debería ser la fuente de sinergias comunes. La captación de grandes congresos sería un buen ejemplo. En el órgano de gestión que tenemos previsto crear, deberían ponerse en marcha estrategias de colaboración con los demás municipios asturianos, e independientemente de las particularidades, vender Asturias como destino base.

El botellón es un problema social importante y en Gijón ha generado conflictos concretos que el Ayuntamiento ha tratado de resolver. ¿Cuál es el resultado de las medidas adoptadas y a su juicio que se requiere para que el éxito sea total?

Hemos puesto en marcha un dispositivo especial de control, pero el botellón no es un problema que pueda

atajarse exclusivamente con policía. Se trata de una problemática social y tenemos que hacer pedagogía. Pondremos en marcha campañas de concienciación y sensibilización específicas en colaboración con los hosteleros.

“El gobierno en un tripartito requiere generosidad, comprensión y autoridad, no autoritarismo”

La gastronomía es un atractivo turístico. Oviedo tiene una serie de citas consolidadas como el menú de la Ascensión, el Antroxu y el Desarme. ¿Considera usted útil promocionarlos fuera de Oviedo para atraer visitantes a la ciudad?

De hecho creo que una de las potencialidades turísticas de Oviedo es situarse como escapada cultural y gastronómica. Somos un destino ideal para pasar un fin de semana en cualquier momento del año y disfrutar de nuestra excepcional cocina, nuestro paisaje y patrimonio y también nuestra programación cultural. Por supuesto que nos tenemos que “vender” fuera de Oviedo, es mas diría que especialmente fuera de Asturias.

Otea es el resultado de la fusión de las tres asociaciones hosteleras y hoteleras de Asturias. Cómo se ve desde el Ayuntamiento de Oviedo esa unión.

Como un ejemplo y un referente. Sumar siempre es bueno y hacerlo de la manera constructiva en la que lo han hecho hosteleros y hoteleros demuestra que la capacidad de diálogo y entendimiento es la mejor herramienta para lograr un futuro mejor para todos. Es un ejemplo de cómo el dialogo puede integrar fuerzas para multiplicar las energías, algo que como alcalde procuro practicar.

“Tenemos previsto crear un ente mixto para la gestión de la actividad turística”

Por último dirjase al sector hostelero asturiano...

Sois una pieza clave en el engranaje diario de Oviedo y un sector estratégico para su presente y su futuro. Es necesario que trabajemos juntos para mejorar la oferta turística de nuestro municipio. Además, y como he dicho al principio, es un sector que además de su impacto laboral y económico, tiene otro importantísimo que es en el fortalecimiento de las relaciones sociales, en hacer tejido social, y una ciudad es ante todo sus gentes, y está más viva cuanto más potentes sean sus relaciones sociales. Por ello como Alcalde siempre estaré a vuestra disposición para debatir y discutir nuevas iniciativas.





La prueba asturiana EDP DesafiOSOmiedo Salomon arranca el 2016 con fuerza y se consolida en el calendario



La prueba atlética de montaña Desafío Somiedo (desafiOSOmiedo) que llena Pola de Somiedo y el concejo durante el último fin de semana de julio ha obtenido una extraordinaria respuesta en el número de inscripciones que hacen que se consolide en el calendario nacional de este tipo de actividades deportivas de montaña.

La fuerza de la prueba se notó en la presentación de la misma que se celebró en las instalaciones de la tienda gourmet Aramburu de Oviedo, colaboradora con el evento. En la presentación estuvieron presentes por parte del representante de la organización Juan Fuego, y el alcalde de Somiedo, Belarmino Fernández. Además participaron también hosteleros de Somiedo y empresas patrocinadoras entre las que figura Otea.

El Desafío Somiedo presenta dos pruebas: el "Ultra Trail DesafiOSOmiedo" de 86 kilómetros de recorrido y con desnivel acumulado de 9.450 metros. Participarán 300 corredores por un recorrido por el parque Natural

de Somiedo, Reserva de la Biosfera. Se sale de Pola de Somiedo pasando por las poblaciones de Gua, Caunedo, la Peral en el Km 7, Santa María del Puerto en el 26, Valle del lago en el 38 y 72, Saliencia en el 61 y Arbeyales en el 70 y regresar a Pola de Somiedo.

La segunda de las pruebas, que también se desarrolla el día 30, es la Maratón DesafiOSOmiedo que recorre una distancia de 45 kilómetros y supera un desnivel acumulado de 5.000 metros. Esta prueba también está restringida a un máximo de 300 corredores que han sido seleccionados de entre los más de 1.000 interesados. La salida es desde el Valle del Lago y la llegada en Pola de Somiedo después de un duro recorrido por una de las zonas más bellas del Principado: Lago del Valle, Farrapona, Saliencia, Arbeyales, Valle del Lago II y Pola de Somiedo.

Durante estos años atrás la prueba ha contado con corredores de la talla del actual campeón del mundo de sky running Luis Alberto Hernando, Cristófer Clemente, MigUxue fraile, Angels Llobera, Pedro Bianco, Pablo



Villa, Miguel Heras, corredor del equipo Salomon y actual recordman de la prueba tras su victoria el año pasado, Fernando Arca y los asturianos Vitorín Fernández, Santi Obaya o Chelo Velasco, vencedores de la misma.



Son más de 150 personas las que hacen posible el desarrollo del EDP desafíoSOmiedo Salomon con una dirección deportiva formada por un equipo de 5 personas vinculadas estrechamente con la naturaleza y el deporte desde hace años y con un fiel apoyo de las instituciones y un nutrido grupo de colaboradores, vecinos, hosteleros y en definitiva amantes de esta disciplina deportiva que cada vez cuenta con más adeptos.



Refrigeración 

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA



Climatización

Aire acondicionado, ventilación, campanas industriales y extracción de humos

Nos encontrarán en
C/ Sabin o Tenánquez, Campa, 14-11 Bajos, 33011 Oviedo
Teléfono: 985 29 65 35 - Fax 985 29 35 05



Frío Industrial

Cámaras de conservación y congelación, vitrinas expositoras a medida y armarios frigoríficos comerciales



Hostelería

Equipamientos de maquinaria de Hostelería. Distribuidor exclusivo de Cassarmani Kitchen Design



www.jlrefrigeracion.com



La nueva edición del Campeonato Oficial de Sidra de Asturias echa a andar



La presentación de una nueva edición, la 23, del Campeonato Oficial de Sidra de Asturias fue el pistoletazo de salida de esta modalidad competitiva que dió comienzo el 7 de mayo en la Fiesta de la Sidra de San Martín del Rey Aurelio y se está a lo largo de estos meses hasta en 17 localidades de Asturias aprovechando fiestas donde la sidra ocupe el protagonismo merecido.

La presentación del campeonato se desarrolló en el Museo de la Sidra de Nava y congregó en torno a la sidra y sus escanciadores a un importante número de personalidades encabezadas por el alcalde de Nava, Juan Caña; el director general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Jesús Casas; el presidente de Otea, José Almeida; el presidente de la comisión gestora del Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida (DOP) Sidra de Asturias, Celestino Cortina; el presidente de la Mancomunidad Comarca de la Sidra, Rogelio Pando; la presidenta de la Asociación de Escanciadores, Natalia Menéndez y otros Alcaldes como el de Villaviciosa, Bimenes etc.. Estuvieron presentes representantes de Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias y el director y miembros del patronato del Museo de la Sidra.

La categoría profesional del escanciador fue un asunto de interés que ocupó los discursos de los presentes, en especial del presidente de la Asociación de



Hostelería y Turismo en Asturias (Otea), José Almeida, que, como comentó en el acto de entrega de premios de la edición anterior, negocia con los sindicatos el nuevo convenio colectivo. Sostiene que una de las novedades tendría que ser que incluya el trabajador especialista escanciador manual de sidra”.

Aboga por aprovechar precisamente la figura del escanciador y las sidrerías como un elemento turístico diferenciador y propio de Asturias, idea que también comparten el director general de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Jesús Casas y el presidente de la comisión gestora del Consejo Regulador de Denominación de Origen Protegida (DOP) Sidra de Asturias, Celestino Cortina. “El escanciado es algo único y que nos diferencia. Es uno de los principales valores que tiene Asturias como atractivo turístico”, destacó.



Constituida la mesa del sector audiovisual de Asturias para intensificar la actividad



la alcaldesa de Avilés, Marivi Monteserín; el concejal de Turismo de Gijón, Jesús Martínez Salvador; el alcalde de Somiedo, Belarmino Fernández, aunque lo hacía como presidente del Reader y otros representantes públicos.

En la reunión constitutiva se definieron los objetivos, entre los que destaca impulsar el carácter estratégico del sector, amplificar la difusión de los servicios que presta y fundamentalmente la intención de convertir a Asturias en uno de los principales centros de producción audiovisual de Europa.

A finales de marzo pasado y en las instalaciones del palacio de Conde Toreno se constituyó la Mesa del Sector Audiovisual de Asturias bajo la presidencia del Consejero de la Presidencia, Guillermo Martínez y con la participación del alcalde de Oviedo, Wenceslao López;

Otea, hostelería y turismo en Asturias, forma parte de esta mesa pues entendemos que el audiovisual es un recurso importante que puede generar mucha actividad que lleve a captar rodajes de películas y series de televisión, lo que redundará en Asturias y el sector que representa.



El auténtico Café Gourmet



Especialistas en Hostelería

985 260 046 · www.cafesoquendo.com



Cena anual del Club de Guisanderas y Guisandera de Oro para RTPA



- Ana Fé Fernández Areces, de **El Cenador del Azul** en Mieres.
- Herminia Nuevo, de **Casa Nuevo** en Pilarno.
- Carmen Carvajales Gayol, de **La Posada de San Blas**, Tapia de Casariego.

A la cena asistió la práctica totalidad de Guisanderas, junto al alcalde de Tineo y otras personalidades del sector

La Guisandera de Oro es un galardón que se otorga a personas u organismos que tengan un papel fundamental en la recuperación y promoción de la cocina asturiana y que también contribuyan a defender y divulgar los valores de la alimentación sana y tradicional.

El galardón a la RTPA se concedió “por su afán de difundir la cocina tradicional asturiana y en reconocimiento a su labor de divulgación, a través de espacios y programas dedicados a la gastronomía, tales como: *El Gusto es mío*, *La Cocina De hoy no pasa*, *Guía Chigrón*, *Goles al Platu* o *Cocinando en Asturias*.

A la cena asistió la práctica totalidad de Guisanderas junto al alcalde de Tineo y otras personalidades del sector hostelero y gastronómico de Asturias.

El **Club de Guisanderas** de Asturias celebró el pasado 1 de junio su cena anual tras la Asamblea General Ordinaria en el restaurante Casa Lula de El Crucero (Tineo). En el transcurso de la cena se entregó el premio Guisandera de Oro a la Radio Televisión del Principado, que recogió su director General Antonio Virgili, y se presentaron tres nuevas guisanderas que recogieron un ramo de flores y el diploma acreditativo de su condición de miembros del Club. Fueron:







*Un espresso de leche
que más saben de café.*





Maestría filibotina, el secreto del éxito, es la combinación de la perfección en el diseño,
 la calidad del sistema de extracción, la seguridad del operador y la resistencia de los materiales, con el
 diseño de la máquina de filtrado, el resultado es un producto de alta calidad y rendimiento.

Si usted quiere saber más sobre el mundo del café, visite nuestro sitio web en www.stracto.com





www.stracto.com 02 17220







Cafés Oquendo apuesta por la Calidad

La torrefactora asturiana sigue apostando por la calidad y tradición de los mejores cafés. Dentro de la gran variedad que ofrece Cafés Oquendo, destacan 3 referencias por la gran calidad de sus granos seleccionados en origen.

Espresso Gourmet en formato de lata de 3 Kg, una minuciosa selección de cafés gourmet, la más moderna tecnología de control de tueste, unido a los expertos cuidados del barista, la utilización de un agua de calidad y el empleo de maquinaria correctamente ajustada, dan como resultado una extracción óptima en presencia, fragancia, aroma, cuerpo, fuerza y gusto. Espresso Gourmet es una experiencia deliciosa para los sentidos.

Gran Reserva en bolsa de 1 Kg, una selección de cafés arábicas cuidadosamente tostados y combinados. En taza proporciona una café de aroma pronunciado, con recuerdos herbales y dulces. Al paladar muestra la sutil acidez de los arábicas de calidad.



Platinum 100% Colombia. Café de Colombia es sinónimo de café de gran calidad. Su gran aroma, gusto suave y un punto de tueste óptimo, lo convierten en uno de los mejores cafés del mundo.

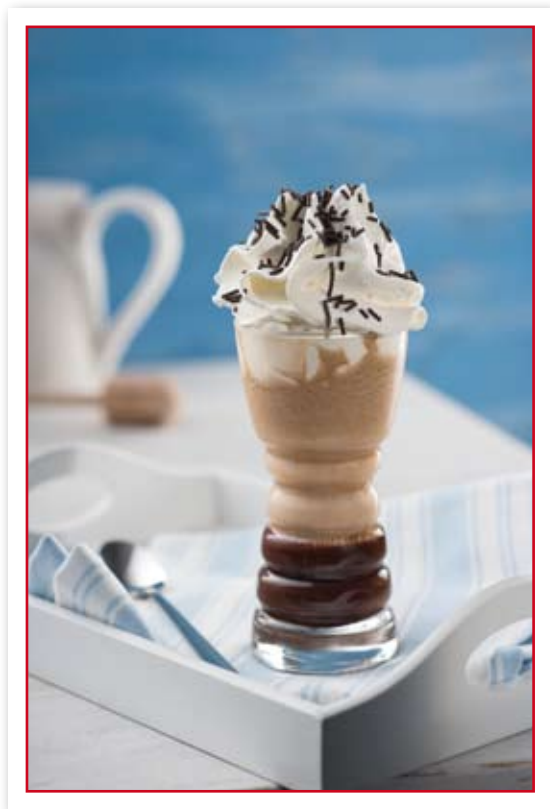
Además de elegir un blend de café determinado, también son de vital importancia otros aspectos como pueden ser la adecuada regulación de cafetera y molino y su buen mantenimiento. Disponer de un purificador de agua o mantener un nivel de limpieza adecuado de la cafetera también nos va a determinar el aroma y sabor que obtengamos. Cafés Oquendo dispone de un equipo técnico dedicado a realizar visitas periódicas de Control de Calidad a los clientes que tienen concertado este programa de control, donde se evalúan todos estos parámetros y se asesora al personal de los locales para obtener el mejor café.

Sabores de Verano Oquendo

Llega el verano y con él el calor... cambian nuestros gustos y Cafés Oquendo amplía su oferta de combinados para ofrecer una opción adecuada a cada consumidor. Hoy destacamos:



Irish Geltado



Copa Gavia

Irish Geltado es una refrescante combinación de granizado de café y crema de whisky y la **Copa Gavia**, apta para todos los públicos, se compone del clásico chocolate a la taza con granizado de café. La oferta de Sabores de Verano se completa con otros Combinados, Granizados y Smoothies. Cafés Oquendo ofrece asesoramiento y formación a sus clientes para que el consumidor pueda elegir y disfrutar su combinado preferido.

Oquendo, calidad desde el origen



Polígono de Silvota
C/ Peña Salón, p. 46
33192 Llanera
Asturias (España)

Tel.: 985 260 046
Fax.: 985 263 122
disfruta@cafesoquendo.com
www.cafesoquendo.com





Nuevas oficinas de Coca-Cola en Oviedo revalidando su compromiso con Asturias



Coca-Cola Iberian Partners, empresa perteneciente al Club Otea, inauguró sus nuevas oficinas en Asturias que se ubican en la urbanización de Monte Cerrao en Oviedo. Con ese motivo realizó un sencillo y acogedor acto de inauguración en el que participó una nutrida representación de la política, la sociedad y la economía de la región tanto del ámbito cultural, deportivo, medios de comunicación y, naturalmente, hostelería, donde Coca-Cola desarrolla su intensa labor colaborativa.

Carlos Aguirre, responsable de la zona Norte de Coca-Cola Iberian Partners, saludó a los presentes manifestando el agradecimiento a todo el conjunto de los trabajadores de Coca-Cola en Asturias y mostrando la cifras de la actividad económica de la compañía en Asturias, así como su vocación de colaboración y de implicación con la sociedad en sus diversas manifestaciones haciendo un rápido resumen de las actividades culturales, sociales, deportivas y de otros ámbitos en los que colabora.

Por parte de la sociedad civil asturiana intervino el presidente de Otea, hostelería y turismo en Asturias, José Luis Álvarez Almeida, quien recordó los continuos apoyos de la empresa al sector hostelero y recordó la campaña publicitaria "Benditos Bares" lanzada por Coca-Cola hace pocos meses. El presidente concluyó felicitando a Coca-Cola por sus nuevas instalaciones y a todos los trabajadores y responsables por su esfuerzo y su trabajo.

Con estas nuevas instalaciones, Coca-Cola se adapta a la nueva situación y consolida su apuesta por Asturias con unas nuevas dependencias modernas y actuales.

Otea se suma a la defensa del museo del calamar gigante para Luarca

Otea, hostelería y turismo en Asturias se sumó a través de la Junta local Otea Luarca a la defensa del Museo del Calamar Gigante que protagonizó en el mes de junio una concentración de más de 500 personas ante las ruinas del edificio del Museo, afectado por una marejada hace más de dos años, en el muelle de Luarca.

La reacción popular de molestia se produjo después de conocerse que la recuperación de esta importante infraestructura turística de Valdés no era una prioridad en los planes del gobierno asturiano.

En la concentración asistieron entre otros, el alcalde de Valdés, Simón Guardado, representantes de asociaciones empresariales y turísticas locales, responsables políticos y, especialmente, vecinos y simpatizantes de Luarca. Finalmente la movilización dio sus frutos y la consejería de Fomento se comprometió a buscar una solución para que el Museo del Calamar se reconstruya en Luarca.



Clausurado con éxito el Primer Curso de Venta Emocional de Otea



En las instalaciones del centro de Formación de Otea en Oviedo se celebró el curso de Venta Emocional, primero de estas características que imparte Otea y que se dirige a perfeccionar las técnicas que mejoren las ventas, algo que en muchas ocasiones se olvida en hostelería.

A la clausura del curso y posterior entrega de diplomas asistió el Presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, que aparece en la imagen junto a los alumnos, la directora de Alojamiento y de Formación de Otea, Julia Peñalosa, la responsable de Formación, Lucía Cuesta y los profesores.

El placer de tomar café

cafés **Toscaf**

1954

Calle Roberto Arriaga s/n. Eñaboullán. Poblado
PRINCIPADO DE ASTURIAS - ESPAÑA
Tel: 985 050 030 - 985 050 036

TELÉFONO DE EMERGENCIAS: 112 100 231

www.toscaf.es



Las Jornadas de las Setas Silvestres de Primavera animaron la gastronomía asturiana



Presentación en Pola de Siero.

El valle del Nalón y la Comarca del Nora volvieron celebrar esta primavera las Jornadas gastronómicas basadas en la setas silvestres. En Langreo se unieron un total de 21 restaurantes y 14 establecimientos de alimentación de los cinco municipios de la comarca. En la Comarca del Nora contó con la participación de 35 establecimientos hosteleros y tres tiendas de alimentación.

La iniciativa en ambas comarcas contó con el apoyo de los municipios de las respectivas jornadas. En Langreo a la presentación asistieron el presidente de la Mancomunidad del Valle del Nalón, Tomás Cueria; el alcalde de Langreo, Jesús Sánchez; y el concejal de

Medio Ambiente de Sobrescobio, Pedro Fernández-Raigoso junto con el presidente de Hostelería y Turismo en Asturias (Otea), José Luis Álvarez Almeida; Además, por parte de Otea también asistieron el presidente de la Junta local de Otea Langreo, Javier Fernández y el directivo de Otea, Juan Carnicero.

En la Comarca del Nalón participaron en la presentación el alcalde de Siero, Ángel García; la alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña; los ediles de Festejos de Siero y Llanera, Alfredo Rodríguez y César Díaz; la directora de restauración de Otea, Inés Álvarez y Lorena Díaz, de la firma Asturhongo.



Presentación en Langreo.

Somos la Ostra situó a Castropol como capital del producto



El Ayuntamiento de Castropol organizó por tercer año el Festival 'Somos la Ostra' que permitió disfrutar a muchos visitantes de este molusco durante el puente del primero de mayo. Para hacer trascendente este importante evento, el festival fue presentado en Madrid, en el restaurante la Lonja del Mar.

realizar, durante el evento de presentación en Madrid, una cata degustación de las ostras del Eo para la que ha preparado tres recetas: Ostras del Eo con emulsión de lima y pepino, ostras del Eo escabechada en su jugo con 'ficoide glacial' y ostras del Eo con torreznos asturceltas.

Más de 300 toneladas de ostras salen del estuario de Castropol que cuenta con un privilegiado entorno y donde la Ría de Eo aporta a la gastronomía asturiana una de las joyas de la gastronomía, la ostra del Eo.

En la presentación asistieron el alcalde de Castropol, José Ángel Pérez, que estuvo acompañado por el Director General de Desarrollo Rural y Agroalimentación, Jesús Casas, el Director General de Turismo, Julio Zapico y el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida. También se vieron algunos rostros populares como José María Iñigo y José Ribagorda.

Pedro Martino, del restaurante Naguar, fue el embajador en esta tercera edición del Festival y fue el encargado de

El pixín, rey de la mesa en Muros del Nalón durante la Semana Santa



Las Jornadas del Pixín de Muros del Nalón cumplieron este año su trigésima edición, lo que las sitúa entre las convocatorias gastronómicas más veteranas de Asturias que se celebran de forma ininterrumpida. Como es habitual se celebraron durante la Semana Santa. Con la celebración de estas jornadas Muros del Nalón volvió a erigirse como referencia en Asturias de la mejor forma de preparar este pescado y así fue que muchos asturianos y visitantes de Asturias en las vacaciones de Semana Santa llenaron los establecimientos participantes: En Muros: Casa Zoilo

“El Parador” y Hotel Playa las Llanas. En San Esteban: Puerto Chico, Tasca marinera El Puerto, Cam de Ribera, El Antiguo Molinillo y la Balanza.

Las jornadas tuvieron el apoyo del Ayuntamiento de Muros del Nalón, con su alcaldesa, Carmen Arango, al frente y la concejal de Turismo, Elvira Artime y los concejales del Partido Popular, Yonatan Martín, y de Izquierda Unida, Ángel Manuel González y también la Junta Local de Otea. Todos ellos, junto a los hosteleros participaron en la presentación ante la prensa.



El Principado mejora sus conexiones aéreas con Gran Bretaña y las reforzará con París



El consejero de Empleo, Industria y Turismo, Francisco Blanco, presentó en Londres el vuelo que Iberia Express puso en marcha este año al aeropuerto de Heathrow, con tres frecuencias semanales, y que se suma a las conexiones de EasyJet al aeródromo de Stansted y con las que Vueling operará a partir de mayo con el aeropuerto de Gatwick. El acto contó con la participación del presidente de Iberia Express, Fernando Candela, y el director general de Comercio Julio González Zapico. También asistieron tres empresarios asturianos, que acompañaron a la delegación institucional a la capital inglesa, entre ellos el presidente de Otea.

Blanco avanzó que el Principado contará con quince conexiones semanales a Londres. Iberia Express puso en marcha el enlace de Asturias con Londres este año y operará vuelos entre ambos aeropuertos tres días a la semana: los martes, jueves y domingos. Además, esta ruta permitirá conectar Asturias con la red internacional de British Airways a través del centro de distribución (hub) británico, impulsando así las posibilidades de enlace con otros vuelos.

Por su parte, EasyJet tiene siete conexiones semanales con el aeropuerto de Stansted y Vueling ya comercializa los billetes para el vuelo que unirá Santiago del Monte con

Gatwick, cinco días a la semana. La puesta en marcha de las nuevas conexiones a Londres y la ruta a Venecia con las que Volotea opera desde el 27 de mayo permiten que el aeropuerto de Asturias tenga durante el verano vuelos directos a 21 destinos, siete de ellos internacionales (los tres aeropuertos londinenses de Heathrow, Stansted y Gatwick, además de París, Ginebra y Venecia). En total, operan en el Principado ocho aerolíneas que unirán Asturias con cinco centros de conexión de vuelos: los de Madrid, Barcelona, Londres (Heathrow y Gatwick) y Lisboa.



Nuevos éxito de participación y calidad de las propuestas en el IX Campeonato de Asturias de Pinchos y tapas



Primer Premio. Montera Picono de Oro.

El IX Campeonato de Asturias de Pinchos y Tapas volvió un año más a batir record de participantes tanto en establecimientos como en concejos que se suman al que es el mayor campeonato de esta especialidad que se celebra en España. En concreto participaron en esta edición 172 establecimientos y 19 concejos de Asturias. Evidentemente las preparaciones las hubo de todos los gustos y el jurado tuvo muchas dificultades para seleccionar las mejores propuestas.

La entrega de los premios, que hasta ese momento no se conocían, se desarrolló en el Palacio de Congresos de Oviedo. Estos fueron los resultados:

Campeón de Asturias / Montera Picono de Oro:

[RTE. CIUADDELA](#) (Gijón). Pincho “Ropa Vieya”

Subcampeón de Asturias:

[TABERNA CAFÉ GIJON](#) (Gijón). Pincho “El Penúltimo”



Segundo Premio.

Tercer clasificado de Asturias:

[QUINCE NUDOS](#) (Ribadesella). Pincho “Bajamar”

Premios del Publico:

[CAFÉ LUA](#) (Gijón). Pincho “Anguila y ostra”

Mención especial al pincho más I+D:

[YUME](#) (Avilés). Pincho “Tapa Yume”

Mención especial al pincho más clásico:

[CASA BELARMINO](#) (Gozón). Pincho “Nido de Pita Pinta”

Mención especial Sabores de Asturias:

[RTE. ARLOS. CASTILLO BOSQUE DE LA ZOREDA](#) (Oviedo). Pincho “Oricio y castaña”

Mención especial armonización con sidra Pomarina de

El Gaitero: [ABRELATAS](#) (Pola de Siero). Pincho “Guiso meloso de gochu asturcelta”



Tercer Premio.



Nuevas oficinas de Coca-Cola en Asturias

Las nuevas oficinas de Coca-Cola Iberian Partners en Asturias se ubican en el área residencial de Montecerrao, en Oviedo y fueron inauguradas el 19 de mayo. Cuentan con una superficie de 375 metros cuadrados y una treintena de trabajadores del área comercial, sistemas y comunicación, entre otras actividades. Las labores de almacén y logística han sido trasladadas al Polígono Industrial de Silvota, en Llanera.

Compromiso de Coca-Cola Iberian Partners con la localidad

Más de un centenar de invitados acudieron al acto de inauguración oficial de las oficinas en Oviedo. El evento contó con la presencia de representantes municipales, miembros de la Asociación Asturiana de Hostelería, medios de comunicación, deportistas y responsables de clubes deportivos, clientes, representantes de asociaciones y oenegés asturianas.

*“Después de 55 años en el Principado, Asturias sigue siendo un territorio esencial para Coca-Cola Iberian Partners y lo demuestran las 120.000 visitas realizadas por el Departamento de Operaciones a lo largo del pasado ejercicio, a los casi 9.000 establecimientos de hostelería y alimentación asturianos”, afirmó el director del área Norte, Carlos Aguirregomezcora. En su intervención, también destacó las “**900 actividades deportivas, sociales, culturales o medioambientales** que se ponen en marcha cada año en Asturias con la colaboración de la marca como parte del compromiso social de la compañía”.*

El presidente de la Asociación Asturiana de Hostelería, José Luis Álvarez Almeida, resaltó la adaptación a los nuevos tiempos de Coca-Cola Iberian Partners en esta nueva etapa en Montecerrao e insistió en el compromiso de la compañía con el sector Horeca.



Como compañía responsable de atender la demanda de los productos de Coca-Cola en todas sus fases (fabricación, envasado, distribución) y la gestión de los diversos canales de clientes, Coca-Cola Iberian Partners mantiene en España y Portugal una estructura y organización optimizada para atender, con una plantilla de 4.380 empleados, a 396.000 clientes y un total de 131 millones de personas.

Las nuevas oficinas de Oviedo se suman a esa estructura para optimizar el modelo de llegada y atención al mercado de Coca-Cola Iberian Partners, con delegaciones distribuidas en todo el territorio, que permite atender a 396.000 clientes y un total de 131 millones de personas en España y Portugal.





La Escuela de Verano de la facultad de Turismo resalta la importancia de la comunicación y los nuevos canales para captar clientes

El presidente de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, José Almeida, fue el encargado de la clausura del IV Curso de Verano de la facultad de Turismo de Oviedo y el HUNI Hotel School que se desarrolló a lo largo de dos jornadas en Llanes: en la sede de la HUNI y en la Casa de Cultura.

Entre las sesiones que se ofrecieron figuró la exposición del experto Guille Rodríguez que abordó el interesante asunto de la comunicación *on-line* y la gestión de crisis de reputación, con un caso práctico. Judith Garijo, *Digital Consultant*, ahondó en la implantación de estrategias de negocio a partir del empleo de datos, tecnología y creatividad. Fue una sesión participativa y los empresarios turísticos que asistieron a la jornada recordaron que en las zonas rurales «no tenemos fibra óptica y eso juega en nuestra contra».

El presidente de Otea inició su intervención recordando la importancia del sector turístico en Asturias: “del sector turístico en Asturias dependen actualmente 33.000 familias”, comentó José Almeida. Un dato que puso en



comparación con los 1.500 que viven de la minería, los 8.000 del transporte y los 60.000 del comercio.

Por ello, teniendo en cuenta la importancia como pilar económico del turismo en Asturias, Almeida asumió que «el deber de los empresarios es formarnos». «En la región contamos con 14.000 empresas en el registro de turismo que necesitan profesionales que les ayuden a implementarse a través de las nuevas tecnologías.

Jornadas de la Ternera, el Vino y el Pan de Cangas del Narcea

La Junta Local Otea Cangas del Narcea organizó este año una nueva edición de las Jornadas Gastronómicas de la Ternera, el Vino D.O y el Pan de Cangas del Narcea, que cumplieron su 33 edición. Como cada año protagonizaron una brillante presentación que fue antesala del éxito de las jornadas que volvieron a convertir a Cangas del Narcea en referencia y atractivo gastronómico de Asturias.

La presentación se desarrolló en el Centro de Formación de Otea en Oviedo y contó con la asistencia de la consejera de Desarrollo Rural, María Jesús Álvarez; el director general de Comercio y Turismo, Julio González Zapico; la concejala canguesa, Begoña Cueto; el presidente de Otea, José Almeida; el presidente de la Junta Local de Hostelería, José Manuel García (Manolito), y Raúl Teimil, directivo de Otea y miembro de la Cofradía del Vino.



La gran novedad de este año fue que se incluyó en las Jornadas para su promoción el pan de leña de cangas. Tras la presentación tuvo lugar una degustación de los productos que protagonizan las Jornadas que fueron preparados y servidos por alumnos de los cursos de Ayudante de Cocinero y de Servicio de Bar y Cafetería del Centro de Formación de Otea.

Las carnes de Viña Pedrosa, la gran propuesta carnívora y vitícola regresaron al Principado



Una selección de 50 restaurantes y 50 menús a base de buena carne acompañadas con vino de Viña Pedrosa hizo las delicias de los más carnívoros en las segundas jornadas de esta especialidad que se celebraron en Asturias a finales de mayo y principios de junio pasado.

La presentación se desarrolló en La Bolera de Gijón, con la presencia del Presidente de la asociación Otea, hostelería y turismo en Asturias, y otros miembros de la junta directiva de la entidad, junto al enólogo y propietario de la bodega Pérez Pascuas, José Manuel Pérez Ovejas, quien ofreció una explicación de sus vinos, entre ellos el reconocido como «mejor vino crianza de España por segundo año consecutivo por la revista 'Gourmet'», Viña Pedrosa Crianza, que fue uno de los protagonistas del evento.

Las Jornadas del Menú de la Ascensión, atractivo turístico de Oviedo



Las Jornadas del menú de la Ascensión que se desarrollaron en Oviedo el pasado mes de mayo coincidiendo con esta fiesta religiosa, que en Oviedo tiene una gran tradición, celebrándose desde hace decenios un importante mercado de ganado, resultaron un gran atractivo turístico que completó las actividades organizadas por el Ayuntamiento para estas fechas.

Paralelamente a la actividad festiva con las grandes exposiciones organizadas por la SOF, y aprovechando este motivo, la hostelería local a través de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, volvió a sumar su oferta gastronómica en torno a las Jornadas del Menú de la Ascensión cuando los restaurantes de Oviedo sirven este menú que es tradición en la ciudad: Menestra de verduras del tiempo, carne gobernada al estilo de Oviedo y tarta de queso con fresas. Más de 200 restaurantes sumaron a su oferta gastronómica el Menú de la Ascensión. Además, se generó una oferta turística combinando alojamiento y menú, mediante unos paquetes cerrados a precios reducidos. En el proyecto participaron un total de 7 hoteles y 40 restaurantes de Oviedo.

La sidra espumosa asturiana triplica sus ventas

En los últimos siete años la sidra espumosa amparada en el seno del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Sidra de Asturias** ha experimentado una intensa evolución en ventas, pasando a triplicar su presencia en los mercados en este periodo, con un peso en el canal exportación del 25% en el año 2015. Su posicionamiento se abre camino con más fuerza en la alta restauración y en tiendas especializadas. Las marcas comerciales amparadas bajo la DOP Sidra de Asturias que

producen estas sidras espumosas son: EM, Pomarina, Poma Aurea y Prau Monga.

Actualmente, estas marcas han optado por elaborar sus sidras bajo el tipo "brut nature" o "extra brut", teniendo unas notas de cata secas que las coloca en un lugar muy diferente para los paladares de los consumidores. Además, la restauración aprovecha este nuevo "sabor de la sidra" que se abre a nuevas posibilidades en el terreno gastronómico.



El Cenador del Azul (Mieres), el Llagarón (Candás) y el Duque (Gijón) reciben los Platos de Oro 2016

La Real Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo hizo entrega de los Platos de Oro, sus distinciones anuales al restaurante El Duque, de Gijón, El Llagarón, de Candás y al Cenador del Azul de Mieres. La entrega de las distinciones se celebró en el Ayuntamiento de Mieres ante una nutrida concurrencia.



Los tres establecimientos han visto reconocida la valía de su cocina y la calidad de su cuidado servicio en esta edición de estos premios que coordina Carlos Guardado, comendador en Asturias de la Real Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo.

El acto fue presidido por la concejal de Turismo en Mieres, Diana López Antuña y por el presidente de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, José Luis

Álvarez Almeida. Asistieron además, las alcaldesas de Carreño, Amelia Fernández, y Castrillón, Yasmina Triguero y el alcalde de Illas, Alberto Tirador. También asistió el portavoz municipal del PP en la corporación Mierense, José M. Rodríguez. Entre el nutrido público asistente estaba una amplia representación del Club de Guisanderas, encabezadas por su presidenta Amada Álvarez Pico, que glosó al restaurante El Cenador del Azul, representantes de Cofradías Eno Gastronómicas de Asturias, críticos gastronómico, como Eufrasio Sánchez, representante de UCAYC Justo García o el presidente de la asociación de periodistas y escritores de Turismo, Carlos Cuesta, entre otros asistentes.

Cada uno de los tres galardonados contó con un glosador. Comenzó la periodista de *El Comercio* Leticia Álvarez hablando sobre el restaurante El Duque. Los hermanos María y Pedro Baldó recogieron el diploma acreditativo que agradecieron con unas breves palabras. La historiadora y cronista oficial de Avilés María José Sanz Fuentes fue la encargada de hablar del segundo de los homenajeados: el Llagarón. Bolano recibió su diploma que se lo dedicó a todo Candás. Por último la presidenta de Guisanderas, Amanda Álvarez Pico, se encargó de hablar del Cenador del Azul y de la familia propietaria, José Luis Mondelo recogió el premio.

Tras la ceremonia de entrega de los premios, que tuvo un elevado tono de emoción, intervino el presidente de Otea que mantuvo el carácter humano y cariñoso rememorando como los tres galardonados habían influido en su vida y en su carrera profesional. Cerró el turno de intervenciones, la concejala de Turismo de Mieres que agradeció que se eligiera Mieres y su ayuntamiento para este importante acto y valoró la importancia de la gastronomía en el Turismo.

El restaurante Vista Alegre, de Colunga, Mejor Fabada del Mundo de 2016



Ana Merino, del restaurante Vista Alegre, de Colunga, recibió este año el título de Mejor Fabada del Mundo al resultar ganadora en el concurso que valora los mejores platos de nuestro plato por excelencia. El acto donde se dio a conocer este galardón se celebró en el restaurante Amandi de Villaviciosa. Recibió el premio, que según se afirmó, fue muy reñido, de manos del alcalde de Villaviciosa, Alejandro Vega y del Presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida.

En segundo lugar quedó el restaurante Michem, de Llanera, y el tercer puesto fue para el restaurante El Verano, de Villaviciosa. El resto de premiados fueron La Saucedá, El Molín de la Pedrera y La Vizcaína. El jurado acordó conceder un diploma a los 25 finalistas de los 72 establecimientos que concursaron en esta edición de los que dieciocho eran de fuera de Asturias.

Durante el acto, el presidente de Otea José Álvarez Almeida, apostó por seguir potenciando el concurso como una seña de identidad «que es única en el mundo» y el alcalde maliayo, agradeció la participación de las muchas entidades colaboradoras y del jurado.

El jurado de la final estuvo formado por los cocineros Pedro Morán (Casa Gerardo), Luis Alberto Martínez (Casa Fermín), Gregorio García (Oleum) y Alberto Asensio (El Barrigón de Bertín), junto con los expertos gastronómicos Eufrasio Sánchez, Juan Antonio Duyos, David Fernández-Prada y Víctor Berdasco, gerente de La Tierrina Vaqueira (patrocinador).

Oviedo, destino gastronómico favorito entre los españoles

Oviedo, Barcelona y Madrid son las ciudades más elegidas por los españoles como destinos gastronómicos con el 44%, el 41% y el 39%, respectivamente, según los datos proporcionados por la agencia de viajes 'online' Expedia.es.

Les siguen de cerca en el 'ranking' Santiago de Compostela (37%), Bilbao (36%), San Sebastián (35%) y Valencia (34%). Cierran el 'Top10' Sevilla (31%), Vigo (26%) y Granada (22%).

"Al turista español le gusta aventurarse en la cocina, por lo que se lanza a explorar locales poco conocidos

siempre que tenga buenas reseñas, en un 94% de los casos", señaló el director de Expedia.es, Fabrizio Giulio, al dar a conocer los datos del estudio a finales del pasado mes de mayo.

La agencia de viajes 'online' destaca que el 50% de los españoles tuvieron en cuenta la oferta culinaria antes de reservar en el destino. Además, el 55% de los viajeros prefirió alojarse en zonas con una amplia oferta de restaurantes y, hasta un 30% ha afirmado que repitió destino gracias a la cocina. La muestra se ha hecho con opiniones de 14.000 viajeros, de los que 1.000 eran españoles.

El cabritu con patatinos volvió a llenar los restaurantes de Laviana

Los restaurantes del concejo de Laviana vivieron un año más a ofrecer a mediados del mes de marzo las Jornadas del célebre Cabritu con patatinos. Nuevamente fue un éxito y muchos asturianos y visitantes disfrutaron durante el fin de semana de la mejor gastronomía en la cuenca del Nalón.

Estas jornadas tienen un importante preámbulo que es su presentación que en esta ocasión se desarrolló en las instalaciones del Restaurante Hotel Canzana en Laviana y donde se pudo disfrutar del rico menú. En las jornadas, que llegan a la edición número 29, participaron los siguientes establecimientos de Laviana: Hotel Restaurante La Casona de Entralgo, Asador los Panchos, Hotel Restaurante L'Albancia, Sidrería El Guaje, Restaurante La Pomarada, Hotel Restaurante Canzana, Restaurante Alberto, Sidrería La Fontana, Sidrería Nalón, Sidrería El Hórreo, Bar el Mercáu y Mesón La Mina.

Durante la presentación, el responsable de Otea en Laviana, Javier Sánchez, agradeció la participación de todos los hosteleros y a los patrocinadores. El presidente de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, José Almeida, insistió en la magnífica calidad de las Jornadas una de las más importantes de Asturias y resaltó el carácter cultural de las jornadas. La concejal de Cultura del Ayuntamiento de Laviana, Inés García, cerró el turno de intervenciones refiriéndose precisamente al amplio programa de actividades organizadas en torno a la figura de Armando Palacio Valdés con motivo de las jornadas.





La hostelería de Salas revalida el éxito de sus Jornadas Gastronómicas del bacalao



Ocho establecimientos del concejo de Salas participaron en el mes de marzo pasado en las Jornadas del Bacalao que un año más dieron la oportunidad a los visitantes de disfrutar de las mejores preparaciones de este pescado y con todas las variedades. Para ajustarse a las necesidades del público

se establecieron dos tipos de menús, de 20 y de 15 euros, con precios verdaderamente atractivos para que todo el mundo pudiese disfrutar de estas jornadas. Además también se pudo degustar en forma de tapa con vino de Rioja crianza a solo 5 euros.

Los establecimientos participantes fueron los siguientes. Menú de 20 euros: Restaurante Al Son del Indiano (Malleza) y Hotel Castillo Valdés Salas (Salas); Menú de 15 euros. Restaurante Menéndez (Salas), Restaurante Casa Ricardo (Cornellana) y Donde Juan (Salas); y por últimos las tapas y vino a 5 euros se degustaron en bar la Viña, Bar Berlín y Hotel El Algaire.

Las Jornadas Gastronómicas del Bacalao fueron organizadas por Salas Turismo y contó con la colaboración de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, el Ayuntamiento de Salas y Cafés El Globo. El vino servido con los menús fue Marqués de Mundaiz (Rioja Crianza).

La DOP Sidra de Asturias premió las mejores sidras y anunció su embajador para 2016: Enrique Castro Quini

El Salón de la Sidra de Asturias DOP celebrado en el recinto ferial de Mieres del Camino acogió la presentación de la nueva cosecha de Sidra DO en un acto en el que se hizo entrega de, los galardones anuales que se conceden a las tres sidras que representarán al CRDOP de forma institucional así como al mejor productor de manzana. En este acto también se dio a conocer al embajador Sidra de Asturias 2016, que como es tradición aparece saliendo de una pipa de sidra.



En la presentación intervino en primer lugar, dando la bienvenida a todos los presentes, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Sidra de Asturias, Celestino Cortina, que se estrenaba en el cargo.

A continuación empezó la entrega de los reconocimientos, empezando por el mejor productor de manzana 2016 que recayó en el siquiatra ovetense Pedro Quirós. En la actualidad su plantación en el concejo de Las Regueras consta de 6 hectáreas de distintas variedades y, fruto de su dilatada experiencia, la pasada campaña cosechó de forma mecanizada cerca de 80 toneladas de manzana.

A continuación se dio a conocer la Mejor Sidra Espumosa 2016 que recayó en la marca Emilio Martínez, de la empresa Martínez Sopeña Hermanos. El premio lo entregó Javier Nieves de la Fundación Caja Rural de Asturias, y lo recogió Francisco Sopeña.

La segunda fue la Mejor Sidra Natural Filtrada 2016, que también recayó en la empresa Martínez Sopeña Hermanos, en este caso en su marca Español DOP. Le entregó el premio Ceferino Cimadevilla y lo recogió Roberto Sopeña.

Y por último, la Mejor Sidra Natural Tradicional 2016, que se fue a la marca Valdeboides DOP, de la empresa Llagar Castañón. El alcalde de Mieres, Aníbal Vázquez, le entregó el premio al lagarero Julián Castañón.

Como comentamos en este acto se da a conocer el Embajador Sidra de Asturias 2016 y así fue, el presidente del Consejo Regulador, Celestino Cortina, y el presidente de la OTEA, José Luis Almeida, se dirigieron a la puerta del tonel dispuesto en este lugar desde donde salió entre los aplausos de la concurrencia, Enrique Castro "Quini".

El evento concluyó con las intervenciones del alcalde de Mieres y la consejera de Desarrollo Rural y Recursos Naturales del Principado de Asturias, María Jesús Álvarez.



Luanco revalida su condición de Capital del Bonito en su XXXII edición del Festival gastronómico de este pescado

El rector de la Universidad de Oviedo recibió el “Bonito de Oro 2016”

El Festival del bonito de Luanco volvió a demostrar un año que tiene fuerza y logra atraer a muchos visitantes a los restaurantes de la localidad. En esta edición, que cumple la número 33, es decir más de tres décadas de dedicación a las preparaciones de este pescado tan tradicional del Norte de España se ha superado el número de locales participantes, con diecisiete restaurantes, reflejo de que, cuando algo es bueno, nadie se lo quiere perder.

Entre el viernes 1 y el domingo 3 de julio, los mejores restaurantes del concejo de Gozón elaboraron sus menús a base de bonito tanto para la hora del mediodía como para las cenas. Como cada año, la libertad de los establecimientos fija los platos y preparaciones que incorporan en el festival del Bonito así como los pecios.

Los establecimientos participantes en esta edición fueron: Ciaboga, El Marino, El Tormentín, Guernica, Isla del Carmen, La Barquera, La Playa, La Pradera, La Ribera, La Rula, Las Delicias, Robus, La Fragata, Posada del Mar, El Parque, La Cueva y Terramar. Todos de calidad reconocida en la región.



Durante la presentación del Festival, que tuvo lugar el jueves, 30 de junio, se entregó la distinción del “Bonito de oro” con el que la hostelería de Gozón destaca cada año a un personaje de la localidad o con fuerte relación con la misma. El homenajeado de este año fue el rector de la Universidad de Oviedo Santiago García Granda. El acto, que tuvo lugar en la Escuela Agroalimentaria de Luanco, contó con la presencia de, entre otros, el director regional de Pesca, Alberto Vizcaíno; el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, y el alcalde de Gozón, Jorge Suárez.

¿Conoces...



Café solo, sólo café

& Café Salud

Shot de energía

Favorece el rendimiento deportivo

Antioxidante

Mejora la memoria y la atención ¡te despierta!

Evita la sensación de hambre



Zorrina, 16 - Salas (Asturias) - www.cafeselglobo.com



Liberbank y Caser Seguros se incorporan al Club OTEA

El objetivo es reforzar la colaboración profesional con la mayor asociación empresarial de hostelería y turismo de Asturias para beneficio del sector turístico.



Liberbank y Caser Seguros han firmado hoy cada una de ellas con OTEA, hostelería y turismo en Asturias, sendos acuerdos de cooperación mediante los cuales Liberbank, por una parte, como única entidad financiera, y Caser Seguros, por otra, como única compañía de seguros, pasan a formar parte del Club OTEA, una agrupación empresarial integrada por industrias líderes en el sector de la hostelería y el turismo.

OTEA está formado por más de 2.500 asociados del sector de la industria hostelera y turística de la región. El Club OTEA es una iniciativa que crea un ámbito de participación y asistencia técnica entre la asociación y las empresas miembros, con la única finalidad de potenciar acciones y proyectos orientados a la promoción y la mejora global del colectivo hostelero y las industrias integradas.

Con este acuerdo Liberbank ofrecerá a los asociados de OTEA soluciones y servicios financieros útiles para el desarrollo de su actividad. Por su parte, Caser Seguros ofrecerá también sus productos y servicios específicos para las empresas del sector. Además, ambas contribuirán al desempeño de las funciones propias de esta asociación profesional sin ánimo de lucro, como es intensificar la cooperación entre el sector y las empresas proveedoras, la interlocución con las administraciones y organismos públicos, el diseño y desarrollo de



programas de formación, un mejor conocimiento mutuo, alentar mayores garantías y de seguridad jurídica o proporcionar una mayor estabilidad al sector.

La iniciativa también refleja la apuesta clara y decidida de ambas organizaciones por fortalecer el tejido empresarial en la región. En esta línea, Liberbank, a través de su nuevo Plan Comercial, que contempla la transformación integral de sus oficinas y la modernización de su modelo de negocio, ofrece una serie de productos y servicios, especialmente orientados a pymes, que responden a las necesidades actuales en el mercado.

La firma del convenio se realizó el pasado 21 de julio, en la Sala de Prensa de Liberbank y firmaron: Matías Marino González, Director Estrategia de Clientes Liberbank, Federico Marqués Sánchez, Director Ejecutivo Caser y José Luis Álvarez Almeida, Presidente de la Asociación OTEA.



El Rincón de Pin ganó Bocados del Cofrade 2016 con su propuesta “La Pasión de los Ángeles”

180º y Taberna gastronómica Lo Nuestro, segundo y tercero puesto.

El restaurante El Rincón de Pin, situado en la calle Pozos número 17 de Oviedo, resultó ganador y recibió el Capuchón de Oro, en la sexta edición de Bocados del Cofrade celebrada la pasada Semana Santa en Oviedo, con su bocado “La Pasión de los Ángeles” que fue la propuesta que recibió mayor número de votos de los clientes, una vez contabilizados los gastromapas depositados en las urnas que se dispusieron en los establecimientos participantes.



El segundo puesto y Capuchón de Plata es para el restaurante 180º con su propuesta llamada “Torrija de bacalao con pimientos asados”. El tercer puesto y Capuchón de Bronce, por las votaciones recogidas corresponde a la Taberna Gastronómica Los Nuestro con su bocado “Las Cruzadas”.

La entrega de estos capuchones y los premios a los votantes que resultaron elegidos en el sorteo Bocados del Cofrade 2016 se desarrolló en el establecimiento ganador: el Rincón de Pin, que está situado en la calle pozos número 17 de Oviedo, y contó con la participación del concejal de Turismo del Ayuntamiento de Oviedo, Rubén Rosón y el Presidente de Otea, Javier Martínez, entre otras personas.

“Bocados del Cofrade” es una iniciativa gastronómica que por sexto año consecutivo se sumó a las celebraciones y a los cultos de la Semana Santa de Oviedo. Bocados del Cofrade permitió disfrutar a los ciudadanos de la capital y visitantes de tentempiés típicos de Semana Santa. En total participaron 39 establecimientos hosteleros de Oviedo, diecisiete de ellos ofrecieron además menús creados para la ocasión.

Oferta de Alojamiento

Para facilitar la visita a Oviedo se creó una escapada, donde siete hoteles de la ciudad ofertaron un paquete de alojamiento con desayuno con precios especiales.

“Un mundo de servicios para la hostelería”

El Mundo

www.tejidoselmundo.com

DESDE 1903

HOME
STYLE

Oviedo

c/ Fruela 4. Teléfono: 985 213 110
c/ Rosal 4 y 6. Teléfono: 985 208 201

Gijón

Avda. de la Costa 73. Teléfono: 985 361 040

RESTAURANTES

RENTING MANTELERIAS

*Si no quieres comprar
mantelería, nosotros te la
ponemos.*

- Pago por uso, desde 0,60€ mantel y 0,15€ servilleta.
- Servicio diario de lavandería incluido.
- Mantelerías estandar y hechas a medida.
- Amplia variedad.

PRUEBA GRATIS ESTE SERVICIO*

*Durante un fin de semana te equipamos de mantelería para que pruebes el servicio. ¡Totalmente gratis!

HOTELES

PRODUCTOS

- Colchones y bases, sábanas, toallas, nórdicos, colchas, mantas, edredones y toda la ropa de cama.
- Instalación de cortinas y estores a medida. Gran variedad en tejidos ignífugos. Mantenimiento.
- Alfombras y moquetas estándar y a medida. Instalación de pasillos y escaleras. Todas las variedades.

**LLÁMANOS HOY
MISMO Y NUESTROS
COMERCIALES TE
VISITARÁN!**

**985 208 201
690 670 847**



Texto y fotos: Carlos Cuesta

Carlos Cuesta. Presidente de la Asociación Asturiana de Periodistas y Escritores de Turismo.(ASPET).

Ribera de Arriba, lo cercano desconocido



Se trata de un concejo agarrado a Oviedo y a la autopista de la meseta, y esa proximidad con la capital lo convierte en pasajero y alejado, circunstancia negativa, pues estos contornos sujetos a la térmica de ciclo combinado y al río Nalón están cargados de ánimo, belleza, ambiente y vida comunal intensa.

Y visitar Ribera de Arriba es involucrarse en naturaleza cercana, hospitalidad, historia campesina, etnografía latente y mucha actividad cultural especialmente en el caserío de Bueño, centro rural por excelencia y Pueblo Ejemplar en el 2012 entonces por la Fundación Príncipe de Asturias, hoy Princesa de Asturias. En esta localidad de La Ribera huele a hierba recién cortada, a cauce fluvial y perfume forestal. Un recorrido por el pueblo permite vivir con intensidad la Asturias campesina de siempre con sus caminos imposibles sus vegas pegadas al río Nalón, sus hórreos y paneras que alcanzan el medio centenar, los viejos lavaderos, sus casas rurales -La Rebolona un ejemplo- para favorecer el turismo en la zona, y su centro de interpretación del hórreo, amén de rincones preñados de evocaciones antañonas y ambiente popular vivo e intenso como lo demuestran sus múltiples actividades a lo largo del año como el festival de Jazz a primeros de julio, el cine al aire libre durante el verano, los encuentros de fados en el otoño, así como un

Certamen de pintura que causan sensación al visitante que se deja caer por estos lares de un municipio para muchos desconocido pero que tiene trazas de ser muy atractivo y que se deja querer.

Y en todo el perímetro de este pequeño concejo están sus localidades más movidas como su capital municipal Soto de Ribera, Les Segaes, Vegalencia, Ferreros, con una iglesia-Santiago- de base románica, Tellego, Soto de Rey y Bueño, pueblos dinámicos que





tienen en la térmica carbonera y eléctrica su sentido más mercantil y productivo que a fin de cuentas es la industria que da vida, movimiento y prosperidad a estos contornos, junto al sector agroalimentario. Pero lo que destaca de este concejo es su vega fluvial muy próxima al río Nalón. Tierra feraz como pocas que apenas se le atiende como es debido, salvo algunos invernaderos de hortalizas y flores. Este terreno fluvial bien cultivado sería un campo de fabes y de kiwis, amén de otras especialidades, extraordinario ya que cuenta con la calidad natural de unas praderías bien asistidas por la corriente continua del Nalón.



Y visitar La Ribera es envolverse en sosiego, etnografía y vida rural por todos los poros de su piel geográfica y municipal. Ambiente natural en las cercanías del cauce mayor de Asturias, paseos singulares, senderismo controlado, conocimiento del medio mediante paneles ilustrativos, área recreativa de El Llosalín, y si se quiere investigar a fondo la vida cotidiana de un pueblo astur, la localidad de Bueño es la referencia más adecuada. Sus vecinos, de manera afectiva y entusiasta, se encargarán de orientar al viajero sobre las singularidades del concejo y de este pueblo vestido con la peculiaridad de su historia atávica y campesina. Las tierras de labranza, sus caminos, viejos molinos y variados trabajos rurales, conforman la realidad de una comunidad que no quiere perder sus raíces ancestrales y busca en la historia su razón de ser. Y si hablamos de gastronomía, este concejo tiene mucho qué decir. Sus potajes -berzas, fabada, patatas con carne- y la dulcería, ese arroz con leche superior y benéfico, son realidades culinarias que

enganchan a los exigentes comensales. Y en Tellego, en Casa Cristina, la cocina de siempre saluda con servicio afecto al visitante y al parroquiano. Una manera de aproximar los productos del entorno a esos paladares que buscan lo primario con esmero y satisfacción. Y Ribera de Arriba en la Montaña Central es un territorio rayano y vecino, con encanto y magia sentida, hechos recogidos por el director de cine morciniego José Antonio Quirós con su película *“Las Cenizas del Cielo”* donde promocionó a los cuatro vientos estos lugares a pesar de realizar un alegato medioambiental... Cine, paisaje, turismo rural, culinaria y etnografía, envueltos en realidades con esencia natural.





Se vende o Alquila por jubilación un Hostal en Salinas. Establecimiento acreditado. 13 habitaciones. Bar con comedor y Vivienda. Zona de playa y muy bien comunicado. Precio asequible. Informes en los teléfonos 985.500154, 985.518744 y 667870033.

Se vende o alquila sidrería restaurante en Mieres. Establecimiento de reconocido prestigio. Comunica a dos calles. Superficie 240 m². Almacén de 30 m². Dispone de Terraza en calle peatonal. Informes en los teléfonos 985.215771 y 647.489245.

Se vende mobiliario y menaje de hostelería en perfecto estado. Informes en el teléfono 630.524.140.

Se Alquila Cafetería-Pub en Llanes. Dispone de los permisos reglamentarios. Superficie de 400 m², céntrico y próximo a la playa. Interesantes condiciones. Informes en el teléfono 686.213.132.

Se vende o Alquila Sidrería Restaurante "El Narcea" en Mieres, situado a dos calles, c/ Juanín de Mieres y c/ Onón. Local de 239 m², con almacén y terraza en calle peatonal (Juanín de Mieres). Informes en los teléfonos 647489245 y 692374593.

Se vende o Alquila, por jubilación, prestigiosa Discoteca. Ubicada en el centro de Asturias. Dispone de modernas instalaciones y tiene todos los permisos en regla. Informes en los teléfonos 985222998 y 630868241.

Se vende mobiliario y menaje de negocio en perfecto estado. Informes en el teléfono 630524140.

Se traspasa, por enfermedad, local de comida para llevar, con cartera de clientes incluida. Empresa ubicada en el centro de Oviedo. Precio a convenir. Informes en el teléfono 630601996.

Se Alquila el Mesón de la Mar en Lluarca. Local de 210 m² actualmente dedicado a Mesón-Restaurante. 10 mesas en el bar-sidrería y 10 mesas en los dos comedores existentes. Terraza con excelentes vistas al puerto pesquero. Posibilidad de utilizar el primer piso como comedor o vivienda. Disponemos de finca en Lluarca de una hectárea para montar carpa y organizar eventos. Informes en el teléfono 644408676 (propiedad).

Se traspasa local en Lugones por jubilación de su titular. Funcionando. Superficie 84 m². Renta baja. Informes en el teléfono 985260022.

Se Alquila Bar Parrilla Restaurante situado en Ctra. Nacional 634. Villuir (Lluarca). 441 m² distribuidos en dos plantas, en una Bar, Parrilla, dos comedores, cocina, baños, etc. y un almacén en la otra. Terraza exterior y un amplio aparcamiento asfaltado. Negocio totalmente equipado para funcionar. Dispone de un terreno anexo ideal para instalar una carpa para bodas y banquetes. Aviso: solo se negociará con profesionales serios. Imprescindible fianza. Renta negociable. Informes en el teléfono 985.641064.

Se alquila el Bar Restaurante LAS VIGAS en Carcedo (Soto del Barco). Cruce del aeropuerto N-632. Cocina completamente equipada, Comedor y Bar en piedra, capacidad para 60 comensales. Dispone de terraza y de aparcamiento. Precio a convenir. Informes en el teléfono 636775689.

Se Alquila Hotel Restaurante Palacio Figaredo en Figaredo (Mieres). Restaurante para 200 comensales. Hotel 11 habitaciones (24plazas). Condiciones a convenir. Informes en los teléfonos 985427706 y 619307060.

Se vende, por jubilación de sus titulares, el Hotel Río Caudal de Figaredo (Mieres). Antigüedad del inmueble 8 años. 19 habitaciones. Precio 275.000 euros. Informes en el teléfono 649939160.

Se vende Restaurante en Estrella de Izar (León) a 14 km de la capital y sito en la Ctra. de Asturias. Bar con

una superficie de 156 m² y dispone de un local en la parte superior de 132 m². Dispone de 5 habitaciones, 3 aseos y 2 baños, dos plazas de garaje y un salón de 42 m². Parcela de 3.460 m². Posibilidad de ampliación. Precio 350.000€ a pagar en 6 años sin intereses. Informes en el teléfono 629694371 (Sr. Romero).

Se alquila local en la Tenderina (Oviedo). Cualquiera giro. 130 m². Renta baja. Informes en los teléfonos 985202128 y 626761662.

Se vende o alquila bodega-mesón en Navia. Establecimiento decorado con materiales rústicos (madera, cerámica, etc.). Disponibilidad de una amplia terraza y con bodega/almacén independiente. Situado en pleno casco urbano de Navia, al lado de la estación de autobús, parking municipal y amplio aparcamiento público. PRECIO negociable. Informes en el teléfono 677244773.

Se alquila Bar Restaurante Ferrerín en Cancienes, Carretera General núm. 21. Incluye negocio de Loterías y Apuestas del Estado. Informes en los teléfonos 651305876 y 985505321.

Se alquilan los Apartamentos turísticos CUIRGU situados en el centro de Felechosa (Aller) www.apartamentoscuirgu.com. Se trata de 8 apartamentos, totalmente instalados y equipados, con capacidad para 36 personas. Dispone igualmente de Bar y Tienda en su planta baja. Informes en el teléfono 617447039 (Alejandro Cuervo).

Se Alquila local en el centro de Oviedo. Uso hostelero. Posibilidad de instalar terraza. Local de 130 m² en pleno Fontán. Informes en el teléfono 649941728.

Se Alquila negocio de hostelería en Oviedo (CENTRO ZONA GASCONA), totalmente instalado y con permisos municipales, 166 metros, cocina con salida de humos, terraza, sin traspaso. Informes en el teléfono 615960688.

Se vende, por motivos familiares graves, el Hotel Rural LA SOLANA POSADA DE CABALLOS, sito en la localidad de Boal (pueblo ejemplar de Asturias 2014). Hotel Rural de 3 estrellas plus. Dispone de 7 habitaciones (3 junior wips, dos dobles y otras dos dobles con dos camas individuales) distribuidas en las 3 plantas de la edificación. Incluye vivienda particular de 90 m², Salón-Comedor de 40 m², Terraza de 50 m². Finca de 2,8 hectáreas cercada con pared de granito. El Hotel dispone de todas las licencias reglamentarias. Posibilidad de ampliación mediante proyecto ya aprobado por el Principado. Mas información en www.lasolana-posadadecaballos.com. Precio a negociar. Informes en el teléfono 609842172.

Se Alquila, por jubilación, el Hostal Restaurante LA MARINA de Navia. Ubicado en la zona residencial del Pardo a escasos metros de la playa de Navia. 16 habitaciones de alta masa 5 habitaciones para uso personal. Dispone de un comedor con 65 plazas, Bar con una amplia terraza. Condiciones a convenir. Informes en el teléfono 985.630602.

Se alquila local de restauración en La Florida (Oviedo). Sin traspaso. Con aval y fianza. 170 m². Informes en el teléfono: 667089099.

Se alquila o traspasa, por motivos de salud, el Restaurante El Paraíso en Roces (Gijón). Con todos los permisos en regla y con una capacidad para 200 personas. Condiciones a negociar. Se exige seriedad. Se pueden ver las instalaciones a través del Facebook Informes en los teléfonos 985168090 y 607771162.

Se vende el Bar restaurante Prau Ferrera en Mieres. Incluye vivienda ubicada encima del Bar. Disponer de 24 plazas de comedor en el interior del local, de una terraza cubierta de 37 plazas y de otra terraza abierta de 40 plazas. El solar dispone de otro espacio ideal para instalar un merendero. El establecimiento esta ubicado

en una zona con amplio aparcamiento, justo enfrente del Macelo de Mieres y de la Xata Roxa (lonja de carne). Informes en los teléfonos 985450520 y 609411203.

Se traspasa Restaurante en funcionamiento en Centro Comercial de gran afluencia. Totalmente instalado. Más de 1.200 clientes mensuales demostrables. Ideal para explotar directamente. Muy buen precio. Preguntar por señorita Ruiz. 670 038 984.

Se Traspasa Vinoteca La Consistorial. Ubicada en el centro del casco histórico de Oviedo, justo frente al Ayuntamiento. El local dispone de terraza. Instalaciones en perfecto estado. Excelentes condiciones. Informes en el teléfono 616158225.

Se vende o Alquila Hotel en la montaña Palentina. Totalmente instalado, para comenzar a trabajar sin inversión. Ideal para profesional solo o en pareja. Ver instalaciones en www.hotelmiralba.es. Informes en los teléfonos 629556699-979107168. marana@sanaracb.com.

Se alquila Restaurante Via Carisa en Pola de Lena. Funcionado, bonito local rústico con vistas a la Sierra del Aramo y al Gamoniteiro. Informes en el teléfono 985490357.

Se traspasa restaurante Sidrería en Oviedo (Zona Masip) cerca del Carlos Tartiere. Local de 90 m², apto para espichas, cenas de empresa, cumpleaños etc. Totalmente insonorizado. Tres televisiones sintonizadas para emitir tres canales distintos a la vez. Cocina con salida de humos y maquinaria en perfecto estado. Gran afluencia de clientela, especialmente los fines de semana y en partidos del Real Oviedo. Todas las licencias en regla. Informes en el teléfono 626658015 (Laureano).

Se alquila local para Cafetería en la calle Cervantes número, 7 de Oviedo. 200 m², con todos los permisos en regla, actualmente sin maquinaria ni mobiliario. Condiciones a convenir. Informes en el teléfono 645412672.

Se vende Edificio con Restaurante-Parrilla funcionando en la actualidad en planta baja de unos 225m² en la mejor zona de Navia, frente al Muelle. Aparte del negocio en planta baja que está para funcionar el edificio consta de otras dos plantas de 125m² cada una, que necesitan rehabilitación parcial de cubierta y acondicionamiento de locales dependiendo su uso. Sin duda serían ideales para dos viviendas grandes frente al Puerto de Navia con impresionantes vistas o 4 apartamentos. El motivo de la venta son problemas de salud y situación económica complicada por esta situación desde hace un tiempo. PRECIO.- 420.000€ de los cuales la mayor parte tendría unas posibilidades de financiación muy interesantes pues cabe la posibilidad de subrogación de la hipoteca actual y todas las facilidades necesarias por parte de la entidad financiera siempre que la solvencia sea la adecuada. Contacto.- Juan Fernández Tel.- 98 547 43 70 Móvil.- 609 032 033 Email: consultingnn@gmail.com

Se traspasa local de Hostelería en Oviedo. Ruta de los Vinos al lado de la c/ Manuel Pedregal. Informes en el teléfono 635.479761.

Se Alquila la Sidrería La Cruz, zona de la Cruz, calle paralela a Fuertes Acevedo y próxima al nuevo estadio Carlos Tartiere. Local de unos 100 m². Ideal para un matrimonio. Con todas las licencias y permisos en regla. Buenas condiciones económicas. Informes en el teléfono 649.769630 (Gonzalo).

Se vende o alquila la tienda-bar de Calabrez (Ribadesella), al lado de la capilla de San Buenaventura y a 3 Km. de la salida de la autopista, y a 8 Km. de Ribadesella.

Tienda Bar con un comedor para 60/70 plazas. La instalación dispone de una finca anexa, ideal para montar una terraza, aparcamiento e incluso una huerta. Informes en el teléfono 629240415.

BMW Serie 1



Triocar

¿Te gusta conducir?



CÓGELO. ES TUYO

BMW SERIE 1

DESDE **150€** AL MES

Tuyo, con su nuevo diseño más deportivo que nunca.
Tuyo, con innovaciones como sus faros delanteros con tecnología LED.
Y tuyo, completamente equipado. Sal a la calle. Y cógelo.

En 35 cuotas. Entrada 5.840€. Cuota Final: 13.350€. TAE: 1,17%

Triocar

Autovia AS II, nº1529 Roces-Gijón
Tel. 985 168 553

Conservas 6-8 Pol. P.E.P.A. Avilés
Tel. 985 540 700

www.triocar.es



P.V.P. Península y Baleares para BMW Serie 1 116d Tres Puertas, 24.440€ (Plan PIVE y ayuda a la recompra incluido). Comisión de formalización: 548,7€. Importe a financiar: 18.600€. Precio total a plazos: 24.988,7€. Importe total adeudado: 19.148,7€. TIN: 0%. Valor futuro garantizado: 13.200€ (36 meses y 45.000 km). Importe mínimo a financiar de 10.000€. Al final del plazo contratado, podrás devolverlo (según condiciones de contrato), cambiarlo o quedártelo pagando la cuota final. Condiciones válidas para pedidos hasta 31/03/2016. Financiación ofrecida por BMW Bank GmbH, S.E. Modelo visualizado no corresponde con modelo ofertado.

Consumo promedio: desde 3,4 hasta 8 l/100 km. Emisiones de CO₂: desde 89 hasta 188 g/km.

Auténticos, en el sabor, la calidad y el servicio

Orgullosos de estar, cada día, en los negocios más auténticos. Desde pequeños comercios y restaurantes hasta empresas de catering y supermercados.



Porque queremos ayudarte.

Nadie conoce mejor que nosotros nuestros productos, por eso te asesoramos sobre sus posibilidades gastronómicas y de ventas.

Porque estamos disponibles.

Estamos cuándo y dónde nos necesites. Repartimos a diario y disponemos de un teléfono de atención al cliente 24 horas.

Porque somos flexibles.

Seas como seas, nos adaptamos a ti. Ofrecemos un servicio a medida de tus necesidades y del volumen de tu negocio.

Conoce nuestra selección de productos cárnicos

www.el-cuco.com

Auténticos cada día