

hostelería otea?

hostelería y turismo en Asturias

ENTREVISTA



Matilde Asián

SECRETARIA DE
ESTADO DE TURISMO

REPORTAJE



Cena Anual del Club de Guisanderas

El jardín de los sentidos

Gala de Premios Otea 2017



📍 Otea y la Facultad de Turismo de Oviedo apuestan por la formación de calidad

📍 Unión en la sidra de calidad. Sidra Seleccionada se integra en la DOP



Para todos los desafíos, incluida tu familia.

La Vito Tourer está diseñada para el trabajo más difícil de todos: tu familia. Convence por su gran versatilidad, ya que dispone de capacidad de hasta nueve pasajeros, y la posibilidad de modificar el espacio de carga gracias a la configuración variable de los asientos. Para más información acuda a su Concesionario Mercedes-Benz más cercano o consulte en www.mercedes-benz.es/furgonetas

Consumo de combustible (l/100km): ciudad: 6,7 / carretera: 5,3 / mixto: 5,8; emisiones de CO₂ (diésel combinado): 153 g/km.*

*Las cifras no se refieren a las emisiones específicas o al consumo de combustible de ningún vehículo en particular, no forman parte de ninguna oferta y su finalidad es exclusivamente la de ayudar a comparar entre diferentes tipos de vehículos.

Mercedes-Benz

Vans. Born to run.



ADARSA

Concesionario Oficial Mercedes-Benz Paredes, s/n., Tel.: 985 79 11 00, 33429, SIERO · Alto de Pumarín, s/n., Tel.: 985 14 15 00, 33211, GIJÓN · Estibadores, s/n P.E.P.A., Tel.: 985 12 91 94, 33417, AVILÉS, www.adarsa.mercedes-benz.es



Editorial

Homenaje merecido y Formación en competitividad

Otea acaba de celebrar su Gala anual en la que hace entrega de nuestros galardones que premian el trabajo de personas y empresas que han resaltado en el ejercicio de su trabajo en el ámbito turístico del Principado. Es una satisfacción y un orgullo, porque los premiados son un ejemplo de un trabajo bien hecho y exitoso y una muestra del buen nivel general de las empresas y los trabajadores de este sector. En este número, recogemos en un amplio reportaje información sobre los premiados, la gala de entrega de premios que se desarrolló en el teatro Campoamor de Oviedo y la Cena de Hermandad, en la que nos juntamos 500 personas. Agradecemos a todos los que nos han acompañado en esta gran fiesta del turismo asturiano y a las empresas proveedoras que han colaborado junto a nuestro Club de empresas Otea y a los patrocinadores al éxito de la Gala.

La gala y posterior cena volvieron a demostrar la potencia de nuestro sector y su capacidad como generador de empleo. Efectivamente, el turismo ocupaba en Asturias a finales de 2016 a más de 42.730 personas, que supone cerca del 12% del empleo total que existe en nuestra región. Esto nos ha permitido escalar posiciones en el porcentaje del PIB que aporta la actividad turística del Principado, que ha superado ya el 10% a finales de 2016 y que seguramente se incrementará más en el presente 2017. Somos pues un sector potente en Asturias que aporta riqueza a nuestra región y muchos puestos de trabajo.

Los últimos datos de empleo ratifican estas informaciones y, por ejemplo, en Oviedo, nueve de cada diez trabajadores está empleado en el sector servicios.

En este contexto tiene una gran relevancia el acuerdo alcanzado con la Facultad de Turismo de Oviedo, que a partir del próximo curso, desarrollará toda su actividad en el Centro de Formación de Olloniego. Este traslado tiene como principal objetivo poner en marcha el primer Centro de Innovación y Formación Turística de Asturias.

En este centro, la facultad trabajará codo con codo con OTEA en el diseño de una formación que permita a empresas, profesionales y líderes del sector turístico asturiano hacer de nuestra región un referente de desarrollo y competitividad turística.

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 OTEA 2017**
Otea celebra su 40 aniversario en el teatro Campoamor de Oviedo
- 16 ● **ENTREVISTA**
Matilde Asián, Secretaria de Estado de Turismo
- 20 ● Otea y la Facultad de Turismo de Oviedo se alían para promover la innovación y ofrecer formación de calidad al sector en el Centro de Olloniego
- 22 ● Entrega del Bonito de Oro de Luanco a título póstumo a Ramón Menéndez
- 24 ● El Club de Guisanderas otorga la Guisandera de Oro 2017
- 26 ● Crecimiento histórico de la DOP Sidra de Asturias
- 28 ● **ENTREVISTA**
Charo Ruiz: “Horeca Energía es la mejor opción para el hostelero”
- 30 ● Eduardo Méndez Riestra recibe el reconocimiento de Fomento de la Cocina Asturiana
- 32 ● Ley de protección de datos
- 34 ● Plataforma de Comercialización OTEA
- 36 ● **BREVES**
- 45 ● **CONVENIOS**
- 46 ● **FORMACIÓN**
Otea innova en formación con un máster para directivos
- 48 ● El jardín de los sentidos
- 50 ● **COMPRA/VENTA**



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





Otea celebra su 40 aniversario con una brillante Gala de Premios en el teatro Campoamor de Oviedo

La asociación turística de Asturias nombra embajadores al Padre Ángel y a Hunosa por recuperar el Pozo Sotón para el turismo y homenajea al presidente de FEHR



Otea, hostelería y turismo en Asturias, batió sus mejores marcas con la Gala de Premios 2017 celebrada el pasado día 1 de junio en el teatro Campoamor de Oviedo y donde se reunieron, además de las autoridades y representantes del sector hostelero de Asturias, una nutrida representación de la hostelería y hotelería nacional. La razón fue que Otea decidió celebrar sus 40 años de existencia con una vistosa gala en la que se nombró embajadores de la asturianía al Padre Ángel y del Turismo de Asturias a Hunosa, se entregaron siete premios a valores hosteleros y se homenajeó a diez asociados merecedores del Diploma de Honor de Otea.

Este año la gala tuvo una proyección nacional ya que entre los siete valores se incluyó el homenaje al presidente de la Federación Española de Hostelería, Jose María Rubio, próximo a dejar su cargo. Jose María recogió el premio al Compromiso asociativo. A este homenaje se sumaron el presidente de la Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos (CEHAT), Juan Molas, y una decena de presidentes de asociaciones hosteleras del Norte de España pertenecientes a la FEHR, entre las que figuraban Cantabria, Guipúzcoa, Zaragoza, Valladolid, Lugo o La Coruña. Una concentración excepcional que fue una magnífica oportunidad



Se entregaron siete premios a valores hosteleros y diez Diplomas de Honor a otros tantos asociados veteranos

para mostrar la “fuerza del Norte”, tal y como señaló el presentador de la gala.

Además del Presidente de la FEHR, Otea nombró embajador de la Asturias al Padre Angel, fundador de la ONG Mensajeros de la Paz, y un asturiano universal que siempre está donde hay una necesidad para prestar ayuda. Junto a él, se nombró embajador del Sector Turístico Asturiano a la empresa Hunosa por su trabajo de convertir una antigua explotación minera, el Pozo Sotón, en un atractivo turístico con visitas guiadas por una auténtica mina.

Fue una noche emotiva y completa y en un entorno auténticamente atractivo como es el teatro Campoamor, donde se entregan los prestigiosos Premios Princesa de Asturias. El gerente de Otea, Juan Manuel Beltrán, llegada la época de su jubilación, recibió también un cálido homenaje en el que participaron todos los presidentes que tuvo Otea a lo largo de los 40 años de vida y donde desarrolló toda su labor profesional Juan Manuel.

Hubo momentos emotivos que se entremezclaron con otros divertidos gracias al acierto del guión y los vídeos que se entremezclaron para dar paso a los distintos premiados y los presentadores del evento: Pachi Poncela y Alicia Suárez Hulton.

Tras la gala, la gran fiesta de la hostelería se trasladó al Eurostars Hotel de la Reconquista donde se desarrolló el coctel y posterior cena de hermandad para los cerca de 500 asistentes.

Los actos estuvieron presididos por el alcalde de Oviedo, Wenceslao López y el Consejero de Empleo, Industria y Turismo del Principado de Asturias, Isaac Pola, que acudía a su primer acto oficial, pues la misma mañana de la Gala había tomado posesión de su cargo.

El marco del teatro Campoamor le dio a la Gala una espectacularidad notable que se inició ya en el momento del acceso al teatro. Todos los invitados lo hicieron por la puerta principal y a través del pasillo que formaba los integrantes de la real banda de gaitas Ciudad de Oviedo, que amenizó. La Gala se inició con los Diplomas de Honor situados en el escenario donde una enorme pantalla con una puerta permitía moverse en el tiempo y el espacio, que fue el nexo del guión que condujo a los asistentes al entorno de los premiados y al hecho del 40 aniversario que cumple Otea en 2017.





Los primeros en intervenir fueron el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, y el consejero de Empleo, Industria y Turismo, Isaac Pola, que además de saludar a los asistentes valoraron la situación e importancia del sector turístico en Asturias. Para Isaac Pola este fue su primer acto oficial como consejero y sin embargo mostró gran conocimiento del sector y expresó su compromiso con el mismo.

Desde su lugar en el escenario los diez Diplomas de Honor fueron pasando uno a uno a recoger sus merecidos galardones que reconocen el servicio prestado a lo largo de los años a la hostelería y el turismo en Asturias, así como su contribución a consolidar el sector y favorecer el asociacionismo y la unión de sus componentes.

Se inició con José Manuel Pardo Cuñarro, de Cafetería Johy (Gijón) que recibió el diploma de manos de Alberto Cueto de San Miguel y Ricardo Álvarez, directivo de Otea. Segundo diploma para Enrique García Piñera, Bar Los Caracoles de Gijón. Entregaron Íñigo Ruiz-Cuevas, de Equipastur, y Ramiro González, directivo de Otea. El Hotel Quinta Duro de Gijón fue el siguiente en recoger el galardón. Lo hizo Carlos Velázquez-Duro y González-Regueral de manos de Iván Rubio, de Ingenova, y Ángel Zubizarreta, directivo de Otea.

Pilar Rodríguez González, del hotel Sablón de Llanes, recogió el correspondiente diploma que le entregaron Diego Fernández, de Interplaga, y Javier Blanco, directivo de Otea. El restaurante Menéndez de Salas y su propietario Luis Menéndez Velázquez, recogieron el diploma de manos de Federico Marqués, de Caser, y Manuel López, directivo de Otea. El bar Pandora de

Avilés y su propietario, Alberto Villa Pena, recogió el diploma que le entregó Ángel Fernández, de Coca Cola, y Guillermo González Menéndez, directivo de Otea.

El séptimo diploma correspondió a Enrique José Fernández Menéndez, del Restaurante La Jamonería de Oviedo, y se lo entregaron Manuel de Dios, gerente de Macro Asturias, y David González Odón, directivo de Otea. Mari Paz Alonso Megido del Restaurante De Torres de Felechosa, recogió su diploma de manos de Juan Carlos García Hortal, de Fuensanta, y Gil González, directivo de Otea. Para la entrega del siguiente diploma subió al escenario Miguel Ángel Traverso, de Liberbank que hizo entrega del Diploma de Honor a Yolanda Alzu Vizcarro y Carlos González, matrimonio propietario. Y se finalizó con la entrega del diploma a Alfonso Prado Pedregal, del Restaurante La Morena (Viella). Se lo entregaron Luis Castañón, de Lidera, y Raúl Teimil, directivo de Otea.

Fueron momentos emotivos que se sucedieron entre aplausos y que dieron paso a otro momento también de gran emoción; el homenaje que Otea quiso rendir a quien ocupó el puesto de gerente de la asociación desde el momento mismo de su fundación, hace 40 años, y que este año inició el proceso de jubilación. Para hacerle entrega de una placa conmemorativa se unieron al actual presidente de Otea y quienes con su esfuerzo hicieron mucho durante muchos años por el asociacionismo en el sector: los también presidentes Alfredo García Quintana, Pepe Díaz y José Manuel Lobato.

Si toda la gala tuvo un alto contenido de emoción, hubo un momento especialmente emotivo y fue el del recuerdo de aquellos que nos dejaron en el año. Tres personas



personalizaron el homenaje a todos los hosteleros que fallecieron en el año: Ubaldo García de La Paloma, Ramón Menéndez, de Luanco, e Isabel Campuzano, precursora del turismo rural asturiano.

Estaban los ánimos sensibles cuando José María Rubio, presidente de la Federación Española de Hostelería, fue llamado al escenario para recibir de manos del Presidente de la patronal nacional de hoteles, (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos CEHAT), Juan Molas, el trofeo con el que Otea reconoció su entrega al mundo del asociacionismo empresarial turístico.

Con el premio a Rubio se inició la entrega de los Premios a los valores y el Compromiso asociativo. Siguió el Premio Otea Mi gran Noche, que reconoce el trabajo dentro del subsector del ocio nocturno. Esta año otea reconoce al Savoy, todo un referente en la noche de Gijón. Recogió el premio, ataviado de traje blanco con pajarita y sombrero a juego, Javier Egocheaga “Javi el del Savoy”, y se lo entregó el tesorero de Otea, Juan Carnicero.

A continuación fue el turno del premio Nunca Antes, que recayó en el Hotel Las Caldas Villa Termal de Oviedo. Recogió

su director, Fernando Sánchez Vallina, y entregaron el premio Manuel Berdasco, del grupo Norteños, y Daniel García, directivo de OTEA. Esta entrega estuvo precedida de un vídeo donde el presentador se recreaba en una de las bañeras del balneario adaptando de forma jocosu el célebre éxito musical de Luis Fonsi “Despacito” a un divertido “Mojadito”.

La gala continuó con la entrega del Premio Creciendo en Asturias. Un premio para quienes creen en Asturias y contribuyen a hacerla crecer, como ha venido demostrando en los últimos años Grupo Nature, en concreto con el Complejo Hostelero Pueblo Astur Eco-Resort Wellness & SPA en Cofiño, Parres. Recibió el premio por parte de la empresa Antón Puente y se lo entregó Felipe Sordo, directivo de Otea.

Se entregó a continuación el premio Compromiso con la tradición Asturiana que recayó en el Grupo Restaurante Sidería Tierra Astur, que ha sido capaz de popularizar nuestra tradición gastronómica sin renunciar a unos altos estándares de calidad. Recibió el premio Cesar Suárez Junco y se lo entregó Juan Díaz, de Cafés Oquendo y Javier Fernández, directivo de Otea. Y se continuó con los premios a los valores que representan el compromiso con



la cultura, que en esta edición fue para el Restaurante La Sifonería en la figura de su propietario y mentor, Celso Fernández Sangrador. Le entregó el trofeo acreditativo, la directiva de Otea, Olaya Nevares.

La Gala enfilaba su tramo final y era necesario dar a conocer uno de los premios que eligió el público en general a través de la web de Otea. El premio Oteando el Futuro. Los tres finalistas fueron Pensión Balenax de Gijón; Bar Per Sé de Oviedo y Restaurante el Quinto, de Gijón. Sus tres responsables ocupaban las correspondientes butacas en el teatro sin saber el resultado de las votaciones que habían estado operativas hasta ese mismo día por la mañana. La presentadora se ocupó de desvelar el secreto. El premio Oteando el Futuro 2017 es para... ¡Restaurante El Quinto de Gijón!. Recogió el premio Mariano Mier Fernández y se lo entregó Sergio Aostri, directivo de Otea.

Faltaban solo los dos embajadores. La recuperación del Pozo Sotón para el turismo por parte de Hunosa fue la razón por la que se nombró a la compañía Embajadora del Sector Turismo. La entrega se precedió de un vídeo sobre

la actividad minera asturiana bajo los acordes del "Santa Bárbara Bendita", mientras los presentadores llamaban a escena a quienes iban a hacer la entrega del premio: el alcalde de Oviedo, Wenceslao López, y los Vicepresidentes de Otea, Fernando Corral y Javier Martínez. Lo recogió la presidenta de Hunosa, Teresa Mallada.

El Padre Ángel y su enorme labor solidaria fue el protagonista final de la Gala con un vídeo resumen de parte de su trayectoria más reciente, en especial la puesta en marcha de los restaurantes Robin Hood que fue previo a la entrega del trofeo acreditativo de su nombramiento como Embajador de la Asturias 2017. Lo recibió de manos al consejero de Industria Isaac Pola y el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida.

Tras esta entrega subieron al escenario todos los premiados para hacerse la foto de familia entre los aplausos del público y la entrada de la Real banda de Gaitas Ciudad de Oviedo que amenizaron la colocación de los protagonistas para la foto. El solemne himno de Asturias con todos de pie fue el broche de oro con el que se puso fin a una gala emotiva, divertida y espectacular.



Premios Otea 2017



EMBAJADOR DE LA ASTURIANÍA *Padre Ángel. Mensajeros de la Paz*

Toda una vida dedicada a la defensa de los más desfavorecidos a lo largo y ancho del mundo, difundiendo cuando tiene ocasión su origen asturiano y el de la asociación Mensajeros de la Paz, que fundó en Asturias en 1962. Entregaron el premio: el Consejero de Empleo, Industria y Turismo del Gobierno del Principado, Isaac Pola Alonso y el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida.



EMBAJADORES DEL SECTOR TURÍSTICO ASTURIANO *Aprovechamiento turístico Pozo Sotón. Hunosa*

Se premia una iniciativa tan novedosa como atractiva: el aprovechamiento turístico de una antigua explotación minera que contribuye al desarrollo turístico de Asturias y en especial al desarrollo económico de las cuencas mineras.

Entregaron el premio: el alcalde de Oviedo, Wenceslao López y los Vicepresidentes de Otea, Fernando Corral y Javier Martínez.



PREMIO COMPROMISO ASOCIATIVO *José María Rubio*

Presidente de la Federación Española de Hostelería (FEHR)

Ha hecho un largo recorrido en el mundo de la hostelería desde sus comienzos en la leridana Cafetería Nelson, allá en los 70. En los 90, ingresó en el comité ejecutivo de la FEHR, cuya presidencia ocupa desde 2005. Este premio es un humilde tributo y, sobre todo, un agradecimiento a su trayectoria asociativa.

Entregó el premio: el Presidente de la Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos, Juan Molas.



PREMIO COMPROMISO CON LA CULTURA *Restaurante La Sifonería. (Cangas de Onís)*

Por su contribución a la cultura y a la promoción del premio Sifón de Oro que instituyó su propietario, Celso Fernández Sangrador. Hace 11 años la Sifonería abrió nuevo local, A la sombra de un sifón, donde comer bien en la mejor compañía. Aunque Celso Sangrador sigue siendo fiel a La Sifonería donde disfruta compartiendo tiempo, charla y buen hacer con sus fieles parroquianos.

Recogió el premio su propietario: Celso Fernández Sangrador y se lo entregó Olaya Nevares, directiva de Otea.



PREMIO NUNCA ANTES *Hotel Las Caldas Villa Termal (Oviedo)*

Por un proyecto único que es la base de la recuperación del balneario centenario de Las Caldas, ha conseguido desarrollar todo un completo de ocio y relax termal exclusivo y original que entronca con la historia termal de Asturias creando una propuesta que aúna novedad y tradición.

Recibió el premio su director Fernando Sánchez Vallina de la manos de Manuel Berdasco de GRUPO NORTEÑOS y Daniel García, directivo de Otea.



PREMIO COMPROMISO CON LA TRADICIÓN ASTURIANA *Grupo Tierra Astur (Gijón, Avilés, Oviedo)*

Por la promoción de la gastronomía asturiana de calidad y su apuesta por los productos de la tierra. El Grupo Tierra Astur ha sido capaz de popularizar nuestra tradición gastronómica sin renunciar a unos altos estándares de calidad.

Recogió el galardón Cesar Suárez Junco y se lo entregó Juan Díaz de CAFÉS OQUENDO y Javier Fernandez, directivo de Otea.



PREMIO MI GRAN NOCHE

Savoy (Gijón)

Por su protagonismo en la noche de Gijón y la promoción de la buena música. El Savoy es uno de los espacios míticos del ocio nocturno en Asturias. Un local que sigue en la brecha en tiempos poco propicios para el rock and roll. "Barras de bar, vertederos de amor", decía la canción. Por fortuna para los que aman la noche, la barra del Savoy sigue estando ahí. Recibe el galardón **Javier Egocheaga Barro** y se lo entrega **Juan Carnicero**, tesorero de OTEA.



PREMIO CRECIENDO EN ASTURIAS

Pueblo Astur Eco-Resort Wellness & SPA (Parres)

Por su propuesta única y novedosa que eleva la oferta turística de Asturias y subraya su apuesta por la región. Este premio reconoce una apuesta empresarial que aporta valor a nuestros recursos. Un premio para quienes creen en Asturias y contribuyen a hacerla crecer, como ha venido demostrando en los últimos años Grupo Nature. Recogió el premio **Antón Puente** y se lo entregó **Felipe Sordo**, directivo de Otea.



PREMIO OTEANDO EL FUTURO

Restaurante El Quinto de Gijón

Elección popular en la web de Otea y en redes sociales entre tres candidatas que constituyen savia nueva para el sector y protagonizan proyectos novedosos y de éxito: Pensión Balenax, Gijón. Bar Per Se, Oviedo y Restaurante El Quinto, Gijón. El jurado popular decidió que el premio Oteando el Futuro fuera para el Restaurante El Quinto de Gijón. Recibió el premio **Mariano Mier Fernández** y entregó **Sergio Aostri**, directivo de Otea.



RECONOCIMIENTO ESPECIAL AL GERENTE DE OTEA

Juan Manuel Martínez Beltrán

Se incorporó a la asociación al mismo tiempo que su fundación, hace 40 años, y ha pasado toda la vida profesional en la actual Otea. A la hora de su jubilación el sector turístico asturiano quiere agradecerle su vínculo con el asociacionismo. Para entregar el premio se unieron, además del presidente actual de OTEA, **Jose Luis Álvarez Almeida**, los también presidentes **Alfredo García Quintana**, **Pepe Díaz** y **José Manuel Lobato**.

Diplomas de Honor 2017



Cafetería Johy (Gijón)

José Manuel Pardo Cuñarro

Entregan: **Alberto Cueto** de CERVEZAS SAN MIGUEL y **Ricardo Alvarez**, directivo de Otea.



Restaurante La Jamonería (Oviedo)

Enrique José Fernández Menéndez

Entregan: **Manuel de Dios** gerente de MAKRO ASTURIAS y **David González Codón**, directivo de Otea.



Restaurante Menéndez (Salas)

Luis Menéndez Velázquez

Entregan: Federico Marqués Sánchez de CASER y Manuel López, directivo de Otea.



Bar Pandora (Avilés)

Alberto Villa Pena

Entregan: Ángel Fernández, de COCA-COLA y Guillermo González Menéndez, directivo de Otea



Hotel Sablón (Llanes)

Pilar Rodríguez González

Entregan: Abel Diego Fernández Peláez de INTERPLAGA y Javier Blanco, directivo de Otea.



Bar Los Caracoles (Gijón)

Enrique García Piñera

Entregan: Íñigo Ruiz-Cuevas de EQUIPASTUR y Ramiro González Vázquez, directivo de Otea.



Restaurante De Torres (Felechosa)

Mari Paz Alonso Megido

Entregan: Juan Carlos García Hortal, de FUENSANTA y Gil González, directivo de Otea.



Hotel Quinta Duro (Gijón)

Carlos Velázquez-Duro y González-Regueral

Entregan: Ivan Rubio González de INGENOVA y Angel Zubizarreta, directivo de Otea.



Camping Amaído (San Tirso de Abres)

Yolanda Alzu Vizcarro y Carlos González

Entrega: Miguel Ángel Traverso Rodríguez, de LIBERBANK.



Restaurante Lagar La Morena (Viella)

Alfonso Prado Pedregal

Entregan: Luis Castañón de LIDERA y Raúl Teimil, directivo de Otea.



La asamblea general ordinaria aprobó por unanimidad la gestión de 2016



Previa a la gala, y como es habitual, se celebró la asamblea General Anual ordinaria en la que se aprobaron por unanimidad de los presentes todos los puntos que contenía el orden del día, fundamentalmente, la gestión desarrollada durante el año 2016, que explicó el presidente y los estados de ingresos y gastos correspondientes al 2016, así como el presupuesto del año 2017.

En el encuentro, que se celebró en el salón de té del teatro Campoamor, el presidente de Otea expuso con detalle y ayudado por esquemas y fotografías los asuntos más importantes desarrollados por Otea durante todo el año 2016. El tesorero, apoyado por el respon-

sable del departamento contable de Otea, explicó también de forma detenida las partidas fundamentales de gastos y de ingresos del año 2016 así como la planificación económica para 2017, es decir, los presupuestos. Ambos informes fueron, aprobados como quedó dicho, por la unanimidad de todos los presentes.

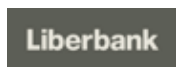
Para la clausura oficial se contó con la presencia de los dos presidentes nacionales de las patronales a las que pertenece Otea, la Federación Española de Hostelería (FEHR), que preside Jose María Rubio, y la Confederación Española de Hoteles y Apartamentos Turísticos, que lo hace Juan Molas.

Agradecemos a estas empresas su colaboración

Patrocinadores



Club Otea



Colaboradores



EQUIP*ASTUR

El éxito de tu negocio es nuestro objetivo

EQUIP-ASTUR es una empresa asturiana fundada en mayo de 2016 y especializada en Soluciones Personalizadas en Instalaciones de Hostelería y Alimentación. Nuestro objetivo es diseñar y asesorar a nuestros clientes sobre como optimizar sus instalaciones, permitiendo la reducción de costes y sacar la máxima rentabilidad a su negocio.

El mundo de la restauración es muy complejo y requiere una capacidad de adaptación constante para dar la mejor solución en cada momento a las necesidades del cliente. Contamos con una dilatada experiencia en este sector gracias a que formamos parte de una empresa que lleva más de 40 años dedicándose a la venta y mantenimiento de instalaciones de hostelería y alimentación.

¿Por qué EQUIP-ASTUR?

- **Contamos con el Conocimiento:** estudio y asesoramiento integral en todo tipo de proyectos.
- **Contamos con la Experiencia:** tanto en la instalación como en la reparación hostelera.
- **Contamos con los Recursos:** amplia red de comerciales, departamento propio de ingeniería, diseño y servicio técnico con personal especializado.
- **Contamos con las Referencias:** somos distribuidores oficiales de las mejores firmas del mercado y solo trabajamos con marcas líderes.





INSTALACIONES DE HOSTELERÍA

Somos especialistas en todo tipo de instalaciones en Hostelería. Desde la realización de una pequeña barra de bar, hasta la instalación más compleja para un salón de bodas, restaurantes de gran capacidad, cocinas de hospitales, clínicas, residencias, lavanderías... Sin olvidarnos del cliente particular al que acercamos la calidad profesional a sus hogares.

Nuestros estándares de calidad dentro del sector nos han permitido colaborar con importantes clientes a nivel nacional tanto en el ámbito de la hostelería como en el de la distribución, para ofrecer siempre el mejor de los servicios.

En **EQUIP-ASTUR** nos esforzamos en buscar la solución más eficaz para sus necesidades: distribución de cocinas, barra, cámaras de frío, instalación de salidas de humo, aires acondicionados, mobiliario, etc.

FOOD TRUCKS

¿Quieres formar parte del movimiento Food Truck? No lo dudes y contacta con nosotros.

INSTALACIONES DE LAVANDERÍA

Estudiamos y proyectamos instalaciones de lavado para lavanderías profesionales, hospitales, clínicas, residencias de ancianos, hoteles, restaurantes, etc.

Vendemos, instalamos y reparamos lavadoras, secadoras, planchadoras, calandras, plegadoras... Y proporcionamos todo tipo de elementos auxiliares de estas instalaciones, como carros de ropa limpia, de ropa sucia, de transporte, planchas de vapor manuales, prensas, maniqués, etc. Ofreciéndole un servicio completo y personal de principio a fin en el inicio de su empresa.

FRÍO INDUSTRIAL

Para proporcionar un servicio integral en frío industrial y comercial, proyectamos y realizamos todo tipo de instalaciones y reparaciones, desde las más sencillas propuestas en restaurantes hasta la instalación y mantenimiento de centrales frigoríficas industriales. Trabajamos tanto con máquinas a gas-oil como alimentadas con gas propano.

CLIMATIZACIÓN

Desde nuestro departamento de ingeniería diseñamos, planificamos y realizamos todo tipo de instalaciones de aire acondicionado y climatización de oficinas, cafeterías, residencias, restaurantes... hasta viviendas.

Llevando el confort y el bienestar a todos los rincones, ya sea con pequeñas instalaciones de splits como con grandes emplazamientos de conductos Climavert.



EQUIP-ASTUR. Avenida Rufo García Rendueles, 15. 33203 Gijón. Asturias. T 984 393 979



Matilde Pastora Asián González.
Secretaria de Estado de Turismo.

“En la política turística española hay una apuesta decidida por la diversificación que tiene un protagonismo muy especial en Asturias”

Matilde Pastora Asián González es la secretaria de Estado de Turismo, cargo al que accede con la llegada del nuevo Ministro de Energía, Turismo y Agenda Digital, Álvaro Nadal Belda Diputada por Las Palmas en las X, XI y XII Legislaturas. Inspectora de Hacienda del Estado. Auditora de cuentas y censora jurada de Cuentas. Máster de Alta Dirección Instituto Bravo Murillo.

Ha ejercido diversos cargos públicos en Canarias, entre los que destacan los de presidenta de la Zona Especial de Canarias y viceconsejera de Economía y Asuntos Económicos de la Consejería de Economía y Hacienda del Gobierno de Canarias. Ha sido profesora asociada a tiempo parcial de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.



En el tiempo que lleva en el cargo, ha podido evaluar la situación del turismo en España. ¿Cuáles son las mayores fortalezas y las mayores debilidades en el turismo español, considerado en su globalidad?

Si hablamos de las fortalezas, hay que hacer referencia a que la buena imagen de España genera un alto grado de fidelización del cliente vacacional, especialmente el europeo: después de su primera visita, entre el 80% y el 90% repite. Disponemos de inmejorables infraestructuras y aeropuertos y puertos con excelente conectividad con los países de nuestro entorno. También tenemos una administración turística muy profesional a todos los niveles. Y, por supuesto, una variedad de productos: un gran patrimonio histórico y cultural, una gastronomía diversa y considerada como una de las mejores del mundo, recursos naturales, etc. En cuanto a las debilidades, trabajamos para paliar la alta estacionalidad, la concentración geográfica y nuestra dependencia del producto de sol y playa.

¿Cuáles son las líneas de trabajo de su Secretaría de Estado?


El sector turístico ha demostrado ser la industria más dinámica en el proceso de recuperación de la economía española y el año 2016 ha sido un ejemplo de que España es una potencia turística. En 2016 hemos batido todos los records que parecían imbatibles en número de llegadas, de gasto total y número de turistas.

Hemos recibido más de 75 millones de turistas internacionales, lo que ha supuesto un gasto total de 77.625 millones de euros y el gasto diario se ha situado por encima de los 1.000 euros. Una vez conseguido el éxito, lo que nos toca es mantenernos.

Estamos trabajando en nuevos productos para atraer a un tipo de turista identificado desde Turespaña como el turista cosmopolita, con una mayor predisposición al gasto. Además, tenemos un recorrido muy grande con nuevos mercados más lejanos que están empezando a descubrir España.

¿Sigue siendo el turismo la gran locomotora económica de España?

Por supuesto. Es un sector clave como generador de riqueza y empleo. Según datos de la Cuenta Satélite de Turismo, el peso del PIB asociado al sector alcanzó los 119.011 millones de euros en el año 2015, cifra que supuso el 11,1% del PIB. Además, el turismo es el principal empleador en nuestro país, pues en 2015 generó 2,49 millones de puestos de trabajo: el 13% del total de los puestos de trabajo de la economía. En el mes de marzo de 2017, el empleo en las actividades turísticas creció un 4,2% interanual y alcanzó 2,2 millones de afiliados en alta laboral a la Seguridad Social. El empleo en turismo supuso el 12,4% del total de afiliados en la economía nacional.

A portrait of Matilde Asián, Secretary of State for Tourism, with her arms crossed. She is wearing a green blazer over a white shirt with a colorful pattern. A Spanish flag is visible in the background on the right side.

“El Turismo es un sector clave como generador de riqueza y empleo”

otea
hostelería y turismo en Asturias

ENTREVISTA

MATILDE ASIÁN, Secretaria de Estado de Turismo

Acaba de presentarse los presupuestos para 2017.

¿Afectará la rebaja presupuestaria a la política turística del Gobierno de España?

El presupuesto de 2017 asciende a 302,14 millones de euros. Seguimos con un esfuerzo de consolidación necesario. Y aunque en una primera visión se pueden hacer comparativas entre el presupuesto inicial de 2016 y el presupuesto de 2017, quiero recordar que el ejercicio de 2016 fue muy especial, con algunos acuerdos presupuestarios: un cierre en julio, un acuerdo de no disponibilidad... esto conllevó que el presupuesto del área de turismo ascendiera en definitiva a 302,9 millones, una cifra muy similar a la de 2017. Y está en torno a los presupuestos que manejamos desde 2012.

¿Qué se puede hacer para que las comunidades del norte, como Asturias, que no puede competir en el turismo de sol y playa, mejore en los índices de llegada de turismo?

La clave está en la política turística española. En la creación y comercialización de nuevas categorías de producto que contribuyan a lograr la desestacionalización, la diversificación geográfica (aumentar el turismo hacia las ciudades y zonas de interior) y la diversificación motivacional.

Asturias juega un papel muy importante porque tiene un enorme potencial que viene dado por sus paisajes, sus costas naturales, su gastronomía, su cultural regional y un largo etcétera de atractivos turísticos.

¿Qué medidas desarrolla desde su secretaría de Estado para incrementar las visitas al Norte de España?

Al margen de la diversificación de productos de la que hemos hablado, en 2017 tenemos acordadas varias acciones de promoción relacionadas con la difusión de actividades de turismo activo, de montaña y ecuestre, vías verdes y trenes turísticos, etc. Tenemos también el Convenio marco de la España Verde, que para este año contempla acciones que afectan a Asturias: viajes de prensa, campañas en redes sociales, publicación de suplementos especiales, etc.

¿Cree que es bueno fomentar la participación de las empresas privadas en los planes públicos?

Por supuesto. En un sector tan transversal como el turismo la colaboración público-pública entre diversas administraciones y la colaboración público-privada son fundamentales. Por ejemplo, ahora que empieza a consolidarse la recuperación económica española,



“Asturias tiene un paisaje muy particular, precioso, y un clima que permite unas vacaciones muy especiales. Y en invierno existen muchas posibilidades culturales”



observamos el interés del sector privado en renovar y mejorar la red de alojamientos y todos los establecimientos turísticos en sentido amplio.

Desde el sector público hay que acompañar este interés, porque de nada sirve que el sector privado haga un esfuerzo y tenga, por ejemplo, un buen equipamiento de ocio en una localidad, y luego la carretera esté mal asfaltada, las farolas estén rotas, los contenedores de basura sobrecargados...

¿Cree usted que es necesario regular el alquiler de las viviendas vacacionales para que no sea una competencia desleal y una fuente de actividad económica oculta? ¿Qué se está haciendo en esta dirección?

Tenemos absoluto respeto por las competencias de las Comunidades Autónomas que son quienes tienen que regular y legislar en esta materia. Desde el Ministerio entendemos que hay que eliminar la competencia desleal y por supuesto la actividad económica oculta, garantizando plenamente la igualdad de condiciones respecto a la equidad tributaria, seguridad nacional y garantía a los consumidores.

¿Conoce Asturias? ¿Qué imagen tiene de nuestra región? ¿Qué cualidades cree que tenemos y que debe intensificarse?

Sí, conozco Asturias y me encanta porque supone un

contraste a la realidad que he vivido durante muchos años en Canarias. Asturias tiene un paisaje muy particular, precioso, y un clima que permite unas vacaciones muy especiales. Y en invierno existen muchas posibilidades culturales.

Otea es el resultado de la fusión de tres grandes patronales turísticas de Asturias en un proceso difícil que finalmente dio un buen resultado. ¿Cómo valora el que distintas entidades nos unamos?

Es algo positivo porque el tamaño en este tipo de asociaciones es bastante importante, sobre todo en una región como Asturias, que está desarrollando una gran labor turística. Asturias tiene mucho potencial y lo está demostrando. En la política turística española hay una apuesta decidida por la diversificación y esa diversificación tiene un protagonismo muy especial en Asturias. El tipo de oferta turística que se hace desde allí tiene unas características muy peculiares que la hacen diferente.

Finalmente, si lo desea, diríjase al empresario turístico asturiano:

Asturias tiene mucho potencial. Por los datos que conocemos hasta ahora, están haciendo las cosas bien. Asturias tiene que seguir ofreciendo sus peculiaridades para seguir en la misma senda.



Otea y la Facultad de Turismo de Oviedo se alían para promover la innovación y ofrecer formación de calidad al sector en el Centro de Olloniego



A partir del próximo curso académico 2017-2018, con 50 años de experiencia a sus espaldas, la Facultad de Turismo de Oviedo impartirá sus enseñanzas en las modernas instalaciones de Olloniego. Este traslado tiene como principal objetivo poner en marcha el primer centro de Innovación y Formación Turística de Asturias.

En este centro trabajará codo con codo con OTEA, la principal asociación del sector turístico de Asturias, en el diseño de una formación que permita a las empresas, profesionales y líderes del sector turístico asturiano hacer de Asturias un referente de desarrollo y competitividad turística.

El acuerdo que han alcanzado la Facultad de Turismo de Oviedo y Otea representa un salto cualitativo en las posibilidades formativas y con ello la Facultad de Turis-

mo se adelanta y afronta de forma pionera las nuevas necesidades formativas demandadas en la actualidad, con una relación directa con las empresas del sector.

Este centro permitirá a sus alumnos, tanto los universitarios como los de los ciclos formativos, contar no solo con unas instalaciones de vanguardia, sino también con la implicación de los directivos y empresarios del sector en su formación. Esto conlleva nuevas y mayores posibilidades de especialización lo que por ende redundará en su acceso al mercado laboral.

En palabras de la directiva de la Facultad, “no hay mejor forma de comenzar a celebrar el 50 aniversario, de trabajar por y para el sector, se añade a partir de ahora el trabajo con el sector”.



JORNADA DE ACOGIDA

En el mes de junio, la Facultad de Turismo desarrolló en las instalaciones de Olloniego una jornada de acogida para mostrar las instalaciones en la que se aprovechó para realizar una serie de talleres, charlas y masterclass que atrajeron a numerosos asistentes durante todo el día.

La jornada se cerró con un acto oficial en el que participaron el rector de la Universidad de Oviedo, Santiago García Granda; el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida; la directora de Idepa, Eva Pando y el vicepresidente de la Cámara de Comercio y directivo de Otea, Felipe Sordo, además de la propia decana de la facultad que ofició de maestra de ceremonias.

El traslado de la Facultad de Turismo a Olloniego convierte a esta localidad en el centro pionero que aúna empresa y formación y es fruto del acuerdo alcanzado por Otea con la Facultad para convertir el centro de Olloniego en Centro de Innovación y Formación Turística ejemplar en el norte de España. Todos los presentes coincidieron en subrayar este hecho, así como valorar muy positivamente la calidad de las instalaciones y las posibilidades que se generan.

En el turno de intervenciones, Felipe Sordo aseveró que “la puesta en marcha de estas instalaciones pio-

neras completa años de esfuerzo para tener aquí este centro de formación que aúna el sector empresarial con el formativo”.

Eva Pando, por su parte calificó el proyecto como “ambicioso” y esgrimió cifras de la potencia económica del Turismo para Asturias y el empleo que genera.

El presidente de Otea explicó que “las empresas vamos a poner todas las horas necesarias para la búsqueda del talento en el sector turístico en Asturias”. “Esto conlleva nuevas y mayores posibilidades de especialización” que “mejorarán el acceso al mercado laboral”.

Por su parte, el rector de la Universidad apoyó esta conjunción entre empresa y universidad señalando que “estas instalaciones ejemplifican la colaboración entre los diferentes agentes sociales y el acuerdo entre Otea y la facultad de Turismo es de una gran satisfacción para que el estudiante cuente con la implicación del sector”.

Tras las intervenciones, los asistentes realizaron una visita guiada por las instalaciones donde se mostraron los nuevos aularios, bibliotecas y resto de instalaciones de las que está dotado el centro y que lo sitúan entre los mejores dotados del norte de España.





Emotivo acto de entrega del Bonito de Oro de Luanco a título póstumo a Ramón Menéndez que recibió toda la familia

El hostelero, fallecido hace un mes, homenajeado en la presentación del XXXIV Festival de Bonito.



Este año en la presentación del 34 Festival del Bonito de Luanco apenas se habló de Bonito, ni de los 16 establecimientos que participan, ni de que es una de las convocatorias gastronómicas más veteranas de Asturias. No. Este año todos los que acudieron al acto de presentación de estas jornadas, que se desarrolló el jueves, 29 de junio en el Centro de Formación Agroalimentaria de Gozón, se centraron en mostrar su respeto y su homenaje al hostelero luanquín Ramón Menéndez, que recibió a título póstumo el Bonito de Oro con el que cada año la hostelería local distingue a uno de sus vecinos más prestigiosos. Ramón Menéndez falleció de forma repentina el pasado 21 de mayo causando una verdadera conmoción en Luanco donde era muy querido y respetado.

La esposa de Ramón, Carmen Artime, rodeada de toda su familia: sus hijos, su suegra, sus sobrinos, recibió de manos del rector de la Universidad de Oviedo, Santiago García Granda, el Bonito de Oro, que reflejaba el respeto y el homenaje que Luanco le rendía a su marido. Fueron testigos de este acto el alcalde de Gozón, Jorge Suárez; el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida y un amplio grupo de hosteleros y vecinos de Luanco que acudieron a rendir este homenaje.

Ramón Menéndez hijo, responsable hasta ahora de la Junta Local Otea Gozón tuvo la fortaleza suficiente para dirigir el acto, aunque no pudo concluir su intervención, en la que trataba de hacer una sentida biografía profesional y humana de su padre. El rector, que recogió el año pasado la misma distinción, quiso estar presente en este homenaje y ser quien le entregara la insignia representativa del Bonito de Oro. Intervino también para insistir en el carácter extraordinario de Ramón, su capacidad de trabajo y su sentimiento hacia Gozón. Palabras que subrayó el alcalde durante su intervención.

El presidente de Otea ensalzó también la figura de Ramón, habló de su forma de ser, siempre positivo y optimista. “A su lado no te podías sentir mal, no podías tener ningún dolor de muelas o de cabeza”. Recordó su esfuerzo por sacar el festival del Bonito adelante y su continua preocupación por el sector. Finalizó poniendo a la organización que preside a disposición de la familia.

Hermi, la hija de Ramón, terminó el turno de intervenciones leyendo una cariñosa y emotiva carta a su padre que emocionó a todos los asistentes que prorrumpieron en un largo aplauso.

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



El Club de Guisanderas otorga al semanario gastronómico Yantar la Guisandera de Oro 2017

Las integrantes celebraron en junio en el Restaurante Casa Telva la Cena de Gala Anual en la que homenajearon a cinco miembros que alcanzan la jubilación.



El Club de Guisanderas celebró en el mes de junio su asamblea anual de la asociación, cita que cada año aprovecha para realizar la Cena de Hermandad en la que hace entrega de su máximo galardón, que reconoce a empresa o instituciones destacadas en el ámbito de la cocina y la hostelería. Este año la Guisandera de Oro se otorgó al semanario gastronómico Yantar, que edita cada jueves el periódico El Comercio. La entrega se desarrolló al principio de la cena que se celebró, al igual que la asamblea, en el restaurante Casa Telva, en Valdesoto

(Siero), donde una de las guisanderas más activas Yvonne Corral, ejerce su magisterio junto a su hija Sara, también guisandera.

Además de la entrega de este galardón la noche deparaba una grata sorpresa como fue el homenaje que el Club de Guisanderas, que está integrado en Otea, realizó a cinco de sus miembros que alcanzaron la edad de jubilación y que fueron sorprendidas con este reconocimiento del que no sabían nada. Las destacadas fueron: Rosalía Arruquero, de Casa Néstor; Gloria Paradelo, del Panduku; Estrella Paradelo, del Cenador del Azul; Aida Rosales, de Casa Eutimio y Pacita García Francos de Casa Pertierra. A esta última, una ligera indisposición le impidió recoger la palca y el ramo de flores con los que fueron obsequiadas.

Cada guisandera fue glosada por un familiar o compañero que sintetizaron con el cariño de la cercanía los hitos fundamentales de su prolongada biografía.

La presidenta del Club de Guisanderas, Amada Alvarez Pico, actuó como maestra de ceremonias en un acto al que asistieron, entre otros invitados, el alcalde de Siero Angel García, y el presidente de Otea, Jose Luis Álvarez Almeida, que fue el primero en intervenir, en saludar y en expresar el apoyo de Otea al Club de Guisanderas y valoró la importancia del éxito de las acciones desarrolladas a lo largo del año aportando datos sobre el número de empleos generados en el sector del turismo en Asturias (más de 42.000) y la actividad económica que genera cerca de 10,30% del PIB regional.

Reconoció el acierto en elegir al Yantar como, Guisandera de Oro y lo extendió a El Comercio, que siempre ha prestado la máxima atención a las informaciones gastronómicas y recordó los premios Calderetas de Don Calixto que entrega anualmente.

Luis Antonio Alías –que también es Guisandero de Oro desde 2008–, fue el encargado de hacer una glosa

sobre el galardón y lo hizo en verso. Señaló entre otras cuestiones que “es un premio que destaca y diferencia”. Asimismo, aseguró que Yantar “es un suplemento que os quiere y os considera; todas tenéis sitio en él”.

El propio Luis Antonio, y también en verso, dedicó unas palabras a cada una de las cinco guisanderas homenajeadas que recibieron todos los presentes con intensos aplausos.

Ángel González, director adjunto de El Comercio y coordinador del suplemento Yantar, fue el encargado de recoger el premio, una reproducción de la escultura guisanderas situada en la calle Gascona de Oviedo y obra de María Luisa Sánchez-Ocaña. En sus palabras de agradecimiento expresó en nombre de todo el equipo que hace Yantar la emoción que sienten al recibir el premio “porque viene de una gran familia a la que sentimos también pertenecer”. Señaló que el club “representa los valores de la cocina tradicional asturiana, en vuestras casas se encuentran las auténticas raíces de nuestra gastronomía, transmitida de generación en generación, poniendo de manifiesto la enorme contribución de la mujer en los fogones”. Y afirmó que la figura de la guisandera “es la imagen de una reivindicación, la de la cocina de siempre, rica, permanente y discreta, frente a la cocina de show, circense y pasajera”.

Terminó el turno de intervenciones el alcalde de Siero, Angel García, concejo anfitrión del evento, agradeciendo a las guisanderas su labor. A continuación se sirvió un menú de gala en el que se degustaron numerosos entrantes, ensalada tártara de trucha, pixín en salsa de mango y curry, cabritu guisado con patatines y milloja de crema y merengue.



www.jlrefrigeracion.com

985 29 65 98

EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA



CLIMATIZACIÓN

Aire acondicionado, ventilación, campanas industriales y extracción de humos.



FRÍO

Cámaras de conservación y congelación. Vitrinas expositoras a medida y armarios frigoríficos comerciales.



HOSTELERÍA

Equipamientos de maquinaria de Hostelería.



ZANUSSI
PROFESSIONAL

DISTRIBUIDOR OFICIAL
PARA ASTURIAS

Nos encontramos en: C/ Sabino Fernández Campo, 1-3-4 bajos. 33011 Oviedo. Mail: info@jlrefrigeracion.com



Crecimiento histórico de la DOP Sidra de Asturias con la incorporación de 8 nuevos lagares elaboradores

La Sidra de manzana seleccionada se incorpora a la Denominación de Origen



El Salón de la Sidra de Asturias DOP, que congregó el pasado 20 de junio a todos los profesionales del sector y representantes de la Administración, fue escenario para anunciar la incorporación en la DOP Sidra de Asturias de ocho lagares que harán que la producción y las ventas se dispare hasta los 3,5 millones de botellas en 2018, incrementándose un 84 por ciento respecto a las previsiones de este año.

Los lagares que se han incorporado en la DOP son Sidra Trabanco (con la variedad de sidra natural tradicional), Sidra Foncueva, Sidra Peñón, Sidra Muñiz, Sidra Llarada, Sidra JR, Sidra Viuda de Corsino y Sidra Frutos. La integración de estos ocho lagares en la DOP Sidra de Asturias es una magnífica noticia para el sector de la sidra en el Principado de Asturias, al significar su unidad y permitir hacer frente a la competencia de cara a posicionar de forma positiva en los mercados nacional e internacional nuestro producto singular y de calidad.

El encargado de abrir el acto fue el Presidente del Consejo Regulador DOP Sidra de Asturias, Celestino Cortina. En su discurso quiso significar la trascendencia de esta octava edición del Salón de la Sidra de Asturias DOP: “Esta edición siempre será recordada porque la familia de la DOP crece con la incorporación de ocho nuevos lagares elaboradores. Esta noticia demuestra que tenemos por delante un futuro ilusionante”. Celestino Cortina quiso poner en valor lo que significa la incorporación

de los nuevos lagares elaboradores a la Denominación de Origen: “Juntos y unidos debemos poner la sidra en el lugar que le corresponde. Es el momento para hacer algo muy grande por la sidra”, concluyó.

La octava edición del Salón de la Sidra de Asturias DOP acogió además la presentación de la cosecha 2016. Pese a que se trató de una cosecha tardía, en 2016 se produjeron algo más de 1,9 millones de kilos de manzana DOP, que sirvieron para elaborar algo más de 1,4 millones de litros. En cuanto a las ventas, fueron algo más de 1,9 millones de contraetiquetas entregadas. Números que significaron un incremento en las ventas del 10 por ciento respecto al año 2015.

Durante la celebración del Salón se entregaron, además, los galardones anuales que se conceden a las tres sidras que representarán al CR DOP de forma institucional, al mejor productor de manzana y al embajador Sidra de Asturias 2017.

El presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, intervino también en la sesión para felicitar a la DOP, a su presidente y a los responsables de los 8 lagares que se incorporan a la DOP, pero explicó que “la tarea empieza ahora y no es otra que poner a la Sidra de Asturias en el lugar prominente que le corresponde porque nadie hace este producto, que es único”.

Entrega de premios. En el acto de presentación se dieron a conocer y se entregaron los premios anuales de la Sidra con DOP. Se empezó con el Mejor productor de manzana 2017: D. Álvaro Juan Menéndez Fernández.

Seguidamente, se concedieron los premios a las mejores sidras 2016, cuyas marcas representarán institucionalmente al Consejo Regulador durante este ejercicio en ferias, eventos y todo tipo de promociones.

- Mejor Sidra Natural Tradicional 2017: Prado y Pedregal DOP, de Llagar La Morena S.L.
- Mejor Sidra Natural Filtrada 2017: España DOP, de Martínez Sopeña Hermanos S.L.
- Mejor Sidra Espumosa 2017: Pomarina DOP, de Valle, Ballina y Fernández S.A.

El premio al embajador Sidra de Asturias 2017, que fue entregado conjuntamente por el presidente del Consejo Regulador, Celestino Cortina, y el presidente de Otea, José Luis Almeida. Ante la gran expectación que levanta siempre este momento (dado que no se sabe quién es el galardonado hasta que no se abre el tonel), por la puerta lateral del gran tonel de la DOP salió el modisto valenciano Francis Montesinos, a quien ha correspondido el galardón.

Se trata de uno de nuestros grandes prescriptores, que siempre ha llevado a cabo una importante labor de difusión de la Sidra de Asturias DOP y de todo lo que tiene que ver con Asturias. No en vano, Montesinos fue el primer modisto en llevar la Sidra de Asturias con denominación de origen a la Madrid Fashion Week como un elemento más de un desfile de moda.



El auténtico
Café Gourmet



Especialistas en Hostelería

985 260 046 · www.cafesoquendo.com



Charo Ruiz: Responsable en Asturias de Horeca Energía

“Horeca Energía es la mejor opción para el hostelero”

“En todos los contratos de hosteleros de Asturias que hemos estudiado hasta ahora, ahorrarían si firman con Horeca Energía.”



Los asociados de Otea, como miembro de la Federación Española de Hostelería, pueden beneficiarse de las ventajas y los ahorros que ofrece la nueva comercializadora de energía Horeca Energía, que se ha generado desde las asociaciones que pertenecemos a la FEHR. Es decir, es nuestra propia comercializadora.

Horeca Energía está controlada desde nuestro propio sector y está creada a la medida de nuestras propias necesidades específicas del sector. El objetivo fundamental por el que nace Horeca Energía es reducir el coste de las facturas de energía. Y eso se logra aplicando los mejores precios al eliminar intermediarios y no tener como fin el beneficio económico.

La responsable en Asturias de Horeca Energía es Charo Ruiz, que ya ha iniciado una tanda de visitas a establecimientos hosteleros de Otea para transmitirles toda la información sobre Horeca Energía y hacerles, si están conformes con ello, un estudio gratuito de su contrato de suministro de energía cuantificando el ahorro que hubiesen podido obtener de tener a Horeca Energía como proveedores.

¿Qué es Horeca Energía?

Es una comercializadora de energía propia de los hosteleros, controlada desde el propio sector y a medida de sus necesidades. El hostelero sabe las necesidades específicas que tiene. El asociado tiene que saber que esta comercializadora es suya por el hecho de estar asociado a Otea, en este caso.

¿Y es más barato que cualquier otra compañía comercializadora?

Puedo decir que con Horeca Energía van a pagar menos en su recibo de la luz. Es una opción más económica en la inmensa mayoría de los casos estudiados.

¿Por qué?

Horeca acude a la subasta y compra al precio marcado, igual que cualquier otra. Pero Horeca Energía repercute en el precio la mayoría del beneficio industrial. Otras empresas requieren una rentabilidad más elevada. Horeca solo necesita cubrir los gastos

operativos y de comercialización que son mínimos. Los más bajos del mercado.

¿Cuál es la mayor dificultad que tienes en el proceso de comercialización?

La desconfianza. Y es muy lógico. Porque las grandes empresas utilizan técnicas comerciales muy agresivas. Necesitan cumplir sus objetivos y lo ofertado no siempre se corresponde con la realidad. Y eso quema el mercado. Horeca es distinto. Ellos, los hosteleros, son parte de Horeca. Cada asociación pone al servicio del asociado el servicio de compra de energía a través de Horeca. Nosotros compramos luz y se la ponemos al hostelero a su disposición, sin intermediarios. Y solo por eso tiene que tener un precio menor.

Quizás tengan miedo de no tener el mismo nivel de atención que tiene actualmente con las llamadas compañías grandes...

Una cosa es la distribuidora, y otra la comercializadora. La distribuidora, en Asturias, es edp y por ley tiene que resolver

las averías y dar el mismo servicio que a cualquier comercializadora. Todas las incidencias en el servicio las subsana EDP, en la parte de facturación Horeca Energía. No tiene ninguna pérdida de derecho adquirido. En ese sentido no varía. Si lo que tienen funciona, lo siguen teniendo, si lo siguen pagando.

¿Cuál puede ser el ahorro?

Lo primero y más importante es que con Horeca siempre se ahorra. Solo en algunos contratos domésticos con tarifas de bajo consumo, el ahorro sería mínimo, aunque nunca ser más caros. Donde se puede conseguir condiciones económicas más ventajosas las tarifas 3.0. Como ejemplo real: Un bar con tarifa 2.1 que consume al año 26.000 Kw se puede ahorrar al año 800 euros, una cantidad ya importante. En un hotel que consume más de 150.000 Kw logra ahorrar 3.000 euros, pero depende del consumo o de cómo tiene configurada su tarifa actual, podría llegar a 6.000 euros de ahorro al año. Es variable, y depende del tipo de contrato que tengan y del precio que tenga la energía que cambia cada tres meses en la subasta. Estos cálculos están hechos sobre consumos pasados y facturados.

Hay contratos que están muy mal hechos. No están adecuados al consumo de energía del establecimiento y se penalizan cada mes...

Pero quédese con un dato. Hasta el día de hoy, todos

los contratos que han pasado por mis manos, todos, sin excepción, los hemos mejorado. Unos en mayor medida que otros. Pero he encontrado muchos contratos desfavorables para el hostelero.

¿Es decir, que además del consumo, se analiza si el contrato es adecuado a las necesidades reales del establecimiento?

Nosotros hacemos un estudio completo del recibo. Hacemos un estudio de potencia y, si demandan más potencia de la contratada, les aconsejamos aumentarla antes que pagar el exceso de potencia que es muy costoso. Igualmente, si tiene más de la que ni necesitan se la reducimos, ya que están pagando sin ninguna necesidad.

¿Y cuánto me cuesta ese estudio y el cambio si decido hacerlo?

Es totalmente gratuito. No pagas ni el estudio, ni el proceso de cambio si decides abonarte a Horeca Energía. Tampoco se interrumpe el suministro durante el cambio.

¿Horeca Energía abarca toda Asturias o se centraliza en algunas ciudades?

Toda Asturias. Cualquier asociado a Otea puede optar a mejorar su contrato de energía y ahorrar en el recibo de la luz. Solo tiene que ponerse en contacto con la asociación para visitarles y que empiecen a ahorrar en su recibo de la luz.



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 Ocaña, 3, bajo
El Palais - 33010 OVIEDO

T.: 985 11 57 27 · F.: 985 29 19 73
www.iqrhosteleria.com



Eduardo Méndez Riestra recibe el reconocimiento de Fomento de la Cocina Asturiana

El experto gastronómico presenta el ‘Diccionario de Cocina y Gastronomía de Asturias’, una extraordinaria obra que concentra todo el saber gastronómico de Asturias



Eduardo Méndez Riestra, presidente de la Academia de Gastronomía Asturiana y reconocido crítico y estudioso de la gastronomía asturiana, recibió el Premio Fomento de la Cocina Asturiana 2017 que le concedió el grupo de restaurantes pertenecientes a esta asociación, integrada en Otea. La entrega se desarrolló en un multitudinario acto celebrado a finales de marzo en el Hotel Ayre Oviedo (Calatrava) en el que se presentó, además, el Diccionario de Cocina y Gastronomía de Asturias.

El presidente de Fomento de la Cocina Asturiana, Pedro Morán, de Casa Gerardo, fue el encargado de saludar al inicio a todos los presentes y enmarcar el acto de su entrega de galardón a Eduardo Méndez Riestra, y las razones que asistieron a los integrantes de la asociación para conceder este importante premio, que no tiene una periodicidad definida. Morán afeó al actitud de algunos responsables públicos que no saben entender la importancia de todos los integrantes para promocionar

Asturias, que deberían escucharles más y usarlos más para promocionar la gastronomía de Asturias. Para glosar la figura de Eduardo Méndez Riestra intervino Bernardo Fernández, presidente del Consejo Consultivo de Asturias que, en un sólido discurso, trazó las líneas maestras del devenir profesional y humano de Eduardo Méndez Riestra.

Fue el doctor Francis Vega, que a su condición de nefrólogo suma su vasto conocimiento gastronómico, quien presentó el libro de Méndez Riestra, un grueso volumen que compendia, a modo enciclopedia, todo el saber gastronómico de nuestra región.

En la puesta en escena de esta presentación participó también el responsable de la editorial Trea, encargada de la edición del volumen, Alvaro Díaz Huici, quien valoró el trabajo “titánico” que ha tenido que desarrollar el autor para acometer un trabajo tan preciso y tan profundo.

Eduardo Méndez Riestra respondió al agasajo con un discurso conciso y en la línea de modestia que es su característica principal. Ensalzó la amistad de quienes abarrotaron el salón del Hotel Ayre Oviedo concluyendo que lo verdaderamente importante en la vida son la familia, los amigos y la comida.

Tras este acto todos los asistentes, más de 300 invitados, pasaron al salón principal a degustar un coctel preparado por cada uno de los once componentes de Fomento de la Cocina Asturiana que resultó, como es fácilmente imaginable, exquisito.

NUEVOS MIEMBROS

La asociación de Fomento de la Cocina Asturiana incorporó dos nuevos establecimientos al selecto club. Se trata de los restaurantes El Retiro, en Pancar (Llanes), de Ricardo González Sotres; y Arbidel, en Ribadesella, de Jaime Uz, ambos con estrella Michelin. Las nuevas incorporaciones fueron presentadas en un acto en Oviedo y suponen las primeras desde el año 2005.

Los dos nuevos cocineros mostraron su alegría por su entrada en esta asociación. Sotres indicó que “me propusieron entrar y soy de los que piensan que uno tiene que estar donde le quieren. No lo dudé ni un segundo. Este es un lugar donde compartir ideas y sumar juntos”.

Jaime Uz asume que entra a formar parte de una liga de primera división “pero incluso en las mejores ligas tiene que haber renovaciones, y nos sentimos muy agradecidos y orgullosos de que profesionales con tanta tradición hayan pensado en nosotros. Dan un paso adelante, que tiene algo de cambio generacional, como debe pasar en todos los oficios”.

An advertisement for cafés Toscaf. The background is dark with a stream of coffee beans falling into a white cup on a saucer. The text "El placer de tomar café" is written in a stylized font. The Toscaf logo is in the top right, and the "MAESTROS TOSTRADORES" logo with the year "1954" is in the bottom right. Contact information and a consumer hotline are also provided.

El placer de tomar café

cafés **Toscaf**

MAESTROS TOSTRADORES
1954

Carretera Antigua s/n, Peñallán - Pravia
PRINCIPADO DE ASTURIAS - ESPAÑA
Tfns.: 985 820 898 - 985 820 076

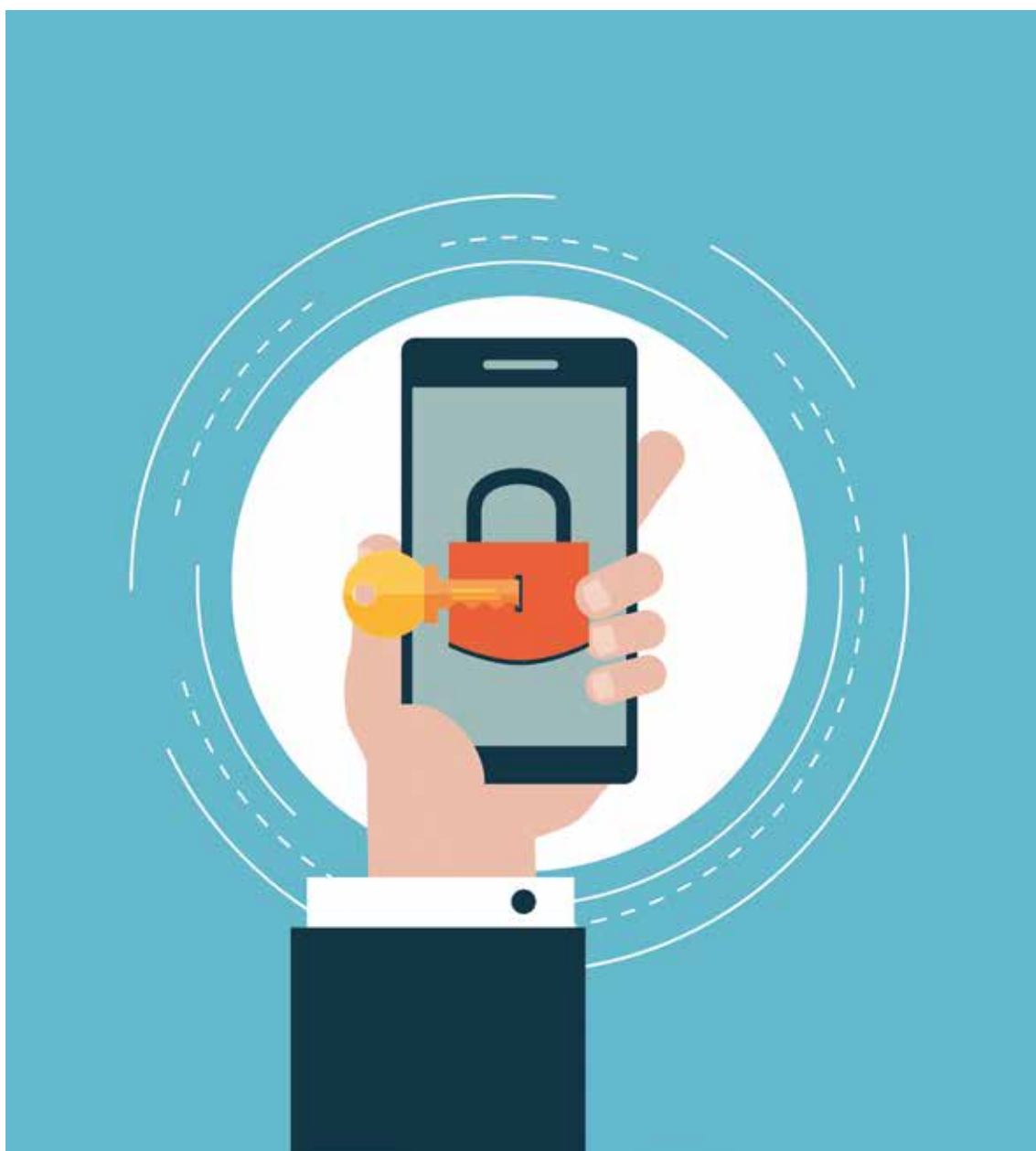
TELÉFONO DE ATENCIÓN AL CONSUMIDOR: 902 103 261

www.toscaf.es



LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

Adaptación al nuevo reglamento europeo (UE) 2016/679



Hasta la fecha los establecimientos de hostelería se rigen, en materia de Protección de Datos, por lo indicado en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de Diciembre y su posterior desarrollo en el Real Decreto 1720/2007 de 21 de Diciembre. En estos documentos se incluye la obligatoriedad de implantar un sistema de Protección de Datos en el supuesto que la empresa disponga de datos de carácter personal. Habitualmente esta obligatoriedad incluye aquellos establecimientos que:

- Dispongan de cámaras de seguridad
- Dispongan de datos de clientes
- Dispongan de datos de empleados
- Dispongan de perfiles en redes sociales

Con la entrada en vigor del nuevo Reglamento Europeo 2016/679 que se va a producir próximamente, van a existir cambios notables en la materia de protección de

datos y será necesario revisar las medidas de seguridad, los sistemas y los tratamientos de datos personales en todas las entidades. Algunas de las principales novedades del Nuevo Reglamento se exponen a continuación:

Se mencionan expresamente nuevos principios aplicables a la protección de datos

El principio de transparencia en el tratamiento de los datos obedece al derecho que tiene el titular de los datos de estar informado de manera clara e inequívoca sobre el tratamiento en todo momento. Y el principio de responsabilidad impone al responsable del fichero estar en condiciones de demostrar que cumple con los principios aplicables a la protección de datos de carácter personal.

Nuevas categorías esenciales de datos especialmente protegidos

A los ya existentes hasta ahora (políticos, religiosos, salud, sindicales, etc.) se añaden los datos genéticos y los datos biométricos, cuyo tratamiento pasa a estar prohibido con carácter general y solo se podrá tratar con una autorización expresa del titular.

Derecho a la portabilidad de los datos

Se añade un nuevo derecho para los titulares de los datos personales, en el cual el interesado tiene derecho

a recibir los datos personales que haya proporcionado en un formato legible y de uso común, así como, si lo desea, a que esos datos se transmitan directamente a la nueva entidad.

Se crea la figura del Delegado de Protección de Datos

Esta nueva figura, que será obligatoria para ciertas entidades, será la persona encargada de informar a la entidad sobre sus obligaciones legales en materia de protección de datos, así como de velar por que se sigan las normas al respecto y de cooperar con la Agencia actuando como punto de contacto entre ambas entidades.

Desde la Asociación queremos informarle de que a las empresas que estén en el convenio de OTEA se les realizará la actualización de la documentación a este nuevo marco normativo sin ningún coste extra.

Para un asesoramiento más personalizado, llámenos sin compromiso o también se puede poner en contacto directamente con Prodat a través de:

Teléfono: **985 11 40 57**

Móvil directo **677 951 430 - 666 550 731**

Prodat Principado

Departamento Gestión y Procedimientos

de PRODAT PRINCIPADO



**TOLDOS, PÉRGOLAS, CORTAVIENTOS Y ESTORES ENROLLABLES
AUTOMATISMOS Y SENSORES DE SOL, VIENTO/SOL, VIENTO/SOL/LLUVIA
TERRAZAS, CENADORES Y MOBILIARIO DE JARDÍN
TENEDEROS**

Fabricación, instalación y mantenimiento • Soluciones integrales
• Estudios personalizados • Servicio 24 h fines de semana



C/ Tenderina Alta, 34. Bajo. 33010 Oviedo
T. 984 184 184

www.solinext.com

www.facebook.com/solinext





Al servicio de los alojamientos

Plataforma de Comercialización OTEA: Motor de Reservas, Channel Manager y Herramienta de Gestión para la recepción (PMS).



Ponemos a disposición de todos los alojamientos asociados a OTEA una plataforma de comercialización que les permite controlar y optimizar la venta online de sus habitaciones.

La plataforma se compone de diferentes herramientas: Motor de Reservas, Channel Manager y Herramienta de Gestión para la recepción (PMS).

El motor de reservas continúa siendo un servicio que la asociación ofrece sin ningún coste a sus asociados. Se trata de una herramienta totalmente actualizada y muy fácil de utilizar. Actualmente son más de 100 los hoteles que están usando la plataforma de reservas y 56 los que ofrecen en su web un sistema de reservas online con esta herramienta.

El motor de reservas se encuentra integrado dentro del portal <http://alojamientoenasturias.com>. Los alojamientos que utilizan el motor aparecen publicitados en esta web y ofrecen la posibilidad de reservar sus habitacio-

nes. Además de la venta de habitaciones, el alojamiento tiene la posibilidad de crear diferentes promociones: no reembolsables, última hora, vinculadas a código promocional, etc.

Los alojamientos interesados en ofrecer un sistema de reservas online en su propia web lo pueden hacer con nuestro sistema. OTEA cede a sus asociados el motor para que puedan incluirlo en su página web y ofrecer a sus clientes la posibilidad de reservar las habitaciones online.

Por último, el motor se encuentra vinculado a la web turística del Principado, de manera que aquellos establecimientos que usan el motor de la asociación, también ofrecen la reserva de habitaciones en la web <http://turismoasturias.es>. El resto de alojamientos no tienen esta posibilidad y solo tienen un formulario de contacto.

Con nuestro sistema, un alojamiento gestiona sus habitaciones online en una única extranet, pero pone sus habitaciones a la venta en diferentes canales de

comercialización, y siempre de manera gratuita, sin ningún coste adicional.

Además del motor de reservas, la plataforma ofrece la posibilidad de contratar un Channel Manager. Herramienta que optimiza la distribución de las habitaciones de una manera rápida y sencilla en todos los canales de venta Online. Cambiar precios, modificar y actualizar la disponibilidad, estancias mínimas, cierre de tarifas, etc... se gestionan desde un único punto sin necesidad de acceder a cada una de las plataformas con las que se trabaje. De esta manera se pueden descargar las reservas de todas las agencias conectadas a un único repositorio bloqueando el resto de agencias.

Desde una sola pantalla, se podrán ver todos los canales de venta por Internet. La herramienta actualiza tarifas, disponibilidad y estancias mínimas y mantiene sincronizados los datos de todos los canales, pudiendo personalizar cada uno en función de las necesidades.

Además, se pueden configurar alertas de aviso de baja disponibilidad, configurar emails de bienvenida para los clientes, enviar un aviso de las entradas del día a un email asociado al alojamiento, y enviar copias de las reservas a los clientes y propietarios. Se trata de una herramienta muy amigable, intuitiva y fácil de manejar.

Para completar esta herramienta, también se ofrece un programa de gestión para la recepción (PMS), lo que permitirá al establecimiento tener todo el sistema de comercialización y gestión en un único punto. Para disponer de este sistema solo es necesario disponer de un ordenador con acceso a internet, sin instalar ningún software adicional. Los datos se almacenan en la nube de forma segura. De esta manera, se puede acceder al sistema desde cualquier punto, no solo desde un ordenador en el propio negocio. Esto posibilita una gestión mucho más cómoda del establecimiento.

A continuación se refleja un informe con las ventas que ha ofrecido el sistema de reservas durante los últimos años, donde se refleja el incremento de ventas que están teniendo los alojamientos que usan este sistema:



Servicio personalizado de limpieza y renting de mantelerías.
Lunes a domingo de 7:00 a 20:00h.

C/ Isaac Peral, 17. Pol. de Mora Garay. 33211 Gijón
985 34 10 85 - 684 63 89 54

CUIDAMOS CONTIGO TODOS LOS DETALLES DE UNA BUENA MESA

Ropa laboral Garantía sanitaria Ozono ACREDITADO POR ENAC



Casa Chema gana el Concurso Mejor Fabada del Mundo 2017



El restaurante Casa de Comidas Chema, de Oviedo, asociado a Otea, resultó vencedor del Concurso Internacional La Mejor Fabada del Mundo de 2017. Con ello revalida el título que ya había obtenido en el año 2011 cuando su plato obtuvo también la mejor clasificación del jurado.

La selección final se celebró el 21 de marzo pasado en el Restaurante Casa Cortina de Amandi, en Villaviciosa.

El segundo y tercer puesto del ranking fueron para **Casa Román** (Gijón) y **Picu La Salgar**, de La Huera de Meré (Llanes) respectivamente.

También se entregaron los premios al Mejor Compañero del Mundo, que se llevó **Casa Zapico** (Toledo) y el galardón a la mejor Fabada de Villaviciosa, premio que recayó en la **Sidrería Bedriñana**.

Esta fue la clasificación oficial:

- 1º Casa de Comidas Chema (Oviedo)
 - 2º Casa Román (Gijón)
 - 3º Picu La Salgar (La Huera de Meré, Llanes)
 - 4º Vistalegre (Colunga)
 - 5º Sidrería Bedriñana (Villaviciosa)
 - 6º Casa Zapico (Toledo)
- Mejor Compañero del Mundo, Casa Zapico (Toledo).
 - Mejor Fabada Local de Villaviciosa, Sidrería Bedriñana.

El Ayuntamiento de Villaviciosa y Gustatio organizan este concurso que en esta edición contó con un jurado formado por los expertos gastronómicos: Juan Antonio Duyos, David Fernández Prada, Gregorio García y Víctor Berdasco y los cocineros Luis Alberto Martínez (Casa Fermín), Pedro Morán (Casa Gerardo), José Antonio Campoviejo (El Corral del Indianu) y Alberto Asensio (El Barrigón de Bertín).

A la final concurren tres establecimientos del territorio nacional: Casa Menéndez, de Águilas (Murcia), el restaurante que ganó la semifinal nacional disputada en el Centro Asturiano de Madrid; Casa Hortensia (Madrid), Casa Zapico (Toledo); y el restaurante mexicano Asturiano Polanco (Grupo Cassatt).

Además de todos los finalistas del Principado de Asturias, seleccionados entre los 67 inscritos: Vista Alegre (ganador de la pasada edición), La Saucedá, Míchem, Bedriñana (ganador en 2014), La Corte de Somiedo, La Vizcaína, Casa de Comidas Chema (ganador en 2011), Casa Pedro, El Verano, Castru Gaiteru, Catalín, El Cenador de los Canónigos, El Molín de Pablo, La Consistorial, La Gitana, La Nueva Allandesa, Román, Taberna Salcedo, Covadonga, D'Quini, El Molín de la Pedrera, El Parador de Cangas de Onís, Hotel Blanco, La Verja (Casa Cueto) y El Picu L'Salgar.



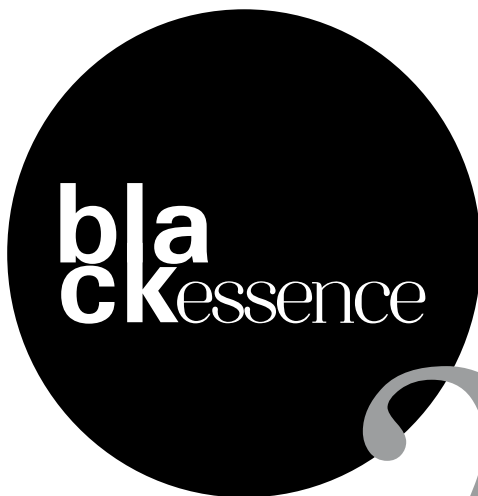
La Sidrería La Cruz, mención Antroxu 2017 de Oviedo

Gonzalo Gayo, propietario del bar sidrería La Cruz, en la entrada a Olivares, de Oviedo, recibió el homenaje de la hostelería de Oviedo con la entrega de la Mención Especial Antroxu 2017 que le concedió la Junta Local de Otea Oviedo por su contribución a la difusión de los menús de Oviedo (Antroxu, Ascensión y Desarme). El homenaje se produjo en una comida de Antroxu que se sirvió en la sidrería Pigueña, ganadora el año anterior del mismo galardón.

El Menú de Antroxu es una de las propuestas gastronómicas más atractivas DE Oviedo, ya que tanto el plato principal como los postres son típicos de Asturias. El Menu se sirvió el Martes, 28 de febrero, Martes de Carnaval y los días 3, 4 y 5 de marzo coincidiendo con el Carnaval ovetense.



¿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



Éxito de la 5ª Edición de Asturpaladea que se celebró en Oviedo

Oviedo volvió a ser la ciudad anfitriona en la quinta edición del Salón Gastronómico de la Buena Mesa Asturpaladea que se desarrolló a principios del pasado mes de abril en el Palacio de Congresos de Oviedo. A lo largo de tres días ofreció a profesionales y público en general las últimas novedades gastronómicas en todas sus vertientes.

El salón concluyó con el acto de entrega de los premios Asturpaladea 2017 que destacaron la labor del chef José Antonio Campoviejo, de 'El Corral del Indianu' y a la Escuela de Turismo de Oviedo. El chef de 'El Corral del Indianu' recibió el galardón por sus más de veinte años al frente del restaurante de Parres. José Luis Álvarez Almeida, presidente de Otea, le entregó el galardón.

La Facultad de Turismo de Oviedo fue distinguida por sus más de «cincuenta años formando al sector turístico de Asturias». El director general de Turismo del Principado de Asturias, Julio Manuel González Zapico, se encargó de dar este premio. La decana de la facultad, Covadonga Vigil, manifestó que este premio es «un respaldo a toda nuestra trayectoria y nos anima a seguir creciendo». «Es un reconocimiento a toda una profesión que piensa que el futuro turístico de la región pasa por la profesionalización del sector», aseguró Hugo Bande, profesor de la Facultad de Turismo, encargado de recoger el galardón.

El Presidente del Principado recibe al Comité Ejecutivo de Otea

El Presidente del Principado de Asturias, Javier Fernández, recibió al Comité Ejecutivo de Otea en la sede de presidencia. Asistieron por parte de Otea el Presidente, José Luis Álvarez Almeida; los dos vicepresidentes, Javier Martínez y Fernando Corral; el Secretario, Sergio Aostri y el Tesorero, Juan Carnicero. Acompañó al presidente en el encuentro el anterior consejero de Turismo, Francisco Blanco.

Durante la reunión que se prolongó por espacio de dos horas, los directivos de Otea, además de presentar la nueva asociación y su importante penetración en Asturias, expusieron al presidente y al consejero los retos que debe afrontar el Turismo asturiano en los próximos años y en los que está trabajando la asociación empresarial, que se estructuran en tres grandes líneas: la transversalidad de la actividad turística, la formación y la promoción.



Interesante Masterclass sobre sidra DOP organizado en Langreo por Otea, Sidra de Asturias y la Sociedad Festejos San Pedro

El Consejo Regulador de la DOP Sidra de Asturias junto con Otea y la Sociedad de Festejos y Cultura "San Pedro" de La Felguera, organizaron una masterclass sobre Sidra de Asturias con Denominación de Origen, dirigida a profesionales con la finalidad que obtener los conocimientos teóricos y prácticos suficientes para poder realizar un servicio completo y orientar al clientes que lo desee, sobre las características de la sidra de calidad elaborada bajo las exigencias de la DOP.

Durante la masterclass, que tuvo un carácter claramente práctico, se abordó la historia de la DOP, tipos de manzanas aceptadas, servicio y conservación de la sidra, identificación de los atributos que definen la sidra natural amparada (aspectos visuales, aromáticos y

gustativos). También se analizó el escanciado, comportamiento de la sidra en el vaso y factores que influyen en la sidra como la temperatura, tipo de vaso, lavado de los vasos, entre otros interesantes asuntos.





El Medio Lleno, de Gijón, con el pincho “Taco Tai”, Montera de Oro del Concurso de Pinchos de Asturias 2017

La final se desarrolló en las instalaciones del Centro de Formación de Otea de Olloniego



El Medio Lleno, de Gijón, se proclamó ganador del X Campeonato de Pinchos y Tapas de Asturias que se desarrolló durante el mes de marzo pasado. El ganador ofreció el pincho “Taco Tai”, que a juicio del jurado profesional fue el mejor de los presentados.

La entrega de los premios se desarrolló en un concurrido acto celebrado en el Auditorio Príncipe Felipe de Oviedo, por ser sede del Campeonato. El acto contó con la emoción de conocer en ese momento cuáles eran los premiados, elegidos entre 15 finalistas elegidos por un jurado profesional en el que participaron todas las estrellas Michelin de Asturias, junto a críticos consolidados.

El resultado fue el siguiente:

- **Primer Premio: El Medio Lleno, de Gijón**, con el pincho “Taco Tai”.
- **Segundo Premio: Bar restaurante Blanco de Cangas de Narcea** por su “Pepito de ternera 2017”
- **Tercer Premio: La Mar de tapas, de Gijón**, con el pincho “Fardel de centollo”.

Además de los tres ganadores. El concurso distribuyó una serie de premios en relación con distintas categorías.

El Premio del público, que dan los clientes con sus votos, fue para La terraza de Porceyo, con De la mar al cielo.

La Mención al pincho clásico recayó en el Llar de Viri, de Candamo, con Chispas del Llar.

Mención al pincho innovador para El cenador de los Canónigos, de Cangas de Onís, con el plato Oro negro.

Mejor armonización para Casa Vila, de Pravia, por su Ají de pita pinta.

Plato asturiano fue para El bombón de cabo negro, de La pradera Campanal, en Gozón

Pincho Alimentos del Paraíso, para el restaurante Gotta de Tierra del Agua (Caso), con el pincho Redes 2.17 (Crujiente de gochu asturcelta, crema de patata violeta, bimi, brotes, pensamientos y teja de Sidra DOP).

En las intervenciones, Iván de la Plata, de la organización del concurso, agradeció tanto la implicación de los concejos como de las estrellas Michelin asturianas, que formaron parte del jurado y que asistieron a la entrega de los galardones. La consejera de Medio Rural, María Jesús Álvarez, alabó la calidad de la hostelería regional y recordó todas las marcas de calidad relacionadas tanto con los establecimientos como con los productos.

También intervino el Presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, que valoró el concurso y resaltó la implicación de los “estrellas Michelin” en el certamen, participando en el jurado y respaldando con su presencia la entrega de premios.



Bocados del Cofrade, la gastronomía de Semana Santa que atrae visitantes a Oviedo

Los tres ganadores fueron Bango Siete Plazas (Capuchón de Oro), Casa Amparo (plata) y la Gran Vetusta (bronce)



En Oviedo, la Semana Santa se vive con pasión y con gusto. Este año la iniciativa “Bocados del Cofrade”, que cumplió su séptima edición, volvió a resultar un éxito ofreciendo pinchos de Semana Santa en los establecimientos como complemento a las actividades religiosas y procesiones que congregaron en la calle a miles de personas.

En la edición de este año participaron 30 establecimientos, cada uno de ellos con una propuesta diferente con productos que preservan la vigilia y que sorprendieron a quienes los probaron. Nueve de los inscritos ofrecieron además menús creados para la ocasión con ingredientes de vigilia y que supuso una oferta distintiva durante estas fechas.

En Bocados del Cofrade son los propios clientes los que eligen mediante sus votos las mejores propuestas. Y en la edición de este año las votaciones arrojaron el siguiente resultado:

El que más votos recibió fue el restaurante Bango Siete Plazas, situado en la Arco de los Zapatos, que recibió el Capuchón de Oro, con su bocado “Y al tercer día”. El segundo puesto y Capuchón de Plata recayó en el restaurante Casa Amparo con su propuesta llamada “Lágrimas de Amparo” y el tercer puesto y Capuchón de Bronce, correspondió al restaurante La Gran Vetusta, con su bocado “El Bocado de la Hermandad”.

Entre los votos recibidos, que se hizo utilizando los gastromapas, se sortearon cenas para dos personas y un fin de semana en un hotel de Oviedo.

Oferta de Alojamiento

Para facilitar la visita a Oviedo, la propuesta incluyó una escapada, donde cuatro hoteles de la ciudad ofertaron un paquete de alojamiento con desayuno con precios especiales.

Bocados del Cofrade estuvo organizado por el Ayuntamiento de Oviedo y Otea.



Otea promociona con el Principado en el Salón Gourmet de Madrid las marcas de Calidad de Asturias

El presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, participó junto al Director General de Turismo del Principado, Julio Zapico, en el Salón Gourmet de Madrid a finales del mes de abril pasado, en un acto de promoción de las marcas de Calidad del Principado de Asturias. Durante su alocución defendieron el gran nivel de calidad y explicaron las características de las 4 marcas de Calidad propias que impulsa el Principado con el apoyo de los empresarios turísticos.

Estas son las marcas de Calidad de Asturias

- 1. CASONAS ASTURIANAS.** Creada 1994. Distingue alojamiento. Hoteles. **49 establecimientos.**
- 1. MESAS DE ASTURIAS. EXCELENCIA GASTRONÓMICA.** Creada 2002. Restauración. 30 establecimientos. **ALDEAS DE ASTURIAS. CALIDAD RURAL.** Creada en 2014. Alojamiento rural (Casas de Aldea y Apartamentos Rurales). **47 establecimientos.**
- 1. SIDRERÍAS DE ASTURIAS. CALIDAD NATURAL** Creada en 2015. Presentada en 2017. Restauración. Sidrerías. **21 establecimientos.**

También se refirió a las siete Estrellas Michelin que hay en Asturias y a los restaurantes de cocineras integradas en el Club de Guisanderas de Asturias.



García Rodríguez Hnos.
HOSTELERÍA Y CLIMATIZACIÓN
www.grh.es

COCINAS · LAVANDERÍA · FRÍO INDUSTRIAL · ASISTENCIA TÉCNICA



Twitter: @grhhosteleria

Visita nuestro facebook

Calle Tenderina, 199. 33010 Oviedo ☎ 985 290 277



Coca-Cola presenta Royal Bliss, una innovadora gama de mixers Premium que permite composiciones infinitas



Descubrir nuevos caminos, salir de la zona de confort, crear una marca que abra la puerta a composiciones infinitas. Eso es Royal Bliss, una gama de mixers premium de sabores complejos, ricos en matices aromáticos, que revolucionará el mercado despertando sensaciones inéditas con cada sorbo.

Royal Bliss, que ha sido desarrollada e ideada por la compañía Coca-Cola en España y pensada por y para el consumidor, supone toda una nueva forma de entender el mundo de los mixers: se trata de una gama premium con sabores llenos de matices y tan versátil que permite múltiples creaciones.

Esta nueva gama, se lanza en exclusiva en España para el canal de hostelería con el objetivo de continuar impulsando el sector y de ofrecer a los hosteleros un amplio abanico de variedades que les permitan combinaciones infinitas.

Ocho variedades, infinitas posibilidades

Como parte del compromiso de la compañía de ofrecer diferentes opciones a los consumidores según su gusto, estilo de vida y necesidades, Royal Bliss ofrece ocho variedades entre las que se incluye una versión “zero azúcar”, con notas cítricas bien marcadas y con un trasfondo ligeramente dulce.

Ocho variedades que invitan a componer:

Creative Tonic Water, reinención de un clásico con un balance entre amargor y dulzor sin olvidar los matices cítricos.

Bohemiam Berry Sensation es un espíritu libre, dulce y ácido a la vez, compuesta por matices bien definidos, con sensaciones perfumadas que recuerdan al lichi, fruta de la pasión, melocotón, albaricoque y frutas del bosque.

Creative Zero Azúcar Tonic Water, sin azúcar, pero con mucha imaginación, con notas cítricas bien marcadas y con un trasfondo ligeramente dulce.

Elegant Soda, efervescente e intensa a la vez que neutra, abre la puerta a la armonía perfecta en miles de combinaciones.

Exotic Yuzu Sensation Tonic Water potencia la complejidad de los toques ácidos y amargos, consiguiendo un sabor seco pero a la vez fresco con matices que recuerdan a la mandarina, pomelo y yuzu y con un matiz vegetal.

Expressive Orange es un sabor con voz propia que mezcla notas a naranja con pomelo, mandarina, kumkuat y frutas tropicales.

Ironie Lemon no es sólo limón, es irónico, intenso y mentolado, un sabor que tiende a la acidez, pero con presencia dulce y que deja una sensación refrescante.

Irreverent Gingerale con notas amaderadas y dulces que equilibra las notas propias del jengibre y los cítricos.



Los restaurantes La Gran Vetusta, de Oviedo; Casa Zulima, de Caso y Casa Nuevo, de Pillarno, “Platos de Oro” 2017



Los restaurante Casa Nuevo, ubicado en Pillarno, La Gran Vetusta, de Oviedo, y Casa Zulima de Caleao, en el concejo de Caso, recibieron este año el premio gastronómico “Platos de Oro” que anualmente entrega Radio Turismo. El acto se desarrolló en el salón de Plenos del Ayuntamiento de Castrillón bajo la presidencia de la alcaldesa, Yasmina Triguero, y el comendador de la entidad que concede los galardones, Carlos Guardado.

Herminia Nuevo Rodríguez, recogió el premio de Casa Nuevo, un bar-tienda que fundaron sus padres Pepón y Lela en 1951. La glosa del premio la realizó Amada Álvarez Pico, presidenta del Club Guisanderas de Asturias. El propietario de La Gran Vetusta, Iván Villar recogió su Plato de Oro de manos de José Luis Álvarez Almeida, presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo en Asturias (OTEA). La glosa del local corrió a cargo de la periodista Raquel Bedoya.

El tercero en recibir el galardón fue Casa Zulima, de Caleao. Oliva Poli González, que dirige el restaurante que antes habían llevado sus padres Zulima González y Santiago Poli, lo recibió de manos del entonces alcalde de Caso, Tomás Cuería. El glosador, en este caso, fue el periodista gastronómico Carlos Cuesta.



Acudieron al acto, entre otros, el vicepresidente de la Mancomunidad Comarca Avilés y regidor de Illas, Alberto Tirador, y los alcaldes de Colunga, Rogelio Pando, y de Valdés, Simón Guardado, que el año próximo recogerá el testigo de Castrillón.





El sector audiovisual logra su unión en ACICCA y presenta un sólido programa de actuaciones que permitirán traer rodajes a Asturias




El sector audiovisual asturiano ha redactado, unido, el guión de su futuro. La Asociación Clúster Industria Creativa, Cultural y Audiovisual (ACICCA), que integra a 40 empresas con medio millar de trabajadores, presentó ayer en Oviedo el programa estratégico del sector 2017-2020, que tiene como objetivos fundamentales establecer itinerarios de formación a la carta y para el reciclaje de profesionales, favorecer los rodajes en la región con una marca propia (“Rueda en Asturias”), comercializarla y aspirar incluso a exportar.

“El futuro es nuestro. El sector ahora trabaja coordinado y ojalá el programa estratégico pase del negro sobre blanco y cristalice en una realidad asturiana”, señaló Marga Llano, presidenta de ACICCA, ante un auditorio en el que estaban los representantes de las empresas asociadas y de las instituciones y entidades que colaboran como el Gobierno del Principado de Asturias; los ayuntamientos de Oviedo, Gijón y


Avilés; el Idepa; la FADE; Otea o la Red Asturiana de Desarrollo Rural.

Los intervinientes destacaron la unidad del sector. Durante los últimos tres años las diferentes asociaciones y clúster del audiovisual han confluído bajo un único paraguas y han comenzado a desarrollar actividades conjuntas como los premios GAVA o la Semana Audiovisual. De ese vínculo nació ACICCA y la redacción del programa estratégico elaborado mano a mano con las instituciones públicas. “Esto es trabajo en red y colaboración público-privada”, destacó Guillermo Martínez, consejero de la Presidencia del Principado.


Por su parte, el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida alabó el proceso de unión de las productoras audiovisuales de Asturias y comprometió al sector hostelero y hotelero Asturias para que “no quede ningún proyecto de rodaje en Asturias sin atender”.




Implantación del Sistema de Prevención de Riesgos Laborales desde 75,20€ (IVA incluido).



Hasta un 20% de descuento en la tarifa oficial.





Tarifas especiales en la implantación de la Ley Oficial de Protección de Datos.




Descuentos a partir del 10% en todos sus tratamientos (DDD, Legionella, Piscinas...)




Bonificación entre 150 euros y 310 euros por tonelada. Depósitos de Gas Propano.




Descuentos en el mantenimiento de ascensores.




Descuento en diferentes líneas de prendas laborales.



Aparición gratuita en la Aplicación "Voy a comer en".



15% de descuento en sus tarifas.



Tarifas especiales en las siguientes instalaciones gestionadas por la Mutualidad:

- Balneario de Ledesma (Salamanca)
- Complejo Roquetas de Mar (Almería)
- Apartamentos Los Alcázares (Murcia)



Hasta un 20% de descuento en la tarifa oficial.



Otea innova en formación con un máster para directivos para mejorar la eficiencia de sus empresas



Formar y desarrollar a un conjunto de directivos y directivas de 15 establecimientos hoteleros y hosteleros de Asturias, asociados a Otea, como líderes integrales, para mejorar, de manera medible, su capacidad para dirigir eficientemente a las personas implicadas en sus negocios fue el objetivo del máster que realizó Otea durante los últimos 4 meses.

Esta formación para directivos es un hecho inédito que ha demostrado su eficacia una vez finalizado. La conclusión es unánime: un verdadero éxito y una coincidencia también unánime: es imprescindible que los directivos hosteleros se sirvan de las herramientas necesarias para poder dirigir los equipos de forma eficaz y eficiente. El resultado es la mejora de la rentabilidad de los negocios por la mejora en la eficiencia de los trabajadores.

El curso pone en la mano de los directivos herramientas para generar espacios de mejora a nivel personal, profesional, organizativo y estructural que les ayuden, de

manera continua y progresiva, a lograr la máxima profesionalidad y satisfacción en los servicios que los establecimientos hoteleros y hosteleros prestan a sus clientes y, en consecuencia, les permita mejorar la **calidad del producto**, la **excelencia en el servicio**, **incrementar sus ventas**, **mejorar su imagen**, **promover el mejor clima laboral**, **mejorar su sostenibilidad** y, en general, tener una empresa más **eficiente, rentable** y que sea **“buen lugar” para trabajar**.

El curso hizo que cada participante aprendiera a “dirigirse a sí mismo” y que esto le lleve a ser capaz de tener mayor control emocional, evitando el sufrimiento que genera la dirección de personas y eliminando el estrés, “dar” lo mejor de sí mismo y estar más “realizado” en sus negocios.

La acción formativa se desarrolló en 4 etapas formativas que cubren, prácticamente, todas las áreas de gestión de personas que un directivo de hostelería ha de gestionar de manera eficiente:



1. Liderar a personas en establecimientos hoteleros y hosteleros, incluido a sí mismo (Autoliderazgo).
2. Diseñar y construir equipos de alto rendimiento. El equipo como motor del negocio.
3. Enamorar y liderar a los clientes a través del comportamiento de nuestros empleados. Calidad emocional en acción.
4. Vender activamente en los establecimientos hoteleros y hosteleros. Venta global y vender vendiendo.

Las clases se desarrollaron en el centro de formación de Otea de Olloniego y fue impartido por Miguel Morán que es experto en coaching para desarrollo del liderazgo y rendimiento humano y empresarial en grandes empresas. Al término del máster, se mostraba muy satisfecho por la respuesta de los directivos hosteleros: “posiblemente sea la primera vez en España que las personas que dirigen un centro hotelero u hostelero maneje las mismas técnicas directivas que un directivo de una empresa multinacional”.

Miguel Morán señala que ha podido comprobar que es un colectivo que “aprende muy rápido”. Han demostrado una fuerte motivación y dadas las características del negocio hostelero los directivos de este sector demuestran “una mayor capacidad de aprender”.





*El espresso de los
que más saben de café*





Síguenos en:



Nuestra filosofía, en torno al café, es la búsqueda de la perfección en la taza.

Para poder satisfacer las necesidades y expectativas del consumidor final, le ofrecemos, a través de la búsqueda de innovación en el mercado, un producto adaptado a su medida.

Stracto, el sistema para realizar un café de forma perfecta en hostelería, hogar y oficina.





www.stracto.com - 902 117 230





Se encuentra en las proximidades de la Villa de Luarca

EL JARDÍN DE LOS SENTIDOS

Más de veinte hectáreas de superficie que albergan árboles y flora de todo el mundo.

Texto y fotos: *Carlos Cuesta*
Presidente de ASPET



Es toda una delicia visitar este amplio parterre sujeto a los imposibles acantilados cercanos a Luarca y concejo. Su ubicación exacta es en la localidad de El Chano y el jardín se conoce como de la Fonte Baxo.

En todo el entramado vegetal surgen caminos repartidos por todo el espacio natural y a cada paso aparecen especies florales destacadas que sorprenden al visitante, que queda prendado por la magnitud de este entorno de frescura y placer para los sentidos. Miles de rododendros, camelias, rosas, claveles, geranios y un sinfín de vegetales llaman poderosamente la atención a todo aquel que se acerca por este paraíso visual y artístico.

Porque este vasto jardín botánico es todo un ejemplo de la labor íntima y apetente de una persona muy amante de la belleza natural y las especies arbóreas y florales. Y el capricho personal de José Rivera Larraya no fue otro que llevar a efecto su gran pasión y deseo. Y este empresario madrileño de las panaderías, los dulces y las antigüedades escogió Asturias, y en concreto los entornos de Luarca, por ser el terreno más idóneo para ese objetivo y porque el Principado siempre le pareció un territorio bello y agreste como pocos.

Y con esa pasión en la mente comenzó hace casi veinte años a construir su vergel íntimo y animado adquiriendo



fincas a pie de cantiles cargadas de matorral y terreno complicado. Y con su ímpetu y su ánimo convirtió esos contornos de la Fonte Baxo en un perímetro natural de indudable valor botánico y paisajístico. Actualmente toda una referencia para los amantes de la foresta, el arbolado y el universo floral...

UN JARDÍN OCULTO

Este precioso jardín con las variedades vegetales y las especies más imposibles del planeta permaneció unos años oculto y escondido para los asturianos, pues su propietario tenía este vergel como un lugar privado y aislado. Con el tiempo dio vía libre al personal que cuida y mantiene este espacio verde para que fuera abierto al público. Una gran decisión, así lo expresa el ingeniero-jardinero José Manuel Alba, persona sabia y ordenada, quien controla con destreza y conocimiento todo el jardín ayudado por cuatro oficiales de jardinería.

Y es que José Manuel vive con intensidad su trabajo y cuando llegan grupos de visitantes se pone al frente para ofertarles la calidad del terreno, la amplitud de especies vegetales, los árboles de la vida, los lagos perdidos entre el laberinto vegetal y la belleza de un solar único en el país por sus condiciones terrenas y por una situación privilegiada, enganchado a los viejos acantilados de la costa cantábrica.

Y junto al verdor mágico que se observa en este enclave donde la clorofila manda y las sensaciones vitales son distintas, es agradable y asusta el arte dominante por todo este parterre especial. Columnas romanas traídas de Rumanía, monumentos medievales europeos, arte románico español, fuentes renacentistas, viejos retazos de monasterios, espadañas de historia castellana, vestigios de conventos monacales asturianos, pirámides estéticas y así un verdadero mosaico que atrae y convierte la visita a este conjunto botánico en una delicia para los sentidos y en un placer de evocaciones.

Un jardín donde se vive la foresta y el arbolado de todo el planeta, dividido en zonas para dar más pedagogía y orientación al visitante que acude con deseos intensos a

conocer una joya natural que no espera observar. Cuatro horas de recorrido por los desiertos del Gobi o Sáhara, rincones de Asia, América u Oceanía y apartados europeos y españoles envueltos en un manto floral y arbóreo de todo el mundo. El mundo natural y botánico al alcance de todos.

Muchos especialistas en biología y botánica, amén de jardineros de altura, han estado en este laboratorio asturiano para respirar y conocer especies distintas y difíciles de localizar en un golpe de vista. Un jardín botánico bello, animado, distinto, exuberante, terapéutico y en un marco inigualable de estética y visión panorámica. Y se encuentra en Luarca, en Asturias, para visita y acercamiento de lo que significa un parterre ahíto de intensidad cromática y olor floral. Una belleza que cautiva y que engancha...

Y su visita es una forma más de entregarse a un turismo floral y a una manera de saber lo que es el paraíso con mayúsculas.



Traspaso pub funcionando lado Bulevar de La Sidra y Oviedo Antiguo. Instalado y en funcionamiento. Permiso música amplificadora. Automatismos. Aire acondicionado y calefacción. Materiales superiores. Diseño Dolmen Arquitectos. Tfno. 608 362 929 Facebook. Glassoviedo

Se traspasa cafetería La Pongueta en Oviedo, ubicada en las torres azules de Monte Nuño frente al nuevo Hospital. 275 m², con todos los permisos en regla, muy buenas instalaciones, ventas demostrables. Importe del traspaso 70.000 euros. Informes en el teléfono 647 642 267 y fitoria2014@gmail.com.

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 649 939 160.

Se alquila local en la Tenderina (Oviedo). Cualquiera giro. 130 m². Renta baja. Informes en los teléfonos 985 202 128 y 626 761 662.

Se alquila Bar Restaurante Ferrerín en Cancienes, Carretera General núm. 21. Incluye negocio de Loterías y Apuestas del Estado. Informes en los teléfonos 651 305 876 y 985 505 321.

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 617 447 039 (Alejandro Cuervo).

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 615 960 688.

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 vips, 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 más 5 habitaciones para uso personal. Dispone de un comedor con 65 plazas, Bar con una amplia terraza. Condiciones a convenir. Informes en el teléfono 985 630 602.

Se alquila local de restauración en La Florida (Oviedo). Sin traspaso. Con aval y fianza. 170 m². Informes en el teléfono: 667 089 099.

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 985 168 090 y 607 771 162.

Se vende el Bar restaurante Prau Ferrera en Mieres. Incluye vivienda ubicada encima del Bar. Dispone 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 está 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 985 450 520 y 609 411 203.

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 alquila Restaurante Via Carisa en Pola de Lena. Funcionando, bonito local rústico con vistas a la Sierra del Aramo y al Gamoniteiro. Informes en el teléfono 985 490 357.

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 626 658 015 (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 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 649 769 630 (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 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 629 240 415.

Se traspasa Bar Maxi en Oviedo, próximo a la Estación de Autobuses, con todos los permisos en regla, incluyendo licencia de terraza. Informes en el teléfono 661 169 551.

Se vende Hotel Rural en Somao, situado a 9 Km. del aeropuerto de Asturias y a 5 km. de Cudillero. Magníficas vistas al mar y montaña.

Dispone de 10 habitaciones con baño más otra habitación para la propiedad, ascensor, aparcamiento, enorme salón para lectura, televisión y desayunos. Aseos en zonas comunes, cocina con despensa. Gran almacén y cuarto de calderas. Precio: 525.000 euros. Información en: apmp1945@hotmail.com y en los teléfonos 918 517 207- 676 519 944, persona de contacto Antonio.

Se vende o alquila Restaurante Casa Julio en Santullano de las Regueras. 200 m², Bar, 2 comedores, gran cocina con local para parrilla, almacén y con vivienda opcional. Local acreditado con todos los permisos en regla. Opcional: 3 habitaciones dobles exteriores con cuarto de baño, ideal para montar una vivienda vacacional. Condiciones a convenir. Informes en los teléfonos 985 567 066 y 664 261 826.

Particular alquila negocio de hostelería en Oviedo, calle Aureliano San Román, instalado, 78 m², 18 m² de altillo y 5 m de fachada. Ideal para un matrimonio. Informes en el teléfono 666 143 853.

Se alquila en Pravia Bar-Restaurante céntrico, completamente instalado y equipado, listo para funcionar, comedor y sala independiente para banquetes o comidas de empresa, almacén, con despacho receptor de Loterías y Apuestas del Estado (opcional). Contacto 615 940 243 y pablolopezcano@gmail.com.

Titulado en Hostelería **BUSCA** local en Oviedo, Bar, Vinoteca, Cafetería, Restaurante. Profesional con amplia experiencia, seriedad y solvencia. Informes en el teléfono 676 517 363.

Se Alquila Bar Restaurante STOP en Grado. Superficie 300 m² y con todos los permisos en regla. Informes en los teléfonos 985 751 127 y 609 279 271.

Se alquila Sidrería la Panera en la calle Aureliano San Román, zona de Teatinos- Plaza de las Palomas, local de 80 m² mas 18 m² de almacén y 5 m de fachada. Dispone de una amplia cocina con salida de humos, posibilidad de poner terraza. Informes en el teléfono 666 143 853.

Se traspasa el Café Tienda Gourmet SABORES 2004 sito en Gijón, calle Ezcurdia núm. 93. Local de 50 m² con una terraza exterior de 6 mesas, con una decoración de lujo y con todos los permisos en regla para desarrollar la actividad. Informes en el teléfono 600 532 207. www.sabores2004.com

Se vende máquina especial (acero) para montar natas. MARCA CARPIGGIANI. Informes en el teléfono 600 532 207.

Se traspasa, por jubilación, Sidrería Restaurante en Oviedo, zona céntrica, 160 m², con todos los permisos en regla, bien equipada y a pleno rendimiento (demostrable). Informes en los teléfonos 647 570 099 y 664 188 367.

Se vende o alquila por jubilación de sus titulares el reconocido Restaurante Villa en Gijón. Ubicado en la zona mas turística de la ciudad (Puerto Deportivo). Local de 360 metros dividido en 3 plantas, dispone de sótano. Permisos en regla. Informes en los teléfonos 985 341 628 y 647 454 709.

La importancia del contenido...

El 85%* de los consumidores consulta contenidos de diferentes marcas en Internet. Como agencia de publicidad y comunicación, en Impact5 ayudamos a nuestros clientes a definir su mejor estrategia de marca en Internet a través de la conceptualización creativa de sus sitios web y la planificación estratégica de contenidos en redes sociales.

Conceptualización y desarrollo de portales web
Planificación y gestión de redes sociales
Creación de contenidos para blogs
Acciones promocionales online
Planificación de medios
Gestión de la reputación online



¿Quieres una propuesta personalizada para tu empresa?

IMPACT5®

985 20 70 80 · www.impact5.es

Síguenos en:  



BIENASTUR

Con ganas de cuidarte

Bienastur nace con el objetivo de cuidarte.
De manera que optimizamos los procesos de elaboración, respetando la materia prima,
para obtener productos sin aditivos, sin conservantes y sin añadidos.

EMBUTIDOS SIN, PARA GENTE CON.

