

Revista de

ÓRGANO DE COMUNICACIÓN DE ASOCIADOS  
A OTEA, HOSTELERÍA Y TURISMO EN ASTURIAS

I NÚM. 178

I PRIMER TRIMESTRE 2016  
ESPECIAL FITUR

# hostelería

otea?  
hostelería y turismo en Asturias

IV CONGRESO  
NACIONAL DE  
INNOVACIÓN EN EL  
SECTOR HOTELERO  
Y TURISMO

GIJÓN DE  
PINCHOS

OVIEDO: MENÚ  
DEL DESARME

ENTREVISTA

## Francisco Blanco

CONSEJERO DE EMPLEO, INDUSTRIA Y  
TURISMO DEL PRINCIPADO  
DE ASTURIAS



GALA OTEA 2015: HOMENAJE A LOS FUNDADORES

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

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



**tú & makro**

[www.makro.es](http://www.makro.es)



# Editorial

## Órgano de comunicación del Turismo en Asturias

Iniciamos con el año 2016 una nueva andadura con más energía al hacerlo desde **Otea, Hostelería y Turismo en Asturias**, la gran patronal del turismo de Asturias que surge con una base sólida y con toda la experiencia acumulada de los más de 38 años de vida de cada una de las tres asociaciones que la forman: Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera. Esta revista es el órgano de comunicación de todos los asociados y resulta también de la unión de la Revista de Hostelería (Hostelería de Asturias); la Gaceta de Hostelería (Hostelería de Gijón) y Estancias de Asturias (Unión Hotelera de Asturias).

Este primer número recoge con profusión la primera Gala y Cena de Hermandad que celebró Otea que recogía también las celebraciones que anualmente cada una de las asociaciones realizaban de forma individual. Y como símbolo de lo profundo que está asentada Otea en la sociedad gracias al patrimonio histórico y del trabajo bien hecho que aportan cada una de las entidades integrantes, se decidió que el primer acto social conjunto debía hacerse un homenaje a las personas que estuvieron en la fundación de cada una de las tres asociaciones integradas en Otea.

Ese homenaje reconoce a todos y cada uno de los fundadores, a los pioneros en el asociacionismo turístico en Asturias y se representa en la entrega de diplomas de reconocimiento y las primeras insignias de Otea a los pioneros que nos han podido acompañar y que se extiende a todos los que ya nos han dejado.

Recogemos después amplia información sobre el IV Congreso Nacional de Innovación del sector hotelero y Turístico, la primera actividad que organiza Otea tras su constitución oficial y que es continuación de los otros tres que venía organizando la Unión Hotelera.

Hay también amplia información sobre actividades gastronómicas y turísticas, con especial interés al Campeonato de Pinchos de Gijón o Gijón de Sidras, en las que colaboró con fuerza Otea Gijón.

La primera entrevista institucional es al Consejero de Empleo, Industria y Turismo que saluda la creación de Otea y que estuvo presente, junto con el Director General de Turismo, en los hitos más importantes de Otea y su fundación en este año 2015 que acaba de terminar.

Esta revista quiere identificarse contigo como asociado a Otea, y recoger tus inquietudes y tus necesidades, pero quiere también trascender y que sea una fuente de información del turismo en Asturias, y transmitir desde nuestras páginas el pulso de la hostelería y hotelería de nuestra región, que es el pulso del turismo de Asturias.

En fin, comienza un nuevo año donde esperemos que continúe la recuperación económica que ha permitido mejorar resultados con mayor número de viajeros e incremento de consumo para que las cuentas de resultados y la rentabilidad de los negocios se recupere totalmente.

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

## SUMARIO

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



**Edita:** Otea, Hostelería y Turismo en Asturias.  
Alonso Quintanilla 3, 1º F. Oviedo | Magnus Blikstad 9-2º. Gijón  
T. 985 223 813 | F. 985 223 257. [www.otea.es](http://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](mailto:info@otea.es)

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





# Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, culmina el proceso de fusión e inicia su andadura homenajearando a los socios fundadores en su Gala y Cena de Hermandad

**Otea, Hostelería y Turismo en Asturias** es una realidad desde el pasado 1 de Octubre cuando tuvo lugar la asamblea constituyente en la que los socios validaron por unanimidad en Asamblea General la fusión y los nuevos estatutos que habrán de regir durante los próximos años el funcionamiento de la asociación. La Gala de Otea que reúne las cenas de hermandad de las tres asociaciones fusionadas se celebró a principios de diciembre y en ella se ofreció un homenaje a los socios fundadores de las tres asociaciones: Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera de Asturias. Un acto muy emotivo que tuvo una gran significación y que supuso un digno comienzo de la nueva asociación turística de Asturias.

Efectivamente, las tres asociaciones culminaron en octubre el proceso de fusión en Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, una única entidad que aglutina a más de 2.500 socios que representan a cerca de 3.350 empresas. La asamblea general extraordinaria de asociados única de las tres asociaciones que tuvo lugar en Avilés, en el Hotel NH Collection Palacio aprobó por unanimidad la unión y los nuevos estatutos que regirán la nueva entidad.

El nacimiento de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, es “un hito excepcional dentro del turismo y el asociacionismo de la región”, tal y como resaltó el presidente ejecutivo de la entidad, José Luis Álvarez Almeida.

Siete meses después de que los presidentes de las tres asociaciones que dieron lugar a la entidad firmasen en Fitur el protocolo de fusión, Otea ya es una realidad. “Es algo que muchos pensaron que no verían, pues es cierto que hubo antes otros intentos que no prosperaron y que este proceso atravesó muchas dificultades”, indicó Almeida, que comparte presidencia colegiada con Javier Martínez (que procede de Hostelería de Gijón y Fernando Corral, hasta ahora presidente de Unión Hotelera).





La Asamblea General Extraordinaria de socios finalizó con el acto oficial de clausura en el que participó el Director General de Turismo del Principado de Asturias, Julio Zapico, y el Concejal de Promoción Económica de Avilés, Manuel Campa, junto con otras autoridades regionales y representantes de la Federación de Empresarios, las cámaras de comercio y empresas turísticas.

En el discurso de cierre, Almeida destacó que fue gracias a los socios y a los responsables de las tres asociaciones que la empresa llegó a su fin con éxito. Otea, agregó, “nace con el objetivo de ser interlocutor válido y refrendado por todos los empresarios turísticos”.

“En Asturias somos un millón de habitantes y tenemos que estar en España y dar la voz. Tanto la Federación Española de Hostelería como la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos nos felicitaron por la fusión. Pocas organizaciones nacionales tienen la capacidad que demostramos y ahora mismo nos ponen de ejemplo de cómo tenemos que pasar de pequeños a grandes”, explicó delante de los periodistas.

En su discurso se dirigió a todos los asociados presentes insistiendo en que “debéis sentirnos orgullosos de vuestro sector, del trabajo que realizáis todos los días, del sacrificio que supone mantener abiertos vuestros negocios”.

“El turismo representa más del 8% del PIB de la región, genera más de 33.000 puestos de trabajo, el 10% de todo el empleo que se genera en Asturias. Somos un sector que crece, que muestra ilusión y ganas”.

Por su parte el Director General de Turismo, Julio Zapico, apoyó la unión y afirmó que “para nosotros es una satisfacción el acudir hoy a este acto que culmina un proceso de aproximadamente los dos últimos años que las tres asociaciones quisieron compartir para llegar aquí”. Añadiendo que “es importantísimo el peso que ganan. Y este es el modelo al que tenemos que llegar, por el que tenemos que trabajar”.

## “La Gala de Otea que reúne las cenas de hermandad de las tres asociaciones fusionadas se celebró a principios de diciembre y en ella se ofreció un homenaje a los socios fundadores”

La cena de hermandad que anualmente celebran las tres asociaciones iba a suponer la gran puesta de largo de la nueva asociación. La Junta Directiva de la nueva entidad reunida por primera vez en las instalaciones de la escuela de Hostelería del Polígono



de Olloniego decidió que la primera Gala debería ser para mostrar el respeto y el homenaje a las personas que fundaron cada una de las tres asociaciones integradas en Otea. Lamentablemente, el transcurso de los años, impidió que algunos de los pioneros del asociacionismo turístico asturiano pudieran acompañarnos. Quienes sí pudieron lo hicieron en nombre de todos.

Y así fue. El martes, 1 de diciembre, y en los salones del Hotel Ayre Oviedo del Palacio de Exposiciones y Congresos de Oviedo, en el conocido edificio de Calatrava, se desarrolló la cena de hermandad que por primera vez en la historia se hacía desde Otea, es decir, fueron partícipes todos los socios de las tres grandes asociaciones hostelería y hotelería de Asturias. Fue el primer acto todos unidos y los grandes protagonistas fueron los fundadores. Los premios y distinciones que anualmente conceden las

tres asociaciones se entregarán el próximo año una vez definidos recogiendo el espíritu de los galardones de cada asociación.

En la gala de Otea, a la que seguiría la cena de hermandad, los 19 fundadores que pudieron asistir al acto ocuparon lugar predilecto en el escenario. En concreto estuvieron presentes los siguientes fundadores José Ramón Sánchez Quince, del hotel Samoa; Gregorio García Alonso, de la cafetería Darling, Sergio Bueno Rodríguez, de la Cafetería Santa Fe, Roberto Fernández Vega, de la cafetería Gala, Juan Bautista Rodríguez Velasco, del Bar México, Federico Álvarez Cuervo, de La Mallorquina, Miguel Ángel Rodríguez de la Roz, de la cafetería Impala, José Luis Menéndez Llamas, de la cafetería Luis, Ubaldo García Pérez, de la cafetería La Paloma y Ernesto Cantón González del hotel restaurante La Gruta, todos ellos fundadores de Hostelería de Asturias.



Ernesto Cantón, también lo fue de la Unión Hotelera, en este caso junto a Luis Antonio Iglesias Peláez, del Hotel Ramiro I; Alejandro Álvarez Rodríguez del Hotel Tropical, y Ricardo Tascón González del Hotel León y los Hoteles Begoña, que también fue fundador de Hostelería de Gijón.

Acompañaron a Tascón en la fundación de Hostelería de Gijón: Manuel Rodríguez Pérez, de la Cafetería Mayca; Germán Álvarez González, del Restaurante Bellavista; Valentín Villabona Madera, del Restaurante Las Delicias; Alfredo González Fernández de la Boite Play Boy; Justo Álvarez Hernández, de la Discoteca Malena y Antonio Fernández de la Vega, del Café San Miguel.

Raúl Álvarez Pando, del Hotel La Jirafa y Ernesto Lois Fernández, de la Cafetería Oliver, no pudieron asistir por imposibilidad de última hora.

Todos y cada uno de ellos recibieron de manos de los tres presidentes de Otea una insignia en plata de la nueva asociación Otea. Así los fundadores son los primeros en llevar en sus solapas el distintivo de Otea. También recibieron un diploma conmemorativo como recuerdo de la noche, que les fue entregado por representantes de las empresas del Club Otea.

Esta entrega se realizó al final de la gala que congregó en el hotel Ayre Oviedo a 400 invitados entre autoridades, hosteleros y proveedores. En el inicio intervino el Consejero de Empleo, Industria y Turismo, Francisco Blanco, que puso a Otea como ejemplo “de altura de miras más allá de personalismos”. Blanco destacó que “las cifras de crecimiento de este año sitúan al turismo cerca del 9 por ciento del PIB asturiano”, también prometió promoción y garantizó que “mejorar nuestras conexiones aéreas es un reto de esta consejería”. También tuvo unas palabras el alcalde de Oviedo, Wenceslao





López, que se incorporó al acto tras finalizar un pleno municipal. López puso como ejemplo el esfuerzo de la hostelería para lograr la unión del sector.

La gala se desarrolló de forma ágil alternando intervenciones y tertulias con vídeos de personas populares que daban la bienvenida a Otea, como el periodista Juan Ramón Lucas, el futbolista Juan Mata, Graciano García, Ramiro Fernández, Rafael Anson o el director de la Vuelta Ciclista a España, Javier Guillén.

Los tres presidentes (Almeida, Corral y Martínez) saludaron a los asistentes manteniendo un pequeño encuentro con el conductor de la gala, el gran Pachi Poncela, donde resumieron todo el desarrollo del difícil proyecto de fusión de las tres entidades.

Los dos presidentes nacionales de las asociaciones del sector, Juan Molas, de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos y José María Rubio, de la Federación Española de Hostelería, no quisieron perderse esta importante gala y viajaron desde Madrid para participar. Y lo hicieron también tertuliano con el

presentador y expresando la gran relevancia que tiene y el ejemplo que supone la fusión de las tres asociaciones, un hito para el turismo español. Juan Molas expresó que con los recursos que tiene Asturias tiene que mejorar el número de viajeros, especialmente en el turismo extranjero, que es el que puede crecer. José María Rubio, por su parte, abogó por las nuevas tecnologías y su aplicación a la hostelería, un sector que sufrió unos cambios muy importantes en los últimos años que le han obligado a reinventarse.

Momento estelar fue la tertulia con los pioneros. En nombre de los homenajeados intervinieron Ernesto Cantón, Ubaldo García y Manuel Rodríguez, que mostraron las dificultades que hubo para la fundación de las asociaciones. Ernesto Cantón recordó cómo ya desde el principio se soñaba con la unidad, pero hasta ahora no había sido posible.

Cerró el acto, en nombre de los tres presidentes, José Luis Álvarez Almeida, que, tras los saludos oficiales, inició el discurso mostrándose orgulloso de pertenecer a este sector. Hemos conseguido lo que algunos dijeron





que sería imposible; lo que muchos aseguraron que los egos personales harían fracasar...; lo que muchos dijeron que las rivalidades entre Oviedo y Gijón nos harían desistir”, en relación con la fusión en Otea.

Dirigiéndose a los fundadores explicó que “esta Asturias de la que nos sentimos orgullosos también es cosa vuestra. También Otea es cosa vuestra porque gracias a vuestro tiempo, a vuestro esfuerzo personal e incluso en algún caso a vuestro dinero, hoy Otea es una realidad”. Sobre Otea indicó que “somos una organización con más de 2.500 asociados de todos los subsectores, con más de 3.200 actividades turísticas y representando a un sector que da empleo a 33.000 familias trabajadoras, aportando un 8% al PIB asturiano”.

Y se comprometió a seguir trabajando “desde los pilares que pusieron nuestros fundadores hace 38 años: la formación, la innovación y la defensa del sector turístico”. También señaló que “Otea nace con vocación de crecer y de seguir siendo ejemplo de unión. “Intentaremos que se sumen otras asociaciones y organizaciones para que podamos seguir creciendo”.

Aprovechó sus palabras para pedir al Consejero de Empleo, Industria y Turismo, que “se hagan los ajustes necesarios para que nuestro presupuesto de Turismo siga creciendo como años anteriores”. También se refirió a los ayuntamientos con la instalación de carpas en las plazas con la importante competencia desleal que supone o con la problemática de las terrazas. De alojamiento mencionó los alquileres turísticos ilegales. Todo ello “para proteger al sector”.

Finalizó agradeciendo a todos su presencia y a los medios de comunicación la atención que siempre prestan a Otea y especialmente agradeció a las empresas del Club Otea y a las que colaboran con este evento, que siempre apoyan a Otea y que aparecen reflejadas en esta publicación.

El acto finalizó con la interpretación del Himno de Asturias a cargo de la Banda de Gaitas Ciudad de Oviedo, que también estuvo amenizando la entrada de invitados, y con la foto de familia de todos los homenajeados y autoridades.





## La gran fiesta turística de Asturias



Esta era una gala especial porque era la primera que se celebraba desde Otea, una vez concluido el proceso de fusión y fueron muchas personalidades las que acudieron al evento. El alcalde de Oviedo, Wenceslao López, participó en la gala y en la cena tras concluir el Pleno municipal programado para ese mismo día. De Gijón asistió el concejal de Turismo, Jesús Martínez Salvador. Por parte del Gobierno del Principado, asistió el consejero de Empleo, Industria y Turismo, Francisco Blanco, al que acompañó el director general de Turismo, Julio Zapico.

El presidente de la Junta General del Principado, Pedro Sanjurjo, también quiso estar presente en este acto, al igual que los dos presidentes de la Federación Española de Hostelería (FEHR) y de la Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos (CEHAT), José María Rubio y Juan Molas, respectivamente, que vinieron expresamente para asistir a esta importante gala.

Del Ayuntamiento de Oviedo también asistieron los concejales Agustín Iglesias Caunedo y Belén Fernández Acevedo y del Ayuntamiento de Gijón los concejales José María Pérez y Lara Martínez.

Los presidentes de las Cámaras de Comercio de Oviedo y Gijón, Fernando Kelly y Félix Baragaño no se perdieron el encuentro, así como el director general de Fade, Alberto González. También asistió el Jefe Superior de la Policía Nacional en Asturias, Ignacio Díaz Salazar y el Teniente Coronel Jefe de la Guardia Civil en Asturias, interino, Francisco Javier Puerta Muñoz.

En el ámbito del comercio participaron el presidente de la Unión de Comerciantes de Gijón, David Argüelles, y, la presidenta de los comerciantes del Caudal, Dolores



Olavarrieta y el vicepresidente, Mario Vigil. De la Mesa de Turismo de Fade asistieron el presidente de la Asociación de Campings, Ramón Álvarez, el de Ataya, Julio Bobes. Por parte de Fastur, Delfina Pérez. También estaba la directora de la facultad de Turismo, Covadonga Vigil y el secretario, Raúl Milán.

Del ámbito formativo también asistieron el presidente de la Fundación Escuela de Hostelería de Olloniego, Paulino Lorences y la directora, Ana Zarauza, como la directora de la Escuela de Hostelería de Gijón, María José Fernández Campos, que compartieron mesa con representantes del Colegio de Críticos Gastronómicos, Eduardo Méndez Riestra y Luis María Alonso. Los sindicatos también tuvieron presencia con los responsables de las Federaciones de servicios de UGT, Marta González, y CCOO, Alfredo García.

Por último, por parte de los medios de comunicación asistieron la directora de *La Nueva España*, Ángeles Rivero, el director general de Radio Televisión del Principado, Antonio Virgili, o el director de Ser Gijón, Pablo Palacios, así como la directora de la delegación de Radio Televisión en Asturias, Patricia Álvarez. Por parte de *El Comercio*, asistió Leticia Álvarez y también estuvo presente la directora comercial de la Cope.

# Homenaje a los Fundadores





📍 José Luis Martín Caro, de Aguas de Fuensanta entrega el diploma a **JUAN BAUTISTA RODRÍGUEZ VELASCO. BAR MÉXICO.**



📍 Andrés Álvarez del Grupo Los Norteños entrega el diploma a **JUSTO ÁLVAREZ HERNÁNDEZ. DISCOTECA MALENA.**



📍 Montserrat Valdés de Bodegas Masaveu entrega diploma a **VALENTÍN VILLABONA MADERA. RESTAURANTE LAS DELICIAS.**



📍 Santiago García de Interplaga entrega diploma a **MANUEL RODRÍGUEZ PÉREZ. CAFETERÍA MAYCA.**



📍 Juan García Rojo de Cafés Oquendo entrega el diploma a **UBALDO GARCÍA PÉREZ. CAFETERÍA LA PALOMA.**



📍 Luis Castañón de Lidera, entrega el diploma a **FEDERICO ÁLVAREZ CUERVO. CAFETERÍA LA MALLORQUINA.**



📍 Esteban Fernández de Coca-Cola entrega el diploma a **ROBERTO FERNÁNDEZ VEGA. CAFETERÍA GALA.**



📍 Manuel de Dios, de Makro, entrega el Diploma a **GREGORIO GARCÍA ALONSO. CAFETERÍA DARLING.**



📍 Carlos Cubillo Jordán Arríes entrega el diploma a **ANTONIO FERNÁNDEZ DE LA VEGA**. CAFE SAN MIGUEL.



📍 Montserrat Valdés de Bodegas Masaveu entrega diploma a **GERMÁN ÁLVAREZ GONZÁLEZ**. RESTAURANTE BELLAVISTA.



📍 Santiago García de Interplaga entrega diploma a **ERNESTO CANTÓN**. HOTEL RESTAURANTE LA GRUTA.



📍 José Carlos Méndez de JL Refrigeración entrega el diploma a **RICARDO TASCÓN GONZÁLEZ**. HOTEL LEÓN Y HOTELES BEGOÑA.



📍 Luis Castañón de Lidera, entrega el diploma a **MIGUEL ÁNGEL RODRÍGUEZ DE LA ROZ**. CAFETERÍA IMPALA.



📍 Manuel de Dios, de Makro, entrega el Diploma a **JOSÉ RAMÓN SÁNCHEZ QUINCE**. HOTEL SAMOA.



📍 Juan García Rojo de Cafés Oquendo entrega el diploma a **ALEJANDRO ÁLVAREZ RODRÍGUEZ**. HOTEL TROPICAL.



📍 José Carlos Méndez de JL Refrigeración entrega el diploma a **LUIS ANTONIO IGLESIAS PELÁEZ**. HOTEL RAMIRO I.



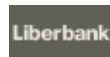
Agradecemos a estas empresas su colaboración

## Club Otea



MASAVEU • BODEGAS

## Colaboradores





IV Congreso Nacional de Innovación en el Sector Hotelero y Turismo

# El Turismo se prepara para el futuro



Más de 400 profesionales del sector hotelero y turístico de España participaron los pasados días 17 y 18 de Noviembre en Oviedo en el IV Congreso Nacional de Innovación en el Sector Hotelero y Turismo organizado por la asociación Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, entidad resultado de la fusión de las tres asociaciones turísticas más importantes de Asturias: Unión Hotelera, Hostelería de Asturias y Hostelería de Gijón.

Un total de once expertos abordaron de una manera muy práctica la forma de aportar valor al producto turístico y se analizaron las perspectivas y últimas tendencias del sector turístico, así como su evolución hacia el uso de las nuevas tecnologías. Todas las ponencias generaron mucho interés entre los asistentes precisamente por su carácter práctico y fácilmente aprovechable.

El acto de inauguración oficial contó con la participación del alcalde de Oviedo, Wenceslao López, quien brindó la colaboración del Ayuntamiento para continuar en sucesivas ocasiones organizando “actos como este”. López indicó que “el Ayuntamiento será el primer aliado para poner en marcha nuevas fórmulas para mejorar este sector”. Además puso como ejemplo la unión de las tres principales patronales del sector turístico asturiano en Otea “para sumar sinergias y esfuerzos”.

Por parte del gobierno del Principado de Asturias asistió el director general de Turismo, Julio Zapico, que valoró

## “Más de 400 profesionales del sector hotelero y turístico de España participaron en el IV Congreso Nacional de Innovación en el Sector Hotelero y Turismo”

los resultados que arrojan los últimos datos de visitantes y pernoctaciones en Asturias. “El sector turístico asturiano estará a finales de este año con los mismos datos que registraba antes de la crisis económica, en el año 2008”, aseguró.

Por último, por parte de Otea habló Fernando Corral, que comparte presidencia con José Almeida y Javier Martínez, también presentes en la mesa inaugural. Corral destacó la importancia de conseguir buenos resultados en esta reunión, al tratarse de la primera que organiza Otea desde la fusión. Un congreso que “se centra en la innovación como herramienta para poder competir en las mejores condiciones posibles dentro del sector”.

La primera de las ponencias corrió a cargo de Álvaro Carrillo quien disertó sobre la Innovación tecnológica como estrategia de adaptación al mercado cambiante. Y para ello valoró la necesidad de conocer las necesidades de los clientes y turistas. Fue una ponencia muy gráfica con casos concretos y ejemplos reales de procesos, organización, productos y servicios, donde la tecnología es un mero apoyo para su desarrollo.



La segunda de las ponencias abundó aún más, entrando en la Innovación, más allá de la tecnología. A cargo de la experta Patricia Miralles, explicó cómo modificar la forma de hacer las cosas, generar nuevos productos con nuestros clientes y establecer alianzas con la competencia mediante el desarrollo de métodos ágiles y prácticos.

El siguiente bloque de ponencias entró en aspectos legales como las cláusulas desfavorables de contratación en distribución hotelera. Quien explicó este asunto fue el abogado experto en estos temas David Hoyos. Fue una ponencia técnica muy instructiva donde se identificaron las cláusulas conflictivas MFN y qué conllevan. Su evolución y el estado de los procedimientos de organismos de competencia y juzgados sobre estas cláusulas en Europa.

Especial interés despertó la ponencia siguiente que abordó las viviendas de uso turístico en España: régimen de las plataformas P2P y regulaciones autonómicas. Fue la experta Esther Montalvo quien se encargó de entrar en este polémico asunto. ¿Qué son estas plataformas y su régimen jurídico?, fue algunas de las preguntas que se contestaron en la charla y especialmente los puntos conflictivos en su concurrencia con la oferta hotelera. Sin duda una intervención que no dejó a nadie indiferente.

El siguiente bloque de ponencias se dirigió más a conocer las últimas tendencias de las nuevas tecnologías aplicadas al turismo. Así el experto Guille Rodríguez habló sobre las redes sociales y la transformación digital del turismo. En su ponencia cuestionó el porqué de las redes sociales y su situación en el panorama turístico y hotelero, explicando tipos de redes y las 4 patas del Social Media Hotelero. La exposición de varios casos de éxito concretos fue muy útil para los asistentes.

Antonio Khalaf, experto en la puesta en marcha de plataformas digitales, dirigió su ponencia al sector hostelero: *Transformación digital en el sector hostelería*, fue su título y abordó la digitalización de procesos explicando las plataformas B2B y B2C, los CRM y la visibilidad digital, que son a su juicio aspectos imprescindibles en una gestión innovadora de la hostelería.

La segunda jornada se inició con un aspecto tan interesante como la creatividad desde un punto de vista práctico: *La creatividad es negocio*, fue el título de la ponencia que dictó Antonio Barredo en la que trató sobre cómo una sensata imaginación acompañada de una buena ejecución se nota en la cuenta de resultados.





Imaginación también, pero dirigida a la creación de una marca, fue la siguiente ponencia a cargo de Alejandro Barredo quien explicó un caso práctico que protagonizó él mismo. Aseguró que las oportunidades “no vienen envueltas en papel de regalo el día de los reyes magos, con una etiqueta que pone nuestro nombre para que así le prestemos toda nuestra atención, sino que están ahí, esperando a que nosotros las desarrollemos”.

Interesante fue la siguiente ponencia que tuvo una presentación práctica en el propio salón de conferencias que se convirtió en una pequeño set de cocina donde los miembros de Poleo Gestión Gourmet sorprendieron a todos con una visión práctica (que se pudo degustar) de cómo mediante el diseño de una adecuada experiencia gastronómica se puede crear atractivo dando valor e impulso a la identidad de marca del establecimiento. Y la experiencia se hizo con un pastel mostrando cómo distintas presentaciones hacen variar la percepción del mismo y del establecimiento que lo realizan.

En esa misma dirección fue la ponencia de María José Huerta titulada *Innovación desde la visión del cliente turístico*. La ponente reflexionó sobre los puntos fuertes

y diferenciales en los que basar la estrategia para ser percibidos como únicos por los clientes y cómo utilizar el diseño, la gastronomía y los productos locales para ayudar a conseguirlo.

Por último, el ex ciclista Luis Pasamontes abordó un asunto aparentemente contradictorio: el Liderazgo del gregario. Pasamontes mostró su experiencia dentro del ciclismo profesional para demostrar que en el deporte de equipo la clave del éxito reside en la convivencia Gregario vs Líder. Es muy necesario tener un buen equipo, organizado, que se esfuerce por ayudar al líder. A su juicio ocurre exactamente igual en el mundo de la Hostelería.

Para clausurar el congreso se contó con la participación del popular periodista deportivo Juanma Castaño, que contó su experiencia profesional que le llevó a conseguir metas que no se había imaginado y como con un trabajo serio, realizado con un buen equipo y resolviendo múltiples dificultades se puede lograr llegar a lo más alto.

Finalmente José Luis Álvarez Almeida, Presidente de OTEA, intervino en el acto de clausura agradeciendo su colaboración a todos los ponentes y empresas.



# “El Sector turístico tiene una gran capacidad de crecimiento y de aportación de empleo y valor añadido a la región”

**Francisco Blanco (Gijón, 1969) es licenciado en Administración y Dirección de Empresas y Doctor en Economía y profesor titular en ejercicio del área de Economía Pública en la Universidad de Oviedo. En julio de 2015, con el cambio de legislatura tras las elecciones autonómicas, es designado por el Presidente del Gobierno del Principado de Asturias, Javier Fernández, para dirigir la Consejería de Empleo, Industria y Turismo, cargo en el que sucede a Graciano Torre.**

## “Debemos combatir la oferta ilegal y alegal, regulando adecuadamente algunos nuevos fenómenos como los de apartamentos turísticos”

Las cifras de ocupación correspondientes al año 2015, especialmente del verano, parece que muestran una recuperación. Sin embargo, el turismo extranjero sigue sin crecer o haciéndolo muy poco.

Los datos de 2015 en su conjunto, no sólo los relativos al verano, muestran la consolidación de una tendencia positiva en términos de turistas y pernoctaciones que arrancó en 2013. Probablemente este año se hayan hecho más notables en nuestras calles porque estamos cerca de superar, en los términos antes señalados, las mejores cifras nunca registradas. En relación al turismo internacional, el Gobierno de Asturias se marcó como prioridad incrementar su contribución al conjunto del turismo asturiano; y debo decir que con los últimos datos facilitados por el INE, y que se corresponden con los meses de enero a noviembre, entre 2012 y 2015 ha crecido el número de turistas internacionales un 36%. También en el presente año en relación a turistas internacionales seguimos creciendo, en este caso un 10,2% sobre 2014, lo que considero más que razonable, si bien debemos seguir incrementado su cuota.

La promoción es una de las necesidades en la que todos parecen coincidir. ¿Cuál es su opinión?

La promoción es una pieza fundamental en la consolidación de un destino turístico, sin duda, pero no es la única. Debemos seguir trabajando en la optimización de los canales de venta, en el fortalecimiento del asociacionismo, en la mejora de recursos e instalaciones. Para mejorar en todos estos aspectos estamos trabajando ya el Plan de Turismo Sostenible de Asturias, un plan global que definiremos en colaboración con el sector y en que todos estos aspectos tendrán su espacio.

¿Qué tiene pensado la Consejería en el ámbito de la promoción en el año 2016?

Lo primero que debo decir es que debemos asumir la promoción desde una perspectiva a más largo plazo y manteniendo el acuerdo con el sector empresarial. Por ello, el Programa de Turismo Sostenible de Asturias, que estamos poniendo en marcha, será el elemento clave que nos permitirá ajustar correctamente y desde una estrategia global, en el tiempo y en el territorio, los aspectos fundamentales de la promoción a la realidad del mercado. Sin embargo hay cuestiones de especial significación que marcan la estrategia promocional, y me estoy refiriendo a eventos como la conmemoración de los 30 años del nacimiento del turismo rural en España, con la inauguración de La Rectoral de Taramundi como elemento icónico. Precisamente éste va a ser uno de nuestros ejes de promoción para 2016, tendrá una



“  
El número  
de turistas  
internacionales  
ha crecido un  
36% en los tres  
últimos años”



## “Uno de los ejes en la promoción turística en 2016 será la conmemoración de los 30 años del nacimiento del turismo rural en España con Taramundi”

atención especial si bien seguiremos apostando por los principales valores de Asturias entre los que las seis reservas de la biosfera y los bienes patrimonio mundial de la UNESCO, a los que el pasado verano se sumó el Camino de Santiago en Asturias, y que seguirán siendo elementos centrales.

Para desarrollar todas estas cuestiones también desarrollaremos planes específicos con el fin de promocionar productos concretos, caso del Camino de Santiago, el turismo activo o el gastronómico y, además, elaboraremos un plan de posicionamiento y comercialización para destacar las ventajas diferenciales de nuestra oferta turística y orientar de forma más eficaz la promoción turística en términos de retorno.

Después de los primeros meses al frente de la Consejería ¿Cuál es su sensación sobre el sector turístico asturiano?

El sector turístico asturiano es un sector dinámico que también está sufriendo cambios en su configuración, siendo uno de los más relevantes de los últimos años la creación de OTEA. Por otra parte es un sector con una gran capacidad de crecimiento y de aportación de empleo y valor añadido a la región.

El turismo es uno de los sectores importantes en la creación de empleo. Usted que tiene la responsabilidad también sobre la industria y el empleo, ¿Cómo lo ve?

En efecto lo es. Apenas ya nadie habla de la diversificación productiva que debía abordar Asturias hace más de 20 años. Hoy es un hecho y el turismo ha sido uno de los protagonistas, en términos tanto de creación en empleo por sí mismo como, indirectamente, en otras actividades que nutren y se nutren del sector. Considero que hay margen para seguir avanzando y mejorando en este sentido. Desde el Gobierno de Asturias haremos lo posible para que así sea.

¿Cuál es el nivel de cumplimiento del Programa Estratégico de Turismo del Principado de Asturias?

El Presta ha cumplido uno de sus principales cometidos que era retomar la participación en la definición del futuro turístico del sector empresarial, tras un año de vacío en la definición de estrategias y políticas. Lógicamente la evaluación global la realizaremos a partir de enero, una vez haya finalizado su vigencia temporal, pero con los datos de los seguimientos parciales considero que los tres pilares sobre los que se había construido: gestión del destino turístico, posicionamiento del destino turístico y competitividad de la oferta turística, y las líneas y acciones que planteaba han contribuido desde el rigor y la definición de un itinerario a futuro a que hoy podamos estar hablando de una mejor situación del turismo en Asturias. En este sentido, el Programa de Turismo Sostenible de Asturias tome su testigo con mayor ambición con el horizonte puesto en 2020.

Algunos hablan de que hay una excesiva oferta de plazas turísticas. ¿Qué opina usted?

Lo que ha habido estos últimos años no ha sido un exceso de plazas sino un déficit de demanda que se está revirtiendo. Por otro lado más que limitar la oferta legal, debemos combatir la oferta ilegal y alegal, regulando adecuadamente algunos nuevos fenómenos, susceptibles de dañar al sector, como los de apartamentos turísticos.

¿El turismo de congresos es un recurso suficientemente explotado en Asturias? ¿Cabe mayor colaboración entre las tres grandes ciudades de Asturias, Oviedo, Gijón y Avilés, bajo la coordinación del Principado?

Cada administración tiene su ámbito competencial, si bien considero que hay margen para la colaboración ya que hay eventos que trascienden con mucho cada una de las tres ciudades consideradas individualmente. Creo que hay margen para actuar desde la cooperación, sumando recursos, y estamos dispuestos a construir acuerdos en ese sentido.

Autopista del mar: Seguimos sin recuperar este importante conexión...

Sobre la Autopista del mar me hubiese gustado que el Gobierno de España hubiese mostrado la misma voluntad de colaboración que en otros puertos. Considero que es el momento de apoyar esta conexión desde la lealtad institu-

cional porque Asturias no puede permitirse dejar pasar su potencial de comunicaciones por mar. Espero que Asturias vuelva a ser una prioridad para el Gobierno de España.



## “Estamos trabajando en el Plan de Turismo Sostenible de Asturias”

La nieve es un recurso que aporta turistas y diversifica la oferta con el turismo deportivo de invierno. Sin embargo, cada año se programa la temporada con un día de cierre o como este año no se cierre pero se tendrá que compensar en otras fecha. ¿Es lógico no aprovechar al máximo este recurso?

No sólo es lógico sino deseable, ahora bien la realidad presupuestaria condiciona por completo las posibilidades, no sólo de las estaciones de invierno sino también de otros muchos ámbitos.



**IGNACIO GARCIA RODRIGUEZ**  
EQUIPAMIENTO DE HOSTELERIA

Delegación para Asturias de:



**Electrolux**



**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.igrhosteleria.com](http://www.igrhosteleria.com)



# El Campeonato de Pinchos de Gijón renovó su éxito con 121 participantes.



Fenicia Marketing Gourmet organizó un año más el Campeonato de Pinchos de Gijón (Gijón de Pinchos) que celebró su VIII edición entre el 13 y el 22 de noviembre pasado, y con una participación numerosa que alcanzó los 121 establecimientos. El certamen está patrocinado por el Ayuntamiento de Gijón, a través de Turismo Gijón y Divertia y cuenta con la colaboración de Otea, el Centro FIP de Hostelería y Turismo de Gijón, el diario *La Nueva España*, Onda Cero y Disceas, S.L.

La entrega de premios tuvo lugar el 24 de noviembre de 2015, en la Sala de Pinturas de Laboral Ciudad de la Cultura (antigua Universidad Laboral) en un multitudinario acto seguido por la mayoría de los participantes, ansiosos de conocer la clasificación final, autoridades, colaboradores y los jurados que evaluaron las preparaciones presentadas. El Presidente de Otea Gijón, Ricardo Álvarez, fue el encargado de entregar el segundo premio, la Escalera de Plata.

El resultado fue el siguiente:

- Escalera de Oro: El Medio Lleno por su Pincho "Tapa-Pote".
- Escalera de Plata: El Cencerro por su pincho "Perrito Meloso".
- Escalera de Bronce: Dosmasuno Gastro por su pincho "A modo de una quiche... te matcha, algas, zamburiña y boletus".



- Premio Social Media al más popular entre nuestros fans de facebook: Café Lua por su pincho "Rabo, cítricos y amostazados".
- Premio del Público en *La Nueva España* digital (Ine.es): La Tasca de Cabrales por su pincho "Sweet Cod Toast".
- Premio Pincho Asturiano: La Mar de Tapas por su pincho "Salmoneu".
- Premio Armonización con Dominio. Nobleza: Asador la Bolera por su pincho "Gocho Peregrino".
- Premio I+D+I: Trespuntocero por su pincho "Perla de Takoyaki".

Diplomas de Finalista del Campeonato:


- Avant Garde: Pollo al limón.
- Cactus: Torto nikkei del Cantábrico.
- Carling Road: El templo.  
DosmasunoGastro A modo de una quiche... te matcha, algas, zamburiña y boletus.
- El Cencerro: Perrito meloso.
- El Medio Lleno: Tapa – pote.
- El Veleru Restaurante: Torto Marín.
- Go Sushi: El disfrute de Go Sushi.
- La Mar de Tapas: Salmoneu.
- Restaurante Bellavista: Cimavilla en estado puro.
- Restaurante El Jamonar : Bokata bakalao.
- Taberna Café Gijón: De callos y bakalao.



El Jurado final estuvo compuesto, por:

- Eduardo Méndez Riestra, presidente de la Academia de Gastronomía de Asturias, miembro del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias.
- Eufasio Sánchez, miembro del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias.
- José Antonio Campoviejo, de El Corral del Indiano y estrella Michelin.
- Luis María Alonso, miembro del Colegio de Críticos Gastronómicos de Asturias.
- Pedro Morán, de Casa Gerardo y estrella Michelin.



Refrigeración 

## EQUIPAMIENTOS DE HOSTELERÍA



### Climatización

Aire acondicionado, ventilación, campanas industriales y extracción de humos



### Frío Industrial

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



### Hostelería

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

Nos encontramos en:

C/ Sabino Fernández Campo, 1-3-4 bajos. 33011 Oviedo

Teléfono: 985 29 65 98 · Fax 985 29 96 05



[www.jlrefrigeracion.com](http://www.jlrefrigeracion.com)



**SAN MIGUEL ESPECIAL**

5,4% vol.

Una cerveza "De mundo y con mundo"

**SAN MIGUEL FRESCA**

4,4% vol.

La cerveza más refrescante

**SAN MIGUEL CLARA**

3,2% vol.

La clara de San Miguel

Nuevo formato retornable

**SAN MIGUEL 1516**

4,2% vol.

Según la ley de pureza

**SAN MIGUEL SELECTA**

6,5% vol.

El perfecto equilibrio de la madurez para un sabor singular

Nuevo formato retornable





# ELEGIMOS LOS MEJORES INGREDIENTES DEL MUNDO DESDE 1890

SAN MIGUEL SIN GLUTEN

5,4% vol.

Tu San Miguel ahora sin gluten

NUEVO

## Y LO MEJOR ESTA POR LLEGAR





# Otea firma un acuerdo con Repsol que facilita descuentos hasta el 35% a sus asociados



Otea, Hostelería y Turismo en Asturias acaba de firmar un convenio de colaboración con la empresa Repsol por el que los asociados que utilicen propano suministrado por Repsol se beneficien de unos descuentos que pueden llegar a superar el 35% de la tarifa oficial de gas. Este acuerdo sirve tanto para aquellos establecimientos con un gran consumo, y que dispongan de tanques de almacenamiento del propano, como para aquellos a los que se suministre el propano en envase industrial, de 35 kilos. La inclusión de esta segunda modalidad (suministro en envase industrial) es un importante logro que abre el abanico de asociados beneficiados al incluir establecimientos con menor consumo de gas.

El acuerdo establece un descuento base sobre la tarifa oficial existente que se incrementa en función del consumo anual del establecimiento.

Además, Repsol a través de sus Servicios Oficiales Gas de Repsol, ofrece de forma gratuita a todos los asociados:

- Servicio permanente de asistencia de averías 24 horas todos los días del año, con la garantía de Repsol.
- Servicio de Mantenimiento Básico: Que incluye la Revisión Oficial Obligatoria que marca la Ley

Con este acuerdo Repsol ofrece una bonificación del 50% en su servicio mantenimiento plus de las instalaciones receptoras, para minimizar los riesgos de cualquier actividad, que incluye:

- Control anual de la instalación de gas.
- Compromiso de atención de averías en menos de 2 horas (3 horas fuera de horario comercial).
- Presupuesto gratuito y sin compromiso sobre la reparación de averías.
- Cambio gratuito de tubo flexible o regulador si se observa un mal funcionamiento.
- Desplazamiento y 3 primeras horas de mano de obra gratuitas en caso de avería.
- Seguro con cobertura de hasta 30.000 €.
- Domiciliación bancaria.

Por último, Repsol pone a disposición de cada instalación, sin ningún coste adicional, su paquete de servicios energéticos integrales: "Soluciones Energéticas", para estudiar posibles mejoras de la eficiencia energética en las instalaciones existentes considerando todas las aplicaciones térmicas (calor, agua caliente y refrigeración), basadas en el gas de Repsol, sistemas híbridos y tecnologías avanzadas.

En la imagen, César Joral Badás, Delegado Territorial para Asturias y Galicia de Repsol Butano S.A. y José Luis Álvarez Almeida, durante la firma del convenio.



**José Curiel.** Departamento Contabilidad

# La Reforma Fiscal en Módulos

El pasado 17 de noviembre el BOE publicó la Orden HAP/2430/2015, de 12 de noviembre, por la que se desarrollan para el año 2016 el método de estimación objetiva del Impuesto sobre la Renta de las Personas Físicas y el régimen especial simplificado del Impuesto sobre el Valor Añadido.

Dicha orden recoge una modificación significativa para aquellos establecimientos hosteleros que estén tributando por el método de estimación objetiva o módulos, estableciendo las siguientes limitaciones para su aplicación, quedando excluidos de dicho régimen los contribuyentes cuando concorra cualquiera de las siguientes circunstancias:

- Que el volumen de rendimientos íntegros (ingresos por ventas, máquinas recreativas, etc.) en el año inmediato anterior supere para el conjunto de actividades económicas 250.000 €. A estos efectos se computará la totalidad de las operaciones con independencia de que exista o no obligación de expedir factura.
- Dicho límite se verá reducido a 125.000 € cuando el volumen de rendimientos íntegros

del año inmediatamente anterior corresponda a operaciones por las que estén obligados a expedir factura siendo el destinatario un empresario o profesional que actúe como tal.

- Que el volumen de las compras en bienes y servicios, excluidas las adquisiciones de inmovilizado, en el ejercicio anterior supere la cantidad de 250.000 €

Estos nuevos límites constituyen un régimen transitorio para los ejercicios 2016 y 2017 ya que a partir del ejercicio 2018 los nuevos límites quedarán establecidos en 150.000 € tanto para las ventas como para los gastos.

Desde Otea recomendamos a nuestros asociados que actualmente tributen por el régimen de módulos, que realicen las comprobaciones necesarias sobre su volumen de facturación y compras para conocer la aplicación o no de esta reforma.

Como siempre, ponemos a disposición de nuestros asociados nuestro Departamento Fiscal para las dudas o aclaraciones que puedan surgir al respecto.



## El auténtico Café Gourmet



*Especialistas en Hostelería*

985 260 046 · [www.cafesoquendo.com](http://www.cafesoquendo.com)



# Desarme 2015. La hostelería ovetense refuerza su tradición más potente



## “Más de 300 restaurantes de Oviedo ofrecieron el fin de semana del 16 al 19 de octubre el menú de El Desarme”

El Desarme se ha consolidado como una de las propuestas gastronómicas más relevantes del norte de España, tanto por su peculiar historia como por la alta participación que atesora y cada año se superan las mejores expectativas. Más de 300 restaurantes de Oviedo ofrecieron el fin de semana del 16 al 19 de octubre un menú compuesto por garbanzos con bacalao y espinacas, callos y arroz con leche.

El hecho de que el Menú de El Desarme (19 de octubre) coincida con el Día Mundial contra el Cáncer de Mama, hizo que Otea decidiera este año unir ambos hechos y promovió una acción solidaria entre los establecimientos participantes consistente en la colocación a disposición de los clientes de una hucha para recoger donativos contra el cáncer de mama. Una pegatina identificó a los restaurantes solidarios y también aparecieron en la app ReservON, la aplicación de teléfono móvil desde donde se puede obtener información y reservas de restaurantes.

### Servicio en la Cocina Económica

La tradición de donar el menú de El Desarme a la Cocina Económica se mostró totalmente recuperada, ya que por cuarto año consecutivo Otea, con el patrocinio de MAKRO, ofreció el menú típico de El Desarme en las instalaciones de la comida económica. En esta entrega participó también la Cofradía de El Desarme, que este año ha decidido nombrar Cofrade de Honor a esta asociación benéfica tan importante en Oviedo. Por parte del Ayuntamiento asistió el concejal de Turismo, Rubén Rosón.

### III Capítulo de la Cofradía de El Desarme

La Cofradía de El Desarme celebró su Tercer Capítulo, que congregó en Oviedo a decenas de personas de otras cofradías que disfrutaron de una jornada de gastronomía y volvieron a encontrarse con una ciudad receptiva. Con el capítulo la Cofradía, que es una entidad que surge desde Otea Oviedo, cumple con su finalidad de hacer patente y promocionar las Jornadas del Desarme de Oviedo.

El programa arrancó con la recepción de las Cofradías en la plaza de “El Fontán” donde se ofreció un desayuno. Este año las cofradías que asistieron al



capítulo fueron las siguientes. Círculo Gastronómico de los Quesos Asturianos; Cofradía de la Buena Mesa de la Mar; Cofradía Amigos de los Nabos; Cofradía de Doña Gontrodo; Cofradía de Amigos de los Quesos del Principado de Asturias; Caballeros de la Orden del Sabadiego de Noreña; Cofradía del Queso Gamonedo, Cofradía del Oricio de Gijón, Cofradía del Colesterol; Buena Cofradía de los Siceratores de Asturias, Gastrónomos del Yumay, Cofradía del Vino de Cangas, Cofradía Gastronómica “O Rabelo”, Cofradía de Amigos de les Fabes, Cofradía del Arroz con Leche, Sociedad Cultural y Gastronómica La Pegarata de Pola de Laviana-Alto Nalón y la Cofradía de la Alubia de la Bañeza, que asistió por primera vez.

A continuación, en el Aula Magna del Edificio Histórico de la Universidad de Oviedo se desarrolló el III Gran Capítulo. En este acto se sumó el concejal de Turismo de Oviedo, Rubén Rosón, que ocupó puesto en la mesa presidencial. En el transcurso del Capítulo mismo fueron nombrados Cofrades de Honor de la Cofradía de El Desarme 2015 la Asociación Cocina Económica de Oviedo (recogió el galardón su presidente, José García Inés), Dña. Carmen Ruiz-Tilve, Cronista Oficial de Oviedo y D. Antonio Virgili, Director General de la Televisión del Principado de Asturias (TPA).

También fueron nombrados dos nuevos Cofrades de número: Ray Porras y Paco Gómez, que se comprometieron a “fomentar, conservar y divulgar la cultura relacionada con el acto gastronómico, histórico y socio-cultural de El Desarme”.

Tras el capítulo, todos los participantes pudieron presenciar el espectáculo “Se armó el Desarme” a cargo del grupo de





teatro Margen, contratado por el Ayuntamiento de Oviedo, donde hacen una recreación libre de los acontecimientos que están en el origen del Menú.

Comenzó entonces el Desfile Oficial con autoridades, invitados, Cofrades de Honor, y miembros de Cofradías asistentes por las calles del casco antiguo de Oviedo, desfile que llama mucho la atención de los vecinos y

transeúntes por el colorido de las capas de los miembros de las cofradías. Abriendo la marcha colaboró, gracias al Ayuntamiento de Oviedo, la banda de gaitas “La laguna del Torollu” de San Claudio.

Después, todos los cofrades e invitados accedieron al Gran Hotel España (c/ Jovellanos, 2) donde se sirvió el Menú de El Desarme. Tras la comida, Coca-Cola colaboró con la sobremesa.



## La Cofradía de El Desarme promociona el menú en Zaragoza



La Cofradía de El Desarme de Oviedo se desplazó a Zaragoza para promocionar el Menú de El Desarme en la capital maña, invitados por la Cofradía de la Borraja y el Crespillo de Aragón y la Sociedad Gastronómica Los Sitios de Zaragoza, en cuya sede se sirvió el Menú que, desde Oviedo, llevaron los miembros de la Cofradía.

El menú, consistente en garbanzos con bacalao y espinacas, los callos a la asturiana y el arroz con leche,



se sirvió a más de 50 comensales que mostraron su satisfacción por la comida y aún más su respeto ante la gran tradición del menú en Oviedo que cada 19 de octubre se sirve en la práctica totalidad de los restaurantes de la ciudad. Un motivo para visitar Oviedo en esas fechas, según comentaron. Entre los presentes estaba el catedrático de Bioquímica de la Universidad de Salamanca y discípulo de Grande Covián, Miguel Pocoví, que tiene una gran querencia por Asturias

*El placer de tomar café*

**cafés**  
**Toscaf**

MARITIMOS TOSCAFIEROS  
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](http://www.toscaf.es)



# La FEHR otorga a Otea el Premio Nacional de Hostelería por lograr la fusión



Otea, Hostelería y Turismo en Asturias, recibió este año el Premio Nacional de Hostelería que la Federación Española de Hostelería (FEHR) concedió a los presidentes de las tres asociaciones (José Almeida, Ricardo Álvarez y Fernando Corral) por haber logrado la fusión de las tres grandes patronales del sector: Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera de Asturias y dar lugar a Otea, la mayor asociación hostelera y turística de Asturias y una de las de mayor tamaño de España.

El premio, que recogió José Luis Álvarez Almeida en nombre de toda la organización, se concedió dentro del apartado de “directivo de asociación federada” y se entregó en el transcurso de la Gala de Premios FEHR. El evento tuvo lugar en el Palacio de Congresos de Valencia y a él acudieron un total de 450 profesionales y empresarios del sector, representantes de la Administración, colaboradores y proveedores, con el fin de rendir homenaje a empresas y empresarios del sector hostelero, que siguen demostrando su capacidad de reinversión y adaptación y su fuerte peso en la economía nacional.

En el discurso de agradecimiento, Almeida valoró especialmente que el reconocimiento viniera desde el propio sector y abogó por trasladar a otras comunidades y organismos la filosofía de la unión.



Los Premios FEHR reconocen la labor de los establecimientos, empresas e instituciones que han destacado en aspectos tan diferentes como la innovación tecnológica, la responsabilidad social, el apoyo a la cultura, la responsabilidad medioambiental, compromiso con las personas con discapacidad, compromiso con la calidad... y pueden ser considerados un ejemplo para el sector por su contribución a engrandecer la hostelería y aportar buenos modelos a seguir.





## Nuevo Clase A. Conéctate a la nueva generación.

Llega un coche que se adapta perfectamente al estilo de vida de toda una nueva generación. Llega el nuevo Clase A de Mercedes-Benz, con sistema de conducción DYNAMIC SELECT, COLLISION PREVENTION ASSIST PLUS, y Faros LED High Performance. Un nuevo compacto diseñado exclusivamente para el tiempo que te ha tocado vivir.

\*Ejemplo de Financiación para un Clase A 180 d PVP 23.900€ (Impuestos, Plan PIVE 8 y transporte incluidos. Gastos de preentrega no incluidos) con las facilidades del programa Alternative de Mercedes-Benz Financial Services España, E.F.C., S.A. -Avda. Bruselas 30- 28108 Madrid. Válido para solicitudes aprobadas hasta el 31/03/2016 con contratos activados y vehículos matriculados hasta el 31/05/2016 o hasta finalización de Plan PIVE 8. Importe a financiar 19.944,65€. Por 220€ al mes en 48 cuotas y una cuota final de 15.097,81€, entrada 3.955,35€, TIN 7,95%, comisión de apertura 596,34€ (2,99%). TAE 9,31%. Importe total adeudado 26.254,15€. Precio total a plazos 30.209,50€. Oferta válida para 15.000 kms/año. \*\*Existen 3 posibilidades para la última cuota: cambiar el vehículo, devolverlo (siempre que se cumplan las condiciones del contrato), o adquirirlo pagando la última cuota. Modelo visualizado no corresponde con modelo ofertado. Más información en [www.mercedes-benz.es](http://www.mercedes-benz.es)

# Mercedes-Benz

The best or nothing.

Nuevo Clase A 180 d por 220€/mes\* en 48 cuotas:

Entrada:	3.955,35€
Cuota final:	15.097,81€**
TIN:	7,95%
TAE:	9,31%

Cuota mensual:

**220€/mes\***

Consumo medio 3,7 - 3,9 l/100 Km y emisiones de CO<sub>2</sub> 98 - 104 g/km.



## 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](http://www.adarsa.mercedes-benz.es)



# Gijón de Sidras bate todos los récords y se consolida como el gran evento gastronómico de Gijón



Gijón de Sidras celebró este año su séptima edición batiendo todos los récords. En total, se han escanciado más de 110.500 botellas de sidra, superando las 105.000 de la edición anterior. Además, el público ha disfrutado de 40.000 cazuelas y se distribuyeron 25.000 pañuelos.

Gijón de Sidras es una iniciativa gastronómica organizada por la empresa Fenicia, con la colaboración de Otea Gijón, con la que se rinde homenaje a la sidra a través de su cultura y su degustación. Participan los llagares de toda Asturias que se hermanan con algunas de las sidrerías más emblemáticas de Gijón.

La edición de este año se celebró del 8 al 18 de octubre, y todas las sidrerías participantes ofrecieron a los visitantes una botella de sidra y una cazuelina a un precio especial. Para facilitar el recorrido por las sidrerías volvió a contarse con el Sidrobús, un autobús que recorría la ciudad haciendo paradas cerca de las sidrerías participantes. El viaje en autobús fue gratuito y solo había que disponer del pañuelo oficial de Gijón de Sidra, que se conseguía en las sidrerías participantes. Toda la información se mostraba en el Sidromapa, un mapa en el que se podían conocer los establecimientos participantes, su localización, el horario, y la cazuelina que preparaban en el certamen.

La entrega de premios se celebró en el Museo del Ferrocarril que registró un lleno hasta la bandera y fue en este acto donde se desvelaron los premiados.



## Premiados

**Mejor sidrería:** La Pámpana.

**Finalistas:** El Cuetu y El Chaflán.

**Mejor Sidra:** Sidra Fran, de Llagar Fran (Lote1).

**Finalistas:** Sidra Trabanco y Sidra Solleiro.

**Mejor escanciador:** Carlos García Suárez, de Sidrería Nava.

**Finalistas:** Eduardo Fernández, de los Pomares, y José Ángel Fernández, de Río Astur.

**Premio Mejor Cazuela:** Capote de Grana y Oro, de Sidrería Zapico.

**Finalistas:** fabes con almejes, de Sidrería Casa Fede, y repollo con langostinos, de El Alleranu de Fito.

**Mejor equipo:** sidrería-llagar Sidrería Parrilla Antonio y Sidra Orizón.

**Sidra más prestosa:** Sidra L'Allume.

**Cancios de chigre,** El podio estuvo formado en esta ocasión por Coro Asturiano Gijón La Calzada (primero), Coral Asturiana de Gijón (segundo) y Coro Voces de Cimadevilla (tercero).

**Finalistas:** Voces del Centro Asturiano, Costa Verde A y Costa Verde B

# El Centro Asturiano de Barcelona concedió a Otea la Medalla de Oro de la institución

El Centro Asturiano de Barcelona, una de las instituciones asturianas más veteranas del mundo, entregó la Medalla de Oro de la asociación a Otea, Hostelería y Turismo en Asturias. La distinción se ha concedido por **“promover, estimular y fortalecer el tejido hostelero, fomentar el turismo en Asturias y la formación de sus asociados a través de la excelencia organizativa”**.

El acto de entrega se celebró el pasado 19 de septiembre en el transcurso de la celebración del Día de Asturias en Barcelona, al que asistió el presidente ejecutivo de Otea, José Luis Álvarez Almeida

El Centro Asturiano de Barcelona, presidido por el trubieco Enrique Delgado, organizó una importante celebración para conmemorar el día de Asturias que es seguida por centenares de asturianos y allegados y que constituye una de las de más relevancia de cuantas celebran los centros regionales de la ciudad Condal.

José Luis Álvarez Almeida fue también el encargado de pregonar las fiestas del Centro Asturiano de Barcelona. Almeida en su intervención ensalzó la capacidad asociativa como ejemplo de organización activa para hacer frente y resolver las situaciones que surgen ante los nuevos retos de la hostelería. Después de poner como ejemplo a Barcelona por su política turística y su trabajo frente al furtivismo turístico, pasó revista al desarrollo turístico de Asturias y a la labor activa de los centros asturianos como dinamizadores de la región.

En el acto, además del presidente de Otea intervinieron por el Ayuntamiento de Barcelona, la regidora de participación y del Distrito de Ciutat Vella, Gala Pin, como anfitriona, la presidenta del Consejo de



Comunidades Asturianas en representación del Gobierno del Principado de Asturias, Paz Fernández Felgueroso y el presidente del Centro Asturiano de Barcelona, como organizador.

Tras este acto, la comunidad asturiana celebró con gran sentimiento, la romería de La Santina en las instalaciones del club de campo del Centro Asturiano de Barcelona, donde se hizo entrega de las insignias de los 25 y 50 años a los socios correspondientes y la Medalla de Oro del Centro Asturiano de Barcelona a la asociación Otea, Hostelería y Turismo en Asturias.

Con 128 años de presencia activa en la ciudad condal, el Centro Asturiano de Barcelona mantiene viva la asturianía. A estos festejos asistieron más de un millar de personas.

# Grupo Norteños Referente de calidad en carnes y procesados



Grupo Norteños nació en los años 60 de la mano de tres asturianos cargados de ilusión y ganas de trabajar. Hoy integra a más de 15 empresas entre mataderos, salas de despiece, plantas de elaborados y cebaderos de vacuno repartidos por todo el territorio nacional. Su éxito se sustenta en haber sabido conjugar la tradición, experiencia y el buen hacer de sus profesionales, quienes de la mano de los nuevos avances tecnológicos garantizan la máxima seguridad alimentaria y la calidad de todos sus productos.



Posicionada actualmente como una de las industrias cárnicas líder en el mercado nacional e internacional, Grupo Norteños procesa del orden de 2000 toneladas de producto terminado al día, dando empleo a 400 personas. Con sede en Madrid, la empresa acaba de inaugurar una nueva unidad de producción de 18.000m<sup>2</sup> en Mercamadrid, dotada de la tecnología más moderna. Se compone de una sala de despiece con una capacidad de 75 T/día, sala para preparaciones de carne y carnes picadas con capacidad de 32 T/ día, sala de cortes y sala de almacenamiento. Todas sus instalaciones tienen temperatura regulada y sus cortes y envasados se adaptan a las necesidades más variadas y exigentes.

## El objetivo de Grupo Norteños es el desarrollo, la producción y la entrega de productos de alta calidad homogénea

Grupo Norteños dispone de fincas de cebo para ganado bovino en las regiones de Madrid, Castilla León y Castilla-La Mancha, con una superficie aproximada de 2.000.000 m<sup>2</sup> y un total de 20.000 reses en ciclo. "Seleccionamos sólo los animales de mejor calidad, alimentados con un programa especialmente diseñado y comproba-

do, potenciando así su sabor y ternura. El continuo seguimiento veterinario de los animales en el campo y una cuidada alimentación con pastos y piensos naturales con forraje de calidad insuperable para el consumo", afirma desde la dirección del grupo. El ganado es sacrificado en sus propios mataderos, cuidando al máximo la calidad e higiene de cada pieza.

### Calidad homogénea

La calidad, ha sido siempre la máxima a seguir de Grupo Norteños. Su objetivo es el desarrollo, la producción y la entrega de productos de alta calidad homogénea, orientados a la satisfacción de sus clientes.

Para ello -nos cuentan-, "seleccionamos día a día, de manera cuidadosa y exigente, la carne tanto de nuestros propios mataderos, como de los más selectos a nivel nacional y europeo. Todos nuestros productos son meticulosamente controlados (datos de temperatura, valor Ph y peso), acompañado de una evaluación visual de nuestros técnicos. El producto final, está envasado en embalajes de primera calidad, en nuestras modernas instalaciones, que cumplen con todas las normativas sanitarias". La vocación de Grupo Norteños por la calidad viene avalada por sus certificados: ISO 9001/2008 Bureau Veritas, ISO IFS y Pliego de Etiquetado de Face.

Grupo Norteños distribuye carnes de ganado ovino, porcino, caprino, aves, derivados del pato y caza. Con la calidad como máxima, selecciona también productos clasificados con etiqueta gourmet.

### Gran oferta de productos elaborados

Partiendo de carne picada fresca y seleccionada, Grupo Norteños pone a disposición del canal HORECA y los canales de distribución una amplísima variedad de pro-



## La empresa inauguró en el 2015 una nueva unidad de producción de 18.000m<sup>2</sup> en Mercamadrid

ductos elaborados, principalmente hamburguesas, picadas y albóndigas. La oferta es ilimitada: de buey, de ternera blanca, de cordero, con sabores gourmet... Desde la carne pura a las carnes mixtas con distintos porcentajes de mezclas.

"Nuestras hamburguesas -aseguran responsables de grupo- se elaboran cumpliendo con la rigurosa normativa existente sobre productos de carne picada. Utilizamos la tecnología más moderna en el proceso de producción, lo que nos permite cumplir con la demanda y exigencia de todos los mercados". Grupo Norteños ofrece estos productos tanto frescos como congelados.

### Calidad de servicio

La calidad, que en Grupo Norteños empieza con el cuidado de los animales en el campo y llega hasta sus procesados, abarca también su servicio. A través de los años, ha desarrollado una distribución segura que le permite garantizar la expedición rápida de cada pedido, una cadena de frío intacta y la documentación precisa a la entrega. Sus camiones son modernos, higienizados tras el envío de los pedidos y equipados con tecnología de comunicación a bordo.

En grupo Norteños, todos los clientes reciben un trato personalizado para optimizar la flexibilidad y la expedición de cada pedido. Su división de ventas y atención al cliente está operativa las 24 horas.

[www.gruponortenos.com](http://www.gruponortenos.com)  
[atcliente@centraldecarnes.com](mailto:atcliente@centraldecarnes.com)  
91. 779.72.00





*Central de Carnes*

**GRUPO NORTEÑOS**



*La mejor carne  
del mundo*



**CARNE EXCELENTE**

Central de Carnes Madrid Norte S.A.

T. 91 779 72 00 F. 91 507 18 27

[www.gruponorteños.com](http://www.gruponorteños.com)



## La hostelería asturiana, volcada en diferentes propuestas gastronómicas

### Las Jornadas de los callos de Noreña, fiel a la tradición del puente de la Inmaculada

Noreña celebró las Jornadas de los callos que, como hace más de medio siglo, se desarrollan en torno a la fiesta de la Inmaculada. La presentación volvió a concentrar a un buen número de asistentes en el hotel Cristina de Noreña. El pregonero en esta edición fue el cronista de Colunga y escritor gastronómico, José Antonio Fidalgo que sorprendió al numeroso grupo de asistentes al acto planteando dos retos al Ayuntamiento de Noreña. En un tono distendido pero sustentado en raíces históricas profundas reivindicó la recuperación del arroz con callos.

Ese plato, nombrado como “manjar blanco con callos de vaca”, figura en el recetario “Arte de cocina”, escrito por Diego Hernández de Maceras y publicado en 1607.



El segundo reto fue el hermanamiento gastronómico con Patones, localidad de la provincia de Madrid. Fidalgo explicó cómo en este municipio, núcleo de resistencia goda en tiempos de la dominación árabe de la península, hay una importante fiesta en torno a los callos que se remonta a muchos años atrás. En ese concejo, según explicó Fidalgo, la fiesta dura un mes: del 15 de noviembre al 15 de diciembre.

En la presentación también intervinieron el presidente de Otea Noreña, Moisés Cuesta, el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida y la alcaldesa de Noreña, Amparo Antuña.

El acto finalizó con la entrega del premio a la niña Aleksandra García, ganadora del concurso de dibujos convocado para el cartel de las Jornadas, una magnífica idea de la organización que involucra a los escolares del municipio con estas jornadas.

### Turón cumplió con la tradición de las Jornadas Gastronómicas del Pote en el puente de la Constitución y celebró su 25 edición

El alcalde de Mieres, Aníbal Vázquez, presidió el acto de apertura de la XXV edición de las Jornadas Gastronómicas

del Pote de Turón que se celebraron durante el puente de la constitución en la localidad mierense. El restaurante Vatur acogió la presentación del popular certamen gastronómico, que este año cumplió las bodas de plata.



### Genaro Alonso, Consejero de Educación “Gochín de Oro” en las 23 Jornadas de la Matanza de Felechosa

El Consejero de Educación y Cultura, Genaro Alonso, recogió este año el “Gochín de Oro” distinción con la que la Junta local de Otea y Alletur entregan cada año a una personalidad en el contexto de la celebración de las Jornadas de la Matanza que desde hace 23 años se organizan en la localidad. La presentación, donde se hizo entrega de este premio se desarrolló en el Complejo Residencial de Mayores de la Minería en Felechosa y, como siempre, en medio de una nutrida asistencia de hosteleros y público



El pregonero fue Pedro Rodríguez Cortés, miembro de la asociación de Periodista y Escritores de Turismo, que hizo un resumen de la historia de la matanza del cerdo en Felechosa. Por parte de Otea intervino el presidente Fernando Corral. Cerró el turno de intervenciones el alcalde de Aller, David Moreno, poniendo el ejemplo de los hosteleros de Felechosa y de su unión.

### Llanera disfrutó del menú de la Matanza

Llanera también se sumó al festival gastronómico de Diciembre con las Jornadas de la Matanza que

cumplieron su séptima edición. En las jornadas, que están organizadas por la Junta Local Otea Llanera, participaron diez restaurantes de Llanera que ofrecieron un suculento menú con base en los productos de la matanza del cerdo.



### Los hosteleros de Tudela Veguín y Anieves celebran su I Campeonato de Pinchos

Los hosteleros de Tudela Veguín y Anieves (Oviedo), organizados en torno a Otea y a la Sociedad de Festejos de Tudela Veguín, organizaron el pasado mes de diciembre coincidiendo con el puente de la Inmaculada el primer campeonato de pinchos. La iniciativa fue presentada en el Ayuntamiento de Oviedo. La participación de los locales hosteleros fue completa (el 100% de los establecimientos se apuntaron al certamen) y su desarrollo fue un éxito absoluto, con más de 2.500 pinchos vendidos. El vencedor del campeonato ha sido el bar Ca'Josti (Anieves) con "El Cojonudo de Ca'Josti", un pincho hecho con un chipirón relleno envuelto en jamón y coronado con una gamba y un toque de salsa sobre una base de pan.

### Pinchos en Navia, Luarca y Vegadeo y marisco en Tapia

Navia celebró su VII Concurso de Pinchos y Tapas de Autor, que cada año eleva más el nivel gastronómico de las propuestas. En el concurso participaron un total de 25 establecimientos del concejo. Para valorar las propuestas se creó un jurado profesional que eligió los tres mejores. Primer premio del jurado: Meson el Centro. Segundo: Blanco Hotel Spa y tercer premio del jurado: Cafetería Martínez.

Luarca también celebró certamen de pinchos con la participación de 15 establecimientos. La elección del mejor pincho fue decisión popular de los clientes que dejaban su opinión en unas papeleras.

Vegadeo presentó también una oferta gastronómica con su VII edición del Concurso de Tapas y Pinchos De Tapeo por Vegadeo con la participación de 13 establecimientos. Por último, Tapia se apuntó al mejor marisco con el Festival del Marisco y el Percebe, unas jornadas veteranas que cumplieron su XVII edición.





## Las Jornadas de las Setas Silvestres de Otoño contaron con la participación de 221 establecimientos de 9 comarcas turísticas de Asturias



Las setas silvestres otoñales fueron las protagonistas de la iniciativa gastronómica de las Jornadas Gastronómicas de las Setas Silvestres del Otoño que se desarrolló en los tres últimos meses en un total de 9 comarcas turísticas de Asturias y que permitió degustar en los establecimientos participantes sabrosas preparaciones gastronómicas realizadas con la seta silvestre como base del plato. La iniciativa fue organizada por la empresa AsturHongo con la colaboración de Otea, Hostelería y Turismo en Asturias.

En total y en el conjunto de las nueve comarcas participaron 221 establecimientos de hostelería y más de 35 comercios de alimentación, donde se podían adquirir las setas para hacer las preparaciones en los propios hogares.

Las comarcas en las que se desarrolló la iniciativa fueron las siguientes: Camín Real de la Mesa, Cabo Peñas, Bajo Nalón, Comarca de la Sidra, Mieres, Comarca del Nora, Comarca de Avilés, Valle del Nalón y Montaña Central de Asturias.

Todas las jornadas se desarrollaron entre el 2 de Octubre, que comenzaron las primeras, en el Camín Real de la Mesa, y el 6 de diciembre, que concluyeron las últimas, que correspondieron a la Montaña Central. Al final de todas ellas hemos de registrar un absoluto éxito a tenor de los comentarios de los participantes.



Las jornadas además del propio placer de la degustación tuvieron el objetivo de dar a conocer la seta silvestre, producto característico del Principado y desconocido por muchos e insistir en la necesidad de que siempre se exija que las setas que se ofrecen sean comercializadas por un distribuidor autorizado, que pase todos los controles sanitarios. De esta forma el consumo se puede hacer con absoluta tranquilidad.

De forma paralela a las jornadas se organizó un concurso para que los clientes que lo desearan subiesen al perfil de Facebook de Otea una foto con el plato de uno de los restaurantes.



## Nuevas Juntas Locales de Otea

# Constituidas las Juntas Locales Otea Carreño y Otea Pravia

En los últimos meses han sido constituidas sendas Juntas Locales de Hostelería en Carreño (Otea Carreño) y en Pravia (Otea Pravia) dando continuidad al proceso de creación de organizaciones locales de Otea (anteriormente Hostelería de Asturias). Estas dos nuevas juntas son las primeras que se crean desde Otea, es decir, una vez constituida Otea, Hostelería y Turismo en Asturias y culminado el proceso de fusión de Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera.

En la reunión de constitución de ambas juntas se designaron las personas que componen los equipos directivos.

De Otea Carreño son las siguientes:

Presidenta:

- Begoña Gonzalez Vega, **Cafetería Puerto de Candas**.

Vocales:

- Adrián Queipo Vega, **Restaurante El Empalme**.
- Luis Fuente Perez, **Vinatería El Retiro**.
- Sonia Domínguez Barquín, **Cafetería Pub K-4**.
- Manuel Carlos Fernández Antuña, **Sidrería El Maño**.
- Luis Bolado Calderón, **Restaurante El Llagarón**.

- Faustino Ortiz Sánchez, **Pub El Otro**.
- Ricardo García Fernández, **Bar El Pirata**.
- Lucía Riego Delgado, **Cervecería La Barrica 13**.

De Otea Pravia, son las siguientes:

Presidente:

- Miguel Ángel Arrojo. **Restaurante los Catorce**.

Vocales:

- Ana Fernández Iglesias. **Restaurante Brisas Pravianas** de Cañedo.
- Iván Beiro. **Café El Teatrillo** de Pravia.
- Alejandro Alonso. **Hotel Antiguo Casino** de Pravia.
- Bruna Marlene Pires López. **Casa Romeo**. Pravia.





## Taller de cocina navideña para niños

Diecinueve niños de toda Asturias participaron a finales del mes de diciembre pasado en el taller de cocina navideña para niños que impartió el departamento de formación de Otea. Los niños, de edades comprendidas entre los 6 y 13 años, aprendieron a realizar polvorones navideños, *Cupcakes* y pastas navideñas al tiempo que disfrutaron de la cocina y conocieron las técnicas básicas de la repostería y el cuidado que hay que tener con hornos y fuentes de calor. El curso concluyó con la entrega de diplomas de aprovechamiento junto con el librito con las recetas de lo que prepararon durante los tres días y, naturalmente, muestras de cada uno de sus magníficas creaciones para que las degustaran sus familiares.



## Encuentro de FADE con empresarios turísticos del Oriente



La Federación Asturiana de Empresarios organizó en el mes de octubre pasado un encuentro con los empresarios de Turismo del Oriente de Asturias para conocer sus necesidades y pulsar cómo se encuentra la situación del sector en esta área de Asturias al que asistieron más de 60 representantes de los sectores turístico, forestal y agroalimentario, entre otros.

El presidente de la federación, Pedro Luis Fernández, compartió con los asistentes las líneas maestras del plan estratégico de Fade y les trasladó la voluntad de la organización de atender especialmente a los que desarrollan su actividad empresarial en las alas de la región.

El vocal del consejo de Fade y copresidente de Otea, Javier Martínez, fue quien intervino en nombre de Fade, explicando, en primer lugar las finalidades de la Mesa de Turismo de FADE y las asociaciones que la integran. También explicó el proceso de fusión de Hostelería de Asturias, Unión Hotelera y Hostelería de Gijón en la nueva asociación Hostelería y Turismo en Asturias (Otea), y después hizo un análisis de la situación del sector turístico en la actualidad aportando un buen número de datos sobre número de establecimientos, empleo, importancia económica, etc., así como de las estadísticas de ocupación de los últimos años, donde se vislumbra una leve mejoría en 2014 y en 2015, pero sin llegar aún a los niveles anteriores a la crisis. Finalmente se abrió un intenso debate con los asistentes.

## El Pájaro Azul y Otea ponen en marcha en Navidad una nueva edición de la campaña solidaria “Invítame a un café”

La Fundación El Pájaro Azul y Otea, Hostelería y Turismo en Asturias pusieron en marcha la quinta edición de la campaña del Café Solidario ‘Invítame a un café’, que se desarrolló entre el 18 de diciembre y el 17 de enero en más de una treintena de establecimientos hosteleros de Oviedo.

La campaña tiene por objetivo recaudar fondos para la alimentación de los cuarenta niños de la calle acogidos en el centro Baba ya Poveda de Kinshasa, en la República Dominicana del Congo. La presidenta de la Fundación explicó que la campaña demuestra que “con un simple gesto como donar el importe de un café, se puede conseguir mucho”. Y es que con un solo euro se puede financiar la comida de un niño durante un mes.

La presentación de la campaña se desarrolló en el establecimiento El Cafetín, del Fontán, que también participó en la misma, y contó con la presencia de la

presidenta de la Fundación Pájaro Azul, Inmaculada González-Carbajal, el presidente de Otea, José Luis Álvarez Almeida, y la concejala del Área de Atención a las Personas e Igualdad del Ayuntamiento de Oviedo, Marisa Ponga. Además asistieron la galerista Guillermina Caicoya y el director Pablo González.



**STRACTO**

*El espresso de los que más saben de café*

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](http://www.stracto.com) - 902 117 230

Síguenos en:

f  
t  
y  
in  
ig

cafento



## Entrega de premios del XXII Campeonato Oficial de Escanciadores de Asturias

El restaurante Amandi, en Villaviciosa, fue el lugar elegido por la organización para la entrega de los premios de la XXII edición del Campeonato Oficial de Escanciadores que se desarrolló a modo de liga a lo largo del año 2015 en 17 concursos individuales repartidos por toda la geografía asturiana y que coinciden con eventos festivos y gastronómicos. En cada concurso los escanciadores participantes van recibiendo puntos y gana el que al final del año ha recibido mejor puntuación. En el acto de entrega de premios la propuesta de la profesionalización y creación de una categoría laboral del escanciador, idea que fue propuesta por el presidente de Otea Jose Luis Almeida en su intervención, centró el resto de discursos, coincidiendo todos en apoyar esta idea.



La clasificación fue la siguiente. **Ganador:** Jorge Vargas, de la Sidrería El Otru Mallu, de Gijón. Le siguieron sus compañeros Wilkin Aquiles y Salvador Ondó, de la sidrería del mismo grupo El Mallu; en cuarto y quinto lugar, Jeison Franco y Loreto García, (primera asturiana del ránking), de las sidrerías Manolo Jalín y El Madreñeru en Pola de Siero. Los siguientes clasificados fueron: Pablo Álvarez, de la sidrería Fonte Villoria, en Lugones; Jonathan Trabanco de las sidrerías Manolo Jalín y El Madreñeru; Pablo Suárez de sidrería La Cuétara; Moisés Martínez, de sidrería La Neña de Ciaño, y Abraham Castellanos, de la sidrería Fonte Villoria, de Lugones. En cuanto a la modalidad de equipos, Ernesto Álvarez, propietario de las sidrerías El Mallu, El Otru Mallu y El Mallu del Infanzón, alcanzó el primer premio.

## Entrega de los Premios Nacionales Platos de Oro 2015 en Villaviciosa

Casa Belarmino, de Gozón, restaurante Amandi, de Villaviciosa y El Planeta, de Gijón, se hicieron con los galardones en Asturias



La Casa de los Hevia acogió la entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía 'Platos de Oro', correspondientes a 2015, que celebran su trigésimo aniversario. Los premios distinguieron al restaurante Casa Belarmino, de Gozón, el restaurante Amandi de Villaviciosa y a El Planeta de Gijón.

En el acto de entrega de los galardones estuvo presente el Alcalde del Municipio, Alejandro Vega, y también asistieron la Presidenta de la Mancomunidad Comarca de la Sidra, Ana López; el Vicepresidente de la Asociación de Hostelería de Asturias (hoy Otea), Miguel Ángel de Dios y el comendador en Asturias de la Real Cofradía Platos de Oro-Radio Turismo, Carlos Guardado.

En el acto participaron para glosar los méritos, historia, trayectoria, excelencias gastronómicas y para felicitar y entregar los galardones a los premiados, el Dr. Alberto López-Asenjo García, consejero de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de la OCD en la Embajada de España en París y experto en nutrición y alimentación. José Luis Acosta, fundador del Barrio de la Sidra de Gijón y Koke González, periodista deportivo y redactor de *Marca* y amante de la gastronomía.

## El turismo asturiano disfrutó en el stand de Otea en la FIDMA del Día de la Hostelería

Por primera vez, la celebración del Día de la Hostelería en la feria congregó en unidad a las tres asociaciones de Hostelería de Asturias, Hostelería de Gijón y Unión Hotelera, ya unificadas en Otea, Hostelería y Turismo en Asturias. En el stand que Otea montó en esta edición de la FIDMA se congregaron hosteleros de toda la región, que disfrutaron de la feria e intercambiaron opiniones.

También contó con la presencia del Consejero de Empleo, Industria y Turismo, Francisco Blanco, y el

Director General de Turismo, Julio González, además de representantes políticos del consistorio gijonés, entre ellos el Concejal de Economía, Fernando Couto, el Concejal de Deportes, Jesús Martínez; el Concejal de Seguridad Ciudadana, Esteban Aparicio, y una nutrida representación del resto de grupos municipales. Otras representantes municipales como la alcaldesa de Carreño se sumaron también a la invitación a esta cita turística de Asturias.



# ¿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.cafesलगлоbo.com](http://www.cafesलगлоbo.com)



## Cangas del Narcea protagoniza una Fiesta de la Vendimia multitudinaria



La Consejera de Desarrollo Rural y Recursos Naturales, María Jesús Álvarez presidió el acto, al que se sumó cuando sus obligaciones se lo permitieron el alcalde de Oviedo, Wenceslao López. También asistieron el Alcalde de Cangas, José Víctor Rodríguez, el Presidente de Otea, José Almeida, entre otros muchos invitados notables como el Presidente de la DO Vino de Cangas y el Presidente de la Cofradía del Vino de Cangas

Un año más, y van catorce ediciones, la Junta local de Otea (hostelería y Turismo en Asturias) de Cangas del Narcea llenó durante cuatro días las calles de Cangas de animación y entusiasmo con la celebración de la Fiesta de la Vendimia. El calendario festivo de Asturias tiene en esta celebración una de las fechas más relevantes del año porque, efectivamente, visitantes de toda Asturias y de otros puntos de España abarrotaron las calles céntricas de la población.

Como en años precedentes, los responsables de Otea Cangas del Narcea, que preside José Manuel García (Manolito) hicieron una doble presentación: una en Cangas del Narcea y otra en Oviedo, para dar mayor proyección a este evento festivo que logró hace dos años ser declarado Fiesta de Interés Turístico Regional.

En Oviedo los salones del Hotel Husa Santo Domingo Plaza recibieron a un muy nutrido grupo de invitados.

La celebración se inició el viernes 9 de octubre con la inauguración oficial en el patio del Ayuntamiento que incluye la entrega de la "Cepa de Oro" de la Junta Local de Otea, que este año recayó en el arquitecto Emilio Llano, reconocido arquitecto natural del pueblo cangues de Tebongo. También se entregó una distinción especial al viticultor Antonio Celedonio Martínez por su trayectoria profesional.

El sábado por la mañana la protagonista fue la Cofradía del Vino de Cangas que celebró su XII Gran Capítulo, en el que nombraron a sus nuevos cofrades de número y, naturalmente, Cofrades de Honor a Olga Flórez, directora de programas de Telecinco; Manuel Villanueva de Castro, director general de contenidos de Mediaset, y Manuel Rojo, presidente de la Cofradía de la Ribera Sacra, con la que se hermanaron.

Por la tarde, se repitió la pisada tradicional de uva que atrae muchas miradas.



Texto y fotos: Carlos Cuesta

# Ribadedeva, el guardián turístico del Oriente



El concejo de Ribadedeva está situado en la parte más oriental asturiana. El río Deva que desemboca en Bustio conforma la ría de Tinamayor, pequeño puerto marineru y divisoria natural entre Asturias y Cantabria. Su tradición marinera, agrícola y etnográfica lo configuran como un entorno de historia viva donde la emigración atlántica dejó huella notable en su perímetro urbano con verdaderas mansiones y edificios públicos de nombradía. En octubre pasado, su capital municipal, Colombres, fue declarada por la Fundación Princesa de Asturias, pueblo ejemplar de Asturias 2015.

En estos contornos del oriente asturiano la belleza, aparte de observada, se deja sentir por su selecto litoral, su rasa costera, sus edificaciones indianas, sus gentes sencillas y su caserío estiloso, todo ello en un paisaje atrayente y completo donde la naturaleza brilla por todos los rincones de este alfoz extremo oriental. Su playa de La Franca representa la fascinación de lo sublime, lo alindado, lo auténtico. Un arenal enrocado con el toque sereno y salvaje donde las olas rompen con la fuerza de los vientos y las mareas sempiternas en un continuo cabalgar acuático. Y más allá Bustio, pueblo enganchado al río Deva en su margen izquierdo y cargado de razón hidalga, es rincón de gentes marineras donde

la otoñal angula surge con estilo en esas aguas turbulentas y animadas. Este preciado producto es riqueza, sabor y ambiente en las cuidadas cocinas de la zona, que junto con la industria municipal de la madera, el cuero, la piedra y la cerámica aportan artesanía y vida a estos rodales orientales.

Vivir Ribadedeva es adentrarse en todo su territorio y especialmente en la villa de Colombres. Aquí destaca la iglesia parroquial de Santa María y la Quinta Guadalupe, emblemático edificio construido a primeros del siglo pasado por el indiano Iñigo Noriega Laso, terrateniente en México y gran benefactor de su lugar de origen. Actualmente esa villa residencial es local donde se alberga desde 1987 la Fundación Archivo de Indianos. En la plaza de la capital está el ayuntamiento de estilo ecléctico historicista con soportales en el piso bajo y frontón en el segundo. En el centro de la plaza se encuentra la escultura dedicada a otro indiano sobresaliente, el banquero en tierras mexicanas Manuel Ibáñez Posada, primer conde de Ribadedeva, quién se encargó junto a su hermano Luis de construir el cementerio, la puesta en marcha de la traída de aguas, la reforma de la iglesia, la plaza de la villa y el edificio consistorial, obras de carácter filantrópico y que dieron nuevos aires de modernidad a Colombres.



y Vizcaya. Y estos reflejos etnográficos forman parte de este concejo que vive muy pegado a sus tradiciones y leyendas lo que da un carácter y estilo especiales.

Y este concejo oriental está de enhorabuena por sus nuevos accesos con la autovía del Cantábrico ya finalizada en su territorio lo que facilita el movimiento personal y de mercancías, rápido y seguro. Y a juicio de los hosteleros del entorno, esta realidad se nota por la mayor afluencia de visitantes y turistas que buscan en estos recogidos y venustos lugares la tranquilidad y el sosiego para disfrutar de unos días apacibles entre hospitalidad y paseos marineros por sus rincones más llamativos.

Y Ribadedeva quiere ganar la modernidad y su llamada al turismo bien entendido con su paisaje de ensueño, su calidad urbana, sus caseríos repartidos por todo el entramado geográfico, sus cuevas prehistóricas como la de El Pindal, -destacado santuario rupestre- sus pueblos enganchados a la ría de Tinamayor como Pimiango, reducto de buenos zapateros en otro tiempo con su particular jerga gremial -mansolea- nombre formado por man (hombre) y solea (suela). Su buen oficio, generalmente ambulante, adquirió fama en las ferias y mercados de Asturias, Santander, León, Palencia, Burgos

Y mentar Ribadedeva es aproximarse a este ángulo oriental de la Asturias de Oviedo, ese límite con los cántabros que le da riqueza de mentalidad y vivencias. Por aquí pasa el Camino de Santiago por la costa, hecho que responde a las diferentes iglesias y ermitas construidas a su paso y en esta senda los peregrinos se encuentran con un panorama visual que causa placer a los sentidos. Las vistas de la Sierra del Cuera y de los Picos de Europa son ingredientes naturales en la fisonomía de este hidalgo municipio. Y saber que el monarca Carlos I se alojó en Colombres el 28 de septiembre de 1517 en su viaje desde Villaviciosa a Castilla en su primer contacto con España, es un suceso muy repetido que los nativos del concejo lo exponen al visitante como un dato fundamental para conocer mejor la historia de este pequeño y agraciado enclave de la costa oriental asturiana. Y Ribadedeva sigue su camino de progreso entre su belleza intrínseca, su historia atávica, sus playas, su arquitectura popular, sus praderías, sus monumentos, su turismo, sus ferias, su culinaria marinera y la base moderna de esa cultura indiana tan presente.





“Un mundo  
de servicios  
para la  
hostelería”

**El Mundo**

www.tejidoselmundo.com

DESDE 1903

HOME  
STYLE

**Oviedo**

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

**Gijón**

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

## RESTAURANTES

### RENTING MANTELERIAS

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

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

### PRUEBA GRATIS ESTE SERVICIO\*

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

## HOTELES

### PRODUCTOS

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

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

**985 208 201  
690 670 847**



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...)



Revisión de extintores desde: 5,54€ (IVA incl.)  
Recarga y retimbrado extintores desde: 12,37€ (IVA incl.)



Descuentos en servicios de desastacos y fontanería.



Tarifas especiales y bonificación por consumo (Depósitos de Gas Propano). Descuentos en GLP envasados (35kg).



50% de descuento en las tarifas del servicio



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



15% de descuento en sus tarifas



Descuentos en el mantenimiento de ascensores



Descuento en diferentes líneas de prendas laborales



Descuentos exclusivos para asociados a Otea en campañas puntuales de ambos centros



Condiciones especiales en productos y servicios financieros de la entidad



Tarifas especiales en las siguientes instalaciones gestionadas por la Mutualidad:  
- Balneario de Ledesma (Salamanca)  
- Complejo Roquetas de Mar (Almería)  
- Apartamentos Los Alcázares (Murcia)

BMW Serie 1



Triocar

¿Te gusta conducir?



# CÓGELO. ES TUYO

## BMW SERIE 1

DESDE **150€** AL MES

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

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

### Triocar

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

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

[www.triocar.es](http://www.triocar.es)



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

Consumo promedio: desde 3,4 hasta 8 l/100 km. Emisiones de CO<sub>2</sub>: desde 89 hasta 188 g/km.

# Auténticos, en el sabor, la calidad y el servicio

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



## Porque queremos ayudarte.

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

## Porque estamos disponibles.

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

## Porque somos flexibles.

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

Conoce nuestra selección de productos cárnicos

[www.el-cuco.com](http://www.el-cuco.com)

**Auténticos cada día**