

«Las estrategias de marketing actuales nacieron con el Camino de Santiago»

La Cámara de Comercio analiza la repercusión de las peregrinaciones como generadoras de negocio en una jornada dedicada a los emprendedores

:: CECILIA PÉREZ

OVIEDO. 'Encuentros en el camino' es el título de la jornada que celebró ayer la **Cámara de Comercio de Oviedo**. Una cita destinada a ayudar a futuros emprendedores aprovechando la potencialidad del Camino de Santiago. «Fue un foco de desarrollo económico, social y político», explicó Álvaro Solano, historiador y profesor de Historia Medieval de la Universidad de Oviedo. Fue

uno de los ponentes y centró su atención en la actividad que generaron las peregrinaciones en torno al Camino Primitivo y que a día de hoy se toman como referencia de conceptos tan modernos como la publicidad. «Las estrategias de marketing de hoy nacen en la Edad Media vinculadas al Camino de Santiago. Un ejemplo fueron los carteles de la época que anunciaban las indulgencias durante la perdonanza de El Salvador», explicó el historiador.

Anuncios que llenaban de vida la capital de Asturias y que llegaban a transformar a la propia ciudad. «Se tenían que tomar medidas para garantizar el abastecimiento de la urbe porque había quejas de peregrinos por la falta de vino», ejemplificó.

La jornada también analizó la re-



Carlos Paniceres, Fernando Fernández-Kelly, Julio Bobes, Rubén Rosón y Álvaro Solano. :: ALEX PIÑA

percusión económica del Camino de Santiago en la actualidad. De su análisis se encargó el presidente del Clúster de Turismo Rural del Principado de Asturias, Julio Bobes, quien puso ejemplos prácticos de como el tráfico de peregrinos ha generado un nuevo nicho de mercado. «Están dando vida a los pueblos pequeños que se han quedado aislados o con poca población a través del incremento de negocios vinculados a los

alojamientos rurales», expuso Bobes.

Jornada de despedida

La jornada de ayer sirvió para escenificar la despedida del actual presidente de la Cámara de Comercio. Fernando Fernández-Kelly aprovechó para recordar que la de ayer era una de sus últimas intervenciones antes de que la próxima semana se celebre el pleno que designe a su su-

cesor en el cargo que, en principio y si no hay sorpresas, será Carlos Paniceres que también estuvo presente en la jornada de ayer.

Fernández-Kelly aprovechó para agradecer al Ayuntamiento su colaboración. El guante se lo recogió el concejal de Economía. Rubén Rosón destacó la sintonía entre las dos instituciones y valoró el trabajo del presidente saliente por «su beneficio a la ciudad».

Las jornadas de Las Carnes de Viña Pedrosa buscan el maridaje perfecto

Cincuenta restaurantes asturianos participan en la cuarta edición de este evento culinario que une gastronomía y enología hasta el 14 de mayo

:: CECILIA PÉREZ

OVIEDO. Buen vino y buena carne es el maridaje perfecto que busca la cuarta edición de las jornadas Las Carnes de Viña Pedrosa. Un evento culinario que comienza hoy y se prolongará hasta el 14 de mayo. Participan cincuenta de los mejores restaurantes de carne del Prin-

cipado de Asturias. Servirán sus platos acompañados de un Viña Pedrosa, un «vino icónico» de la Ribera del Duero. «Cada año estas jornadas gozan de mayor proyección, es donde todos los hosteleros quieren estar», apuntó Silverio Argüelles, gerente de Disceas y organizador de las jornadas, durante la presentación que tuvo lugar ayer en el Llagar de Colloto.

Restaurantes de Oviedo, Gijón, Avilés, Aller, Siero, Villaviciosa, Tineo, Salas, Mieres, Langreo y Lena participarán con menús creados especialmente para la ocasión con propuestas que van desde el cochinito asado con albaricoque al tradicional chuletón de buey a la brasa. Los precios oscilan entre los 25 y los 68 euros por persona.

El mejor crianza de España

Todos los menús estarán acompañados de un Viña Pedrosa crianza 2015. Un Ribera del Duero de las bodegas Hermanos Pérez Pascuas. Este vino fue reconocido como el mejor de España por diferentes guías enológicas. «Jugamos a caballo ganador debido a la calidad de los restaurantes participantes en estas jornadas, por eso elegimos este vino porque es el que mejor marida con las carnes», apuntó José Manuel Pérez Ovejas, gerente y enólogo de la bodega familiar. Una bodega que cuenta con 99 puntos sobre cien por la Guía Gourmets que exporta sus caldos a 45 países. Un año más, suma su experiencia a estas jornadas culinarias que buscan el encaje perfecto con las mejores carnes de Asturias.



Juan Carnicero, Ricardo Álvarez, Silverio Argüelles, José Manuel Pérez e Iván Suárez. :: LORENZANA



El concierto de los alumnos en el Auditorio. :: MARIO ROJAS

Concierto solidario para la Cocina Económica

AUDITORIO

:: C. P. Alumnos de la Escuela Municipal de Música ofrecieron ayer un concierto solidario en favor de

la Cocina Económica. El evento también sirvió para realizar una exhibición de los diferentes instrumentos que se imparten en el centro. El público asistente contribuyó con una aportación voluntaria que depositaron en unas urnas instaladas en la entrada del Auditorio Príncipe Felipe. Todo lo recaudado se donó a la institución.



Javier Mahía, Marisa Ponga y María Jesús Llorente. :: H. ÁLVAREZ

El Ayuntamiento incrementa la ayuda a Escolinos de Babel

AYUDA

:: R. A. / D. L. La concejala de Atención a las Personas, Marisa Ponga,

informó ayer de que este año se incrementará un 50% la asignación que recibe el programa Escolinos de Babel y que proporciona asistencia sociolingüística en lo que va de curso a 80 niños con dificultades con el idioma o de integración que cursan Primaria: «La ayuda llegará hasta los 52.5126 euros».