



**Jornada Técnica 22 de junio de 2017**

## **Los retos del Comercio Rural. Un valor en alza en el siglo XXI. Dinamización y experiencias de éxito**

### **Interés de la Jornada**

El descenso continuado de la población en los núcleos rurales, los cambios en los hábitos de compra o el desarrollo de nuevos formatos comerciales y métodos de venta son factores que están generando retos significativos para el pequeño comercio rural en términos de modernización de técnicas de gestión, incorporación de nuevas tecnologías, colaboración y creación de imagen de marca. No obstante, se trata de un tipo de comercio para el que también se abren enormes oportunidades, puesto que cuenta con fortalezas estrechamente vinculadas con algunos de los “valores en alza” de nuestra sociedad (diferenciación, calidad, productos naturales, experiencias).

Dada la relevancia del comercio rural como elemento dinamizador del tejido económico local y su contribución a la fijación de la población al territorio y a la mejora del servicio prestado a la población rural y a los turistas, con esta Jornada se pretendió dar a conocer y poner en común proyectos de colaboración entre el sector comercial, el artesanal, el turístico, las empresas agroalimentarias y las administraciones públicas que muestren posibles caminos a explorar en este ámbito.





## Conclusiones de la Jornada

### “Nuevos retos y apoyo a la competitividad del sector del comercio minorista”

D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> ÁNGELES RODRÍGUEZ YUNTA

*Subdirectora General de Fomento y Modernización del Comercio Interior*

PRESENTACIÓN:

D. EDUARDO ESTRADA ALONSO

*Cátedra Fundación Ramón Areces de Distribución Comercial*



Licenciada en veterinaria (especialidad Higiene de los Alimentos). En marzo de 1992 ingresa en el cuerpo de Inspectores SOIVRE de Comercio Exterior.

Ha desarrollado tareas de inspección en Palma de Mallorca y ha ocupado diversos puestos en las Subdirecciones Generales de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior y de Comercio Exterior de Productos Agroalimentarios. Desde 2006 y hasta 2013 fue asesora en el Gabinete del Secretario de Estado de Comercio. A partir del 19 de septiembre 2013 es Subdirectora General de Fomento y Modernización del Comercio Interior en la Dirección General de Política Comercial y Competitividad.

Dña. M<sup>a</sup> Ángeles Rodríguez Yunta organizó su ponencia en torno a cuatro partes diferenciadas:

- En la primera de ellas, la ponente resumió las principales cifras que representa el sector comercio a nivel nacional, resaltando el actual momento de recuperación del consumo y de la demanda interna que se está experimentando en España, así como la evolución positiva de los indicadores de confianza, el número de afiliados a la seguridad social, el empleo y las ventas del sector del comercio minorista, consolidándose de este modo la recuperación del mismo.



- La segunda parte de la presentación se centró en los cambios que ha experimentado el comercio en los últimos años, y particularmente en el fenómeno del mundo digitalizado, haciendo referencia al comercio electrónico, la digitalización de las empresas, los cambios en las relaciones con los socios y proveedores, la importancia de las redes sociales en la experiencia de compra y el empoderamiento del consumidor.
- A continuación, en tercer lugar, el foco de la intervención se trasladó a enumerar los principales retos a los que se enfrenta el sector comercio, destacando entre ellos las dificultades de la venta a través de Internet, la edad de la población del mundo rural, su falta de tiempo o formación para dedicarse a las innovaciones online, el despoblamiento de las zonas rurales y de las pequeñas ciudades y pueblos, y la problemática del relevo generacional.
- La parte cuarta y última de la ponencia abordó las principales líneas de ayuda que ofrece el Gobierno de España de cara a enfrentarse a estos retos. Concretamente, la ponente ofreció una perspectiva general del futuro Plan de Apoyo Integral al Comercio, que supone un esfuerzo de coordinación entre los distintos ministerios y que se sustenta en la colaboración con múltiples actores implicados en este sector (Federación de Municipios y Provincias, Cámaras de Comercio, entidades locales, etc.). Entre otras cuestiones, se mencionaron los talleres de capacitación digital, las campañas de comunicación y el asesoramiento directo al comerciante que ofrecen las Cámaras de Comercio, el reconocimiento de la labor de los ayuntamientos y de los comerciantes a través de los Premios Nacionales de Comercio, las líneas de financiación proporcionadas a las pymes, las medidas para fomentar la innovación, la colaboración con la Escuela de Organización Industrial para facilitar la formación del pequeño comercio, el esfuerzo para potenciar la interrelación entre el comercio y el turismo, o las medidas de apoyo a los emprendedores.



**“Proyectos de éxito de dinamización turístico comercial vinculada a la ruralidad de un destino como principal valor: *Piloña Tierra de Asturcones*”**

IVÁN ALLENDE TORAÑO  
Alcalde de Piloña

IGNACIO MONTES SUÁREZ  
Presidente del Plan Estratégico de Comercio y Turismo de Piloña

PRESENTACIÓN:  
D. JUAN A. TRESPALACIOS GUTIÉRREZ  
*Cátedra Fundación Ramón Areces de Distribución Comercial*



D. Iván Allende Toraño, alcalde de Piloña, y D. Ignacio Montes Suárez, Presidente del Plan Estratégico de Comercio y Turismo de Piloña, desgranaron las características más relevantes de *“Piloña, Tierra de Asturcones”*. Comenzó la intervención D. Iván Allende Toraño, quien destacó especialmente el carácter pionero de este proyecto piloto en Asturias, que comenzó en 2015 y que, con una duración prevista de tres años, se encuentra actualmente ejecutado al 80%. También insistió en la importancia de la cooperación entre los distintos agentes implicados de cara a explicar el éxito del proyecto. Por su parte, D. Ignacio Montes Suárez detalló algunas de las acciones más representativas del proyecto, concretamente la creación de una marca (*“Piloña, Tierra de Asturcones, el tiempo se para en la comarca del Sueve”*), que trata de ser un fiel reflejo de la identidad del territorio en torno a la figura única del caballo asturcón, la experiencia *“Tras la huella del Asturcón”*, el Centro de Visitantes Obra Pía (puesto en marcha en



diciembre de 2016, y que recoge la colección de relojería antigua “La Casa del Tiempo” y la exposición “Los 13 del Sidrón”), la app *inventrip*, y las iniciativas de proyección nacional e internacional del proyecto (dentro del sector turismo, de la moda, del arte o de la ciencia).

**“Hoteles Gourmet: escaparates de los artesanos del comercio rural. Puebloastur, el lujo de vivir en un pueblo”**

KIKO LAMATA JIMÉNEZ

Director de Puebloastur Eco-Resort

RICARDO SILVESTRE SÁNCHEZ

Director Adjunto de Puebloastur Eco-Resort

PRESENTACIÓN:

D. JUAN A. TRESPALACIOS GUTIÉRREZ

*Cátedra Fundación Ramón Areces de Distribución Comercial*



El segundo de los proyectos expuestos tenía como hilo conductor el papel que pueden jugar los hoteles gourmet como escaparate de los artesanos del comercio rural. Con el título *“Puebloastur, el lujo de vivir en un pueblo”*, D. Kiko Lamata Jiménez y D. Ricardo Silvestre Sánchez, Director y Director Adjunto, respectivamente, de Puebloastur Eco-Resort, describieron el modelo de negocio de este hotel de cinco estrellas ubicado en Cofiño, un pequeño pueblo dentro del Valle del Suevo. Sus intervenciones giraron en torno a cuál es el objetivo del complejo (combinar las prestaciones de un hotel de 5 estrellas con la esencia de un pueblo



asturiano de forma que naturaleza e instalaciones queden perfectamente integradas), los servicios y las experiencias que ofrece (entre ellas el espacio natural "Bosqueastur", con árboles autóctonos, lavadero tradicional, animales de la zona, etc.), así como, y de manera especial, la relación del hotel con los comerciantes y habitantes de la zona, que se materializa en una filosofía de Km 0.

### **Mesa Redonda: Experiencias que "venden". La experiencia para atraer clientes al comercio rural.**

ALBERTO AMANDI MEDIO  
*Los Caserinos*

MANUEL NIEMBRO FERNÁNDEZ  
*Ruta del Quesu y de la Sidra*

MODERA:  
D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> JOSÉ SANZO PÉREZ  
*Cátedra Fundación Ramón Areces de Distribución Comercial*



En esta mesa redonda se expusieron brevemente las principales características de los proyectos que cada uno de los ponentes ha puesto en marcha, "Los Caserinos" y la "Ruta del Quesu y de la Sidra".

D. Alberto Amandi Medio explicó el origen del nombre que comparte su ganadería y su marca de productos lácteos ("Los Caserinos"), apodo con el que se ha conocido a su familia en la aldea de la procede (Grases, cerca de Villaviciosa,



Asturias) y en sus alrededores. También destacó que actualmente la sociedad agraria de transformación es gestionada por la cuarta generación de miembros de la familia (cuatro hermanos, entre los que se encuentra el ponente y su madre). Además de mencionar la actividad comercial propiamente dicha que desarrollan (elaboración y venta de quesos, postres y otros productos artesanos a través de diversos canales, incluido el comercio electrónico), el objetivo de la exposición fue comentar el programa de visitas a la ganadería que ofrecen (tanto organizadas como individuales) y que permite a los visitantes ver, tocar a los animales, comprobar la organización y limpieza de las instalaciones, ver cómo se elaboran los productos lácteos, hacer degustaciones de esos productos, adquirirlos u opinar sobre nuevos lanzamientos. Este programa ha atraído a numerosas personas, incluidos turistas nacionales e internacionales que se acercan desde alguna de las casas y hoteles rurales de la zona para divertirse experimentando algo nuevo.

D. Manuel Niembro Fernández y su hermano D. Javier Niembro Fernández (junto a Dña. Clara Caso) son los propietarios de la sidrería Casa Niembro de Asiegu (Cabrales) y creadores e impulsores de la llamada "Ruta del Quesu y de la Sidra", que es el objeto de la presentación. El ponente explica que esta actividad se organiza en dos partes. La primera incluye la excursión etnográfica por el pueblo de Asiegu, que incluye la visita a una quesería, una explicación de la organización del hábitat rural asturiano, de la gestión colectiva de las tierras de labor y del pastoreo en los puertos del Cuera y los Picos de Europa, una visita a una cueva para explicar la maduración del Quesu de Cabrales, y una visita a un llagar para explicar el método de elaboración artesanal de la sidra. La segunda parte es la celebración de una "espicha" tradicional (comida en grupo donde se sirven platos asturianos y se degusta la sidra).