

Burgosrural

ENTREVISTA EMPRENDEDORES EN LA RIBERA

INVERSIÓN TOTAL: 1.001.237 EUROS
 SUBVENCIÓN ADRI RIBERA: 203. 548 EUROS
 EMPLEO: 7 TIEMPO COMPLETO + 2 TIEMPO PARCIAL

Helena Galiana/Directora del hotel El Prado de las Merinas (Caleruega)

LICENCIADA EN EMPRESARIALES, AUNQUE AHORA ESTÁ CURSANDO LA CARRERA DE TURISMO, CREE QUE EL SECTOR TURÍSTICO ES EL MOTOR PRINCIPAL DE LA ECONOMÍA DE ESTE PAÍS Y UNA DE LAS GRANDES ALTERNATIVAS DE FUTURO DE LA RIBERA DEL DUERO. REGENTA JUNTO A RENÉ, SU ESPOSO, EL ESPLÉNDIDO HOTEL PRADO DE LAS MERINAS, QUE OCUPA UNA SUPERFICIE DE 11.000 METROS CUADRADOS.

"Caleruega y su entorno serán en el futuro próximo un gran destino para el turismo"



RIBERA DEL DUERO

¿Cómo nació la idea de crear este hotel?

En el año 2001 tomamos la decisión de irnos de Madrid y estuvimos buscando un lugar en un radio de 200 kilómetros de esa ciudad. Un familiar nos invitó a pasar unos días en La Ribera y nos impresionó Caleruega, sus monumentos, lo cuidado que está, y nos sorprendió que no existiese ninguna instalación turística así.

¿El actual hotel es fiel a la idea original?

Al principio pensamos rehabilitar una casita y convertirla en casa rural, pero no estábamos seguros de que eso nos permitiese vivir del negocio. El proyecto se fue ampliando, con la idea de crear un complejo hotelero de calidad pero sin perder de vista esa idea base de ofrecer un lugar cómodo, con un trato cercano al cliente, aunque con la mejor dotación y servicios. El Ayuntamiento se tomó mucho interés en el proyecto, creyó que era interesante para dinamizar el pueblo y el resultado ha sido una transformación para bien, no sólo por la existencia del hotel, sino por la mejora del entorno que lo ha acompañado.

¿Qué clientes busca su hotel?

Además del turismo familiar, hemos puesto el acento en la captación de empresas: convenciones, cursos, jornadas... Es un mercado complicado, porque hay una gran saturación de oferta en todas partes de España y se con-

trata a través de agencias especializadas, a las que tienes que convencer y dar calidad y precio. El mejor canal de comercialización es el 'boca a boca' y el origen mayoritario de los usuarios del hotel es Madrid, Barcelona y el País Vasco.

En La Ribera, tierra del cordero asado por excelencia, su hotel cuenta con un cocinero francés... ¿Son hechos compatibles?

Totalmente, uno de los hechos diferenciadores del hotel es su cocina. En el restaurante tenemos dos tipos de cliente: el turista que busca lo tradicional de la zona, y el público de la comarca, que lo que quiere es nuevos sabores. En nuestra carta conjugamos las dos cosas, incluso damos a los productos clásicos un toque novedoso. Además, hacemos distintas jornadas durante todo el año (setas, cocina francesa, este año cocina italiana...). En abril vamos a instalar una carpa para poder celebrar bodas, ya que creemos que nuestro jardín es muy adecuado, y tenemos demanda.

¿Cómo ve el futuro turístico de la zona?

Creo que Caleruega y su comarca va a ser un foco turístico muy importante en un futuro no muy lejano, porque tiene valores históricos, artísticos y naturales enormes. Para dar ese salto, hace falta, además del apoyo institucional, que la propia población crea en esas grandes posibilidades.



El Prado de las Merinas. Caleruega (Burgos)

Hotel *** Restaurante.
 -18 habitaciones dobles y 2 triples.
 -Habitaciones climatizadas. Internet.
 -Salas privadas de reunión.
 -Billar. Gimnasio. Pista de pádel.
 -Cata de vinos. Rutas por la zona.
 -Teléfonos Reservas:
 (947) 534 244
 (686) 961 376

www.pradodelasmerinas.com