

INVERSIÓN: 907. 115 EUROS
 SUBVENCIÓN ADRI RIBERA: 176. 517 EUROS
 EMPLEO: 5 (3 MUJERES Y 2 HOMBRES)

Juan Antonio Martínez Gil/Director del centro de turismo rural La Parada del Cid (Espinosa de Cervera)

EMIGRÓ A CATALUÑA A LOS 17 AÑOS Y HACE POCO TIEMPO DECIDIÓ VOLVER A SU PUEBLO NATAL PARA EMBARCARSE EN ESTA AVENTURA DEL TURISMO RURAL MEDIANTE LA CREACIÓN DE UN CENTRO 'DE CAPRICHOS', COMO ÉL MISMO LO DEFINE, QUE CONJUGA DE MANERA ADMIRABLE LO MODERNO CON LO TRADICIONAL. NOS CUENTA SU EXPERIENCIA TRAS AÑO Y MEDIO DE FUNCIONAMIENTO DEL CENTRO.

"La mayor satisfacción es que muchos clientes se convierten en amigos que vuelven a pasar unos días con nosotros "

¿Qué le motivó a crear este Centro de Turismo?

Me quedé viudo hace 25 años, mis hijos tienen hoy en día su carrera profesional perfectamente encarrilada y después de 43 años de trabajo y negocios en Cataluña, llegó un momento en que ya no tenía ninguna obligación allí. Entonces me dije "vuelvo a mi tierra para poner en marcha un hotel rural de capricho".

Se le nota muy orgulloso de esta instalación...

Creo que hemos conseguido poner en marcha un negocio diferente a lo habitual. La mayor satisfacción es que la mayoría de los clientes repiten la experiencia. Bueno, más que clientes, yo diría que muchos se acaban convirtiendo en verdaderos amigos. Ellos me suelen decir con frecuencia que hay sitios que aparecen muy bonitos en Internet, pero luego en vivo resultan ser otra cosa...

¿Cómo es el público de La Parada del Cid?

Aparte del turismo habitual de fin de semana y periodos de vacaciones, tengo unos clientes que se dedican a dar cursos de perfeccionamiento de inglés para ejecutivos durante la semana completa, con profesores nativos. Es una experiencia bonita que aquí, en mitad de Castilla, estés en un sitio en el que se oiga hablar sólo en inglés a todas horas del día. También nos visitan grupos de cazadores durante la temporada.

¿Qué vías de comercialización utiliza?

Internet, TV de Aranda, radio y, especialmente el boca a boca, que es lo que más funciona en este negocio. Con agencias de viaje prácticamente no trabajamos, aunque muchas lo han intentado, porque la comisiones que piden son altas y yo prefiero mejorar el precio al cliente. A primeros de año, además, estaremos en la Guía Michelin.

¿Qué ofrece la cocina de La Parada del Cid?

Hacemos todos los platos típicos de la tierra: cordero asado en horno de leña, chuletón, solomillo, pollo de coral, rabo de toro... Luego tene-



**La Parada del Cid
Espinosa de Cervera (Burgos)**

- Centro de Turismo Rural.
- Restaurante-Asador.
- Suites, habitaciones dobles y de uso individual.
- Habitaciones climatizadas.
- Internet. TV y baño completo.
- Jardín, parking.
- Pista de tenis. Piscina climatizada con sauna y jacuzzi.
- Actividades de tiempo libre.
- Teléfono Reservas:
(947) 534 316
(619) 303 261

www.laparadadelcid.com



mos los pescados y hacemos jornadas dedicadas a la caza mayor (corzo, jabalí, etc).

¿Ofrecen alternativas de tiempo libre al visitante?

Tenemos pista de tenis, la piscina cubierta climatizada, que es uno de los elementos del Centro que más llama la atención al visitante, y aquí mismo nace una ruta de senderismo de 14 kilómetros que se adentra en el sabinar y que es una maravilla. Cuando algún grupo nos lo pide, también organizamos en colaboración con una empresa de Burgos actividades como paintball, tiro con arco, tirolina, etc.

¿Llegan aquí los llamados 'turistas culturales'?

Aparte del interés natural de Espinosa, tenemos en un radio de pocos kilómetros puntos como Silos, Covarrubias, Clunia, Peñaranda de Duero... También hay quien se aloja aquí y hace visitas culturales a Burgos capital.