

# ERP2019

4th European Rural Parliament (Candás, Asturias)

## ITINERARIO Nº 1

### Innovación, Tradición y Cultura

**10.00 h.-** Salida de CANDÁS

**10.30 h.-** Visita instalaciones de la **Fundación CTIC** (Gijón).

El **Centro Tecnológico de la Información y la Comunicación (CTIC)** busca la mejora de la competitividad empresarial a través de la investigación y la innovación tecnológica. Uno de sus objetivos es ser un agente tractor de innovación y socio tecnológico de las empresas y administraciones generando servicios y productos innovadores, así como promover la incorporación de tecnología a los procesos de negocio de las empresas para hacerlas más competitivas. CTIC cumple también el papel de observatorio de las tendencias tecnológicas futuras.

Trabajan con diferentes tecnologías como Inteligencia Artificial y Big Data, Web de las Cosas, Realidad Virtual y Aumentada, Estandarizada y Open Data o Blockchain. Entre sus retos se encuentra la Transformación Digital en la empresa e Industria 4.0 el desarrollo de territorios inteligentes y el conseguir un envejecimiento activo y saludable.

Más información en [www.fundacionctic.org](http://www.fundacionctic.org)

**11.15 h.-** Salida para **Polígono Rural de Cabranes**.

**12.00 h.-** Visita a **Kikiricoop** y a **BHD Consulting**.

**Kikiricoop** es una cooperativa *neopaisana*: ha sido creada por personas que vuelven al campo, a habitar el mundo rural, con el fin de vivir de forma sostenible. Pretende dotar de un espacio y de una infraestructura legal a proyectos que trabajan en torno al desarrollo sostenible, la ecología y/o el feminismo.

De momento, son dos los proyectos que forman parte de Kikiricoop:

1. **ASTURCILLA:** Es una crema de cacao y avellana ecológicade la zona que promueve que no se dejen de recoger las avellanas, tan tradicionales en la

economía asturiana, y que se sigan plantando avellanos. De hecho, ya están participando, junto con un centro de desarrollo rural, en un proyecto de desarrollo comunitario que trabaja por la recuperación del avellano. **Más información** en [www.asturcilla.com](http://www.asturcilla.com)

2. CON-FUSIÓN COMIDAS: Es un catering con vocación ecológica y vegetariana. Fusionan tradiciones gastronómicas de todas partes del mundo y las cocinan con ingredientes locales. Se nutre de proyectos de agricultura ecológica asturianos, contribuyendo a que sean viables. **Más información** en [www.confusioncomidas.com](http://www.confusioncomidas.com)

Ambos proyectos están comprometidos con la lucha por la Soberanía Alimentaria y la defensa de la economía campesina. Buscan reforzar redes sociales y económicas en el medio rural para contribuir así a su desarrollo.

**bhd Consulting**(Big Health Data Consulting) desarrolla proyectos basados en tecnologías de la Información en el ámbito de la asistencia sanitaria, la salud móvil y la educación. Es una consultora tecnológica con 100% capital español en el ámbito de la transformación digital de los procesos, la comunicación y la cultura de las organizaciones.

Con foco en el ámbito del e-health, ofrece desarrollo de plataformas SaaS de medicina, servicios de asistencia sanitaria y formación. Complementa sus proyectos con contenido audiovisual, reforzados con soluciones de Hosting y Cumplimiento Normativo, lo que les permite ofrecer servicios de consultoría estratégica en IT, Marketing, Comunicación y Compliance.

bhd Consulting tiene como objetivos desarrollar herramientas modernas para la gestión integral remota y presencial de la salud, y para la formación continua de los profesionales sanitarios y contribuir al empoderamiento responsable del paciente, ofreciendo a la sociedad información garantizada y de calidad, así como servicios con la mejor atención médica online.

**Más información** en [www.bhdconsult.com](http://www.bhdconsult.com)

**13.30 h.-** Llegada al **Museo de la Sidra** (Nava). Recepción oficial, comida y visita al recinto.

El **Museo de la Sidra**, inaugurado en 1996, abarca todo el proceso de creación de la sidra, desde el cultivo de la manzana hasta el embotellado de la sidra, pasando por el prensado y el fermentado. De manera interactiva se muestra al visitante los diferentes procesos de elaboración entre los que destaca una máquina que con una manzana muestra todo el proceso hasta la salida de la sidra dulce o *sidra del duernu*.

Se tratan todos los aspectos que rodean el mundo de la sidra, desde el primer paso, la polinización y el desarrollo de los *pomares* (manzanos) y sus diversas variedades hasta su embotellado y puesto a la venta en los *chigres* y sidrerías. También se ve cómo es un *llagar* típico y como se trata la sidra actualmente, con métodos cuidados y rigurosos.

Alejado de la idea museística tradicional, este museo fue concebido como una exhibición de piezas ordenadas según criterios temáticos o tipológicos.

El equipamiento asume como reto fundamental el de la participación del visitante, y de esta manera, mediante un sistema expositivo envolvente, pretende transmitir toda la información posible con respecto a la producción, consumo e historia de la sidra, teniendo en cuenta todos los aspectos y entorno social y cultural de esta bebida.

Temas como el chigre, la tonada, la música, los instrumentos musicales como la gaita, tienen parte protagonista en este equipamiento que pasa por ser único en lo relativo a contenidos en el ámbito del Arco Atlántico.

**Más información** en [www.museodelasidra.com](http://www.museodelasidra.com)

**15.30 h.-** Salida de Nava.

**16.15 h.-** Visita a **Los Caserinos** (Villaviciosa).

**Los Caserinos** es una quesería asturiana totalmente familiar con amplia tradición ganadera. Elaboran quesos y postres con la leche producida de forma ecológica por sus propias vacas y cabras. En la visita se podrá ver:

- Animales de granja, muchos de ellos razas autóctonas. Se explica el manejo, alimentación, importancia de la producción ecológica.
- Después se explica cómo se transforma la leche recogida en productos

ecológicos, sanos y naturales.

- Por último se va a un pequeño *llagar* (bodega) donde se elabora sidra y se explica el proceso de producción.

Más información en [loscaserinos.com](http://loscaserinos.com)

**16.45 h.-** Salida hacia **Villaviciosa**.

**17.00 h.-** Visita al **casco histórico de Villaviciosa** y a la **Casa de los Hevia**.

**Villaviciosa** es un territorio único y acogedor del Principado de Asturias que cuenta con un amplio abanico de atractivos turísticos de gran valor cultural, paisajístico y ecológico. El visitante podrá deleitarse paseando por las bucólicas calles de Villaviciosa capital y descubrir los mágicos rincones que guarda el Conjunto Histórico de esta Villa, elegante y señorial, con sus esculturas, palacetes y casonas blasonadas...

Esta localidad está recorrida a su vez por el Camino Norte de Santiago, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, y que deja a su paso templos románicos como el de Santa María de la Oliva. No es extraño ver por sus calles el ir y venir de los peregrinos en su ruta jacobea.

Villaviciosa atesora uno de los espacios monumentales de mayor interés del municipio, la **Casa de Los Hevia**, en la que entre el 19 y el 23 de septiembre del año 1517 fue alojado el Príncipe Carlos de Gante, quien pasaría a la historia como Carlos I de España y V de Alemania, tras su desembarco en el vecino puerto de Tazones.

Cabe destacar que este edificio, que acoge una exposición permanente sobre este hecho histórico, está integrado en la red de Centros de Interpretación de las 'Rutas Europeas del Emperador Carlos V', declaradas 'Itinerario Cultural Europeo' por el Consejo de Europa.

**17.45 h.-** Salida hacia **Candás**.

**18.30 h.-** Llegada a Candás.