

.....**NÚMERO 321. NAVIDAD 2014**.....

ZARAGOZA HOSTELERA



¡FELIZ NAVIDAD!



CAFÉS DE ALTA GAMA

FORMACIÓN ARTE BARISTA
Y EXPRESSO PERFECTO

CONTROL CALIDAD EXPRESO

CAFÉS Y COMBINADOS FANTASÍA

TÉS E INFUSIONES DE HOJA ENTERA

CHOCOLATES PREMIUM SABORES

TÉS FRÍOS

PIRÁMIDES GIN TONIC



TOSTADERO GUTIÉRREZ, S.L.
Camino Albares, 6 - Tel. 976 463 240* - Fax 976 463 241
50410 CUARTE DE HUERVA - ZARAGOZA
e-mail: eltostadero@eltostadero.com
web: www.eltostadero.com

EDITORIAL



Las nuevas tecnologías han revolucionado la sociedad y tanto la actividad de las empresas como la vida de las personas giran cada vez más alrededor de internet, las redes sociales, los móviles, las tablets... La hostelería no puede ni debe dar la espalda a esta realidad. Si los clientes están en internet, nosotros debemos estar allí con ellos. Si no lo hacemos, estamos perdiendo una oportunidad de promocionarnos, atraer a nuevos clientes, establecer una conversación con ellos e incluso fidelizarlos para que regresen a nuestro establecimiento.

La crisis económica y el descenso del consumo ya no permiten la estrategia pasiva de esperar a que lleguen los clientes, sino que en muchas ocasiones debemos salir a buscarlos. Se puede hacer mediante promociones como el Concurso de Tapas, pero también gracias a internet y las redes sociales. La gente ya solo nos busca en la calle, sino también a través de su ordenador. Si no nos encuentran, perderemos una posible oportunidad de negocio.

Nuestros clientes están en Twitter, Facebook, Instagram... ¿Por qué no van a estar nuestros bares y cafeterías? Eso sí, como en todo, es necesario formarse para este nuevo reto, conocer el nuevo medio en el que vamos a movernos y tener una estrategia definida sobre qué, cómo y con qué finalidad nos vamos a comunicar con nuestros clientes.

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN

ZARAGOZA

976 107 097

Correas
DISTRIBUCION
DISTRIBUIDOR DE HOSTELERÍA



El grupo Correas, sus Colaboradores y su Equipo desean Feliz Navidad y 2015 a clientes y amigos

Vinos nacionales

Sólo en hostelería

BORSAO
selección

MEJOR
TINTO
JOVEN
GUÍA DE VINOS
GOURMETS
2015



SUMARIO



6-7

Sabores de Aragón

Aragón es una región con una gran variedad de productos reconocidos y de gran calidad, desde las verduras y hortalizas hasta la carne y el vino.

8-10



Premios de la FEHR

La gala de la Federación Española de Hostelería se ha celebrado en Zaragoza y uno de los premiados ha sido Jorge Bernués, gerente de la Asociación de Cafés y Bares.

11

Alérgenos en el menú

Una nueva norma obliga a los bares y restaurantes a informar a los clientes de los productos que pueden causar alergias o intolerancias.

12-13

Jorge Bernués



El gerente de la Asociación de Cafés y Bares analiza la situación del sector después de haber recibido el premio de la FEHR.

27 **iHOLA!**

Concurso de tapas

La popular revista iHOLA! se acercó a Zaragoza para vivir la XX edición del Concurso de Tapas y ahora publica un amplio reportaje.

14-17



Cariñena y sus vinos

La comarca del Campo de Cariñena tiene numerosos atractivos, pero uno de los más conocidos es su vino. Para potenciarlo, han creado la Ruta del Vino, que une la enología con el turismo, la cultura y la naturaleza.

29

Lola Ranera



Visita a la concejal de Participación Ciudadana y Régimen Interior del Ayuntamiento de Zaragoza, responsable del turismo y el sector hostelero.

22-23

De tapas con...



Nos vamos de tapeo al Café Gong con Javier Campoy, consejero de Hacienda del Gobierno de Aragón.

30-31

Bodas de oro

El Café Vistabella, en el barrio de Las Fuentes, cumple 50 años y sigue triunfando con las recetas de siempre: trabajo, tradición y calidad.

EDITA: ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS, BARES Y SIMILARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA
TELÉFONO: 976215241

Redacción, publicidad y maquetación:
IACOM CONSULTING XXI, S.L.
comunicacion@iacom.es
TELÉFONO: 635254863

IMPRESIÓN: Imprenta Félix Arilla
Deposito Legal: Z-1040/78



FOTO: LA HUERTA ROSA

SABORES MUY NUESTROS

LAS JOYAS DE ARAGÓN

LA REGIÓN CUENTA CON UNA AMPLIA VARIEDAD DE PRODUCTOS DE GRAN VALOR, DESDE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS, HASTA EL VINO, EL TERNASCO, EL JAMÓN O EL ACEITE.



La borraja es originaria de Siria y Egipto, aunque en España es típica de Aragón y el Valle del Ebro.



Aragón cuenta con cuatro vinos con Denominación de Origen: Cariñena, Somontano, Campo de Borja y Calatayud.



El Ternasco de Aragón, fue la primera carne fresca aceptada como Denominación Específica en España, en 1992.



La trufa negra es un excelente y muy singular producto de la naturaleza cada vez más apreciado en gastronomía.

Aragón es cuna de alimentos excelentes y sabores impresionables en la gastronomía española que despiertan los cinco sentidos por su calidad, sabor y presencia. Nuestra región no solo cuenta con productos únicos y diferentes, sino también con Denominaciones de Origen Protegidas, alimentos artesanos y ecológicos que colocan a Aragón a la cabeza de la gastronomía nacional y en un lugar destacado a nivel internacional.

Las condiciones del territorio aragonés siempre han sido propicias para la producción de buenos alimentos. Sus vinos, sus frutas y hortalizas, sus productos cárnicos, el aceite o los dulces

se elaboran desde hace generaciones y, tras llegar hasta nuestros días gracias a sus excelentes elaboradores, en la actualidad son cada vez más valorados por los profesionales y consumidores. Pero estos alimentos no solo suponen una gran aportación gastronómica, sino también económica y social, ya que generan miles de puestos de trabajo.

Aragón tampoco sería lo mismo sin sus planicies de cereales, sin sus viñedos acomodados, el vacuno de sus puertos, las ovejas trashumantes, el señorío de los olivares, las piaras turolenses o esas vegas de sabrosas frutas y verduras. Desde la denominación más antigua, la del vino de Cariñena, a la más reciente, la de Cebolla

de Fuentes de Ebro, la región cuenta con un amplio abanico de productos de todo tipo. Destacan los vinos de gran calidad y las cuatro denominaciones: Somontano, Campo de Borja, Calatayud y la ya mencionada de Cariñena.. Pero, al margen de los vinos, no podemos olvidar el Jamón de Teruel, el Melocotón de Calanda, el Ternasco de Aragón o los aceites del Bajo Aragón y de Sierra del Moncayo.

Pero el potencial de Aragón es mucho más amplio y no solo vive de sus denominaciones, ya que otros productos, como la borraja, la trufa o el tomate, del que existen multitud de variedades, también forman parte importante del poder gastronómico aragonés.



La cebolla de Fuentes destaca por su escaso picor.



El jamón de Teruel destaca por su sabor.



Aceite del Bajo Aragón y de Sierra del Moncayo.

LA HOSTELERÍA SE VISTE DE GALA EN ZARAGOZA

PREMIOS DE LA FEHR

LA FEDERACIÓN ESPAÑOLA DE HOSTELERÍA ELIGIÓ LA CAPITAL ARAGONESA PARA ENTREGAR SUS GALARDONES. JORGE BERNUÉS, GERENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA, FUE UNO DE LOS PREMIADOS, JUNTO A LA DIRECTORA GENERAL DE TURISMO DE LA DGA, ELENA ALLUÉ, O EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA.



Todos los galardonados posan con sus premios en el escenario del Teatro Principal de Zaragoza.



Jorge Bernués, gerente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, lee su discurso tras recibir el premio.

Zaragoza se vistió de gala para recibir a la Federación Española de Hostelería (FEHR), que eligió el Teatro Principal para celebrar su gala anual de entrega de premios. Y no solo eso, sino que además la gran noche del sector tuvo sabor aragonés desde el principio hasta el final. Comenzó la fiesta al ritmo de la jota con un guiño al folclore de la tierra y siguió con un buen número de galardones al trabajo de Zaragoza y Aragón por y para la hostelería.

Jorge Bernués, gerente de la Asociación de Cafés y Bares de la provincia, recibió uno de los premios por haber sido “capaz de integrar la gestión profesional y el asesoramiento especializado como un valor diferencial que define al asociacionismo hostelero de nuestro tiempo”. Así definió el trabajo de Jorge Bernués la propia FEHR, y el presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza (HORECA), José Luis Izuel, completó la descripción con más elogios: “Jorge lleva toda la vida atendiendo a hosteleros y luchando con, que no contra, las administraciones. Jorge se merece el premio. Sin ninguna duda”. Y el reconocimiento es importante, ya que la FEHR representa a más de 300.000 restaurantes, bares, cafeterías y

otros establecimientos de toda España, da trabajo a más de un millón de personas y en 2013 alcanzó un volumen total de ventas de 103.313 millones de euros.

La FEHR también reconoció el trabajo del restaurante zaragozano DFabula, un establecimiento adaptado para personas con discapacidad, así como el de la directora general de Turismo del Gobierno de Aragón y el del Ayuntamiento de Zaragoza, recogido por el concejal de Cultura y Medio Ambiente, Jerónimo Blasco. Los premiados fueron muchos más, y de casi toda España. Incluso del extranjero, ya que Cambio de Tercio Group, de Londres, fue nombrada la mejor empresa hostelera de origen español en el mundo.

El presidente de la FEHR, José María Rubio, también quiso dejar un mensaje para todos los profesionales de la hostelería: “Estamos en un nuevo entorno; el cliente ha cambiado y es más exigente, por lo que los establecimientos tenemos que adaptarnos a esa mentalidad”. La gala, a la que acudieron alrededor de 400 personas, la cerró la cantante Tamara, popular por sus boleros.

TODOS LOS PREMIADOS

-EJECUTIVO DE ASOCIACIÓN: Jorge Bernués (Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza).
-DIRECTIVO DE ASOCIACIÓN: Gaietà Farrás (Barcelona).
-EMPRESA HOSTELERA: Los Galayos (Madrid).
-EMPRESA HOSTELERA DE ORIGEN ESPAÑOL EN EL MUNDO: Cambio de Tercio Group (Londres).
-EMPRESA COMPROMETIDA CON LA RESPONSABILIDAD SOCIAL: Docamar (Madrid).

-COMPROMISO CON LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD: DFabula (Zaragoza).
-INNOVACIÓN TECNOLÓGICA: El Olivar (Murcia).
-EMPRESA COMPROMETIDA CON LA CALIDAD: Casa Quiquet (Valencia).
-EMPRESA DESTACADA EN LA PROMOCIÓN DE LA CULTURA: Bodega El Riojano (Cantabria).
-EMPRESA COMPROMETIDA CON EL MEDIO AMBIENTE: Autogrill.
-PREMIO “JOSÉ LUIS FERNÁNDEZ

NORIEGA” A LA CONCORDIA: Elena Allué (Gobierno de Aragón).
-MEDIO DE COMUNICACIÓN: Programa Gente Viajera, de Onda Cero.
-PERSONA: Patricia Abril (McDonald's) y José Monje (restaurante Via Veneto de Barcelona).
-EMPRESA: Cafés Toscaf.
-ENTIDAD: Ayuntamiento de Zaragoza.
-RESTAURANTE CENTENARIO: Casa Montaña (Valencia).
-ESCUELA DE HOSTELERÍA: Escuela de Hostelería Artxanda- Bilbao.



Elena Allué, directora general de Turismo del Gobierno de Aragón.



Jerónimo Blasco, consejero de Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza.



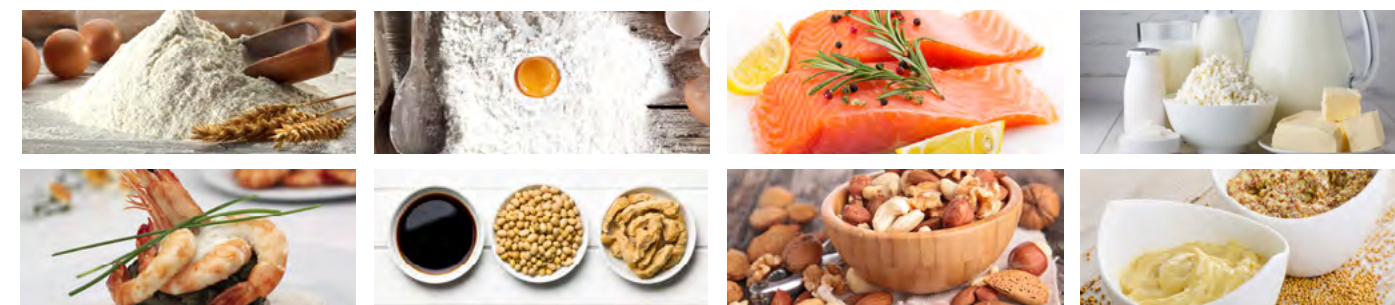
El acto de entrega de premios de la FEHR, celebrado en el Teatro Principal de Zaragoza, comenzó con una actuación de jotas.



Las jotas fueron las protagonistas de la primera parte de la gala.



La cantante Tamara cerró el acto de entrega de premios.



¿HAY ALGÚN PRODUCTO ALÉRGENO EN LA CARTA?

El pasado sábado 13 de diciembre entró en vigor el Reglamento sobre información facilitada al consumidor en materia de productos de alimentación envasados en el lugar de venta a petición del cliente y para uso en locales de hostelería. El objetivo es que los clientes tengan más información sobre los productos que consumen.

En el caso de los alimentos no envasados, como sería el caso de los bares y restaurantes, es obligatorio indicar todo ingrediente que cause alergias o intolerancias y se utilice en la fabricación o elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de forma modificada. Los avisos deben estar disponibles de manera escrita, oral o en formatos electrónicos.

El listado de productos que pueden producir reacciones alérgicas e intolerancias incluye cereales, huevos, crustáceos, moluscos, pescado, frutos secos, soja, apio, mostaza, sésamo, dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a los 10 mg/kg ó 10 mg/litro. Además, el grado alcohólico en las bebidas con una graduación superior en volumen al 1,2 por 100.

La FEHR ha impulsado una web (www.hosteleriaynutricion.com) para los profesionales en la que encontrarán detallados todos los productos que pueden producir reacciones alérgicas a los clientes, la normativa y los consejos a la hora de implementarla, así como las formas de manipulación de los alimentos al preparar los platos. Además, se ofrece la posibilidad de crear su propio menú gracias a la plataforma que permite generar la "carta digital", que se puede imprimir en formato PDF o descargar en dispositivo móvil, así como generar códigos QR.

UNA NUEVA NORMATIVA OBLIGA A LOS RESTAURANTES Y BARES A INFORMAR A SUS CLIENTES DE LOS PRODUCTOS QUE PUEDEN CAUSAR INTOLERANCIAS O ALERGIAS

cafés
Tiuna

CAFÉS TIUNA S.L.

ZARAGOZA - Camino Cogullada, 44
976 295 650 - 976 298 294
www.cafestiuna.com



"PARA LOGRAR NUESTROS OBJETIVOS DEBEMOS ESTAR UNIDOS"

JORGE BERNUÉS, GERENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA, ACABA DE RECIBIR EL PREMIO DE LA FEHR.

En abril de 2015 se cumplirán 30 años desde que Jorge Bernués entró en la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia. Entró como asesor jurídico y más tarde se hizo cargo de la gerencia, cargo que ocupa desde 1987. Para reconocer su trayectoria y trabajo, la Federación Española de Hostelería (FEHR) le acaba de conceder su premio anual por su capacidad para "integrar la gestión profesional y el asesoramiento especializado como un valor diferencial".

Después de tantos años, el premio de la FERH habrá sido una gran satisfacción. Todos los premios te dan satisfacción, pero este significa algo muy especial. No solo reconocen tu trabajo desde aquí,

sino también desde fuera valoran lo que hacemos. Eso a veces lo ve mejor alguien desde fuera que los que estamos dentro.

También es importante que se reconozca el valor de las asociaciones sectoriales. ¿Qué función tienen hoy en día? Tienen una importancia vital. Canalizamos las inquietudes de todos los titulares. La cooperación y solidaridad que había antes se ha perdido, pero aún así es importante que las asociaciones vivan, porque son las que pueden defender a los pequeños negocios ante la administración y frente a otras amenazas. Las asociaciones unen todas las fuerzas de microempresas como son los bares para que puedan llegar a defender los intereses de todos.

Y una buena parte del trabajo es difícil de valorar desde fuera...

Creo que no se valora lo suficiente el trabajo que hacen no solo los trabajadores, sino sobre todo de los directivos, que están dedicando un tiempo importante para defender y llevar adelante proyectos que benefician a todos. Y lo hacen sin ninguna retribución.

También se han hecho iniciativas mucho más visibles, como el Concurso de Tapas. Fue una de las actividades que la Asociación se fijó como meta para dinamizar y promocionar el sector. No solo debemos estar atentos por si hay una amenaza o una normativa que nos pueda perjudicar, sino que tenemos que lograr que los ciudadanos acudan a los establecimientos.

Se inició para motivar a los hosteleros a que innovaran y sacaran nuevas tapas. Y en eso fuimos pioneros. También somos la única asociación de bares que hay en toda España. Decidimos defender lo nuestro, porque en la mayoría de las ciudades se hacían certámenes gastronómicos, pero nosotros quisimos promocionar las tapas porque son algo genuino del bar.

¿Cómo está el sector tras esta crisis?

Está sufriendo la crisis cada vez más, porque el consumo sigue cayendo y no se recuperan puestos de trabajo. En el presupuesto familiar, los primeros gastos que se reducen son en ocio, y eso afecta directamente al sector. Se cierran muchos establecimientos, se ha hablado de más de 3.000 en toda España. Todos esperamos que a partir de 2015 se empiece a remontar, aunque será muy difícil llegar a los niveles de antes de la crisis.

¿Qué hace falta para que comience esa ansiada recuperación?

La creación de puestos de trabajo y la recuperación en todos los sectores. Pero también es importante que se empiece a innovar, no podemos esperar al cliente con una actitud pasiva, tenemos que salir a buscarlo, ofrecer calidad y ajustar mucho nuestro margen de beneficios para ser competitivos. El hostelero que crea que por llevar 20 años va a subsistir se está equivocando. Hay que innovar, tener más visión comercial...

En la adaptación de la hostelería a los nuevos tiempos, ¿qué papel juegan las nuevas tecnologías?

Hay herramientas que todavía no estamos explotando lo suficiente, como las redes sociales. Ahora mismo son el vehículo principal de comunicación. No somos conscientes del poder que tienen las redes sociales para promocionar nuestros negocios. Tenemos que estar allí.

Otros factores clave son la apuesta por la calidad, la diferenciación...

Si no puedes bajar precios, al menos tienes que mantener un nivel de calidad adecuado. Para mí, la mayor garantía es saber que en un establecimiento voy a poder comer las mejores tapas de un producto o una bebida que no hay en mas sitios. Es la forma de fidelizar a los clientes. No podemos ser parte de la masa.

¿Cuáles son los retos de sector hostelero y de la Asociación?

Uno es avanzar en la línea de los convenios con las administraciones para que nuestros asociados tengan ciertas ventajas. Por ejemplo, con el convenio de terrazas los establecimientos se ahorran

un 40% en la tasa de veladores. Eso tendría que pasar con todos. Y tener descuentos de firmas comerciales para que aquel que está en la asociación no solo reciba lo que paga, sino mucho más.

¿Qué le pedirías a la administración?

A veces se mira a la hostelería como una molestia, y no es así. Los veladores, por ejemplo, no son un estorbo para los paseantes. Han sujetado muchos puestos de trabajo que se hubieran perdido con la crisis y con la prohibición de fumar en los establecimientos. Si una empresa va a cerrar y se pierden 20 puestos de trabajo es una noticia, pero en la hostelería se pierden puestos de trabajo todos los días y la administración no lo valore.

¿Y a los hosteleros?

Les diría que para lograr nuestros objetivos debemos estar unidos. Nadie conseguirá nada haciendo la guerra por su cuenta. Si no estamos unidos, nunca conseguiremos nada.



De izquierda a derecha: Gema, Pilar, Monse, Jorge, Olga y Diana, los motores de la Asociación.



Francisco Graus, Pedro Giménez, Jorge Bernués, José María Marteles y Fernando Rodríguez.



“DEBEMOS CONOCER Y VALORAR LOS PRODUCTOS ARAGONESES”

.....
 LUCIO CUCALÓN | PRESIDENTE DE LA COMARCA Y
 DE LA RUTA DEL VINO DEL CAMPO DE CARIÑENA

La Comarca Campo de Cariñena es vino, viñedos y bodegas, pero tiene muchos más atractivos. ¿Qué ofrece esta tierra?

La Comarca Campo de Cariñena ofrece al visitante numerosos recursos a nivel cultural, natural, paisajístico, gastronómico... Hay museos de pintura y del vino, centros de Interpretación del Ferrocarril y de la Naturaleza y salas de exposiciones con programas muy interesantes; también una red de senderos muy completa que permite recorrer la Sierra de Algairén y las riberas del Río Huerva. Además, hay festividades declaradas de Interés turístico de Aragón, como el Paloteo de Longares o el Toro de Ronda al estilo Cariñena, sin olvidar la Fiesta de la Vendimia organizada por la DOP Cariñena.

Han unido varios de estos recursos, como el vino, el turismo, la cultura o

la naturaleza, para ofrecer productos novedosos, como la Ruta del Vino. ¿En qué consiste?

Consiste en aunar esfuerzos y programar diferentes rutas en las que el turista pueda visitar las localidades, sus museos y bodegas sin perder el hilo conductor, que es la cultura del vino. Además, existe un convenio con la Fundación Goya Fuendetodos para la promoción conjunta del vino y Goya. Es un producto pensado para dar solución a problemas comunes, intentar fomentar actividades que mantengan a los establecimientos existentes y crear nuevas propuestas.

Es importante innovar, diferenciarse y aportar un valor añadido a la oferta tradicional...

Intentamos facilitar que los empresarios puedan promocionarse conjuntamente.

La Ruta del Vino del Campo de Cariñena es una herramienta para su promoción y para que faciliten una visión conjunta del territorio.

Desde hace unos años está muy de moda la gastronomía como experiencia. ¿Es precisamente lo que potencian?

En la Comarca Campo de Cariñena hay establecimientos de gran calidad a nivel gastronómico, algunos restaurantes ya son referencia de la zona con más de 20 años de tradición y otros vienen pisando fuerte con una cocina moderna. Queremos potenciar esa calidad con el alto nivel de nuestros vinos, presentes en numerosos países, y que son un valor añadido para los productos aragoneses.

Aragón tiene zonas preciosas y productos excelentes, pero todavía son grandes desconocidas para mucha gente. ¿Debemos valorar más y vender mejor nuestros atractivos y productos?

Está claro. Debemos conocer, valorar y vender nuestros atractivos y productos aragoneses. Es nuestro deber. Los productos aragoneses son de gran calidad y tienen unos precios competitivos que el turista tiene que aprender a consumir. Nuestra labor es facilitar este intercambio promocionando nuestros productos.

Lo mismo ocurre con el vino. Los de Cariñena no tienen nada que envidiar a los de otras denominaciones.

Para nada. Son vinos de gran calidad y muy competitivos y están presentes en numerosos países. Según datos de la DOP Cariñena, se puede hablar de una comercialización exterior del 75% sobre el total de la producción en 2013.

La crisis también ha creado nuevas oportunidades para el turismo rural. ¿Es buena oportunidad para posicionarse como destino de referencia?

Si. La cercanía a Zaragoza y las buenas comunicaciones hacen que Cariñena sea muy accesible al visitante de paso, que se desplaza del norte al levante y desde Zaragoza. Se han preparado actividades como la visita a los monumentos de Cariñena, además de la oferta museística y la visita a las bodegas con degustación de varios vinos. En algunas, incluso disponen de vinos con tapas. Además, el Bus Enoturístico verá la luz en el año 2015, con recorrido por los diferentes municipios, con visitas culturales, de bodegas y con comida en restaurantes que forman parte de la Ruta del Vino.



PASIÓN POR EL VINO

LA RUTA DEL VINO DEL CAMPO DE CARIÑENA NO SOLO OFRECE UN GRAN VINO Y LA POSIBILIDAD DE VISITAR LAS VIÑAS Y BODEGAS, SINO TAMBIÉN CULTURA Y OCIO.



El Campo de Cariñena es una de las zonas vitivinícolas con más solera de nuestro país. A esta Comarca no le faltan atractivos, pero crece con el reto de seguir reinventándose a sí misma. Sus señas de identidad perduran, aunque el modo de interpretar la cultura y la tradición vinícola evoluciona y, por lo tanto, la forma de definir y presentar sus vinos es distinta.

La Ruta del Vino Campo de Cariñena nos abre las puertas a un genuino viaje

entre sus viñas con propuestas y experiencias que giran alrededor del vino, pero que ofrecen mucho más que eso. La Asociación para la promoción turística de la Ruta del Vino del Campo de Cariñena aúna los esfuerzos de diferentes establecimientos con el objetivo de ofrecer nuevas propuestas en torno al vino: bodegas, que se pueden visitar previa cita, restaurantes, alojamientos, espacios museísticos, tiendas especializadas... Todos implicados en lograr que el visitante disfrute de este territorio a

través de su variedad paisajística, monumental, culinaria y enológica.

Pertenecen a esta ruta bodegas singulares que ofrecen visitas y paseos por las viñas. Sus vinos, cuya fama y proyección viene de siglos, nos brindan la posibilidad de nuevas experiencias en torno al vino, saboreando toda la cultura, tradiciones y paisajes de esta tierra. Y si se desea pasar un tiempo por la Ruta del Vino del Campo de Cariñena, los establecimientos hoteleros, de restauración, alojamientos rurales

y comercios especializados complementan la oferta enoturística de la Ruta. El dinamismo de su oferta comercial y gastronómica se traduce en cuidados detalles e innovadoras propuestas para saborear el buen vino. La riqueza de productos de la tierra y su traducción culinaria es un deleite para los sentidos. Una cocina variada, desde la tradicional comida aragonesa a la cocina mediterránea más vanguardista, armónicamente maridada con los caldos de esta tierra.

Pero la Ruta del Vino del Campo de Cariñena también ofrece la posibilidad de saborear toda la cultura, tradiciones, monumentos y paisajes de esta tierra. La Sierra de Algairén, el arte mudéjar o el río Huerv son algunos de sus innegables atractivos. Además, la Ruta del Vino Campo de Cariñena colabora con la Fundación Fuendetodos Goya organizando visitas a la Casa Natal de Goya, Fuenverde y Museo del Grabado en Fuendetodos.

Sus joyas arquitectónicas se remontan hasta época medieval y el Renacimiento. Incluso hay atractivos que proceden de mucho antes, como las huellas de dinosaurios que habitaron estas tierras. Pero el tesoro más bello es el mudéjar, Patrimonio de la Humanidad, con su inconfundible componente musulmán, gótico y renacentista en una original fusión estética. Y no podemos olvidar de la naturaleza y las actividades al aire libre. En la Sierra de Algairén, el manto vegetal se funde con los viñedos en una paleta de infinitos y cambiantes colores, y los paisajes son ideales para la práctica de deportes como el senderismo o la escalada.



MUCHO MÁS QUE VINO

La Comarca Campo de Cariñena se estructura alrededor de su historia común. Su pasado se traduce en un rico patrimonio histórico-artístico gótico, mudéjar, renacentista y barroco que encuentra su máximo esplendor en las torres y los órganos de sus iglesias.

Y en la pintura, obras como los retablos de la Iglesia de Longares, el de Tosos o las de Francisco de Goya en la ermita de la Virgen de la Fuente de Muel y el legado de Marín Bosqued en Aguarón, son ejemplos de obras de arte que se pueden ver en la Comarca. Final-



El museo Marín Bosqued, en la localidad de Aguarón.

mente, la cerámica de Muel representa otra de las riquezas artísticas y comerciales de esta región.

Por estas tierras pasaron íberos, romanos, visigodos, árabes, personalidades renacentistas, absolutistas, liberales, republicanos, maestros como María Moliner, Ildefonso Manuel Gil, además de los citados anteriormente. Y todos ellos, dejaron una impronta difícil de borrar. El Campo de Cariñena no sólo es un mar de viñedos y una gran bodega con grandes vinos; también hay una gran oferta de ocio y de cultura.



El Ayuntamiento de la localidad de Cariñena.



Vista aérea de la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, en Cariñena.



CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN CARIÑENA
Camino de la Platera 7, 50400, Cariñena

www.elvinodelaspiedras.es

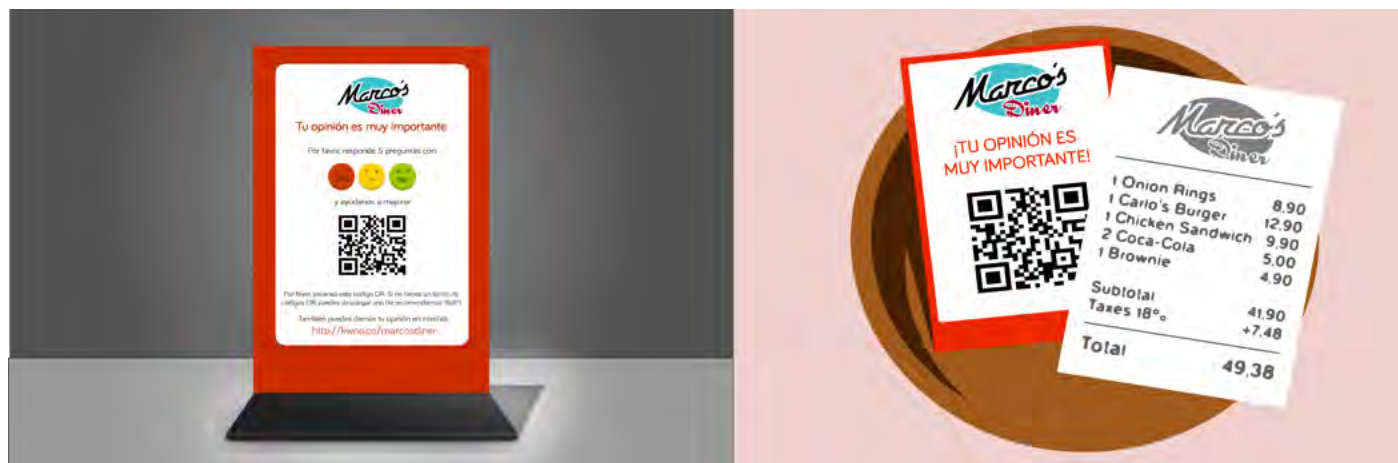


RUTA ENOTURÍSTICA EL VINO DE LAS PIEDRAS



CONOCE LA OPINIÓN DE TUS CLIENTES

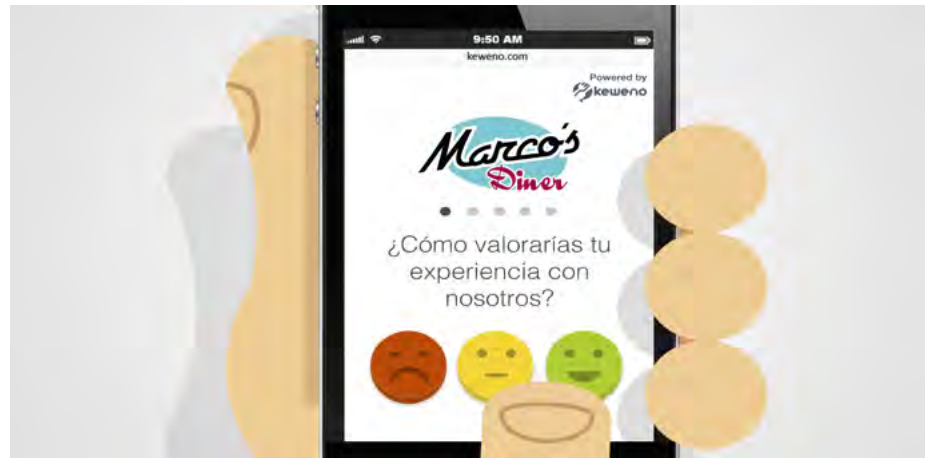
KEWENO (WWW.KEWENO.COM) ES LA PRIMERA HERRAMIENTA GRATUITA PARA REALIZAR ENCUESTAS DE SATISFACCIÓN EN EL PUNTO DE VENTA DISEÑADA EXCLUSIVAMENTE PARA LA HOSTELERÍA.



En un mundo donde la competencia cada vez es más dura, saber qué quieren, qué necesitan y qué les gusta a nuestros clientes es más necesario que nunca para mejorar y lograr el éxito. Por ese motivo, Emtrics ha desarrollado un nuevo servicio de encuestas gratuito, específico para el sector de la restauración y la hostelería. Keweno permite a cualquier negocio conocer la opinión de sus clientes de un modo fácil, anónimo y en sólo 30 segundos.

Con Keweno, es el establecimiento el que puede crear una encuesta, elegir las preguntas que quiere realizar y subir su logo. Después se descarga un folleto prediseñado con un código QR y una dirección de internet para que los clientes puedan acceder a la encuesta y dar su valoración desde su propio teléfono con el código de emoticonos de Keweno. También es posible diseñar sus elementos visuales o integrar los códigos en manteles, colocarlos en displays, en las mesas o imprimirlos en los tickets. Otra opción es ofrecer tablets al cliente para simplificar aún más el proceso de recogida de opinión.

Keweno permite conocer la evolución de la satisfacción de sus clientes gracias a notificaciones en tiempo real de las



www.keweno.com

Tel: 913923349

hola@keweno.com

respuestas y comentarios, lo que permite actuar de forma rápida para solucionar errores y potenciar aciertos. Además, si los clientes lo desean, el establecimiento podrá contactar con ellos para responder a los comentarios, logrando cercanía y personalización del servicio.

Keweno está disponible en dos modalidades: el Básico, que es gratuito y enfocado hacia pequeños negocios que sólo desean escuchar la opinión de sus clientes; y Keweno Pro, para grupos y operadores de restauración que necesitan mayor capacidad de análisis y de comunicación con sus clientes.

APLICACIONES



Party Me permite aumentar la visibilidad de un determinado negocio, proporcionando información de interés (localización, carta, estilo, eventos, etc.) a través de los smartphones de sus potenciales clientes, facilitándoles la reserva de una mesa o incluso el pago desde su móvil, sin necesidad de utilizar una tarjeta de crédito.



Signane Served es un Software de gestión y optimización publicitaria para el punto de venta. Es una aplicación online capaz de controlar y programar la publicidad en cualquier pantalla situada en el establecimiento. También sirve para fidelizar a los clientes, lograr seguidores en las redes sociales...



Tocarta es una aplicación para que los bares y restaurantes creen sus propias cartas en un formato digital, en Ipad y tablets Android. El diseño es libre, por lo que permite al usuario crear su propio estilo, con distintos themes y skins. Permite además escoger los colores, las fuentes y los botones.



CeliCity es la red más actualizada de restaurantes y comercios con productos sin gluten y la comunidad gluten-free más grande y activa de toda España. Cientos de lugares para encontrar comida para celíacos y celíacas. Gracias a nuestros más de 2.000 descargas y al haber sido elegida por Apple Store como una de las mejores Apps Nuevas, es la app mas importante del sector sin gluten en España. Si eres celíaco o celíaca, si estás siguiendo una dieta sin gluten o si tu bar o restaurante sirve comida especial para celíacos, quizás te interese esta app.



Suite Hostelería goza de una interfaz táctil intuitiva y sencilla que se compone de 6 apps que optimizan la comunicación entre el cliente, el camarero y la cocina. Además, ofrecen la posibilidad de realizar todo tipo de operaciones, además de procesos de gran utilidad como el control de stock.



¿QUIERES ANUNCIARTE EN ZARAGOZA HOSTELERA?

LLAMA AL 976215241 Y PIDE PRESUPUESTO SIN COMPROMISO

DE TAPAS CON...

JAVIER CAMPOY

EL CONSEJERO DE HACIENDA DEL GOBIERNO DEL ARAGÓN ACUDE A TAPEAR AL **Café Gong** CON EL PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA, PEDRO GIMÉNEZ.

POR **SUSANA APERTE**

Nacido en Maella en 1970, Javier Campoy pasó parte de su infancia y adolescencia tras la barra de un bar ya que sus padres, Araceli y Julio, regentaron el Bar Lis, en su localidad natal, durante más de cuatro décadas. El establecimiento ya lo abrieron sus abuelos, Julio y Rita, en los años 50. Cuando cumplió los 18, decidió estudiar Derecho en Zaragoza, donde comenzó a entusiasmarse con la política. Con apenas 20 años se afilió al Partido Popular y, tras hacer un máster en Dirección y Administración de Empresas, montó su propio gabinete de abogados, Campoy & Duato.

Su vinculación con la política también la trasladó a su localidad natal, donde fue concejal entre 1999 y 2003. Después dio el salto a nivel regional y en la actualidad es consejero de Hacienda del Gobierno de Aragón. Pese a sus compromisos políticos, el maellano visita su pueblo natal cada vez que puede.

Dicen quienes lo conocen que es usted un hombre dinámico, trabajador y valiente. ¿Qué es lo primero que le vino a la cabeza cuando tomó posesión como consejero de Hacienda?

La enorme responsabilidad que adquiría con los aragoneses. Y que iba a volcar todos mis esfuerzos en la labor que me encargaba la presidenta: trabajar para mejorar la estabilidad de las cuentas públicas, que es lo que garantiza la viabilidad de nuestra sanidad, nuestra educación y nuestros servicios sociales.

Hábleme de la bajada de impuestos que se acaba de aprobar el para 2015...

Es una medida histórica porque es la primera vez que Aragón baja el IRPF, en el 50% del tramo sobre el que tiene competencia. Pero sobre todo es importante porque es una medida realmente ambi-



Susana Aperte, Javier Campoy, Pedro Giménez y Marta, en representación del Café Gong, posan en la barra del popular establecimiento, situado en la calle de Alfonso I.



Pedro Giménez, presidente de Cafés y Bares, Javier Campoy, consejero de Hacienda, y Susana Aperte brindan delante del 'gong' que da nombre al establecimiento.



El Café Gong preparó una selección de tapas de gran calidad y muy variadas, así como un vino y un cava aragonés para acompañar la excelente comida.



ciosa que va a tener un efecto beneficioso para reactivar la economía. Los ciudadanos tendrán más dinero para consumir y las empresas más capacidad para invertir. Así se genera riqueza y puestos de trabajo.

¿Quiénes serán los más beneficiados?

Todos los contribuyentes aragoneses van a pagar menos en el IRPF. Pero los más beneficiados van a ser los trabajadores con rentas más bajas y las clases medias. Hay que dejar el dinero en el bolsillo de los aragoneses y no asfixiar a las empresas. Si el ciudadano paga menos impuestos, puede consumir más, y el empresario puede crear empleo, lo que a su vez genera ingresos para la Administración. Así es como se reactiva la economía.

Se estudió la aplicación del impuesto de Transmisiones Patrimoniales a los vendedores, pero se descartó. ¿Por qué?

Sentimos que se generase esa alarma, creo que con cierta confusión. Únicamente se abrió un proceso administrativo para observar el impacto de la no aplicación de este impuesto. Pero no vamos a tomar ninguna medida que suponga subir impuestos, y menos en un sector tan importante como la hostelería, que dinamiza tanto la economía.

En un bar como el Café Gong es inevitable hablar de la hostelería y gastronomía aragonesa.

En Zaragoza capital y en toda la provincia tenemos muy buenas tapas, buena materia prima y muy buen gusto por la gastronomía. Da gusto la variedad de bares y restaurantes en los que podemos comer y tapear de maravilla. En Aragón también tenemos grandes vinos, las mejores carnes, el ternasco, el jamón de Teruel... y tantos productos aragoneses de primer nivel como para ocupar esta página entera. Además, tenemos buen gusto, tradición gastronómica y capacidad de trabajo.

¿Conoce el Concurso de Tapas que organiza la Asociación de Cafés y Bares?

Por supuesto. No solo lo conozco sino que trato de disfrutarlo siempre que puedo. Es una gozada degustar las estupendas tapas que se elaboran en muchos bares de Zaragoza.

Me han contado que no solo sabe lo que cuesta un café, sino que además ha puesto más de uno...

Yo he crecido en el bar de mi familia, el Bar Lis, en Maella. Allí he trabajado muchas horas junto a mis padres, mis herma-

nos y rodeado de los vecinos y amigos de Maella. Eso te hace crecer como persona y darle mucho valor al trabajo, al esfuerzo y a la superación. Todos mis valores como persona y como profesional proceden de Maella, del Bar Lis.

Javier Campoy es un hombre solidario, maratones, cenas a favor del Refugio... En esta última usted ejerció de cocinero. ¿Cómo fue la experiencia?

Fantástica. La verdad es que me encanta cocinar, y si es por una buena causa y rodeado de amigos, pues mucho mejor. Nos lo pasamos en grande y recaudamos fondos para la Hermandad de El Refugio, que realiza una labor encomiable.

¿Que cocinó?

Tramonto de carpaccio de viera, una coca de hojaldre y foie, corvina asada, rabo de vaca con longaniza de Graus y un brownie. ¡Nada más y nada menos!

¿Un brindis?

Por supuesto. Brindemos por que 2015 sea el año en el que se acelere y se consolide la recuperación económica. Para que Aragón salga reforzado de esta crisis, con empleo y bienestar social para todos los aragoneses.

DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL


**Señorio
Cinco Villas**

TEL. 976 677 969 FAX.976 677 968

JOAQUÍN COSTA, 32 EJEA DE LOS CABALLEROS (ZARAGOZA)

SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM

¿ES POSIBLE AHORRAR EN LAS FACTURAS ENERGÉTICAS?

LA EMPRESA **SYGE ENERGÍA**, ESPECIALISTA EN HACER AHORRAR A SUS CLIENTES, HA LLEGADO A UN ACUERDO CON LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES PARA AYUDAR A LOS ASOCIADOS. EN LOS ÚLTIMOS CINCO AÑOS, EL PRECIO DE LA ELECTRICIDAD HA SUBIDO ALREDEDOR DEL 70%.



Si intentamos comprar la comida justa para no tener que desperdiciar recursos, si tratamos de aprovechar las mejores ofertas de nuestros proveedores, si estudiamos al máximo cada pequeño detalle para no malgastar el dinero... ¿Por qué no hacemos lo mismo con nuestras facturas energéticas? Son muchos los comercios, establecimientos de hostelería o empresas que pagan más de lo que deberían por la electricidad o el gas, y los costes de la energía tiene una gran repercusión en la pérdida de la competitividad de las empresas.

Para solucionar este problema nació la empresa SyGE Energía, que ayuda a sus clientes a ahorrar en sus facturas desde el primer día. “El poder contratar a los mejores precios la energía y mantener estas tarifas en el transcurso del tiempo es uno de los muchos servicios que ofrecemos”, asegura Carlos Marquino, director de proyectos de Syge Energía, que ha

cerrado acuerdos con distintos colectivos empresariales para ayudarles a reducir su gasto energético. Uno de ellos es la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, que se ha interesado en que sus asociados puedan acceder a servicios como el ‘Controller’.

“Nacemos por la necesidad de los empresarios de controlar el gasto energético de las empresas debido al cambio tan brutal que ha desarrollado este sector desde el 2009. En los últimos cinco años, el precio de la electricidad ha subido alrededor del 70%”, asegura Marquino. SyGE Energía ofrece asesoramiento, proyectos, estudios, auditorías, gestión energética, charlas-coloquios y su producto estrella, un servicio novedoso en el sector y único, es un producto desarrollado por nuestra empresa y que denominamos servicio ‘Controller’, que consiste en un seguimiento de las actuaciones para que sus clientes sigan ahorrando dinero.

“La experiencia nos ha demostrado, que, aunque se hagan actuaciones tanto en optimizar los precios de compra de energía, como en ajustar al máximo los consumos, no hay un seguimiento prolongado que controle y garantice que las medidas se están cumpliendo y ajustando a esos ahorros previstos en un inicio. Con nuestro sistema revisamos su factura de energía mensualmente y emitimos al cliente un informe. Además, nos ocupamos del vencimiento de ofertas para que el cliente no tenga que estar pendiente de su finalización”, asegura el director de proyectos de SyGE Energía, quien destaca las ventajas que ofrecen, además de un ahorro desde el primer día.

“El cliente tiene una visión clara de su situación energética, puede controlar su gasto y tomar las decisiones con el asesoramiento profesional y no desde una parte interesada, como suele ser habitual”, asegura Carlos Marquino.



¡LLAME SIN COMPROMISO AL **976249283** Y EMPIECE A AHORRAR DESDE EL PRIMER DÍA!

AUDITORÍAS - ESTUDIOS - PROYECTOS
GESTORIA ENERGÉTICA - SERVICIO CONTROLLER

Plaza del Pilar, 16. Entresuelo, oficina 5. 50003, Zaragoza
976 249 283 gestion@syge.org www.syge.org

CERVEZA

¿QUIÉN DIJO QUE ENGORDA?

UNA CAÑA APORTA ALREDEDOR DE 90 KILOCALORÍAS, SOLO EL 5% DE LO QUE DEBE CONSUIR UN ADULTO EN CONDICIONES NORMALES. SI SE CONSUME DE FORMA MODERADA, ES BENEFICIOSA PARA LA SALUD.

Ha llegado la hora de decir adiós al mito de la barriga cervecera. Una caña suele tener unos 200 mililitros y alrededor de 90 kilocalorías, lo que representa menos del 5% de la energía calórica que debe consumir a diario un adulto en condiciones normales, entre 2.000 y 2.500 kilocalorías.

Así lo asegura el presidente de la Fundación Alimentación Saludable, Jesús Román, quien reconoce que la grasa abdominal “en ningún caso” se debe a un alimento en concreto y cree que es más “un reflejo de obesidad” causada por un desequilibrio energético y por una vida

sedentaria. “Consumimos muchas más calorías que las que gastamos o hacemos muy poco ejercicio físico”, según Román, que considera injusto culpabilizar a la cerveza del aumento de la obesidad.

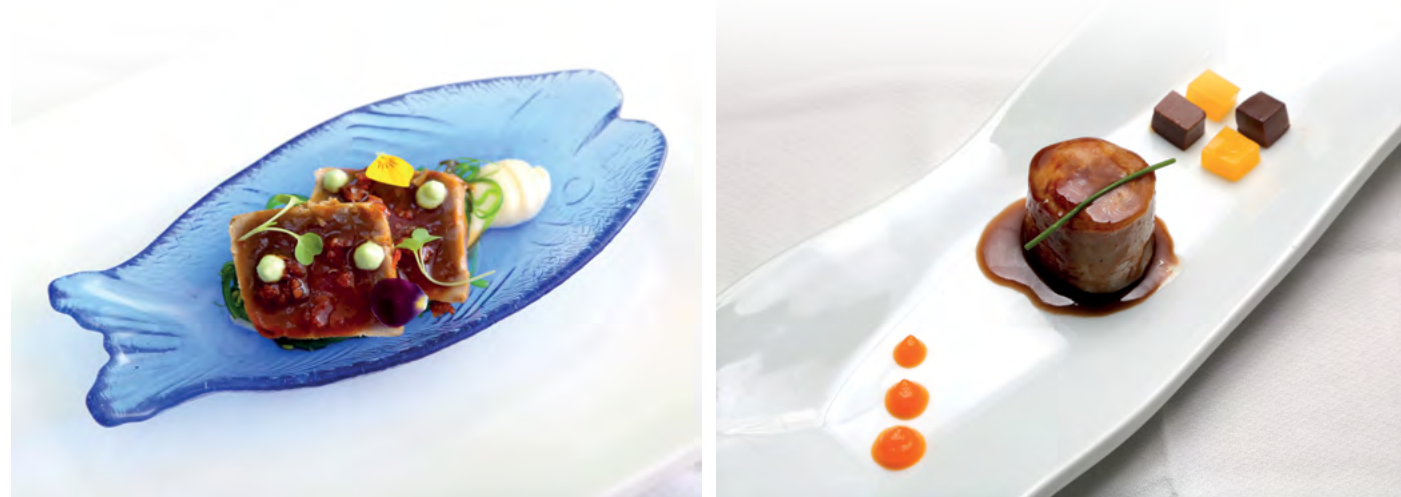
Pero el bajo contenido calórico de esta bebida no es el único argumento que desmiente el mito de la barriga cervecera, sino que varias investigaciones científicas han confirmado que la explicación para la obesidad abdominal y la mal llamada “curva de la felicidad” hay que buscarla en cierta predisposición genética, unida a una alimentación desequilibrada, a la ingesta excesiva de calorías y a la falta de actividad física diaria.

“Todos los estudios impulsados en los últimos años destacan que no hay vinculación entre el consumo de cerveza y el aumento de masa abdominal”, ha insistido este experto. De hecho, esta bebida tiene una gran cantidad de beneficios, siempre y cuando se consuma de forma moderada y dentro de un estilo de vida saludable y una alimentación equilibrada. Muchos expertos destacan los efectos protectores de la cerveza sobre el sistema cardiovascular por los nutrientes derivados de sus ingredientes naturales, como las vitaminas del grupo B y los polifenoles o antioxidantes naturales, que poseen una gran capacidad antiinflamatoria y antioxidante.



'Hay una carta para ti', de La Carrasca (Aínsa), fue elegido el mejor plato del concurso Aragón con Gusto. Montecorvaz (Curbe, Huesca), con 'Lomos de conejo con cítricos y chocolate', y Casa Pedro (Zaragoza), con 'Atún maridado', obtuvieron el segundo y tercer premio.

FOTOS: AGENCIA ALMOZARA



LA REVISTA ¡HOLA! SE VA DE TAPAS POR ZARAGOZA

EL SUPLEMENTO DE COCINA DE LA REVISTA PUBLICA UN AMPLIO REPORTAJE DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA, QUE CADA VEZ TIENE MÁS REPERCUSIÓN. LA EDICIÓN DE 2015 SE PRESENTA CON NOVEDADES.

El Concurso de Tapas de Zaragoza no solo gana cada año en participación y en calidad, sino también en repercusión, tanto a nivel local como nacional. No es para menos, ya que se trata de el certamen de tapas más antiguo de España y, por extensión, del mundo. En cada edición -y ya van 20- son muchos los medios que se hacen eco del evento, y el último en destacar el popular concurso ha sido la revista ¡Hola!.

El suplemento de cocina de la popular publicación no solo destaca el certamen, sino también las tapas de algunos de los bares que participan, como Casa Pedro, Peccato, La taberna del Sr. Macario, Cantina Borago, El Foro, Flash Alagón, Café del Marqués, La Teja, New Sheraton, O Rustidor, La Ternasca, Masclaras Actur o El Cadillac. Y es que el concurso no deja indiferente a nadie y cada año se reinventa para

seguir mejorando y teniendo más repercusión tanto a nivel nacional como internacional. De hecho, a las últimas ediciones han acudido jueces de primer nivel como los estrellas Michelin Marisa Bareberán o Josechu Corella o los mediáticos Antonio Arrabal, Sergio Azagra, Darío Barrio o Jean Luc Figueras.

Para la próxima edición, la Asociación de Cafés y bares ya prepara nuevas propuestas y numerosas sorpresas que seguro que ayudarán a seguir haciendo cada vez más grande al Concurso de Tapas. En un momento en el que solo la calidad, la profesionalidad, la innovación y el servicio dan prestigio y garantizan el futuro de los establecimientos, esta iniciativa cobra un valor especial para que los bares sigan ganando clientes y sean cada vez más conocidos y valorados. ¡Participa en el próximo concurso y crece con nosotros!





ALOJAMIENTOS * EVENTOS * BODAS
gastronomía típica * asador * piscina

Tel: 976 840 152 / 620 489 645 / www.turismoruralvillapachita.com

“SI LOS HOSTELEROS GANAN, LA CIUDAD GANA”

LA CONSEJERA DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y RÉGIMEN INTERIOR, RESPONSABLE DEL TURISMO Y LA HOSTELERÍA, ANALIZA LA SITUACIÓN DEL SECTOR.

La Federación Española de Hostelería acaba de concederle uno de sus premios al Ayuntamiento de Zaragoza por su apuesta por el turismo y su diálogo constante con el sector hostelero. ¿En qué líneas han trabajado?

Lo hemos recibido con mucha ilusión. Tanto en la ciudad como en el turismo hay un antes y un después de la Expo. Nos ubicó en el mapa y se crearon muchas plazas hoteleras. Ahora, la crisis nos ha obligado a cambiar nuestro enfoque del turismo nacional al internacional. Zaragoza es una ciudad muy atractiva, tradicional, con una cultura muy fuerte y con iconos como Goya, pero también moderna. Esta fusión es muy interesante. Hemos trabajado en turismo, pero también en gastronomía. De hecho, la primera muestra de tapas de España se hizo en esta ciudad. La gastronomía ha sido parte importante de todo este desarrollo.

Sin duda, es importante que las instituciones públicas estén comprometidas en escuchar y colaborar con la hostelería, un sector que dinamiza la ciudad y genera empleo.

Para nosotros la colaboración público-privada es prioritaria. Estamos hablando de generar actividad económica y empleo. Por lo tanto es una obsesión para el Ayuntamiento. Si ganan ellos, ganamos nosotros y gana la ciudad, por lo que siempre vamos a apostar por que ganen ellos.

El sector hostelero se está renovando y apuesta por la innovación y la excelencia

La crisis ha afectado a todos, y la hostelería ha sido una de las grandes perjudicadas. La subida del IVA, la caída del consumo... ¿Cómo ve al sector tras estos años?

Creo que ha sido un sector muy inteligente que ha sabido adaptarse. La crisis también ha sido de consumo, y la parte de ocio ha sido la que más ha sufrido. Hay que seguir pagando la hipoteca, la comida, la ropa... por lo que mucha gente ha prescindido de comer fuera. Pero muchos han sido inteligentes. Trabajan más el tema de las tapas, las nuevas tecnologías... Se están adaptando al siglo XXI, que es lo que nos toca a todos.

¿Cuáles son los retos de la hostelería zaragozana?

Las nuevas tecnologías e internacionalizarse. Tenemos que vendernos más y mejor en el exterior. Antes no necesitabas venderte porque tenías visitantes y clientes, no tenías que pensar mucho, pero las crisis son oportunidades para trabajar nuevos espacios. Ahora, muchos bares organizan actividades, conciertos y eventos para atraer clientes, cuidan la decoración...

Estos últimos años también han generado cambios en los hábitos y necesidades de los ciudadanos, que piden más calidad, un valor añadido...

Los zaragozanos también lo ponemos fácil. En cuanto hace buen tiempo tomamos las calles, y si ellos buscan la diferenciación,



Lola Ranera, consejera del Ayuntamiento de Zaragoza.

se adaptan al consumo y a las nuevas tecnologías, enseguida encuentran aliados. Nosotros estamos deseando ir a los bares, porque nos encantan la vida mediterránea y los bares. Eso también gusta al turista.

¿Qué hace diferente a Zaragoza?

Zaragoza ofrece todo. Está ubicada estratégicamente, con muy buenas comunicaciones. Tenemos una ciudad tradicional preciosa que se ha fusionado perfectamente con la modernidad. Y una ciudad muy amable, que tiene grandes profesionales y mucha restauración, mucha gastronomía... Es una de las pocas ciudades de España en la que sacas un plano y siempre viene alguien a ayudarte.

Una de sus labores es el de Fomento Empresarial. Ahora que cada vez se habla más de emprender, ¿también es posible innovar en sectores tradicionales como el de la hostelería?

El sector gastronómico y hostelero ha sido tradicional, pero se está renovando y apostando por la innovación, la excelencia... Allí los emprendedores tienen su espacio. No es que sea posible innovar, es que es imprescindible. Este es el mundo de la diferenciación. Si no eres innovador y ofreces otras cosas tienes menos opciones de sobrevivir. La cultura, la gastronomía y las nuevas tecnologías ofrecen una fusión muy interesante.

BODAS DE ORO

MEDIO SIGLO EN EL VISTABELLA

EL BAR ZARAGOZANO, SITUADO EN EL BARRIO DE LAS FUENTES, CUMPLE 50 AÑOS CON LA TERCERA GENERACIÓN DE LA FAMILIA ORÓS DIRIGIENDO EL NEGOCIO. SU APUESTA POR LOS ALMUERZOS, LA COMIDA TRADICIONAL Y UN AMBIENTE ÚNICO MARCAN LA DIFERENCIA.



Milagros, la fundadora, en una foto antigua.



Pedro, el primero de la saga de hosteleros.



Mari, en la puerta del bar Vistabella.

El bar Vistabella abrió sus puertas el 22 de diciembre de 1964 en el, por aquel entonces, barrio de Montemolín. La aventura la inició, junto a su hermano, Manuel Orós, un joven de 17 años que había llegado a Zaragoza desde Vistabella de Huerva, pueblo de la Comarca de Cariñena del que procede su familia y que dio nombre al establecimiento, para aprender el oficio de la hostelería. Sus padres, Pedro Orós y Milagros Andreu, decidieron que abrieran un bar en la capital, donde se trasladaron dos años después para poder estar todos juntos.

Entonces el barrio era como un pequeño pueblo situados en las afueras de Zaragoza. Mientras por sus calles pasaban carros de caballos con el carbón que llegaba a la antigua Estación de Utrillas, el bar Vistabella ya era toda una institución gracias a sus almuerzos, su comida tradicional y al boca a boca. En el 72, la mujer de Manuel, Mari Lorente, se unió a la empresa familiar, no sin pequeños problemas de adaptación al sector. “Tenía 20 años y no sabía ni poner una caña. Un día me quedé sola en el bar y dos clientes pidieron una cerveza. Les puse perdidos de espuma...”, recuerda Mari, quien sigue cocinando en el bar que ahora dirige su hijo Pedro, la tercera generación de la familia en el Vistabella, tras sus padres y sus abuelos.

“Queríamos que se dedicara a otra cosa, porque la hostelería es una profesión muy sacrificada, pero acabó su carrera y decidió que quería seguir con el negocio”, aseguran Manuel y Mari. Pe-



De izquierda a derecha: Berta, Mari Carmen, Mari, Manuel, Pedro y su mujer, Clara, en el Vistabella.

dro pertenece a una nueva añada, pero quiere conservar los valores que convirtieron al bar en un referente. Llegó un momento en el que tuvieron que cambiar el modelo porque no daban abasto con tanto trabajo. Entre los trabajadores de la fábrica de ascensores Schindler, que se encontraba a pocos metros, y una cooperativa de taxistas que se instaló en la zona, los almuerzos y las comidas del Vistabella se convirtieron en un populoso ritual. “Teníamos que comenzar a cocinar a primera hora de la mañana para que cuando llegaban todos hubiera comida suficiente”, recuerdan.

Algunos trabajadores de Schindler llegaron a tener tan buena relación con los dueños del bar que incluso comían todos juntos, como una gran familia. “Venían muchos suizos y alemanes y al

principio solo querían comer tortilla, pero les fui convenciendo de que probaran otras cosas. Después de comer me decían que les apetecía para el día siguiente y lo negociábamos”, explica Mari. Ahora el que está al frente del negocio es su hijo Pedro, pero la filosofía y los platos más populares siguen siendo los mismos: el que más triunfa son las magras con tomate y huevo fritos, pero tampoco faltan los callos, las madejas, las lechecillas o el bacalao ‘a la Mari’. Para celebrar el medio siglo, Pedro y sus padres han preparado una gran fiesta (22 de diciembre) con los amigos y los clientes habituales del bar Vistabella. Coincide que es el día de la lotería, pero aunque les toque deberán seguir al menos 50 años y un día. “El 23 han reservado para un vermouth, así que tendremos que abrir sí o sí. Luego, ya veremos...”, bromea Pedro.

Alguna vez pensaste ...

- ✓ Enviar burofax desde tu casa
- ✓ Notificaciones Seguras y Económicas
- ✓ Plena validez Jurídica
- ✓ Correos Electrónicos Certificados
- ✓ Fehacientes con Tercero de Confianza
- ✓ Avisos SMS al destinatario
- ✓ Trazabilidad completa y segura

ese día
ha llegado...

visítanos en:

www.burofax.eu

CALATAYUD ADELANTA LA NOCHEVIEJA

27 DE DICIEMBRE

Calatayud ha decidido adelantar la Nochevieja. O, mejor dicho, celebrarla por partido doble. El 31 de diciembre, como siempre, se celebrará el cambio de año, pero también habrá fiesta el día 27, cuando se simularán las tradicionales campanadas en la Plaza de España de la localidad bilbilitana. Además de las uvas, se ha programado una hora de amenización musical, se repartirán bolsas de cotillón y se sorteará un viaje entre los asistentes. Por si fuera poco, habrá menús especiales en los restaurantes y numerosas ofertas en pubs.

ESPAÑA, PAÍS LÍDER EN GASTRONOMÍA

INFORME FOOD TOURISM

Según el informe 'Food Tourism', que recoge la opinión de 389 profesionales del sector turístico en cinco países, el 66% considera que las experiencias culinarias son un elemento clave para los viajeros a la hora de elegir destino. Dentro de este estudio, España fue valorada por un 82% de los profesionales como destino atractivo por su oferta gastronómica, por delante de Reino Unido, Italia, Francia y Alemania. En cuanto al perfil del turista, en su mayoría son visitantes entre los 36 y los 55 años, seguido de aquellos que tienen más de 50 años, quedando atrás aquellos que oscilan entre los 20 y los 35 años.

¿DEGUSTACIÓN



CONSUMO?

LAS PANADERÍAS Y PASTELERÍAS, QUE NECESITAN MENOS INVERSIÓN Y REQUISITOS, HACEN LA COMPETENCIA A BARES Y CAFETERÍAS.

La diferencia entre las palabras "degustar" y "consumir" sería un debate más propio de los académicos de la RAE que de los hosteleros zaragozanos, pero lo cierto es que afecta más a los segundos que a los primeros. Un epígrafe del documento que aprueba las Tarifas del Impuesto sobre Actividades Económicas permite a las panaderías y pastelerías que sus clientes "degusten los productos en el propio establecimiento acompañados de bebidas refrescantes y solubles". Pero... ¿es degustar lo mismo que consumir?

Hasta el 2012, el Ayuntamiento de Zaragoza distinguía ambos términos de la siguiente forma: si solo había un mostrador con sillas o taburetes altos era degustación; si había mesas con sillas clásicas, era consumo. Sin embargo, desde entonces, no se valora ni el mobiliario del local ni el hecho de que los clientes puedan estar en el establecimiento con voluntad de permanencia, lo que no diferenciaría esa actividad de la hostelería.

Desde la Asociación de Cafés y Bares defienden que no se puede igualar el significado de ambos conceptos, ya que

"degustar" significar probar algo antes de comprarlo, lo cual es diferente de "consumir" el producto en el interior del propio establecimiento.

**//
Degustar significa
probar algo antes de
comprarlo, lo que es
diferente de consumir
//**

Pero el debate no es solo lingüístico, ya que los requisitos y costes de un comercio son muy inferiores a los de un bar o cafetería: los salarios de sus trabajadores son mucho más bajos, a una panadería-pastelería no se le exigen servicios para el público, ni aislamiento e insonorización ni, lo que es más importante, las medidas de seguridad y prevención de incendios exigidas para un establecimiento de hostelería o de pública concurrencia.

ASOCIACIÓN de EMPRESARIOS de CAFÉS, BARES y SIMILARES de ZARAGOZA y PROVINCIA



Servicios gratuitos para asociados

Formación

- Cursos de formación continua y ocupacional (FORCEM)
- Cursos formación de la DGA
- Cursos de Higiene Alimentaria y Manipulador de Alimentos

DIPUTACIÓN GENERAL DE ARAGÓN

Sanidad

- Autorización de comedores colectivos
- Recursos, inspecciones e instancias
- Carnet de Manipulador de Alimentos
- Autocontrol de comedores colectivos

Turismo

- Confección y sellado de listas de precios
- Hojas de reclamaciones
- Permisos de Turismo y Libros de Inspección
- Modificación de categorías
- Recursos, inspecciones e instancias
- Subvenciones

Presidencia

- Asesoramiento y recursos en Máquinas recreativas
- Permisos de Explotación de Máquinas recreativas
- Registro de Empresas, Espectáculos públicos y Actividades recreativas
- Horarios, recursos y sanciones

Urbanismo

- Licencia urbanística y Apertura Municipal
- Seguimiento de expedientes. Comparecencias
- Licencias de Obras Menores
- Denuncias por Ruidos o Humos
- Asesoría de Proyectos de Acondicionamientos e Instalación
- Ordenanza de Prevención de Incendios
- Plan de Emergencias

AYUNTAMIENTO

- Permisos de veladores. Convenios
- Altas, bajas y modificaciones en IAE
- Recursos por aguas y basuras
- Ordenanzas municipales
- Instalaciones y Permisos en general

Asesoría Gratuita para Asociados

Laboral

- Apertura de centros de trabajo
- Altas y bajas de Autónomos
- Calendario Laboral
- Libro de visitas y matrícula de personal
- Negociación colectiva y convenio
- Información sobre Prevención de Riesgos Laborales

Fiscal

- Altas, bajas y modificaciones en Censo
- Asesoramiento sobre Módulos y estimación directa simplificada
- Recursos y tribunal económico administrativo
- Inspecciones tributarias

Jurídica

- Contratos de Traspaso y Arrendamientos
- Contratos Civiles y Mercantiles
- Revisión de rentas en arrendamientos
- Asesoramiento Jurídico en general

Otros Servicios Gratuitos

- Descuentos del 20% en I Sociedad General de Autores
- Descuentos tarifas telefónicas Cepymetel
- Revista Zaragoza Hostelería. Información y anuncios
- Circulares informativas
- Guía de tapas
- Subvenciones
- Pólizas colectivas de Convenio y Responsabilidad Civil

Servicios no incluidos en cuota

Laboral

- Confección de Nóminas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo
- Altas, variaciones y bajas de empresas y trabajadores
- Despidos y finiquitos
- Retenciones y certificados de trabajadores

Fiscal

- Declaraciones trimestrales fiscales por módulos
- Retenciones en arrendamientos de locales
- Declaración de IVA
- Operaciones de terceros
- Declaración de renta y patrimonio

Contable

- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos

www.cafesybares.com

- Información Institucional: objetivos, servicios y actividades • Socios: boletín informativo, normativa, compra, vendo, consultas y ofertas de proveedores • Información general • Formación • Directorio de asociados
- Promociones: ruta de tapas por la ciudad y comarcas • Vamos de copas: fiestas en las zonas de marcha
- Enlaces: web Gobierno de Aragón, Diputaciones...

Monasterio de Veruela ¡conócelo!



Abierto de 10:30 a 20:30
Cerrado martes excepto festivos

¡Feliz Navidad!

O·R·O INCIENSO y BIRRRAS

