

.....

NÚMERO 325. PRIMAVERA 2016

.....

ZARAGOZA

HOSTELERA





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



El Concurso de Tapas de Zaragoza es uno de los mayores y más exitosos proyectos que ha llevado a cabo la Asociación de Cafés y Bares durante las últimas décadas. No sólo es el certamen de tapas más antiguo de España (y, por lo tanto, del mundo), sino que ha adquirido una fama y prestigio que lo ha convertido en una referencia a nivel nacional. En 2015, el ganador representó a la Asociación en el Concurso Nacional de Tapas de Valladolid, y gracias a la fama del premio siempre participa en numerosos talleres, muestras y concursos en toda la geografía española, como hemos visto este año con Luis Antonio y Javier Carcas, de Casa Pedro.

Este año, el Concurso de Tapas alcanza su vigésimo segunda edición, ya muy lejos de su nacimiento en los años 90. Echando la vista atrás podemos hacer un balance muy positivo de esta iniciativa, que en su día fue pionera y que ha ayudado a activar el consumo, dinamizar el sector hostelero y sacar del anonimato a cientos de bares de Zaragoza. Pero los tiempos cambian y nosotros, como todos, tenemos que evolucionar con ellos. Por eso estamos preparando novedades para esta nueva edición, que regresará al mes de noviembre. Nuestra intención es seguir mejorando el certamen para beneficio de nuestros asociados, por lo que os animamos a volver a participar, si ya lo hicistéis el año pasado, o a compartir este fabuloso viaje con nosotros, si nunca lo habéis hecho. No os arrepentiréis.

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

BORSAO, la gran triunfadora

Bodega española más galardonada
en el Concurso de Garnachas del Mundo 2016



berola
2012

BOLE
2013

CRIANZA
2012

berola
2013



SUMARIO



6-7

Concurso con novedades

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia volverá a celebrarse en noviembre y regresará con muchas novedades.



8 Bar Erzo

El Bar Erzo, en la calle Santa Catalina, fue uno de los pioneros de las tapas en Zaragoza. Hoy en día sigue ofreciendo un variado mostrador y un gran producto.



10-11

Conoce a los hostelheroes

El fotógrafo ganador de un premio Pulitzer, Manu Brabo, ha documentado algunos de los bares más típicos de Zaragoza.



14-15

La Cava: tapas al plato

'La Cava: tapas al plato' abrió sus puertas el año pasado en la calle Cinco de Marzo apostando por la calidad y los productos de cercanía.

22-23



Magallón, tierra de vinos y aceites

La localidad zaragozana de Magallón se reivindica como una tierra de vinos y aceites, auténticos tesoros para los amantes de la gastronomía.



26-29

Comarca Ribera Alta del Ebro

La Comarca de la Ribera Alta del Ebro, muy cerca de Zaragoza, cuenta con numerosos atractivos turísticos. Arquitectura, arte, cultura y naturaleza se funden en un entorno presidido por las aguas del río Ebro, eje de estas 17 localidades.

18-19 Centinelas de los bares



El Guardabares es un blog que se encarga de encontrar y documentar los bares auténticos de Zaragoza, aquellos establecimientos con historia y esencia que todavía pueden disfrutarse en la capital aragonesa.

Edita:



976 21 52 41
www.cafesybares.com

Redacción, publicidad y maquetación:

IACOM CONSULTING XXI,S.L
comunicacion@iacom.es

Impresión:

Imprenta Félix Arilla
Deposito Legal: Z-1040/78



ACTUALIDAD

EL CONCURSO DE TAPAS VUELVE EN NOVIEMBRE

La Asociación de Cafés y Bares recupera la fecha tradicional del certamen, que regresará con novedades para seguir creciendo.

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia celebra este año su XXII edición regresando al mes de noviembre, fecha en la que hasta el año pasado se celebraba el popular y multitudinario evento. Pero éste no es el único cambio. El certamen está inmerso en una renovación con la que la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza pretende seguir adaptando el concurso de tapas con más historia de España -y por lo tanto, del mundo- a los nuevos tiempos, así como satisfacer las necesidades de los hosteleros y las decenas de miles de personas que cada año disfrutan de esta fiesta gastronómica. Todos estos cambios los liderará Yolanda Gil, profesional de la comunicación y la organización de eventos que ya se encargó de varias ediciones de la primera etapa del Concurso de Tapas, y que ahora asume el reto de seguir creciendo con el certamen.

Uno de los objetivos para la próxima edición es aumentar la participación de establecimientos, sobre todo en los barrios de Zaragoza, para seguir afianzando el certamen como el mayor evento gastronómico de todo Aragón. El Concurso de Tapas es un gran escaparate para los bares y restaurantes de la provincia, y han sido muchos los hosteleros que gracias a sus creaciones para esta cita han logrado darse a conocer y ganar nuevos clientes.

Pero la Asociación no solo quiere seguir explotando este gran potencial, sino aumentar las posibilidades de un certamen consolidado y con gran atención por parte de establecimientos, público y medios de comunicación. Por ello, se pretende aumentar la visibilidad del concurso a nivel nacional y se está estudiando la posibilidad de cambiar el formato de los últimos años y de realizar más actos paralelos al certamen que permitan mantener el foco sobre los establecimientos participantes durante todo el año. De hecho, Cafés y Bares ha realizado una encuesta entre los hosteleros que concursaron en la pasada edición para conocer su opinión, intentar corregir lo que valoran negativamente y potenciar los aspectos que creen que hacen único este importante acontecimiento.

Más información sobre el
Concurso de Tapas de Zaragoza:



976 21 52 41
www.cafesybares.com

BAR TXOKO: GANADOR EN 1998



Miguel Obregón, en la barra del bar Txoko, en Doctor Hornos.

"CASI TODAS LAS TAPAS QUE PRESENTÉ SIGUEN EN CARTA"

El bar Txoko, un histórico de la gastronomía zaragozana con más de un cuarto de siglo a su espalda, comenzó a despuntar como referencia de la tapa cuando ganó una de las primeras ediciones del Concurso, en el año 1998, con un costrón de pan con queso y champiñón relleno de setas. Esta tapa todavía la mantienen en la carta, igual que casi todas las que crearon para el certamen. "El Concurso te obliga a innovar, y a nosotros cada año nos servía para introducir tapas diferentes", asegura Miguel Obregón, propietario del Txoko, situado en la calle del Doctor Horno, 26. "Cuando ganamos también se notó, comenzó a venir más gente", recuerda sobre el final de los años 90, cuando este establecimiento escaló a la cima del tapeo zaragozano.

HERMANOS TERESA: GANADOR EN 2008



Félix Latorre y Laura Teresa, junto a su hijo Diego, en la barra del bar Hermanos Teresa.

"EL CONCURSO DE TAPAS NOS AYUDÓ A DARNOS A CONOCER"

Para el bar Hermanos Teresa, sus primeros premios en el Concurso de Tapas de Zaragoza supusieron un punto de inflexión para el negocio. En 1998 ya lograron el galardón a la "Tapa más original" y desde entonces hasta 2008, cuando recibieron el de 'Mejor Tapa', no han parado de coleccionar éxitos. "Cuando ganamos las primeras veces venía gente de toda Zaragoza a probar nuestras tapas", asegura Félix Latorre, quien cree que el Concurso les ayudó a "salir del anonimato y darnos a conocer" tanto en la ciudad como fuera de ella. "Este certamen ha sido una iniciativa muy positiva y vital para reactivar el sector. Además, a los hosteleros nos obliga a innovar y crear tapas diferentes y sorprendentes", finaliza.



Ernesto Zorrilla posa detrás de la surtida barra del bar Erzo, en la que nunca faltan las tapas y los montaditos.

BAR ERZO

UN PIONERO DE LA TAPA ZARAGOZANA

El Bar Erzo celebra este año su 60 aniversario manteniendo su apuesta por las tapas, una especialidad en la que comenzaron a innovar hace tres décadas. Por aquel entonces, una barra con tal surtido era poco menos que un espectáculo.

El bar Erzo, uno de los pioneros de las tapas en Zaragoza, cumple este año seis décadas de vida con la satisfacción de haber formado parte de la vida de miles de personas, la ilusión de seguir sorprendiendo con sus propuestas y el reto de reinventarse cada día para adaptarse a los nuevos tiempos, algo que llevan haciendo desde 1956. Fue en ese año cuando el Erzo, cuyo nombre procede de las primeras sílabas del nombre y apellido de su propietario, Ernesto Zorrilla, abrió sus puertas en la calle de los Sitios, hoy en día llamada Amar y Borbón, muy cerca de su actual ubicación, en la calle de Santa Catalina. “El bar lo fundó mi padre, y ahora vamos por la tercera generación, representada por mi hijo Sergio”, asegura Ernesto.

Con el cambio de ubicación, la comida tradicional y las raciones dejaron paso a las tapas, que en los años 70 convirtieron al Erzo en uno de los pioneros en esta modalidad gastronómica. “Empezamos a ofrecer un mostrador vistoso y arriesgado que en aquella época no era nada común y sorprendía a los clientes. Venían hasta otros profesionales de la hostelería a conocer nuestra propuesta”, recuerda el propietario del establecimiento.

En la actualidad, el Erzo mantiene su historia y solera y conserva el aroma especial que dejan la excelente comida y los buenos ratos pasados por su clientela. También su apuesta por una barra variada, ya que ofrece alrededor de medio centenar de tapas diferentes.

“Intentamos no perder la esencia, pero sí nos modernizamos de forma constante”, explica Ernesto Zorrilla, quien descubre el secreto de su negocio, una premisa simple pero que solo los mejores logran llevar a cabo con éxito: “Nuestra filosofía es ofrecer calidad a un buen precio y un servicio agradable”.

Esta apuesta continua, como lo hacen las ganas de los zaragozanos de probar sus tapas, fritos y montaditos -otra de sus especialidades- diferentes, así como tablas de quesos o embutidos. Entre sus recetas más conocidas están el montado de Jamón de Teruel, la tostada de pasta de roquefort con jamón o los variados de montaditos, por los que mucha gente peregrina hasta el Erzo.

RICMA

Gestión Integral para Hostelería

MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS



El Guardián de tu Dinero

CAJONES AUTOMÁTICOS: Inversión efectiva y rentable desde el primer minuto

SIMPLIFICA y **ASEGURA** el cuadro de caja. Flexibiliza la rotación de turnos de tus empleados al permitir que todos realicen el cobro. Garantiza el **CAMBIO EXACTO** a tus clientes. **PREVIENE** pequeños hurtos y **ROBOS** de tu establecimiento. Y por último y no menos importante, podrás **AUSENTARTE** de tu negocio tranquilamente; **EL SISTEMA CONTROLARA TU EFECTIVO.**



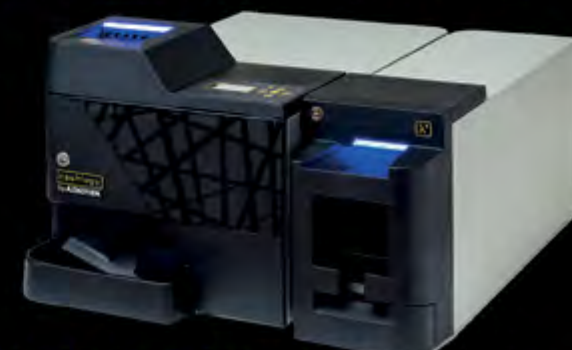
Cash Guard

cashlogy

λ*

AZKOYEN GROUP

Distribuidor Autorizado



HABLAMOS DE TU NEGOCIO

HABLAMOS DE TU DINERO

Solicite una demostración sin compromiso

CON LA GARANTIA DE

RICMA

MÁS DE 25 AÑOS INNOVANDO

C/ ESCOSURA, 43 - 50.005 ZARAGOZA - TFNO. 976 56 41 41 www.ricma.es - ricma@ricma.es

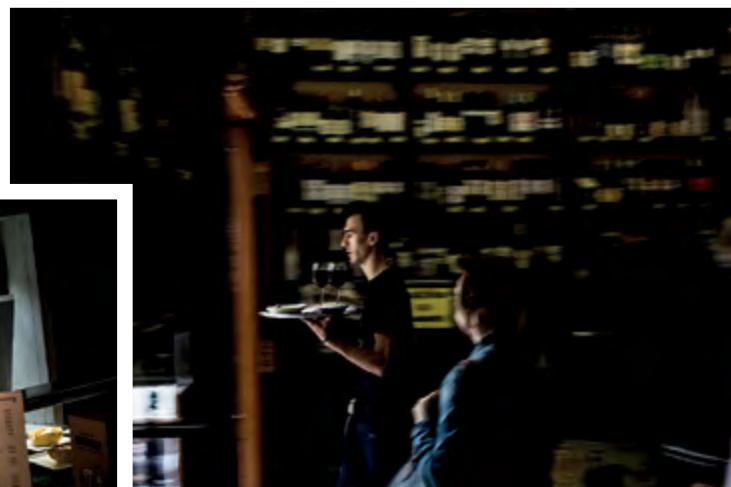
HOSTELHÉROES

LAS FOTOGRAFÍAS DEL PREMIO PULITZER MANU BRABO A
HOSTELEROS DE ZARAGOZA VEN AHORA LA LUZ EN UN LIBRO.

HOMENAJE



Así retrató el fotógrafo Manu Brabo el bar Bula Tapas.



El interior de Bodegas Altau, en el Tubo.



Una caña bien servida en el Marengo.



Uno de los 'hostelhéros' sirve una cerveza en Casa Juanico.



La terraza de Bodegas Altau ya es una de las más populares del Tubo.

Son héroes anónimos que, tras la barra de cualquier bar, usan sus superpoderes para memorizar interminables pedidos, servir cañas con la cantidad perfecta de espuma o hacer tapas a la velocidad de la luz. Son los hostelhéros, un proyecto con el que Cervceros de España ha querido homenajear a los hosteleros de varias ciudades, entre ellas Zaragoza. En la capital aragonesa, el fotógrafo ganador de un premio Pulitzer Manu Brabo fue el encargado

de retratar con su cámara el día a día de establecimientos como Bula Tapas, Bodegas Altau, Casa Juanico o Marengo.

“A través de diferentes locales de Zaragoza se quiso homenajear con este reportaje fotográfico a los seres humanos sin los cuales, nuestra sociedad sería incompleta. El estrés de su trabajo, sus agobios, su pelea del día a día... El tiempo tras la barra y el tiempo en el que se trabaja a solas, antes y después de

que hayan abierto al público”, aseguraba Manu Brabo. Las fotos, que en la capital aragonesa ya estuvieron expuestas en Puerto Venecia, se han convertido ahora en un libro editado por Planeta.

En Zaragoza se puede comprar en la Librería General, la librería París y Antígona. En internet también puede encontrarse en Amazon, La Casa del Libro y Planeta de Libros.



DIMASH & LABORDA S.L.

**VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA
DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES**

LAVANDERÍA INDUSTRIAL

FRÍO INDUSTRIAL

SERVICIO TÉCNICO PROPIO ¡LLÁMENOS!

976 50 41 95

**www.dimashylaborda.com
info@dimash.com**





La terraza de un bar de Zaragoza. FOTO: MIMU FOTOGRAFÍA.

TEMPORADA DE TERRAZAS (CON REBAJAS)

Con la primavera y el buen tiempo llega la temporada de terrazas y veladores a los bares de Zaragoza. Y, este año, con más opciones que nunca para disfrutar de nuestro sector hostelero sin renunciar al sol y el aire libre. Aunque desde la entrada en vigor de la prohibición de fumar en los establecimientos cada vez son más los que deciden mantener sus veladores durante todo el año, bien sea con toldos o con estufas, la verdadera expansión de los veladores llega con la primavera.

Según datos del Ayuntamiento de Zaragoza, en la capital aragonesa había 1.635 terrazas con licencia en 2015, 70 más que el año anterior. Buena parte

40%

La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza ofrece descuentos de hasta el 40% en las terrazas para los asociados que se adhieran al convenio con el Ayuntamiento.

de ellas (más de 600) las tramita la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, que realiza todas las gestiones y además ofrece descuentos de hasta el 40% en estas tasas para aquellos bares que se adhieran al convenio.

De hecho, la Asociación tramitó el año pasado 72 nuevas licencias de veladores, casi todas las que se solicitaron durante el 2015. Desde que se aprobara la normativa que impide fumar dentro de los establecimientos de hostelería, el número de terrazas se multiplicó. Tras la entrada en vigor de esta norma, Zaragoza alcanzó su récord de bares con veladores, ya que fueron más de 2.500 los que sacaron sillas y mesas a la calle.



645 486 399

antonio@aj-kitchen.es

www.aj-kitchen.es

A. J - Kitchen design

Proyectos y Equipamientos para hostelería
Llaves en mano • Servicio técnico



Miguel Ángel Salinas (izquierda), gerente del Grupo Canterbury, y Sebastián Balsas, socio de La Cava y encargado de sala.

LA CAVA

LAS TAPAS LLEGAN AL PLATO

‘La Cava: tapas al plato’ abrió en octubre en la calle Cinco de Marzo con una clara apuesta por los productos de cercanía, una cocina muy cuidada y llena de pasión y tapas de gran calidad a un precio razonable.

El restaurante ‘La Cava: tapas al plato’ ya triunfa en Tárrega (Lérida) desde hace unos años. Su fama llegó a los oídos de Miguel Ángel Salinas, gerente del Grupo Canterbury, que tras acudir al local en persona y conocer a su dueño, Albert Marimón (cocinero del año 2013, según La Vanguardia) no tuvo ninguna duda: tenía que abrir un negocio igual en Zaragoza. La idea se hizo realidad el pasado mes de octubre, con un elenco compuesto por varios socios: el propio Albert Marimón, Miguel Ángel Salinas, Sebastián Balsas (encargado de sala), Daniel Villalba (cocinero) y Carlos Ro-

dríguez (maître). Todos tenían claro que La Cava triunfaría en la capital aragonesa, pero pocos imaginaban que lo haría con tanta rapidez. La cocina de Villalba, basada en productos locales de calidad, sus tapas cuidadas y llenas de pasión y su delicadeza con los pequeños detalles son algunos de los muchos argumentos de este establecimiento, que también coloca la atención al cliente como una de sus grandes prioridades.

“Huimos de los lujos innecesarios para centrarnos en ofrecer comida de gran calidad a un precio muy razonable. Nuestra

filosofía es usar productos de proximidad, frescos y adquiridos en mercados locales o a pequeños agricultores. Así nos aseguramos de que sean de la mayor calidad y podemos conocer de primera mano lo que compramos, visitando las explotaciones donde producen lo que luego cocinamos”, asegura Salinas, quien reconoce que “el 90% de los productos que usamos son de Aragón”. Las patatas, por ejemplo, son de la zona de Tarazona y el Moncayo; el aceite, del Bajo Aragón; el cochinillo, de la localidad turolense de Cedrillas; la cerveza, cómo no, de La Zaragoza...

“Trabajamos una carta con productos atemporales más o menos fijos, y otros de temporada, por lo que se va cambiando en cada estación”, explica el gerente del Grupo Canterbury. Pero en La Cava no solo cuidan la comida, sino también la bebida. Por eso han colocado tres tanques a los que llega la cerveza directamente de la fábrica de Ámbar, a la antigua usanza, y se traslada a los grifos por unas tuberías que dan un aire genuino a la planta superior del establecimiento. En la de abajo hay un reservado para comidas de empresa, catas o presentaciones. “La Cava ha nacido con la vocación de ser un referente en Zaragoza y seguir creciendo”, asegura Salinas. De hecho, confiesa que su idea es abrir hasta tres locales en la capital aragonesa y ya se están planteando la posibilidad de franquiciar la marca.

Además de sus tapas, entre las que destacan la ‘Brava aragonesa’, una patata asada al horno con un sofrito de tomate y cebolla y alioli de membrillo, el ‘Cochinillo crujiente’ o el ‘Croquetón de rabo de ternera’, cuentan con un plato del día a mediodía, que consiste en dos picas (entrantes) y un segundo plato a elegir entre tres opciones (entre las que siempre hay un arroz del somontano), postres, vino o agua, por 9,90. Los fines de semana el precio es de 13,99, aunque con tres entrantes y más opciones para elegir tanto el segundo plato como el postre.



Croquetón de rabo de ternera guisado con verduras.



La brava aragonesa, una patata asada con un sofrito y alioli de membrillo.



Daniel Villalba, socio de La Cava y cocinero, posa con algunos de los productos que usa en sus platos.

EL V TALLER DE GASTRONOMÍA VUELVE A LLENAR EL PALAFOX

EVENTOS

El Taller de Gastronomía, que ya se ha convertido en un clásico en el sector hostelero, cosechó un nuevo éxito con su quinta edición. Durante dos días, cientos de personas pasaron por el Hotel Palafox de Zaragoza para disfrutar de talleres de cocina, charlas sobre diversos productos, catas y degustaciones.

FOTOS: MIMU FOTOGRAFÍA



SAN LAMBERTO 2000 CELEBRÓ SUS JORNADAS GASTRONÓMICAS

San Lamberto 2000 celebró sus III Jornadas Gastronómicas, un evento al que invitaron a profesionales de la hostelería y alimentación de Huesca, Zaragoza, Teruel, Soria y La Rioja para presentar sus novedades y hacerles varias demostraciones y sugerencias. A la jornada gastronómica asistieron 33 de sus mejores proveedores regionales, nacionales e internacionales. San Lamberto 2000 es una empresa aragonesa de origen familiar que se dedica a la distribución de productos de alimentación y suministros a hostelería y que en la actualidad tiene más de 3.500 referencias de productos en cartera.



Al makro

Un proyecto de Makro que protege y apoya económicamente a una selección de productores locales, para que esa tradición siga llegando de una forma sostenible a la hostelería a través de productos auténticos.



Raúl y Víctor, los ayudantes de El Guardabares, se encargan de encontrar y archivar los bares más genuinos de Zaragoza. FOTO: EL GUARDABARES

EL GUARDABARES

LOS GENTINELAS DE LOS BARES AUTÉNTICOS

EL GUARDABARES SE ENCARGA DE ENCONTRAR, DOCUMENTAR Y PROMOCIONAR LOS ESTABECIMIENTOS DE TODA LA VIDA, AQUELLOS QUE HAN SOBREVIVIDO A LAS MODAS GRACIAS A SU CARÁCTER GENUINO Y, MUCHOS AÑOS DESPUÉS, SIGUEN AL PIE DEL CAÑÓN

Los bares de toda la vida, esos locales auténticos que mantienen su esencia desde hace décadas, ya tienen a sus centinelas. El Guardabares, una página web creada por dos jóvenes de Zaragoza, recopila, archiva y difunde los establecimientos con más historia y personalidad de la capital aragonesa. “Hace cuatro o cinco años se me ocurrió hacer un blog sobre bares auténticos y con solera de Zaragoza. Pero lo fui dejando y en ese tiempo ya desaparecieron varios bares que ya no han



www.elguardabares.es

quedado documentados en ningún sitio”, asegura Raúl Posac, creador, junto a Víctor Montalbán, de esta interesante iniciativa.

“En internet hay mucha información sobre dónde comer, pero no sobre dónde encontrar un establecimiento con neveras de madera y posters decolorados de Escartín”, explican estos dos jóvenes, que desde junio de 2015, cuando estrenaron la página, ya han documentado unas dos decenas de bares auténticos. “Lo princi-



El Bar Amblas, un bar mítico situado en Las Delicias, es popular, entre otras recetas, por sus croquetas. FOTO: EL GUARDABARES



El Bar Fausto (Barrio Jesús) se ha ganado su merecida fama gracias, entre otras cosas, a sus anchoas. FOTO: EL GUARDABARES

pal es la historia del bar. Lo normal es que tengan al menos 30 años de vida, aunque hay algunos mucho más antiguos. Queremos reivindicar los bares que siempre han estado allí. Nos gusta que tengan historia y que su dueño la valore, porque hay algunos históricos que han sufrido grandes reformas y han perdido su encanto. Muchos se habrán arrepentido...”, asegura Posac.

“No hay tantos bares de este tipo, pero si los buscas, los encuentras. Al-

gunos ya los conocíamos y otros nos los han dicho nuestros padres, amigos o familiares. También nos dan muchos chivatazos por la página web y muchos hasta los hemos encontrado con Google Street View, ya que suelen tener carteles muy reconocibles”, explica Montalbán mientras su compañero da algunas claves de la longevidad de estos establecimientos: “Cuando llevan tanto tiempo abiertos es que algo bueno tienen. Normalmente tienen un buen trato al cliente, comida casera y una buena relación calidad-precio”.

Algunos de los que han apostado por mantener la esencia han renacido en los últimos años gracias a la fidelidad de los clientes de siempre y al interés de los clientes más jóvenes. “La moda del vermut ha ayudado mucho a este tipo de bares. Antes era algo de abuelos y ahora hay gente joven que no sale por la noche para ir al día siguiente de vermut”. Por último, Posac y Montalbán destacan algunos de sus favoritos: “Las anchoas del Bar Fausto, el caldo y las croquetas del Amblas, la tortilla del Gallizo...”.

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

976 29 88 50
comercial@ajcash.com

www.ajcash.com
C/ Aalún · Local 3 · 50002 · ZARAGOZA



CONTROLA EL EFECTIVO DE TU NEGOCIO

VENTAJAS DEL POS 1000

- Cuadre total del efectivo
- Ahorro del 100% del tiempo a la hora de hacer caja
- Detección de billetes falsos
- El más compacto y rápido del mercado
- Diferentes cerraduras de acceso.
- Solo el propietario accede al efectivo
- Devuelve el cambio exacto



El presidente de Cafés y Bares, Pedro Giménez, y el de Ejea Hosteleria, Javier Laguarda, sellan el acuerdo con un apretón de manos.

CAFÉS Y BARES COLABORARÁ CON EJEA HOSTELERA

LAS DOS ENTIDADES HAN FIRMADO UN CONVENIO CON EL QUE APUESTAN POR LA PROMOCIÓN Y DEFENSA DEL SECTOR HOSTELERO EN LAS CINCO VILLAS.

La Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia y la Asociación Ejea Hosteleria han firmado un convenio de colaboración con el que pretenden reforzar su presencia en la localidad de las Cinco Villas y dar nuevos servicios y potenciar la labor de los hosteleros del municipio. El presidente de Cafés y Bares, Pedro Giménez, y el de Ejea Hosteleria, Javier Laguarda, firmaron el pasado mes de febrero el acuerdo.

Con este convenio, la Asociación de Cafés y Bares sigue avanzando en su objetivo de intensificar su actividad en toda la provincia y defender los derechos del sector hostelero, así como promocionar su actividad en el máximo número posible de



Findestapen es un proyecto de Ejea Hosteleria que pretende dinamizar el ocio del fin de semana en la localidad, sacando a la gente a la calle y favoreciendo el acceso a la hostelería y a la oferta cultural. Desde enero, se puede disfrutar todos los viernes por la noche de una tapa y una bebida por solo dos euros, además de otras ofertas y de diversas actividades culturales que se organizan de forma paralela en los establecimientos.

municipios. En dicho convenio se compromete a poner todos sus medios a disposición de los establecimientos hosteleros de Ejea, desde asesoría legal, fiscal y laboral, a facilitar los trámites con la administración, ofreciéndoles formación y descuentos en varios servicios, como el cánón de la SGAE y la AGEDI.

Además, Cafés y Bares apoyará las iniciativas que se desarrollen en la localidad de las Cinco Villas para promocionar la hostelería y colaborará en la organización de eventos con Ejea Hosteleria. Por su parte, la asociación ejeana se compromete a favorecer el establecimiento y desarrollo de la Asociación de Cafés y Bares en el municipio y a colaborar con esta entidad en la organización de eventos.



SIENTE EL SABOR™



“QUEREMOS REIVINDICAR NUESTROS VINOS Y ACEITES”

VÍCTOR CHUECA | ALCALDE DE MAGALLÓN

¿Qué valoración hace de la Muestra de Tapas y Garnachas que se celebró en Magallón?

Con la celebración de este evento en Magallón teníamos dos objetivos, y yo creo que los conseguimos. El primero era que los magalloneros y magalloneras pudieran disfrutar del concurso de Garnachas del Mundo que se celebró en la comarca y el segundo posicionar la localidad como una tierra de vinos y de aceites.

¿Qué importancia tienen este tipo de

actos, así como el Concurso Garnachas del Mundo, para posicionar a Magallón como una tierra de vinos?

Son fundamentales, ya que nos permiten dar a conocer los muchos y muy buenos productos que se elaboran en Magallón y, por supuesto, que los propios aragoneses seamos conscientes y valoremos lo que tenemos en casa.

La localidad cuenta con una importante producción de vino y aceite. ¿Cuál es la importancia de la gastronomía para la economía local?

Para Magallón el sector agroalimentario es fundamental y supone una parte muy importante de nuestro PIB. Hay varias bodegas de gran importancia a nivel aragonés e incluso nacional y mucha gente que vive del sector vitivinícola o alimentario. Para algunos supone un complemento a su actividad, pero hay muchas familias que viven exclusivamente de este sector. Por eso queremos protegerlo y promocionarlo.

Ahora es un buen momento para apostar por productos gastronómicos, ya que parece que los empezamos a valorar en su justa medida.

Yo tengo la sensación de que los aragoneses en ocasiones hemos sido injustos con nuestros productos. Tenemos vinos, aceites y alimentos de gran calidad y no siempre los hemos valorado. Nuestros vinos de garnacha, por ejemplo, no tienen nada que envidiar a los de otras regiones o países y en relación calidad-precio tienen pocos competidores.

Además de la gastronomía, Magallón cuenta con otros atractivos turísticos. ¿Qué pueden ofrecer la localidad y la zona?

Lo mejor de Magallón, lo que lo hace diferente a cualquier otro sitio, son los magalloneros y magalloneras. Yo recomiendo a todo el mundo que venga, sobre todo, para conocer a su gente y para integrarse en el ambiente de la localidad. Pero tenemos otros muchos reclamos y un gran patrimonio histórico y artístico. Por ejemplo, el mudéjar de la antigua Iglesia de Santa María de la Huerta, con un auditorio precioso al aire libre... Además, Magallón está situado en un lugar estratégico, muy cerca de Zaragoza, Logroño, Pamplona y Soria.

¿En qué otras líneas está trabajando el Ayuntamiento de Magallón para mejorar la calidad de vida de sus vecinos?

Uno de los proyectos más bonitos que hemos realizado es la residencia de mayores de Magallón. Tenemos unas instalaciones de primer nivel, con una atención personalizada y un personal muy cualificado que la han convertido en un centro muy valorado por las personas mayores y sus familiares. Invitamos a todo el mundo a que venga a ver nuestras instalaciones para que puedan comprobar de primera mano el buen trabajo que se está haciendo.

TAPAS Y VINOS EN MAGALLÓN

El Concurso Garnachas del Mundo celebrado en Aragón hizo escala en la localidad de Magallón, cuyo Ayuntamiento se unió a estas iniciativas organizando una muestra de tapas y garnachas para los vecinos del municipio. La Sala Ujoma registró un lleno absoluto, con unos 150 asistentes, y el alcalde, Víctor Chueca, recordó que el acto suponía una gran ocasión para reivindicar a Magallón como una tierra de vinos y aceites de calidad. La cata constó de los siguientes vinos de la DO: Garnacha Centenaria 2014 (Bodegas Aragonesas), PdM Garnacha 2013 (Pagos del Moncayo), Gran Gregoriano 2013 (Bodega Picos), Rubeste Tesor 2013 (Bodegas Ruberte) y Fagus 2013 (Bodegas Aragonesas). Tras la misma se realizó un pequeño tentempié en el que se incluyeron otros vinos de la DO, además de una representación de varios vinos del concurso. Todo ello maridado con una muestra de tapas preparadas por diferentes bares y restaurantes del municipio.



Una imagen del acto celebrado en Magallón. FOTO: BODEGAS ARAGONESAS.



Magallón, tierra de vinos y de aceites





El Paladar, bar situado en la zona de la Universidad, es uno de los bares que participan.

CAFÉ PARA ARREGLAR EL MUNDO

Varias cafeterías de Zaragoza participaron en la Operación Café, una iniciativa de Acción Contra el Hambre para luchar contra la desnutrición. Para ayudar tan solo había que tomarse un café.

Ese popular dicho de tomarse un café con alguien para intentar arreglar el mundo nunca ha tenido más sentido que ahora. Un total de 650 cafeterías y bares de todo el país, entre ellos varios de Zaragoza, animaron a sus clientes a luchar contra el hambre de una forma tan sencilla como tomarse un café. Estos establecimientos participaron en la Operación Café, una campaña de la ONG Acción contra el Hambre gracias a la que se donan 0,10 euros de cada taza de café servida entre el 17 de marzo y el 30 de abril para la prevención, diagnóstico y tratamiento de la desnutrición infantil.

Durante la campaña, sólo tienen que reservar 10 céntimos de cada café que sirvan para este fin solidario. En Zaragoza hay varios bares que han participado, como la cafetería '3 Chocolates', en la zona de Valdespartera, 'El Paladar', en la zona del Campus Universitario de la Plaza San Francisco, o la Cafetería Imbyss-100, en la calle de Don Jaime. Los clientes, por su parte, colaboran cada vez que eligen uno de los establecimientos participantes para tomar su café diario. "Los gestos más sencillos son los que más valor tienen. Tomar un simple café se convierte en un acto solidario como la lucha contra la desnutrición infantil. Gracias a todas aquellas personas que han contribuido", aseguró el humorista y monologuista Leo Harlem, que apadrina el proyecto.

CALATAYUD TIENE UN SABOR ESPECIAL



Mesón de La Dolores, Daily News, San Antonio y Bar Rioja han sido los premiados en el Concurso de Tapas Saborea Calatayud, uno de los muchos actos gastronómicos que se han celebrado en la localidad bilbiliana durante el mes de abril. El Mesón de La Dolores y el Daily News han compartido el premio Tapa Calatayud Calidad, mientras que el premio a la Tapa con vino de la Denominación de Origen Calatayud ha sido para el Restaurante San Antonio. El Daily News ha obtenido también el premio a la Tapa Innovación, y el premio al Voto Popular, realizado a través de la web oficial de Saborea Calatayud, ha sido para el Bar Rioja. Además del certamen, la programación de actividades ha reunido a centenares de personas.

LA HOSTELERÍA, UN BILLETE A CASA



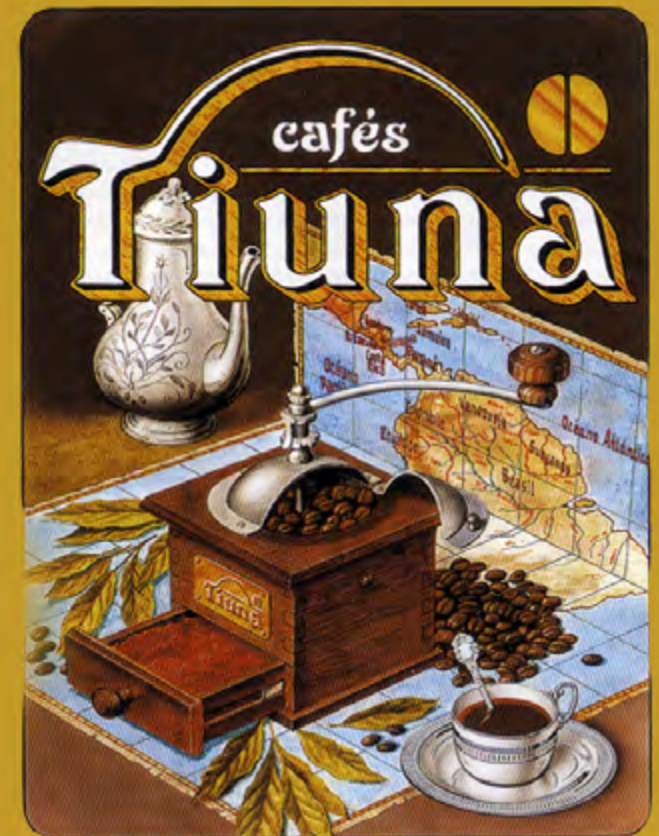
La Federación Española de Hostelería (FEHR) en colaboración con la Dirección General de Migraciones, perteneciente al Ministerio de Empleo y Seguridad Social, ha puesto en marcha, por tercer año consecutivo, el programa gratuito de asesoramiento 'Emprende a tu regreso en hostelería', dirigido a jóvenes españoles menores de 35 años que deseen volver a España y piensen iniciar un negocio en el sector de la hostelería.

A través del curso en modalidad de teleformación 'Emprender en restauración', los participantes del proyecto recibirán todos los conocimientos, información y orientación necesarias para poder desarrollar un plan de negocio y poner en marcha su idea. El proyecto se fundamenta en cuatro fases, que se desarrollan hasta el 30 de junio: difusión del proyecto, formación de candidatos, asesoramiento personalizado y evaluación e impacto del proyecto.

Los alumnos contarán durante todo el curso con el apoyo de un tutor personal y el asesoramiento de técnicos de emprendimiento de FEHR, así como el acceso al simulador de emprendimiento en hostelería. Todos aquellos jóvenes españoles residentes en el extranjero deberán estar inscritos en el Registro de Matrícula Consular, como residente o no residente, para poder acceder a los contenidos del curso, a través de la web de FEHR (www.fehr.es) o de la web habilitada del proyecto (www.emprendearegreso.com).

La hostelería es un sector con una gran fortaleza y potencial, que cerró 2015 con un aumento de más del 4% de la facturación con respecto al año anterior, y supone el 7,4% del PIB de España, por lo que en la actualidad se estima una oportunidad para el emprendimiento de nuevos negocios.

UNA CAMPAÑA FACILITA EL REGRESO A ESPAÑA DE
LOS ESPAÑOLES MENORES DE 35 AÑOS QUE QUIERAN
EMPENDER UN NEGOCIO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA.



CAFÉS TIUNA S.L.

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

UN OÁSIS... CERCA DE TI

Vista de Alcalá de Ebro desde el río.



LA COMARCA RIBERA ALTA DEL EBRO OFRECE CULTURA, HISTORIA Y NATURALEZA A SOLO UN PASO DE ZARAGOZA. ¿TE LO VAS A PERDER?

La Comarca Ribera Alta del Ebro está marcada por el agua que discurre por sus arterias, clave para determinar la configuración de este pequeño oasis situado a un solo paso de Zaragoza. Aunque es de las comarcas menos extensas, su relevante capacidad económica y su perfil industrial la han convertido en una zona de referencia dentro de Aragón. Pero no solo destaca en este aspecto, sino que los 17 municipios que la forman, plantados en el corazón del valle y flanqueados por las sierras celtibéricas del Moncayo y los páramos de El Castellar, ofrecen una gran diversidad de atractivos que giran en torno a cuatro ejes: el medio natural, con el Ebro como protagonista; las minas de sal de Remolinos; el patrimonio histórico-artístico; y Cervantes con la segunda parte de El Quijote, en la que aparece la comarca.

El Ebro, el Jalón, el Canal Imperial de Aragón y el embalse de la Loteta, junto con los sistemas de riego heredados de los musulmanes, hacen que la vida en esta tierra gire alrededor del agua. Sus habitantes han aprendido a cuidar y respetar esta riqueza, aunque también a temer las avenidas periódicas que anegan sus medios de subsistencia. Del río han extraído la energía que mueve molinos y batanes, la pesca que les ha dado de comer y el riego de las huertas, la fama a sus verduras y hortalizas. El agua siempre ha dado la vida a esta comarca, y en el siglo XXI continúa haciéndolo.

De hecho, este recurso natural no solo es importante para la agricultura, sino también para el turismo, ya que supone un gran atractivo tanto para los amantes de la naturaleza como para los



Una muestra del mudéjar de la comarca está en Torres de Berrellén.



Las pechinas de Goya, en la iglesia de Remolinos.

aficionados al deporte. Los bosques de ribera conviven con los escarpes rocosos de la margen izquierda, conformando un espacio natural de gran valor ecológico que se puede conocer incluso desde dentro, navegando por el río, en rutas guiadas que dan acceso a parajes sorprendentes en un ambiente de aventura. Pero este paisaje también se puede disfrutar desde la tierra, ya sea andando o en bicicleta, a través de cualquiera de los numerosos senderos señalizados en la zona. El cierzo también se alía con el agua y los deportistas en el embalse de la Loteta, haciéndolo ideal para la práctica de deportes náuticos que precisan fuerte viento, como el kitesurf o windsurf.

Arte y cultura

El pincel de Goya y la pluma de Cervantes definen el perfil de esta comarca. La Ribera Alta del Ebro atesora un buen número de obras del pintor aragonés, presentes en las pechinas del templo parroquial de San Juan Bautista en Remolinos, en palacio de los duques de Villahermosa de Pedrola del siglo XVI y en la casa de cultura de Alagón. El escritor, por su parte, se inspiró durante su estancia en Alcalá de Ebro y Pedrola para redactar la segunda parte de su famoso libro.

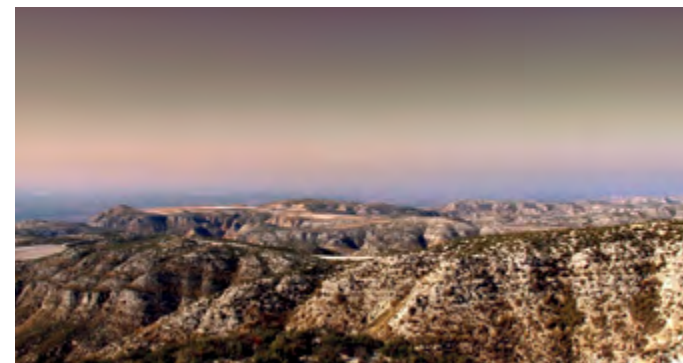
Otro hecho de fundamental importancia en la historia de la comarca fue la convivencia de cristianos, mudéjares y judíos, cuyo cruce de culturas, religiones y costumbres dejó huellas de gran valor artístico y un aroma mudéjar en muchas edificaciones, como las iglesias de Torres de Berrellén, Pinseque, Alagón, Pradilla de Ebro o Bárboles, y el singular Torreón de la Señoría de Pleitas, uno de los escasos ejemplos de arquitectura civil mudéjar en Aragón. En cuanto a cultura popular, destacan los dances de Alagón, Alcalá de Ebro, Boquiñeni, Gallur, Luceni, Pedrola, Pradilla de Ebro, Torres de Berrellén y Remolinos, expresión de la fiesta popular en esta comarca.

Minas de sal

Las minas de sal Remolinos están documentadas desde la Edad Media, pero es probable que ya fueran explotadas en época romana o incluso con anterioridad. Aparte de su indudable valor económico, son un recurso turístico de primer orden. De hecho, las antiguas minas en desuso pueden compararse a los de algunas ciudades españolas o europeas que reciben miles de visitantes cada año.



Palacio de los duques de Villahermosa, en Pedrola.



Los escarpes esteparios de El Castellar, un sorprendente paisaje.



Vista panorámica de Sobradiel y sus alrededores, desde El Castellar.

TRAS LOS PASOS DEL QUIJOTE

La Ribera Alta del Ebro encontró hace ya varios siglos a dos de los mayores difusores de sus encantos: Miguel de Cervantes y el hidalgo Don Quijote de la Mancha, junto a su compañero Sancho Panza. Hay pruebas más que fundadas para creer que el autor más universal de la literatura española escribió parte de su obra en Pedrola, donde estuvo hospedado algunas semanas en el palacio ducal. Precisamente fueron estas estancias las que le inspirarían a crear a los socarrones duques de Villahermosa de la obra, que tanto se rieron a costa del caballero.

La Comarca aparece reflejada en la obra, tanto por medio de Pedrola como



El Quijote y Sancho pasaron por Alcalá de Ebro y Pedrola.

de Alcalá de Ebro, localidad en la que se inspiró para inventar la famosa Ínsula Barataria que se le otorgó a Sancho Panza y en el que pudo demostrar sus dotes de hombre justo. "Hoy día, a tantos de tal mes y de tal año, tomó la posesión desta ínsula el señor don Sancho Panza, que muchos años la goce": así quedó escrito en la novela y así reza una placa que se dispuso en Alcalá para recordar que la Ribera Alta del Ebro tiene un hueco inmortal en la obra más famosa de la literatura en castellano. Precisamente este mes de abril se han cumplido 400 años del fallecimiento de Cervantes, lo que se ha conmemorado con varios actos en estos dos municipios.



“TENEMOS UN GRAN TESORO A UN PASO DE ZARAGOZA”

FELIPE EJIDO | PRESIDENTE DE LA COMARCA RIBERA ALTA DEL EBRO

¿Cuáles son los retos de la comarca para el presente y el futuro?

Uno de los principales motores de la economía aragonesa, General Motors, está ubicado en nuestro territorio, por lo que una parte importante de nuestra economía depende del sector del automóvil. Se han pasado unos años malos, en los que se han perdido puestos de trabajo, pero parece que en el último año hay indicios de que se pueden recuperar. El principal reto es que su población llegue al pleno empleo. Nadie se puede encontrar satisfecho mientras en su ter-

ritorio haya gente sin trabajo. Como comarca no tenemos competencias, pero estamos haciendo un gran esfuerzo, por ejemplo, a través de las escuelas-taller.

¿En qué proyectos están trabajando y cuáles son sus objetivos para la legislación?

Uno de los grandes proyectos es el taller de empleo para formar a gente en materia de gestión de las catástrofes naturales con el que vamos a desarrollar un plan de seguridad personalizado en cada uno de los 17 pueblos de la comarca. También estamos trabajando en el servi-

cio de asistencia a domicilio, en el desarrollo del potencial turístico de la zona...

¿Cuáles son esos grandes atractivos de la comarca a nivel turístico?

Tenemos muchos. Ahora estamos inmersos en los actos del cuarto centenario de la muerte de Cervantes, que estuvo muy ligado a la Ribera Alta del Ebro. Cervantes se inspiró en Alcalá de Ebro para la Ínsula Barataria y estuvo en Pedrola, en el palacio de los Duques de Villahermosa. Pero también queremos dar a conocer el potencial del turismo fluvial y hemos marcado rutas senderistas para que todo el mundo pueda disfrutar de este entorno. También hay que destacar la obra de Goya, con su máximo exponente en Remolinos, el mudéjar...

A la hora de atraer visitantes, la posición es privilegiada, ya que está muy cerca de un gran núcleo urbano como Zaragoza.

Creemos que en ese aspecto tenemos un gran potencial y estamos trabajándolo. Ya vienen muchos grupos de Zaragoza a hacer rutas por la comarca. Por ejemplo, tenemos una visita guiada al palacio de los Duques de Villahermosa en la que se incluye también una tapa y una bebida en los establecimientos hosteleros de la zona. Así logramos que repercuta económicamente en los negocios locales.

¿Otro de esos retos es que la gente conozca todo lo que tiene que ofrecer esta zona?

Aragón tiene zonas con grandes atractivos, como es nuestro caso, pero todavía son grandes desconocidas para muchos. Hay un gran patrimonio histórico, artístico y cultural, desde sus fiestas y sus tradiciones, pasando por el turismo activo o la arquitectura. Tenemos un gran tesoro a un paso de Zaragoza, por lo que debemos lograr que estas grandes desconocidas que tenemos tan cerca desarrollen todo su potencial y tengan una mayor difusión. Queremos transmitir a la gente que no hace falta recorrer 300 kilómetros para pasar un buen fin de semana junto a los amigos o la familia.

UNA ESCAPADA PERFECTA

LA RIBERA ALTA DEL EBRO, A UN PASO DE ZARAGOZA, CUENTA CON PARAJES NATURALES IDEALES PARA PASEAR O HACER DEPORTE Y UNA GRAN RED DE SENDEROS SEÑALIZADOS.



La cercanía de la Comarca Ribera Alta del Ebro al gran núcleo de población de Zaragoza, junto con sus indudables atractivos turísticos y naturales, permite atribuirle la consideración de zona de esparcimiento y de recreo de las cientos de miles de personas que habitan en su entorno.

Sotos, mejanas y galachos dan cobijo a una exuberante muestra de fauna y flora. Pero tan interesante como el paisaje fluvial resultan los escarpes esteparios del

Castellar, formando en su conjunto con el río un espacio de contrastes espectaculares. Todos estos parajes naturales están recorridos por una tupida red de senderos que la comarca ha señalizado, 19 rutas con diferentes niveles de exigencia física para disfrutarlas andando, en bicicleta o a caballo. En total son más de 200 kilómetros que permiten conocer el territorio con comodidad y seguridad, disfrutando de la información que el visitante puede descargar en su dispositivo móvil a través de códigos QR.

Los más andarines pueden acercarse hasta los galachos llenos de vida o adentrarse en los senderos y rutas que posee esta comarca. El Camino Jacobeo y el GR-99 bordean el río Ebro y ofrecen una ocasión única para aunar ejercicio, naturaleza y cultura: desde Sobradiel y La Joyosa, próximas a Zaragoza, hasta Gallur, una ruta a pie o en bici permite visitar la casa-palacio de los Condes de Sobradiel y en Torres de Berrellén contemplar la actual casa consistorial, antaño casa de la Duquesa de Villahermosa.

CERCA DE TI...



Red de senderos señalizados

Más información: www.turismoriberaaltadelebro.es



¿QUIERE AHORRAR EN ELECTRICIDAD?



A ningún hostelero se le ocurre pedir más comida a sus proveedores de los que necesita. Cualquier responsable de un negocio intenta conseguir las mejores ofertas y los precios más económicos de cualquier producto. Pero pocos piensan en cómo ahorrar en la factura eléctrica, que se ha convertido en un gasto muy importante para los establecimientos de hostelería. Todos los electrodomésticos, la luz durante todas las horas que están abiertos, televisión o aparatos musicales contribuyen a engordar las facturas, pero esta situación tiene solución.

La Asociación Empresarial de Instalaciones Eléctricas de Zaragoza cuenta con numerosas empresas con capacidad de asesorar a los negocios de hostelería en materia de eficiencia energética, cuyo objetivo es lograr el máximo rendimiento

con la menor cantidad de energía consumida. “Ahorrar energía en la instalación se traduce en ahorro económico, lo que significa maximizar el beneficio del establecimiento”, explican desde esta entidad. “Cualquier bar o restaurante puede implantar una política y unas medidas energéticas rentables con el asesoramiento de nuestros instaladores eléctricos asociados, porque para ello es necesario conocer el consumo de la instalación y sus características”, añaden.

Para ello, hay dos aspectos fundamentales. El primero, optimizar la tarifa de la luz y revisar la contratación de energía mediante el análisis del término de potencia, del térmico de energía (consumo) y del análisis del exceso de reactiva. En segundo lugar, optimizar las instalaciones, usando equipos de bajo consumo, optimizando el diseño y la dimensión de

las instalaciones al uso de las mismas y controlar el uso de las instalaciones.

En este tipo de establecimientos, las áreas susceptibles de implantación de ahorro y eficiencia energética y de mejora de la gestión del consumo, además de la concienciación en los empleados y política energética corporativa son la iluminación interior y exterior (sustitución de la actual iluminación por sistemas más eficientes, bajo consumo o led, por ejemplo), la climatización y ventilación y agua caliente, las máquinas eléctricas y los sistemas de control de las instalaciones, como que las luces no permanezcan encendidas más tiempo del necesario, mantener una temperatura de confort para los clientes, etc.

Asociación Empresarial de Instalaciones
Eléctricas de Zaragoza
976 399 911



Entrega de la insignia de oro a Agustín Campos por su desinteresados servicios como directivo a la Asociación Empresarial de Instalaciones Eléctricas de Zaragoza.



Villa Pachita
* complejo turístico rural *

ALOJAMIENTOS * EVENTOS * BODAS
gastronomía típica * asador * piscina

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



“LA GASTRONOMÍA ES UN GRAN RECLAMO TURÍSTICO”

BIZÉN FUSTER | DIPUTADO DE CHA EN LA DPZ Y DELEGADO DE TURISMO

¿En qué líneas trabaja la DPZ en materia de turismo?

Hace cinco años desapareció el patronato de turismo de la Diputación, por lo que hasta ahora se ha producido un periodo de inanición. Creímos que había que recuperar el apoyo a los municipios en materia turística. Esa es la línea vertebral de nuestro proyecto.

¿Cómo se promociona la provincia?

Existe un mapa de rutas por la provincia de una gran calidad, con 11 recorridos

muy interesantes del mudéjar, de Goya y el vino, del mudéjar, de los balnearios... Editamos materiales para difundirlas y promocionarlas, con recomendaciones y actividades a realizar en cada una. Queremos que esto repercuta en la economía de cada zona, ya que la gente que va duerme en sus hoteles, come en sus bares y restaurantes y compra en sus tiendas. No solo queremos ayudar a los ayuntamientos, sino también a todos estos establecimientos.

¿Qué se ha hecho bien y dónde hay que mejorar?

Se hizo muy bien trabajo con el tema de las rutas, cuya idea era romper esa idea mal establecida de que Zaragoza es un lugar de paso, que con un par de días en la ciudad ya está todo visto, y conseguir que los turistas pasaran aquí una semana conociendo parte de la provincia. Pero se había producido un parón y este es un trabajo que hay que hacer todos los años. Es importante que estos planes de apoyo tengan continuidad para que acaben funcionando.

¿La provincia es una desconocida para muchos zaragozanos?

Hay mucha gente que se va a recorrer el mundo sin saber que a 50 kilómetros de su casa tiene una gran riqueza patrimonial, cultural y paisajística. La satisfacción de los turistas que vienen a la provincia es siempre muy alta. Cuando la gente hace alguna de estas rutas descubre todo lo que había en lugares por los que ha pasado muchas veces sin detenerse y se sorprende. Zaragoza es un gran foco de atracción de viajeros, pero hay que conseguir que esos turistas no se queden solo allí y conozcan otros puntos de la provincia.

¿Qué papel juega la gastronomía en el turismo zaragozano?

Es un gran reclamo turístico y algo que cada vez valoran más los visitantes. Cada vez hay más gente que quiere un conjunto: patrimonio, historia, cultura... Pero también quiere beber un buen vino y conocer la gastronomía típica de la zona. Valoramos mucho este turismo familiar de interior que buscan destinos capaces de ofrecer todo esto, y nosotros podemos hacerlo.

LA ÚLTIMA HORA

EN UN MINUTO



1

La Institución Fernando el Católico de la Diputación de Zaragoza acaba de editar un libro sobre los antiguos cafés de Zaragoza escrito por Mónica Vázquez Astorga. La obra, 'Cafés de Zaragoza. Su biografía, 1797-1939', repasa la historia de este tipo de establecimientos en la capital aragonesa desde su fundación, en el siglo XVIII, hasta el final de la Guerra Civil.



2

El diccionario de emoticonos más famoso, Emojipedia, modificó el emoticono de la paella tras la controversia promovida por varias marcas de arroces valencianos. Finalmente se han suprimido las gambas, el chorizo y los guisantes de la paella Emoji, dando paso a un nuevo diseño compuesto por verduras y pollo, los ingredientes de la verdadera paella valenciana.



4

La cantante zaragozana Eva Amaral es la favorita de los aragoneses para cerverear en la barra de un bar. La vocalista del grupo español Amaral lidera el ranking (elaborado por Cerveceros de España) que completan el también cantante Enrique Bunbury y el humorista Miki Nadal. Esta encuesta demuestra cómo han cambiado los gustos de los aragoneses, ya que de la lista han desaparecido los políticos (Rajoy y Zapatero fueron los segundos en 2012 y 2013) o los miembros de la Casa Real, pues tanto Juan Carlos I como Felipe VI tampoco están entre los favoritos, como en 2013 y 2014.



2

El menú del día más bestia de España lo sirven en Callezuela, un pueblo de Asturias que tiene 89 habitantes. Consta de seis platos, postre, café y orujo y cuesta 22,50 euros: 1) pote de berzas acompañado de compango casero (chorizo, morcilla, lacón y tocino), 2) lomo casero con huevos de aldea y patatas, 3) cazuela de picadillo, 4) callos asturianos, 5) cordero lechal y 6) ternera guisada.



5

La producción de vino y mosto de España en la campaña 2015/2016 ha sido de 42 millones de hectolitros, de los cuales 37,2 millones corresponden a vino y 4,8 millones a mosto. Con respecto a la campaña anterior se registra una caída del 3,3%. Según estos datos, Aragón es la comunidad de todo el país en la que más aumentó la producción de vino, un 30,2%.

DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



TEL. 976 677 969 FAX. 976 677 968
JOAQUIN COSTA, 32 EJA DE LOS CABALLEROS
(ZARAGOZA)
SEÑORIO@SEÑORIOCINCOVILLAS.COM

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, compro, 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...

Residencia Magallón

Fundación Magallón Social



Trato familiar y personalizado

Instalaciones modernas inauguradas en 2010

Garantía de calidad de vida

Instalaciones acondicionadas y adaptadas para las necesidades de nuestros usuarios

Garantía de calidad de vida

Cocina casera y de calidad

Atención sanitaria integral

Equipo multidisciplinar

TV individual en cada habitación

Habitaciones dobles e individuales

Terapia ocupacional y fisioterapia

Servicio de Ocio y Cine

Amplias zonas comunes

Céntrica y bien localizada

Zonas verdes cercanas a la residencia



Avda. La Paz, s/n. Magallón (Zaragoza)

Teléfonos: 682 160 721 / 652 954 815 / 976 85 85 29
residencia@magallon.es



pavlov

SIENTA
BIEN
SABE
MEJOR



AMBAR 0,0. 100% VIDA ACTIVA