

.....

NÚMERO 329. PRIMAVERA 2017

.....

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 2017 se presenta como un año de oportunidades en el que esperamos poder certificar la salida de la crisis económica que tanto hemos sufrido durante los últimos años. Es cierto que la situación no volverá a ser la de antes de este periodo de recesión, pero se abre una época de oportunidades en la que debemos aprovechar para dar un paso adelante, profesionalizarnos, mejorar nuestra oferta y aprovechar todas las herramientas que tenemos a nuestra disposición, como las nuevas tecnologías o eventos de gran calado entre los zaragozanos como el Concurso de Tapas de Zaragoza, que durante sus más de dos décadas de existencia ha ayudado a cientos de bares y restaurantes a ganar clientela, aumentar su popularidad y seguir mejorando.

Hablando del Concurso de Tapas, desde la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza vamos a seguir potenciando el certamen oficial más antiguo de España. Creemos que este evento ya no solo es patrimonio de nuestra entidad y de todos los hosteleros que forman parte de ella, sino de todos los zaragozanos y los amantes de la gastronomía. Por ello debemos seguir todos trabajando para mantener la provincia de Zaragoza como un lugar de referencia no solo en la cultura del tapeo, sino como lugar de peregrinaje de todos los amantes de la gastronomía. Porque tenemos mucho que ofrecer, pero debemos seguir trabajando, os animo a todos a formar parte de este bonito y ambicioso proyecto.

¡Un saludo a todos los asociados!

PEDRO GIMÉNEZ
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

.....SUMARIO.....



6-7

La repercusión del Concurso de Tapas

'Lavieja caldera' relata los meses posteriores a su victoria en el concurso, así como repercusión obtenida.



8-9

Conoce La Clandestina Café

Un establecimiento en el que comer, cenar, tomar el brunch, una copa o un café con tarta.



10

Gastronomía en colaboración

Café y Bares firma un convenio de colaboración con Puerta Cinegía Gastronómica.



12-13

Zaragoza en 'The Sunday Times'

El conocido periódico de Reino Unido dedicó un reportaje a la gastronomía de la capital aragonesa.



18

'Capricho Top Chef' en Zaragoza

Dos bares de Zaragoza han sido los elegidos para ofrecer esta tipa diseñada por el jurado del concurso.



22-23

'A mesa puesta' cumple diez años

Uno de los referentes del barrio de Torrero cumple una década sirviendo desde desayunos hasta cenas.



24-25

'Umami Tapas' estrena local

29

Entrevista con Vicente Guillén



ARQ.
BY TOLDOS LUCAS

Soluciones para la decoración y la arquitectura exterior



PARASOLES DE ALTA GAMA PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



CARAVITA®
Sombrillas y velas tensadas exclusivas

5 YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA
Condiciones: caravita-parasoles.com/garantia

ARQ.

Distribuidor exclusivo de Caravita en Aragón

Edita:
CAFES BARES
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

Para más información: www.beArq.es

www.caravita-parasoles.com

Síguenos en [f](https://www.facebook.com/ARQbyToldosLucas) ARQ by Toldos Lucas



“EL CONCURSO DE TAPAS NOS HA SITUADO EN EL MAPA”

LA VIEJA CALDERA, BAR-RESTAURANTE CAPITANEADO POR JOSÉ LUIS ACÍN Y CON JAVIER NICOLAO EN LOS FOGONES, RELATA CÓMO HAN SIDO LOS MESES POSTERIORES A SU VICTORIA EN EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

Hace unos meses conocíamos la historia de La Vieja Caldera, un modesto bar-restaurant de Santa Isabel que se apuntó al Concurso de Tapas de Zaragoza para mostrar de lo que eran capaces, pero sin pensar que fueran a irse a casa con el trofeo en la mano. Sin embargo, ocurrió.

Javier Nicolao, cocinero del establecimiento, y José Luis Acín, a las riendas del negocio, protagonizaron uno de los momentos más emotivos de la gala y, desde entonces, no han parado de trabajar. “El Concurso de Tapas de Zaragoza te abre puertas a otros concursos, como el Concurso Nacional de Valladolid en el que

participaremos este año. Hemos estado también en otro concurso a nivel nacional, en Madrid Fusión. El Concurso de Tapas de Zaragoza nos ha situado en el mapa, con un puesto destacado y de referencia”, explica Nicolao.

Gracias a su participación en el certamen, la curiosidad del público por este establecimiento no ha dejado de crecer. A pesar de situarse en un barrio periférico de la ciudad, la gente acude a probar la tapa vencedora. “Si te digo que hemos vendido 4.000 o 5.000 tapas a lo mejor me quedo corto. Viene gente de otras zonas de la ciudad e incluso de fuera de Zaragoza por la repercusión que ha tenido la victoria en el

Concurso de Tapas”, comenta ilusionado el cocinero.

La victoria les ha permitido atraer a mucha más clientela, pero el equipo de La Vieja Caldera no ha parado de innovar y de investigar con el producto para buscar “nuevas formas de sorprender” a los comensales. “Ganar el concurso supone un empujón, pero también te obliga a subir el nivel de exigencia”, recalca Javier Nicolao, quien califica la participación en el Concurso de Tapas de Zaragoza como muy positiva y la recomienda a los establecimientos por “la visibilidad y proyección que supone, además de una enorme satisfacción personal”.



EL CONCURSO DE TAPAS VUELVE EN NOVIEMBRE TRAS EL GRAN ÉXITO DE 2016

EL CERTAMEN OFICIAL MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA REGRESARÁ EN OTOÑO CON ALGUNA NOVEDAD, PERO MANTENIENDO LA ESENCIA DE LA PASADA EDICIÓN, QUE FUE UN AUTÉNTICO ÉXITO DE PÚBLICO Y CRÍTICA

El Concurso de Tapas de Zaragoza regresará en noviembre con su XXIII edición, en la que se buscará el equilibrio entre mantener la esencia del pasado certamen, en el que se logró un gran éxito de participación, afluencia y críticas, e introducir alguna novedad para que el mayor evento gastronómico de Aragón siga creciendo y ajustándose a las demandas del sector hostelero y las miles de personas que cada año disfrutan de las tapas.

La pasada edición del certamen oficial más antiguo de España no solo volvió a

superar los 100 establecimientos participantes, sino que recuperó parte de su esencia y logró ampliar su radio de acción a los barrios de Zaragoza. De hecho, el ganador del certamen, La Vieja Caldera, está situado en Santa Isabel, una gran sorpresa tras varios años en los que siempre solía ganar algún bar o restaurante del centro de la capital aragonesa.

Este 2017 se seguirá potenciando la participación de establecimientos de toda la provincia, así como la imagen del Concurso de Tapas tanto a nivel nacional como

internacional. El certamen ya es conocido entre los amantes de la gastronomía de toda España y es común su aparición en medios nacionales, pero el año pasado se logró dar un paso más con la participación de Jonas Borssen, un cocinero y escritor sueco que vino al Concurso para incluirlo en su próximo libro, o la aparición del certamen en medios internacionales tan prestigiosos como The Sunday Times (ver páginas 12 y 13). Durante los próximos meses, la Asociación de Cafés y Bares desgranará todas las novedades de este año.

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

976 29 88 50
comercial@ajcash.com

www.ajcash.com
C/ Aaiún - 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



Fernando y Susana posan en uno de los rincones más conocidos de La Clandestina.

LA ZARAGOZA MÁS CLANDESTINA

EN POCO MÁS DE UN AÑO, LA CLANDESTINA SE HA CONVERTIDO EN UNO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE MODA. IDEAL PARA COMER, CENAR, TOMAR EL BRUNCH, UNA COPA, UN CAFÉ CON TARTA...

La Clandestina ha tardado pocos meses en dejar la clandestinidad. De la idea de su nombre, “el contraste entre el atractivo de lo oculto y lo desconocido y la visibilidad que tiene el local”, por suerte (y méritos propios) ha prevalecido la segunda parte. En un año y medio se ha convertido en uno de los establecimientos de moda gracias a su original y cuidada carta, a su espectacular decoración,

a su ambiente bohemio y cosmopolita y a todos los detalles que se pueden encontrar en su interior, desde las tartas caseras a las cervezas artesanas, pasando por el trato del personal.

La Clandestina es la apuesta de Fernando Solanilla y Susana Casanovas, que además de propietaria es la cocinera y creadora de la carta, por traer a Zaragoza un estilo de bar/restaurant que habían visto en sus viajes

por diferentes rincones del mundo y que creían que hacía falta en la capital aragonesa. Y no se equivocaban. Han logrado crear un oasis en medio de la ciudad en el que se puede desayunar, tomar un café, disfrutar de un libro con música de fondo, tomar su popular brunch, merendar una tarta, comer y cenar o tomar una copa o un cóctel en un ambiente agradable e íntimo. La Clandestina es una mezcla perfecta



entre restaurante, cafetería, bar de copas... Todos los clientes y gustos tienen cabida en este luminoso establecimiento situado en el número 9 de la calle de San Andrés. “Una de las cosas que más nos dicen y que, además nos gusta mucho, es que lo mejor de La Clandestina es que aquí cabemos todos. Y es cierto, porque tenemos gente de todas las edades, parejas que buscan un ambiente íntimo, grupos de amigos, familias...”, explica Fernando.

Pero La Clandestina es mucho más que un buen ambiente y una decoración cuidada, que también. Y es que, otro de sus grandes argumentos está, como no podría ser de otra forma en un bar, en su cocina. “En

nuestra carta apostamos por la cocina de proximidad, en los productos que usamos buscamos el kilómetro cero, que sean ecológicos... Son productos del día a día, pero les damos una vuelta para buscarles sabores exóticos y sorprendentes con platos elaborados con técnicas de alta cocina”, asegura Susana, quien además de haber elaborado toda la carta también hace todas las tartas caseras que sirven.

Pero la carta de La Clandestina no es su único reclamo. “Queremos que el protagonista lo tenga la gente que viene, por eso buscamos el ambiente más adecuado para cada momento del día teniendo en cuenta la iluminación, la música... Cuidamos todos

los detalles, dando un buen café, cervezas artesanas, vinos aragoneses o repostería casera”, explica Fernando, quien también recalca la importancia de explicar a los clientes qué están comiendo y por qué: “Nos gusta que sepan cómo están hechos, qué llevan y por qué son así y no de otra forma. Nos ayuda a que lo disfruten más y también valoren mejor el trabajo que hay detrás”.

Es cierto que La Clandestina sigue manteniendo el atractivo de lo desconocido, ya que cambia constantemente según la hora, el día y el ambiente. No hay una ‘clandestina’, sino varias. Pero todas sus personalidades se han convertido en un fijo para muchos zaragozanos.

EL VESTUARIO DE HOSTELERÍA QUE SE ADAPTA A TI

RENUEVA TU IMAGEN CON NUESTROS ORIGINALES MODELOS PARA COCINA Y SALA



Sogima vestuario, empresa especializada en vestuario para hostelería.

C/ Carmen 18, local - 50005 Zaragoza - 976 221 579 / sogimavestuario@sogima.es
sogimavestuario.jimdo.com



CAFÉS Y BARES FIRMA UN CONVENIO DE COLABORACION CON PUERTA CINEGIA GASTRONÓMICA

LA ASOCIACIÓN Y EL ESPACIO GASTRONÓMICO ACUERDAN TRABAJAR DE LA MANO POR LA CONSOLIDACIÓN DE LA HOSTELERÍA ZARAGOZANA

La Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia y Puerta Cinegia Gastronómica, en una apuesta por la consolidación hostelera y por hacer hueco a un nuevo formato de negocio surgido en la capital aragonesa, han firmado un Convenio de Colaboración con el que dinamizar el sector gastronómico.

Para ello, y trabajando de la mano, Cafés y Bares busca con este convenio activar los diferentes operadores integrados

en Puerta Cinegia Gastronómica a través de su inclusión en las diferentes actividades promovidas, organizadas y coordinadas por la Asociación.

Asimismo, Puerta Cinegia Gastronómica, como mercado gourmet que representa uno de los mayores espacios gastronómicos de Zaragoza, se compromete a ceder el uso de forma gratuita de los lugares comunes para la realización de eventos promocionales, así como la cesión de la denominada 'gastroteca', un

espacio dedicado a la realización de actividades en torno a la gastronomía.

Hoy en día, el concepto de mercado gastronómico representa un nuevo paradigma en la oferta hostelera en la ciudad, aglutinando varios establecimientos que desarrollan su actividad integrados en el mismo. Por ello, este convenio pretende formalizar las relaciones entre la Asociación y el espacio gastronómico en un marco de cooperación estable y permanente.



SAN LAMBERTO VUELVE A LUCIRSE

MÁS DE 1.000 PERSONAS PARTICIPARON EN SUS IV JORNADAS GASTRONÓMICAS

Un año más, San Lamberto 2000 celebró su Jornada Gastronómica anual, siendo ésta la cuarta edición, con la participación de proveedores y clientes, superando los más de 1.000 asistentes que disfrutaron de las novedades gastronómicas del mercado actual.

Unas delicatessen, en forma de jamón y queso ibérico, conservas del campo, quesos, fritos, carnes, pescados o postres, ofrecidas por más de 50 grandes firmas del sector hostelero.

Una de las grandes atracciones fue la realización de varios show cooking en los que se realizaron platos artesanales. En-

tre los visitantes, además de profesionales del sector, se encontraban varios cargos públicos como Rafael Soria, concejal de Industria y Comercio del Ayuntamiento de Cuarte de Huerva.

Un día que tuvo su momento más emocionante con la celebración del sorteo de un crucero para dos personas.



materia prima 100% natural
sabores originales y variados

san lamberto
2000

CHELATS SARRATE
www.chelatsarrate.com
Conservar a -18°C

PIMIENTOS DEL BIERZO
CRÉMA DE BAILEY'S
SETAS DE BOLETUS

C/Monte Perdido, Parcela 3G2 - 50.410 Cuarte de Huerva (Zaragoza) · www.sanlamberto2000.com
info@sanlamberto2000.com · Tel. 976463055 · f/slamberto2000 · @sanlamberto2000 · @sanlamberto2000

SPAIN

The big weekend: Zaragoza

Glorious architecture. Goya and Spain's best tapas: Aragon's capital is hiding some gems

Chris Haslam

February 26 2017, 12:01 am,
The Sunday TimesThe Basilica de Nuestra Señora del Pilar, on the banks of the Ebro
ALAMY

EL CONCURSO DE TAPAS Y LA GASTRONOMÍA DE ZARAGOZA, EN 'THE SUNDAY TIMES'

THE SUNDAY TIMES, EL PERIÓDICO MÁS POPULAR DE LOS DOMINGOS EN EL REINO UNIDO, HA PUBLICADO UN EXTENSO REPORTAJE SOBRE LA GASTRONOMÍA EN LA CAPITAL ARAGONESA

El Concurso de Tapas de Zaragoza y la gastronomía aragonesa siguen traspasando fronteras y ya se han consolidado como uno de los mayores atractivos turísticos de la ciudad. No hay más que leer este extenso reportaje sobre Zaragoza publicado en *The Sunday Times*, que no solo habla de los monumentos más importantes de la capital aragonesa, sino también de las tapas, del certamen organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y de un buen puñado de bares y restaurantes.

Sin más demora, os dejamos un resumen de dicho artículo, que podréis en-

contrar completo en la web de The Times o traducido en www.cafesybares.com.

JUEVES

Noche

Hay dos tipos de peregrinos en Zaragoza. Los primeros llegan a ser bendecidos en el santuario más sagrado de España. Los segundos se rinden a los bocados de una ciudad obsesionada con la comida que ha convertido la humilde tapa en un todo un icono. Sin embargo, la ciudad del Ebro parece reacia a impulsar su atractivo turístico, ocultando sus aspectos culturales bajo un halo de satis-

facción provincial. Zaragoza realmente no quiere ser Barcelona.

Sin vuelos directos los viernes, tiene que salir el jueves y pasar un puente. Tome el autobús 501 (£ 1.60) desde el aeropuerto a una ciudad establecida hace dos milenios como un hogar para legionarios romanos jubilados. Baje en la Plaza de San Agustín y una vez que se registre en su hotel, será el momento de irse de tapas.

Algunas de las mejores opciones se encuentran en las callejuelas medievales de El Tubo. El Concurso de Tapas de Zaragoza es el concurso gastronómico más

antiguo del país y se pueden degustar los ganadores del año pasado en La Ternasca (de £ 1.70, calle Estebanes 9); Umami (desde £ 2, Calle San Andrés 9); Y Taberna el Carmelo (de £ 2.20, calle de Cinegio 6), donde Carmelo Bolea ha reducido el asado del domingo a un solo bocado exquisito. Terminaremos en Doña Casta (desde £ 2, calle Estebanes 6), hogar de las mejores croquetas del mundo.

"EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA ES EL CONCURSO GASTRONÓMICO MÁS ANTIGUO DEL PAÍS"

VIERNES

Mañana

La ruta romana de Zaragoza comienza en el Museo del Foro, en la Plaza de la Seo, luego te lleva al puerto fluvial, el teatro y la casa de baños.

De vuelta en la plaza, considere al pobre apóstol Santiago, enviado en el año 40 d. C. para convertir esta ciudad de excombatientes bebedores al cristianismo. Se dice que su visión de la Virgen inspiró la construcción del monumento barroco aquí: la Basílica de Nuestra Señora del Pilar.

Una comida clásica aragonesa son las migas, pan rallado frito con ajo y cubierto con huevos, morcilla, panceta o chorizo. Pruébalo en La Miguería (£ 5, calle

Estebanes 4), donde la versión con longaniza – la salchicha local – es realmente buena. O pruebe el menú de tres platos del día en el alegremente tradicional El Fuelle (£ 11; el-fuelle.com).

Tarde

Todo el mundo ha oído hablar de la Alhambra y la Mezquita de Córdoba, pero pocos han oído hablar de la Aljafería de Zaragoza, el palacio del siglo XI que marcó el alcance más septentrional del califato.

Noche

Debido a un criterio inexplicable, La Prensa es el único restaurante con estrellas Michelin en la ciudad. La decoración monocromática desmiente la calidez de un comedor familiar con una carta de vino de tamaño bíblico y una sofisticada tradición aragonesa de Marisa Barberán (menú de degustación de 50 libras, restaurantelaprensa.com). La alternativa es Novodabo, en un palacio en la Plaza Aragón. El menú gastronómico de 34 libras de David Boldova incluye anchoas a la parrilla con gazpacho y secreto ibérico con foie y alioli de membrillo (novodabo.com).

SÁBADO

Mañana

El Mercado Central, justo a la vuelta de la esquina de la basílica, es un bodegón de frutas apiladas y aceitunas brillantes. Busque el cremoso queso de cabra Capri-

cho de Vispe, longaniza y trufas de Teruel.

Tarde

Elija el solomillo asado para el almuerzo en La Reserva (£ 14, restaurantelareserva.com) y luego eche un vistazo a los talentos locales, como el Museo Goya, donde destacan 'La carga de los mamelucos' y el inquietante 'El sueño de la razón produce monstruos'.

Noche

Regresa a El Tubo para comenzar en Bodegas Almau (Calle Estebanes 10), que ha estado sirviendo vinos aragoneses desde 1870, o Los Victorinos (Calle José de la Hera 6), donde un montadito de jamon, foie y boletus cuesta £ 2,40. Todo permanece abierto hasta tarde, así que si quieres puedes ir a un concierto en el Auditorio de Zaragoza o la Casa del Loco.

DOMINGO

Mañana

La misa en la Catedral de San Salvador (La Seo) comienza a las 9.30 am, dándole una hora para sentarse y admirar un edificio que ha sido un templo romano y una mezquita, y ahora es un santuario cristiano imponente.

Hay tiempo para un asado y una buena botella de Cariñena en el Asador Campo del Toro (tres platos £ 21; asadorcampodeltoro.es) antes de coger el autobús 501 de vuelta al aeropuerto.

SUMINISTROS DE HOSTELERÍA
RESTAURACIÓN Y CATERING

FABRICANDO
SUEÑOS DESDE
1921

Fabricación a medida

Descubra nuestras magníficas ofertas en

Diseño y proyectos integrales

Trituradora SAMMIC TR-200

PVP: 227€
Oferta: 149€
(precios + iva)

El mejor servicio técnico

Visite nuestra Sala de demos

www.tellsa.es - contacto@tellsa.es Tel. 976 50 42 91 P. I. Río Huerva, Nave 4, 50410 CUARTE DE HUERVA (Zaragoza)

SABOREA LOS TRIUNFOS DE LA D.O. CALATAYUD



MEDALLAS DE ORO

Bodegas San Alejandro, Baltasar Gracián Crianza 2014, Baltasar Gracián Garnacha Nativa 2013, Baltasar Gracián Viñas Viejas 2015 y Baltasar Gracián Reserva 2013

Bodegas Augusta BÍlbilis, Segeda 2015

Bodegas Langa, Pieza El Caidero 2014

Bodegas Sommos, Nietro 2015

Bodegas San Gregorio, Armantes Selección Especial 2013

Bodegas Agustín Cubero, Stylo 2016

Serra y Lample, Aragonum Clásico 2014



MEDALLAS DE PLATA

Bodegas Langa, Langa Classic 2014, Langa Pasión 2015, Pieza El Coll 2015 y Real de Aragón Centenario 2014

Bodegas y Viñedos del Jalón, Altos de Pizarra 2011

Bodegas San Gregorio, Tres Ojos 2014

Vintae Luxury Wine Specialist, Garnacha Olvidada 2013

Axial Globalización de Vinos, Marqués de Montañana, Selección Especial 2015.

LA D.O. MÁS GALARDONADA DEL MUNDO EN EL CONCURSO GARNACHAS DEL MUNDO



Viñedo Extremo
Vinos de Altura

CERVEZA



AMBAR NO SOLO HACE CERVEZA



.....
**‘HACIENDO CERVEZA’ ES LA PRIMERA SERIE
ESPAÑOLA QUE MUESTRA EL OFICIO CERVECERO**
.....

Ambar ha dado un paso al frente y se ha lanzado a crear una serie online basada en el oficio cervecero. Con ‘Haciendo cerveza’ la marca aragonesa ha querido trasladar a la sociedad cómo es el proceso de elaboración de sus bebidas y todo lo que rodea a sus cervezas.

Para ello, se han basado en personajes y hechos reales con los que trasladar a la pantalla la historia de Cervezas Ambar. Y qué mejor manera de hacerlo que en las instalaciones de la casa en Zaragoza, donde se han grabado todos los capítulos.

Rodada en ocho capítulos, ‘Haciendo cerveza’ cuenta con actores conocidos como Cristina de Inza, Esperanza Pedreño o José Coronado. La dirección se ha puesto en manos de Félix Fernández de Castro y el guión corre a cargo de Javier Olivares, uno de los responsables de la conocida serie ‘El Ministerio del Tiempo’.

‘Haciendo Cerveza’ ya está disponible en la página oficial de Ambar, donde además de los capítulos se puede ver contenido extra y conocer a los personajes que desarrollan esta serie.

Gracias a esta producción, que nada tiene que envidiar a las de la gran pantalla, los amantes de la cerveza podrán conocer las diferentes fases de elaboración de sus bebidas, así como algunos de los trucos mejor guardados de la marca.

Además, en cada capítulo podrán pasear por los pasillos de la fábrica fundada en 1900. Una compañía que fue gestada dos años antes por un grupo de amigos influyentes de Aragón, que vieron en la fabricación de cerveza una salida a la abundante cebada cultivada en la Comunidad.



 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



Los hermanos Carcas posan en Casa Pedro junto a la tapa de Top Chef.

LA TAPA DE 'TOP CHEF' CONQUISTA ZARAGOZA

CASA PEDRO Y EL MÉLI DEL TUBO HAN SIDO LOS DOS ELEGIDOS POR TOP CHEF PARA OFRECER EL 'CAPRICHIO TOP CHEF', UNA TAPA DULCE DISEÑADA POR EL JURADO DEL CONCURSO: ALBERTO CHICOTE, SUSI DÍAZ Y PACO RONCERO

Top Chef triunfa en la televisión, ahora también en dos restaurantes de Zaragoza. Casa Pedro (Calle Cadena, 6) y El Méli del Tubo (Calle Libertad, 12) fueron elegidos por el programa para convertirse en establecimientos 'Top Chef'. Durante la duración del concurso, en su cuarta edición, están sirviendo una tapa diseñada por el jurado del programa, Alberto Chicote, Susi Díaz y Paco Roncero, una receta que recoge la esencia del programa: alta cocina, tradición, innovación, imaginación, sabor y mucha pasión. 'Capricho Top Chef' permanecerá a la venta durante toda la emisión de la cuarta temporada, que está

previsto que finalice en mayo. El precio de venta al público es de 2,5 euros, incluyendo una bebida.

Se trata de un financier de frambuesas acompañado de un yogur de azahar y naranja, chocolate picante, crema de fruta de la pasión y aceite de oliva virgen extra. Una explosión de sabor y matices cuya elaboración requiere técnica y conocimientos de cocina de vanguardia. Por ello, el programa tan solo ha seleccionado 25 restaurantes de toda España, la mayoría pertenecientes a exconcursantes de Top Chef. Sin embargo, por su gran prestigio en el arte de las tapas, también han 'fichado' a Casa Pedro y El Méli del

Tubo, que aprendieron a elaborarla junto al equipo del concurso en una masterclass privada.

Tanto Casa Pedro como El Méli del Tubo, cuya chef Raquel Marcén también es propietaria del Méli-Mélo, son dos de los referentes de las tapas en Zaragoza, ya que ambos establecimientos han ganado en varias ocasiones el Concurso de Tapas de Zaragoza, el certamen oficial más antiguo de España y uno de los más prestigiosos del país. De hecho, Javier y Luis Carcas ya formaron parte del jurado de la última edición, junto a prestigiosos cocineros como Javi Estévez, María José San Román, Luca Rodi y Víctor Carracedo.

LLEGA LA TEMPORADA DE TERRAZAS

LA PRIMAVERA Y LA ÉPOCA DE MAYOR AFLUENCIA A LOS VELADORES LLEGAN A ZARAGOZA CON LA ÚNICA LA NOVEDAD DEL NUEVO CONVENIO, QUE DESDE EL AÑO PASADO ADELANTÓ LOS TRÁMITES A OCTUBRE



Con la primavera y el buen tiempo llega la temporada de terrazas y veladores a los bares de Zaragoza. Y, este año, con muchas alternativas 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. En Zaragoza hay más de 1.635 terrazas con licencia, y muchas de ellas 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 que se renovó el año pasado. Aunque en términos generales se mantiene igual, sí cambió la fecha para que los bares se adhieran al convenio, que desde el 2016 es el mes de octubre.



Comercial SERVIHERLA

LA TIENDA ONLINE DEDICADA AL HOSTELERO

www.comercialserviherla.com

DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



Señorio
Cinco Villas

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



Maquinaria
y consumibles



SAT EN ARAGÓN



Freidora FRY-8

Capacidad: 6 L
Medidas: 290x440x290 mm
Potencia: 3.000 w

Precio:

Gastos de envío
incluidos

164,00 €

El precio no incluye instalación - Se añadirá el IVA vigente - Válido hasta 31-05-17

comercial@comercialserviherla.com - 664 68 50 10



Julio Cortés y Ana María Igarza posan dentro de la barra de 'A mesa puesta'. FOTO: MIMU FOTOGRAFÍA

UNA DÉCADA A MESA PUESTA

EL RESTAURANTE A MESA PUESTA CUMPLE DIEZ AÑOS COMO UNO DE LOS REFERENTES DEL BARRIO DE TORRERO, DONDE SIRVE DESDE DESAYUNOS HASTA CENAS

A na María Igarza y Julio Cortés no podrían haber encontrado un nombre mejor para su restaurante que 'A mesa puesta'. Este establecimiento, que ya es un referente en el barrio de Torrero, la mesa siempre está preparada. A las 7.00 comienzan con los desayunos y, los fines de semana, todavía hay gente tomando algo pasadas las 12.00 de la noche. A mesa puesta es uno de esos negocios de hostelería todoterrenos, en los que se puede almorzar, comer, merendar, cenar o tomar una copa, y en los que las opciones a la hora de elegir son innumerables: hay menú del día, raciones, bocadillos, tapas...

El restaurante cumple una década con Ana María Igarza en la cocina y un equipo compuesto por 14 personas. Pero no todo ha

sido sencillo, ya que la andadura de A mesa puesta comenzó en 2007, poco antes del comienzo de la crisis. "Decidimos abrirlo para aportar algo nuevo y diferente al barrio de Torrero, donde creíamos que hacía falta un establecimiento con un alto grado de profesionalidad. Hemos superado unos años duros y, aunque la situación no volverá a ser como antes de la crisis, hemos cogido impulso para aguantar, como mínimo, otros 10 años", asegura Julio Cortés.

"Apostamos por una cocina de mercado tratada con cariño. Pero si tengo que recomendar algo, diría que los arroces y los pescados", explica el copropietario de A mesa puesta, quien destaca que en su momento fueron unos de los pioneros de las tapas en Torrero. "Con el anterior establecimiento

que teníamos, fuimos de los primeros en participar en el Concurso de Tapas de Zaragoza en este barrio", explica Cortés. Por eso en su barra nunca faltan las tapas, que son una apuesta fija entre la clientela a la hora del vermouth. Tampoco hay que perderse su menú del día por solo 9,95 euros o el especial de fin de semana, en el que se pueden probar propuestas de gran calidad por 20 euros.

Pero en este restaurante están abiertos a todo lo que pidan los clientes, por eso también cuentan con dos comedores, uno para 40 y otro para 70 personas, en los que suele ser habitual la organización de eventos para todo tipo de banquetes y celebraciones. Porque en la calle de Fray Julián Garcés, 50, la mesa siempre está puesta.

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.

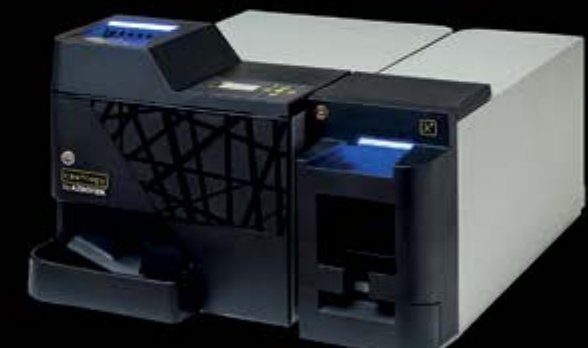


cashlogy



AZKOYEN GROUP

Distribuidor Autorizado



HABLAMOS DE TU NEGOCIO

HABLAMOS DE TU DINERO

Solicite una demostración sin compromiso

CON LA GARANTÍA DE

RICMA

MÁS DE 25 AÑOS INNOVANDO

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



Una imagen del comedor de Umami Tapas, la nueva cara del local situado en la calle San Andrés de Zaragoza.



Victor García, propietario de Umami Tapas, junto a uno de los miembros del equipo.



Tataki de atún con algas wakame, salsa de soja y wasabi csero.

novedad”, asegura García.

Su nuevo comedor, de tonos sobrios y aire rústico, pero elegante, ahora permite sentarse a la mesa para disfrutar de cualquiera de los pescados de lonja que ofrece el menú. Rape, lubina, merluza, dorada... “Queremos que la gente pueda sentarse a disfrutar de la comida y del espacio”, explica. Tanto en la hora de las comidas como en las cenas, en Umami Tapas se puede disfrutar de un menú diario -por 18 euros-, que cambia durante el fin

de semana solo con menús de medio día. “Queremos mantener la tradición de las raciones orientadas a la degustación en barra a pesar de ofrecer menús”, asegura.

En su renovación han conseguido alcanzar un estilo informal pero cuidado, en el que la decoración destaca por los muebles de diseño propio. Piezas antiguas y maderas recuperadas. Un ambiente perfecto para disfrutar de una tapa de pulpo a la brasa, guacamole, compota de manzana y hoja de borraja frita. El pla-

to estrella que consiguió alzarse como la Tercera Mejor Tapa Original en el último Concurso de Tapas de Zaragoza.

Con esencias de la cocina japonesa, en Umami también se puede disfrutar de un rico tataki de atún con algas wakame, salsa de soja y wasabi casero, así como un sushi elaborado con atún rojo de Barbate. Ambos platos, buques insignias de la casa.

UMAMI TAPAS

NUEVO LOCAL, MISMA ESENCIA

.....

TRAS UN AÑO Y MEDIO ESTABLECIDO EN EL TUBO, REABRE SUS PUERTAS CON UN ESTILO DESENFADADO PERO MANTENIENDO SUS PRODUCTOS ESTRELLA: EL ATÚN Y EL PULPO

.....

Con un aire renovado y un aumento de espacio considerable en su salón, el bar Umami Tapas reabrió sus puertas en diciembre en un nuevo emplazamiento que le ha permitido ganar en número de comensales y estilo. Tras año y medio afincado en El Tubo, cuando Víctor García, propie-

tario del restaurante, tuvo la oportunidad de ampliar su bar, no dudó en trasladar sus tapas a la calle San Andrés.

El cambio, aunque ha supuesto un lavado de cara por completo en lo que a apariencia se refiere, no ha hecho que pierda la esencia gastronómica con la que Umami abrió sus puertas en la calle José

Pellicer hace dos años. Y es que, si bien este local era conocido por sus raciones de pulpo, en su renovación han mantenido la carta casi intacta. “Seguimos ofreciendo lo mismo pero con alguna novedad como los pescados de lonja o el chuletón a la brasa. Mantenemos lo que funcionaba y hemos añadido alguna

LA COMIDA ENTRA POR LOS OJOS ¡HAZ BUENAS FOTOS!

* Precios especiales para asociados de Cafés y Bares



fotografía gastronómica y eventos



vídeos para redes sociales



“LA GASTRONOMÍA SE HA CONVERTIDO EN UNA FILOSOFÍA DE VIDA”

VICENTE GUILLÉN | CONSEJERO
DE PRESIDENCIA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN

¿Cómo ve la situación general de la Comunidad Autónoma en torno al empleo y en relación al turismo y hostelería?

Tras una crisis económica tan importante, la situación es positiva según los datos que estamos manejando. Este año Aragón va a estar por debajo del 13% de desempleo, lo que supone estar cuatro puntos por debajo de la media nacional. Eso significa que la actividad económica está funcionando y dentro del sector de los servicios, el sector hostelero tiene una importancia vital, ya que el empleo se sitúa en torno al 6%.

¿Cuál es la importancia del sector hostelero y turístico para la economía aragonesa?

Los últimos datos que está dando el Boletín de Coyuntura Turística de Aragón indican que, en materia de empleo, en lo que es hostelería y agencias de viaje, tenemos 36.999 personas dedicadas a ello, con un incremento del 4,4%. En el sector de la hostelería tenemos 36.024. Es un sector de gran importancia. El turismo de interior, de nieve y de montaña cada vez está empujando con más fuerza y Aragón ofrece unas condiciones extraor-

dinarias para que el turismo cultural y gastronómico amplíe su participación en el propio de PIB de la Comunidad.

Aragón tiene muchos recursos a nivel turístico, gastronómico... Usted conoce de cerca las posibilidades de atractivos como Aramon, Albarracín... ¿Cree que se les puede sacar más partido?

El consejero competente en esta materia está trabajando con gran obsesión para aprovechar bien los recursos que tenemos, pero hasta en una consejería como la mía, tenemos algo que decir en

este sector. En lo que se refiere al turismo de montaña, en primer lugar, somos capaces de hacer un desarrollo turístico sostenible y en segundo lugar un desarrollo en el turismo de montaña que ofrece seguridad. Este turismo tiene riesgos y la respuesta del Gobierno de Aragón a esos riesgos es muy importante.

¿Una asignatura pendiente para los aragoneses puede ser valorar más lo que tenemos?

Afortunadamente la tendencia es fomentar el turismo de interior y en ese aspecto, Aragón se tiene que concienciar de que tenemos unos recursos extraordinarios. Tenemos nieve, los Pirineos, una vegetación extraordinaria y también un patrimonio muy rico. Es un sector que tiene posibilidades de crecer, de generar empleo y sobre todo de llevar más allá de nuestras fronteras el nombre de Aragón.

¿Qué importancia tienen las comunicaciones en relación con el turismo?

Las comunicaciones son básicas, pero si queremos mantener un turismo sostenible, no podemos tener autovías en todas las zonas de Aragón, tenemos que tener infraestructuras suficientes para que sea

atractivo venir a Aragón desde otras comunidades y países. Para ello, debemos mantener en buenas condiciones los ejes de carreteras que nos comunican.

“EN ARAGÓN HAY RECURSOS TURÍSTICOS EXTRAORDINARIOS”

Usted conoce la Escuela de Hostelería de Teruel. ¿Que aportan este tipo de centros de formación a la comunidad?

Ha habido un antes y un después gracias a estas escuelas. Cada vez las exigencias del visitante en materia gastronómicas son más palpables. Garantizamos buenos profesionales y por lo tanto un buen servicio, que eso es lo que están buscando los visitantes.

¿Hay peligro de que algunos pueblos desaparezcan y, por tanto, algunos recursos turísticos?

El mantenimiento de los recursos patrimoniales y gastronómicos pueden ser un elemento fundamental para que puedan pervivir los municipios. Para ello, hay que mantener determinados servicios básicos. Sin ellos es difícil que la gente pueda ir a visitar nuestro territorio y contemplar las bellezas naturales y patrimoniales que tienen cada uno. Desde la administración autonómica tenemos que preservar estos servicios y desde los propios ayuntamientos sus propias bellezas naturales.

En los últimos años el turismo gastronómico se ha convertido en referente. Aragón tiene mucho que ofrecer al respecto...

La gastronomía se ha convertido en una filosofía de vida. Hay mucha gente que sale pensando en ese turismo gastronómico y va buscando lugares especiales e infraestructuras hosteleras específicas, que son las encargadas de la generación de empleo. Cada vez más gente viene exclusivamente a Aragón porque saben que se come bien, que tenemos excelentes profesionales y productos.

DIMASH & LABORDA

VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA
DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

SERVICIO TÉCNICO PROPIO

976 50 41 95

Nuevo
Servicio Online
Consumibles



MAQUINARIA DE HOSTELERÍA EN ZARAGOZA

GRANIZADORA 1B



De regalo
5 l granizado
de limón

Dimens.: 280x470x690 mm
Capacidad: 10 l
Potencia: 460 w

851,00 €

GRANIZADORA 2B



De regalo
5 l granizado
de limón

Dimens.: 360x470x690 mm
Capacidad: 2 x 10 l
Potencia: 1.100 w

1.259,00 €

GRANIZADORA GB-110



De regalo
5 l granizado
de limón

Dimens.: 200x470x860 mm
Capacidad: 10 l
Potencia: 300 w

1.107,00 €

GRANIZADORA GB-220



De regalo
5 l granizado
de limón

Dimens.: 400x470x860 mm
Capacidad: 2 x 10 l
Potencia: 650 w

1.795,00 €

LAVAVASOS A-E 35.21



De regalo
6 kg
detergente

De regalo
5 kg
abrillantador

Dimens.: 406x435x600 mm
Cesta: 350x350
Potencia: 2.700 w

707,00 €

LAVAVAJILLAS A-E 50.32



De regalo
6 kg
detergente

De regalo
5 kg
abrillantador

Dimens.: 600x600x818 mm
Cesta: 500x500
Potencia: 5.300 w

1.166,00 €

A dichos precios se les añadirá el IVA vigente + desplazamiento para su instalación - Válido hasta 15/05/2017 - Fin existencias



CONTRATOS DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE EN HOSTELERÍA

EL 19 DE JUNIO COMIENZA UN NUEVO GRUPO DE APRENDICES.
LAS EMPRESAS INTERESADAS PUEDEN CONTACTAR YA CON HORECA

En el contexto económico en el que nos encontramos, el contrato de formación y aprendizaje se está consolidando como una excelente oportunidad tanto para las empresas que buscan contratar y formar a nuevos trabajadores, como para muchos jóvenes sin experiencia laboral, que quieren desarrollar su carrera profesional en la hostelería.

Con el objetivo de que las em-

presas de hostelería que lo deseen puedan acceder a las ventajas que ofrecen este tipo de contratos, HORECA FORMACIÓN imparte desde enero de 2013 la formación vinculada a los contratos de Formación y Aprendizaje. En estos momentos son más de 120 pymes de hostelería las que se han beneficiado ya de esta modalidad de contratación.

El próximo día 19 de Junio de

2017, comenzará un nuevo grupo de aprendices, bajo la modalidad del contrato de formación. Los aprendices contratados deben estar dados de alta desde ese mismo día, debido al nuevo procedimiento de autorización establecido por el INAEM, por lo que desde Horeca Formación se anima a que las empresas interesadas comiencen la selección del candidato/a idóneo lo antes posible.

INFORMACIÓN Y SOLICITUD
DE CANDIDATOS:



HORECA
C/Perpetuo Socorro, nº 11, local.
976 38 60 69 / formacion@horecazaragoza.com

¿QUÉ ES UN CONTRATO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE?

El contrato para la formación y el aprendizaje tiene por objeto la cualificación profesional de los trabajadores en un régimen de alternancia de actividad laboral retribuida en una empresa con actividad formativa recibida en el marco del sistema de formación profesional para el empleo o del sistema educativo. Es una modalidad de contrato laboral de duración determinada, a la que pueden acogerse jóvenes con baja cualificación académica de entre 16 y 29 años.

¿CUÁL ES LA JORNADA ANUAL EN ESTE TIPO DE CONTRATOS DE FORMACIÓN?

El contrato de Formación y Aprendizaje se realizará siempre a tiempo completo. La jornada anual a tiempo completo (sumando al tiempo de trabajo efectivo y el dedicado a la formación teórica en la empresa) que establece el Convenio de Hostelería en la provincia de Zaragoza es de 1.776 horas, que en este caso se distribuyen en 1.332 horas de trabajo efectivo en la empresa y otras 444 horas dedicadas a la formación en Horeca.

¿CUÁLES SON LOS COSTES LABORALES DEL CONTRATO DE FORMACIÓN Y APRENDIZAJE?

Puesto	Ayudante de camarero o ayudante de cocina	Camarero o cocinero	Aprendiz
Jornada laboral anual	1.776 Horas /Año	1.776 Horas /Año	1.332 horas de trabajo + 444 de formación
Salario bruto anual	15.765,14€	17.086,50€	9.552,78€
Coste de seguridad social anual	5.100,02€	5.527,48€	0 € (*1)
Coste total anual	20.865,16€	22.613,98€	9.552,78€
Otras ayudas	0	0	-660€ (*2)
Total	20.865,16€	22.613,98€	8.892,78€

(*1) Cuando el contrato de formación y aprendizaje lo realice una empresa cuya plantilla sea inferior a 250 trabajadores la empresa tendrá derecho a una reducción del 100% de las cuotas empresariales a la Seguridad Social durante toda la vigencia del contrato.

(*2) Bonificación de los costes de tutoría: La Orden ESS/41/2015, de 12 de Enero, establece una bonificación adicional, para financiar los costes derivados de la obligada tutorización de cada trabajador a través del contrato para la formación y el aprendizaje. Las empresas podrán aplicar una bonificación adicional a los costes señalados en el apartado 1, con una cuantía máxima de 1,50€ por alumno y hora de tutoría, con un máximo de 40 horas por mes y alumno.

(*3) Los costes que aparecen en la tabla son orientativos, estando condicionados por las posibles variaciones del Salario mínimo interprofesional, los incrementos del Convenio Colectivo y futuras convocatorias de subvenciones.



¿CÓMO PUEDO ENCONTRAR CANDIDATOS PARA EL PROCESO DE SELECCIÓN?

En caso de que la empresa interesada en incorporar un aprendiz no tenga candidato, existe la posibilidad de realizar el proceso de selección de aprendices a través de las bolsas de empleo de HORECA. Para ello es importante que la empresa interesada se ponga lo antes posible en contacto con HORECA FORMACIÓN para iniciar con tiempo este proceso. Las empresas interesadas tienen que llamar al 976 38 60 69.

¿EN QUÉ CONSISTE LA ACTIVIDAD FORMATIVA? ¿QUÉ COSTE SUPONE PARA LA EMPRESA?

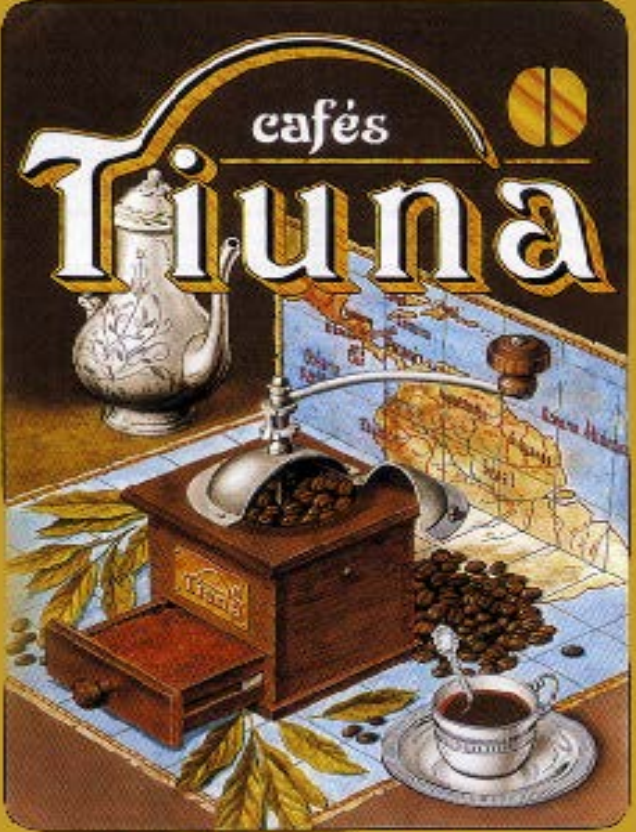
La formación que ofrecemos en HORECA FORMACIÓN es en modalidad presencial y después de finalizarla el alumno obtiene los certificados de profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina y de Operaciones Básicas de Restaurante y Bar. La formación del trabajador no supone ningún coste añadido para la empresa, ya que tiene una bonificación del 100% en los Seguros Sociales.

INFORMACIÓN Y SOLICITUD
DE CANDIDATOS:



HORECA
C/Perpetuo Socorro, nº 11, local.
976 38 60 69 / formacion@horecazaragoza.com

LA HOSTELERÍA RESISTE A LA SUBIDA DE IMPUESTOS



**cafés
Tiuna**

CAFÉS TIUNA S.L.

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

EL GOBIERNO NO PREVÉ SUBIR EL IVA EN EL SECTOR Y PARALIZA SU INCREMENTO EN LAS BEBIDAS AZUCARADAS

La hostelería recibe buenas noticias. El impuesto sobre bebidas azucaradas y carbonatadas que había anunciado el Ministerio de Hacienda no ha entrado en la Ley de Presupuestos Generales del Estado.

Esto se debe a los mejores resultados de la recaudación tributaria en lo que va de año. La buena noticia va sumada a que finalmente tampoco se haya contemplado ninguna subida ni reclasificación del IVA, algo con lo que el ministro de Hacienda, Cristóbal Montoro, ya se había mostrado muy contundente.

Durante el IV Foro 'Pensar (en) España', Montoro dejó claro que a pesar de algunas recomendaciones hechas por el FMI o la OCDE, el Gobierno español no subiría el IVA.

Sin embargo, lo que sí se valora es una rebaja del tipo impositivo de los espectáculos culturales en directo, que pasarán del IVA normal al IVA reducido, lo que supone un descenso de 11 puntos.

Esta medida afecta a la hostelería, ya que están incluidos los locales de ocio nocturno que tengan espectáculos en directo, que pasarán de tener un IVA en la entrada del 21 al 10%.

CLAVES PARA TRIUNFAR EN REDES SOCIALES

1. Aporta información relevante. Dirección, horario, teléfono, correo electrónico y tipo de comida.
2. Imágenes calidad. Es importante que el contenido en tus redes sociales tengan la mejor calidad posible.
3. Cuida la imagen de portada. Busca una imagen que te represente, como por ejemplo tu plato estrella.
4. Cuida a tus clientes. Responde a sus preguntas y sobre todo acepta de buena gana las críticas que hagan.
5. Interactúa con los 'influencers'. Invítalos a una prueba y consigue que compartan fotos en sus redes sociales.
6. Vigila lo que dicen de tu negocio. Así conocerás la opinión de tus clientes y podrás seguir mejorando.
7. Prepara una estrategia de contenidos. No improvises, sigue una línea de contenido en tus publicaciones.
8. Utiliza la publicidad en redes. Si promocionas tus post llegarás a un mayor número de personas.
9. Incentiva a tus clientes para que compartan contenido. No hay mejor publicidad que la que da un cliente.



¿TE ESTÁS QUEDANDO ATRÁS?

CREA TU WEB DESDE 390 €

* Oferta válida para los asociados de Cafés y Bares de Zaragoza. Consultar condiciones.

socialaholic
expertos en marketing gastronómico

www.socialaholic.es

info@socialaholic.es

600 042 992



GASTROCALATAYUD TRIUNFA DE NUEVO

LA CUARTA EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE CALATAYUD, CELEBRADO DENTRO DE LAS JORNADAS GASTROCALATAYUD CON LA COLABORACIÓN DE CAFÉS Y BARES, COSECHA OTRO ÉXITO.

Gastrocalatayud, evento hasta ahora conocido como las Jornadas Gastronómicas de Calatayud, ha cosechado un nuevo éxito. Entre los numerosos actos que se celebraron durante el mes de marzo, uno de los más destacados fue el Concurso de Tapas Gastrocalatayud, que un año más contó con la colaboración de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. El consejero de Turismo y Vertebraación del Territorio del Gobierno de Aragón, José Luis Soro, participó en la entrega de premios del evento, en el participaron 17 establecimientos y que resultó con 5 ganadores de diferentes categorías. “La excelente calidad, originalidad y apuesta por productos locales han marcado este concurso de tapas, con propuestas muy interesantes que ponen de manifiesto la calidad de los cocineros bilbilitanos”, indica el concejal de Turismo y Hostelería, Sergio Gil.

GANADORES

- **Tapa Fardel:** Hospedería Mesón de la Dolores (Trufa de Fardel con cinco semillas).
- **Tapa Innovación:** Armantes GastroBar (Tallarines de calamar con salsa negra al vodka y lactonesa de wasabi).
- **Tapa DO Calatayud:** Bar Caballero (Carrillera al vino tinto D.O. y cerezas).
- **Tapa Popular:** Bar Sevilla (Tapa de Fardel 3.0).
- **Tapa premiada más fotogénica:** Bar Caballero (Carrillera al vino tinto D.O. y cerezas).

OPORTUNIDAD: LOCAL EN LA MADALENA



Se trata de un bar en pleno funcionamiento. Se vende la sociedad sin deudas, por lo que el comprador podrá firmar y abrir. El local cuenta con licencia definitiva en zona saturada y unos 100 metros cuadrados (aforo + 60 PAX) con un horario permitido de 6.00 am a 1.30 am (1/2 hora de desalojo),

aunque los fines de semana y vísperas de festivo tiene una hora suplementaria.

Se encuentra dentro del Juepincho y no tiene denuncias. Cuenta con más de ocho años de contrato de alquiler, cuya cantidad es muy económica.

Su decoración espectacular y su cocina equipada para bocatrería son otros dos

grandes argumentos para los interesados.

También tiene instalación de aire acondicionado nueva, fibra óptica, wifi, página web y perfiles en las redes sociales Facebook y Twitter. Además, se encuentra en una calle peatonal con tres apoyos en el exterior.

Contacto: tehife2.0@gmail.com o 639423476.

ZARAGOZA

Salón El Tubo (Cuarto de agosto, 23)

Arabet Las Delicias (Barcelona, 1)

Arabet Vía Universitat (Vía Universitat, 57)

Corner Arabet Salvador Allende

(Salvador Allende, 15)

Arabet Miguel Servet (Miguel Servet, 87)

Arabet Las Fuentes (Rodrigo Rebolledo, 32)

Salón Ludicro (Juan Pablo Bonet, 23)

Arabet Actur (Pablo Ruiz Picasso, 34)

Arabet Almozara Play Comber

(Andador Ignacio Menaya nº 13-14-17)

Arabet Almozara Aruba

(Batalla de Arapiles 4-6)

Arabet San Miguel (Calle San Miguel, 37)

Corner Santa Inés (Santa Inés, 7)

Arabet Pacífico (Calle Burgos, 3)

Arabet Reina Fabiola (Calle Reina Fabiola, 8)

Arabet Calle Ávila (Calle Ávila, 37)

Arabet Fernando El Católico

(Paseo de Fernando El Católico, 22)

Arabet Valdespartera (Pº de los Olvidados, 23)

LA ALMUNIA (Plaza de La Paz, 3)

SABIÑÁNIGO (Serrablo, 70)

MONZÓN (Plaza Mayor, 2)

ANDORRA (Avd. Deportiva, 19)

CALATAYUD

Salón Comber (Padre Claret, 1)

Salón Universo (Calle Marcial, 8)

ALCAÑIZ (Avenida de Aragón, 41)

FRAGA (Avenida de Aragón, 52)

TARAZONA (Avenida de la Paz, 3)

ARABET

Aragón Apuesta

¡BUSCA TU ARABET,
DEMUESTRA LO QUE
SABES DE DEPORTE Y
COMIENZA A GANAR!



Coca-Cola, el disco rojo y la botella Contour son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

LA ÚLTIMA HORA

EN UN MINUTO



1

CARNE DE LABORATORIO

Crear carne de laboratorio es más que posible. Desde hace un año la start up americana Memphis Meats ofrece albóndigas de vacuno desarrolladas en un laboratorio. Han sido los primeros en crear este nuevo modelo de cocina. Esta conocida como agricultura celular ha conseguido crear recientemente carne de pollo y pato in vitro. ¿Te atreves a probarlo?



2

CARAMELOS PATA NEGRA

Si eres un amante del jamón, estás de suerte. Y es que ahora puedes disfrutar de un caramelo de auténtica pata negra gracias a un joven artesano de Alpujarra que ha conseguido encontrar el equilibrio para imitar las vetas de las lonchas en un delicioso caramelo. ¿Algún día podremos encontrar un rico jamón de Teruel en este formato?



4

NUECES, EL MEJOR ANTIOXIDANTE

Para todos es sabido que las nueces son sanas y nutritivas. Sin embargo, lo que muchos quizás no sepan es que un puñado de nueces contiene el doble de antioxidantes que la misma cantidad de cualquier otro fruto seco. De este modo, ingiriendo siete nueces al día conseguiremos aportar multitud de beneficios a nuestra salud.



3

PINTAUÑAS SON OLOR A VINO

¿Quién no ha detestado alguna vez el olor a esmalte de uñas? Eso se ha acabado. 'Prosecco nails varnish' es el nuevo esmalte creado a partir de productos químicos y el auténtico vino Prosecco, que además de imitar su olor y sabor original, ha conseguido alcanzar una textura espumosa similar a la que ofrecería este vino italiano. Seguro que más de una ya estará deseando probarlo.



5

¿CONOCES EL ORIGEN DE LAS TORRIJAS?

Torrijas, torrijas y más torrijas. En Semana Santa son el postre estrella, pero muy pocos conocen su historia. Estos dulces comenzaron a prepararse para aliviar a las parturientas al dar a luz y favorecer su recuperación en el año 1600. Al principio se preparaban con rebanadas de pan de pequeño tamaño y se servían acompañadas de una copa de vino.



SIENTE EL SABOR™

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...

UN MOVIMIENTO DE APOYO PARA LLENAR LOS BARES Y RESTAURANTES

#MartesDeLaHostelería

En Makro sabemos lo importante que es la hostelería.

Por ello, como apoyo a vuestra labor y dedicación impulsamos los Martes de la Hostelería.

Queremos que un día a la semana salgamos de casa para llenar los bares y restaurantes. Hagamos juntos que no quede ni un restaurante sin su gente

Registra tu negocio en martesdelahosteleria.es

makro

**MARTES
DE LA
HOSTELERÍA**

#MartesDeLaHostelería

Una serie original de **▼AMBAR** Cerveceros Independientes



HACIENDO CERVEZA

Basada en hechos y personajes reales

Cristina de Inza es Carolina
Responsable de cocción

Toda la serie en
ambar.com/haciendocerveza

Ambar recomienda el consumo responsable 5,2% Alc Vol.