

.....

NÚMERO 333. PRIMAVERA 2018

.....

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



La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza comienza una nueva época marcada por nuevos proyectos e ilusiones. La nueva junta de la Asociación está compuesta por un grupo joven y renovado que alberga grandes aspiraciones con las que cumplir objetivos y seguir creciendo junto a todos nuestros asociados. En esta nueva etapa se plantean una serie de proyectos que poco a poco empiezan a ver la luz.

Por un lado, la nueva sede de la Asociación ya está en marcha. Nos trasladaremos a un espacio mucho más amplio donde no solo se llevarán a cabo todas las labores administrativas de Cafés y Bares, sino que servirá como centro de formación en el que queremos conseguir que tanto las personas que forman parte de la asociación, como los que estén por adherirse, puedan hacerlo con las mejores cualidades y conocimientos que exige el sector hostelero.

Aunque los inicios y los cambios nunca son fáciles, estamos trabajando para mejorar uno de los aspectos más importantes: la comunicación con todos nuestros asociados. Consideramos que es importante ser lo más claros y transparentes posibles y para ello queremos hacer uso de las nuevas tecnologías y poner a disposición de todos la posibilidad de realizar cualquier consulta o sugerencia. Nuestra tarea es ofrecer información y proponer actuaciones que fomenten la participación.

Por ello, este nuevo camino queremos recorrerlo juntos, consiguiendo una relación estrecha en la que trabajar de la mano para ofrecer asesoramiento y gestión. Con esto pretendemos aumentar la confianza de nuestros asociados y poder solucionar juntos cualquier problema que pueda surgir en el camino.

JOSÉ MARÍA MARTELES
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

SUMARIO



6-7

La nueva junta empieza a andar

Ya llevan meses trabajando en los diferentes puntos que presentaron en su candidatura.



10-11

Entrevista con Jesús Laboreo

Hablamos con el nuevo secretario y portavoz de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.



12

Nuevo buzón del asociado

Cafés y Bares pone a disposición de los asociados un buzón en el consultar sus dudas y hacer sugerencias.



14-15

El bar Darlalata se sitúa en el mapa

El Bar Darlalata ve aumentar su clientela y sigue triunfando con su 'Bono Estacional'.



16-17

Preparativos del Concurso de Tapas

La próxima edición trabajará por la descentralización de la participación y por colocar Zaragoza en el mapa.



22-23

Conoce el bar Hermanos Teresa

Más de 40 años de tradición y vanguardia en las tapas del Hermanos Teresa.



24-25

Descubre Calatayud

28

Café de Levante



EL FUTURO DE LOS ARMARIOS DE MADURACIÓN

LA SOLUCIÓN INFALIBLE QUE OFRECE LAS MEJORES CALIDADES DE MADURACIÓN DE CARNE

LoStagionatore
ITALIANO TRADIZIONE

LOS MEJORES COCINEROS CONFÍAN EN NOSOTROS

**BUSCAMOS
DISTRIBUIDORES
DE ZONA**

COMPRAR MAQUINARIA HOSTELERÍA

C/ URUGUAY N°4, NAVE 7
50196 LA MUELA
POLÍGONO CENTROVÍA
TLF: 976 24 30 24 / 695 47 26 55
info@comprarmaquinariahosteleria.es



KOLDO ROYO

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

LA NUEVA JUNTA DIRECTIVA DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES EMPIEZA A ANDAR

LA NUEVA JUNTA LLEVA MESES TRABAJANDO EN LA NUEVA SEDE, NUEVAS METAS, LOS CANALES DE COMUNICACIÓN CON LOS ASOCIADOS Y LA ORGANIZACIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS



La nueva Junta Directiva de la Asociación de Cafés y Bares Zaragoza posa antes de una de sus reuniones.

La nueva Junta Directiva de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, elegida el pasado mes de diciembre en las primeras elecciones que se celebran en la en-

tidad desde hace 20 años, continúa avanzando en los puntos planteados durante su propuesta para cumplir con las líneas de trabajo y los objetivos establecidos.

En esta nueva etapa, la junta está

compuesta por José María Marteles (Cafetería Siglo XXI), como presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. Junto a él, David Sariñena (Taberna Urbana) como vicepresidente; Jesús Laboreo (Bar Ragtime),

como secretario-portavoz; Gregorio Ballestin (Pub Dan O'Hara), como tesorero y Enrique Julvez (La Bocca) como censor jurado de cuentas. También estarán acompañados del grupo de vocales formado por José Luis Sanz (Pub Posturas), Conrado Berned (Bar Montesol), Miguel Casanova (Cafetería Izas) y Martín Domingo (Casa del Loco).

La nueva Junta ya está trabajando en los puntos que presentaron en su programa, como la nueva sede, que estará lista en las próximas semanas, y la creación del centro de formación para profesionales de hostelería. La nueva sede, a la que se trasladará la Asociación en los próximos meses, estará ubicada en la calle de Felipe Sanclemente, 8.

En cuanto al centro de formación, el objetivo de esta va a ser centralizar servicios y desarrollar programas formativos para los futuros profesionales y trabajadores del subsector, generando una marca de referencia dentro del mismo y en Aragón. De forma paralela, también se estudiará la creación de una bolsa

especializada de empleo que cubra las necesidades de los establecimientos.

Otro de los puntos y uno de los más importantes a llevar a cabo es la relación con el asociado, con el que se pretende fomentar canales de comunicación directos.

LA NUEVA JUNTA SE PROPONE LUCHAR POR LOS DERECHOS E INTERESES DE SUS ASOCIADOS

La Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia nació en noviembre de 1977, con el objetivo de defender y representar al pequeño establecimiento de hostelería.

Y siguiendo con el espíritu con el que se fundó la Asociación, se está

trabajando para garantizar una mejor defensa de los derechos e intereses de todos los bares, cafeterías, pubs y restaurantes, y una mejor y eficaz gestión de los problemas cotidianos de los asociados.

De este modo, se va a potenciar la creación de canales de comunicación directos con las diferentes administraciones. Así se agilizará el análisis, la documentación y la ejecución de las soluciones a los problemas que se pueda enfrentar cualquier miembro de la asociación.

Además, desde hace más de dos décadas, la Asociación organiza el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, uno de los encuentros gastronómicos más reconocidos de España y el más antiguo de todo el país.

Cada año consigue la participación de decenas de bares y la asistencia de miles de zaragozanos, por lo que este año la nueva junta apoyará el certamen con más ganas que nunca para que siga siendo un referente para la gastronomía aragonesa y un atractivo turístico de Zaragoza.

AJ CASH
SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

TPV táctil
Cajones de cobro seguro
Software de gestión
Equipos de Videovigilancia
Balanças táctiles, etc.

Asistencia Técnica
365 días al año

www.ajcash.com
Tel. 976 298 850

LA NUEVA SEDE, CADA VEZ MÁS CERCA

LA ASOCIACIÓN PREVÉ TRASLADAR EN MAYO SUS OFICINAS AL NUEVO LOCAL SITUADO EN LA CALLE SANCLEMENTE, DONDE TAMBIÉN SE ABRIRÁ EL NUEVO CENTRO DE FORMACIÓN



Recreación en 3D del proyecto de la nueva sede de Cafés y Bares. METRO7

La nueva sede de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza ya está en marcha. Las obras de las nuevas oficinas ya han comenzado y están avanzando a buen ritmo y la previsión es que durante el mes de mayo se pueda realizar el traslado al local situado en el número 8 de la calle Felipe

Sanclemente de la capital aragonesa. Con la creación de la nueva sede se pretenden centralizar todos los servicios de la Asociación y desarrollar programas formativos para futuros profesionales y trabajadores del subsector, generando una marca de referencia dentro del mismo.

Esta nueva localización será un es-

pacio fresco y renovado en el que se ha contado con la empresa líder en construcción sostenible e innovación en Zaragoza y Aragón, Metro7. La finalización de las obras en la parte de la oficina está prevista para mayo, pero ya se pueden conocer algunos detalles del proyecto gracias a la recreación en 3D de los planos.



Recreación en 3D de la sala de espera de la nueva sede de Cafés y Bares. METRO7

El nuevo centro neurálgico de Cafés y Bares será también un espacio de formación para sus asociados, con los que potenciar la profesionalización del sector de la hostelería en

Zaragoza. Asimismo, se estudia crear una bolsa especializada de empleo que cubra las necesidades de los establecimientos afiliados. Con la nueva sede, la primera en propiedad de

la Asociación, se pretende mejorar la atención al asociado y seguir contribuyendo a mejorar el sector de la hostelería en Zaragoza.

Dirección: Calle Sanclemente, 8

**DIMASH
& LABORDA**

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

DISTRIBUIDOR OFICIAL

INTECNO®

SERVICIO TÉCNICO PROPIO

976 50 41 95





“NUESTRA TAREA ES OFRECER INFORMACIÓN Y ALIMENTAR LA PARTICIPACIÓN”

JESÚS LABOREO, NUEVO SECRETARIO Y PORTAVOZ DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA

Tras muchos años trabajando en el sector, llegas a la Junta Directiva de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares como secretario y portavoz. ¿Cuáles son los objetivos de la Junta en esta legislatura?

Una nueva Junta Directiva, y más tras un proceso de elecciones, debe aprovechar ese plus de ilusión y frescura que traen los nuevos miembros. Esta renovación debe conllevar y reflejar un impulso extra y un replanteamiento de las prioridades y focos de atención. La llegada de directivos más jóvenes y más familiarizados con puntos de vista y modelos de gestión más actuales será muy valiosa para comprender y acompañar los cambios a los que tanto los hosteleros como la propia sociedad tenemos que hacer frente.

Los primeros meses de trabajo en el cargo han sido intensos, con reuniones con diferentes instituciones, el cambio de sede, la puesta en marcha de nuevas

iniciativas en la Asociación... ¿En qué frentes estáis trabajando?

Por un lado es una cuestión de protocolo y de cortesía irnos presentando y no solo ante los responsables institucionales. En cualquier caso lo que pretendemos es tener la mayor presencia posible en toda clase de lugares, actos y eventos. Por otro lado, estamos ilusionados con la nueva sede, y más habiéndola adquirido en propiedad. El hecho de que su ubicación sea tan céntrica y bien comunicada es también muy importante.

“EL CONCURSO DE TAPAS APORTÓ UN VALOR AÑADIDO A LA CIUDAD Y LA PROVINCIA”

Uno de los proyectos más interesantes de esta legislatura es el centro de formación que se abrirá

en la nueva sede. ¿Qué posibilidades ofrecerá a Cafés y Bares, sus asociados y el sector hostelero de la provincia?

Desde hace algún tiempo venimos detectando una carencia formativa preocupante en nuestro subsector. La pretensión que nos mueve a la hora de crear un centro de formación propio es aportar aptitudes transversales tanto para empresarios como para trabajadores, reales y potenciales, herramientas que les capaciten para ser auténticos profesionales, dignificando el sector - que tiene un peso tan importante en el P.I.B local, provincial, regional y nacional - y generando vocaciones reales.

Uno de los aspectos en los que habéis incidido es en mejorar la comunicación con los asociados y ofrecer transparencia en todas las decisiones. ¿Qué estáis planteando al respecto?

Las nuevas tecnologías son una realidad y eso solo puede ir a

más. Hay que verlas como una herramienta que facilita y simplifica las cosas. Y en ese sentido ya hemos puesto en marcha en nuestra web una sección llamada ‘El buzón del asociado’ para cualquier consulta o sugerencia con el compromiso de responder rápidamente. También editar un boletín digital con la información más reciente que pueda interesar al sector. Sin descuidar los vehículos habituales: visitas presenciales, teléfono o esta propia revista, animaría a visitar más la página de Facebook o la cuenta de Twitter para estar al tanto de lo que nos concierne. Por otro lado, nuestra tarea es ofrecer información y proponer actuaciones que alienten la participación. Cuanto más estrecha sea esa relación mayor será nuestra utilidad.

¿Cómo queréis mejorar las relaciones de la Asociación con las diferentes administraciones?

¿Hay que intentar concienciarles de la importancia de la hostelería para la economía y el turismo de la provincia?

Más que concienciar o convencer

hay que ofrecer y luego demostrar. En ese sentido el Concurso de Tapas supuso (con el paso del tiempo, no fue fácil al principio) un cambio drástico de dinámica que se debe valorar. El Concurso de Tapas, además de ser un estímulo y un incentivo, también publicitario para nuestros establecimientos, aportó un valor añadido a la ciudad, extensible a la provincia, poniendo sobre la mesa la importancia económica de nuestro sector y su potencial turístico.

“CUANTO MÁS ESTRECHA SEA LA RELACIÓN, MAYOR SERÁ NUESTRA UTILIDAD”

¿También hay que concienciar a los hosteleros de la importancia de la unión en el sector y del trabajo de las asociaciones?

Una asociación sectorial como la nuestra puede ofrecer la información más precisa y específica para quienes tengan un negocio hostelero, además de un continuo y

necesario asesoramiento, también en la gestión. Y una actualización constante de cualquier otra información que pueda interesar. Y aquí, subrayar la importancia que el nuevo centro de formación a través de sus cursos puede aportar a esta mejora.

Otro de los objetivos es seguir posicionando Zaragoza como una ciudad de referencia en gastronomía, en lo que se está trabajando con iniciativas como el Concurso de Tapas. ¿Estamos en el buen camino?

El plan estratégico turístico de los próximos cuatro años recoge que tras el patrimonio monumental y museístico la segunda prioridad es la gastronomía y el estilo de vida. Ahí estamos y tenemos mucho que decir. Queremos extender el efecto del Concurso de Tapas a lo largo del año y en esa dirección vamos. Proponer rutas temáticas en la ciudad, potenciar las que ya existen en la provincia y darnos más a conocer en el ámbito nacional e internacional. También integrar el ocio nocturno, que también tiene un peso importante.

Finca para bodas con jardín y alojamiento

¡Reserva ya todo nuestro complejo para el día de tus sueños y pasa un fin de semana único!



Villa Pachita
* complejo turístico rural *



COMPLEJO TURÍSTICO VILLAPACHITA | ALHAMA DE ARAGÓN (ZARAGOZA)
976 840 152 / 620 489 645 / reservas@turismoruralvillapachita.com



LA OFICINA DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES CAMBIA SU HORARIO

.....
LAS OFICINAS ESTRENAN NUEVO HORARIO PARA MEJORAR
LA EFICIENCIA Y LA ATENCIÓN A LOS ASOCIADOS
.....

El pasado 2 de abril, las oficinas de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza estrenaron nuevo horario. Se trata de una novedad con la que se pretenden mejorar los servicios que prestan desde su sede, que en breve se trasladará a su nueva ubicación en la calle Felipe Sanclemente de la capital aragonesa.

El objetivo de este cambio no es otro que mejorar la atención a los asociados. Por ello, el horario ha

HORARIO
DE LUNES A JUEVES
9.00 A 14.00 HORAS
16.00 A 19.30 HORAS

VIERNES
9.00 A 15.00 HORAS

sido ampliado media hora de lunes a jueves, para poder ofrecer a todos los interesados la posibilidad de acudir a las oficinas para cualquier tipo de consulta o asesoramiento, y reduciendo el horario los viernes, cuando hay menos carga de trabajo.

De esta manera, el nuevo horario incorporado a la sede quedará de la siguiente manera:

De lunes a jueves: de 9.00 a 14.00 horas y de 16.00 a 19.30 horas.

Viernes: de 9.00 a 15.00 horas.

NUEVO BUZÓN DEL ASOCIADO PARA CONSULTAR DUDAS Y HACER PROPUESTAS

Desde que la Asociación naciese en 1977 uno de los grandes retos de todas las juntas directivas ha sido mejorar la comunicación entre la entidad y sus asociados.

Cada detalle y cada opinión cuenta, por lo que uno de los objetivos en esta nueva etapa es crear canales de comunicación para poder recibir las dudas, propuestas y sugerencias de todos los asociados.

De esta forma, para posibles dudas, sugerencias o problemas con la Asociación o su propio negocio, la Cafés y Bares de Zaragoza ha abierto

TELÉFONO
DE LA
ASOCIACIÓN:
976 21 52 41
BUZÓN:
WWW.CAFESYBARES.ES

un buzón de sugerencias en su página web para todos los miembros asociados.

¿En qué consiste? Existen dos posibles vías: o bien rellenar el formulario de la página web, www.cafesybares.com o telefonar a la Asociación. En el formulario solamente tendrán que introducir su nombre, correo, teléfono y establecimiento desde el que escriben. Si por el contrario prefieren hablar con algún miembro de la Asociación, pueden llamar al teléfono de la Asociación: 976 21 52 41. Se pondrán en contacto lo antes posible.

NUEVA EDICIÓN DEL TALLER DE GASTRONOMÍA DE ARAGÓN

.....
CAFÉS Y BARES COLABORÓ EN LA VII EDICIÓN DE UNAS JORNADAS DIRIGIDAS
A TODOS LOS PROFESIONALES DE LA HOSTELERÍA ARAGONESA
.....

El hotel Boston de Zaragoza acogió el pasado 12 y 13 de marzo la VII edición del Taller de Gastronomía de Aragón. En ellas, algunos proveedores del sector mostraron sus novedades e intercambiaron impresiones con los hosteleros. AJ Cash, Ambar, Audio Import Profesional, Bodegas Salas, Cityplan, Frutas Mené, Marco Hostelería, Rodrigo Distribuciones, El Tostadero y Vinos Divertidos

fueron los colaboradores. Además, contaron con la participación de algunas asociaciones del sector, como Cafés y Bares de Zaragoza, la Asociación de Cocineros de Aragón o la Asociación de Maitres de Aragón.

Otra de las novedades que se incorporaron a esta edición fueron los talleres de actualidad, donde se trataron temas relacionados con la gestión de las malas críticas de plataformas como TripAdvisor y la

defensa jurídica ante ellas. También hubo catas de vinos, cervezas, cafés y un taller con el ganador de la última edición del Concurso de Tapas de Zaragoza, el cocinero Alejandro Viñal, del bar Darlata, quien explicó cómo elaboró la tapa ganadora y cómo es el proceso creativo de un chef.

La pasada edición contó con más de 2.000 participantes y estuvo dirigida a todos los profesionales de la hostelería.

CON ARABET GANAS EL TRIPLE

LAS MEJORES CUOTAS
MÁS MERCADOS
MÁS DIRECTOS

BUSCA TU LOCAL MÁS CERCANO EN WWW.ARABET.ES

ARABET

Aragón Apuesta

La práctica de los juegos y apuestas puede producir ludopatía y dicha práctica queda prohibida a los menores de edad.



Bonito Estacional, la creación del bar Darlalata, fue elegida la Mejor Tapa de Zaragoza de 2017.

EL BAR DARLALATA SE SITÚA EN EL MAPA

TRAS SU VICTORIA EN EL CONCURSO DE TAPAS LA CLIENTELA DEL DARLALATA HA AUMENTADO Y SU 'BONITO ESTACIONAL' SIGUE TRIUNFANDO

La cara de emoción del cocinero Alejandro Viñal cuando se proclamó el nombre de la tapa ganadora, y la alegría con la que subió al escenario junto con la propietaria del local Ana Isaura, es uno de esos recuerdos que no se olvidan. Este trofeo era el premio al esfuerzo y al trabajo bien hecho de este bar que abrió sus puertas hace tres años. La Mejor Tapa de Zaragoza llegó en la pasada edición desde un céntrico local ubicado en la calle Doctor Casas.

Desde que el pasado mes de noviembre ganasen el Concurso la clientela de este pequeño local ha aumentado considerablemente:

“Puedo asegurarte que, al menos vienen un 30% más de los que frecuentaban habitualmente el bar. Hemos notado un auge, y eso es una satisfacción”, explica Alejandro Viñal.

Son clientes de todas las edades, y todos vienen de propio a probar la tapa galardonada. “Es sorprendente para nosotros, pero ocurre, y cada vez es más la gente joven que se acerca al negocio. Esto significa que tenemos futuro en nuestro negocio, que esto merece la pena”, explica Alejandro.

El bar Darlalata surgió hace tres años mientras tres amigos tomaban un vermouth. Con mucho esfuerzo e ilusión decidieron embarcarse en este proyecto. ¿Su objetivo? Traer un tro-

cito de mar a la ciudad del cierzo. Y lo han conseguido, porque esta taberna salazonera ofrece una gran variedad de platos caseros donde el producto estrella es el pescado en todas sus variedades: salmón marinado, bacalao, bonito...

Aunque inicialmente el producto que ofrecían era muy diferente al que podemos encontrar en Darlalata actualmente. Cuando comenzaron, los platos que servían salían directamente de las latas (como el propio nombre del bar indica), pero poco a poco sus clientes fueron cambiando el concepto y ahora su cocina es totalmente casera y elaborada en el momento. “Al final las latas se pueden comprar pero lo que

busca la gente es lo casero y diferente”, afirma Viñal.

Y como no podía ser de otra manera, la tapa que presentaron al concurso llevaba como ingrediente principal pescado, concretamente bonito. El jurado fue rotundo al elegirla como tapa ganadora y es que, ‘Bonito estacional’ no deja indiferente a nadie.

La clave de esta tapa fue desde el principio la fusión de sus ingredientes. Una explosión de sensaciones y sabores: bonito, tomate rosa de Híjar, salsa de soja, cacahuete de wasabi, katsuobushi (virutas de bonito seco y ahumado) y pétalos de caléndula y alhelí sobre una tostada de pan de cristal.

Viñal apostó por jugar con la representación de las cuatro estaciones del año en la tapa; de ahí su nombre: ‘Bonito estacional’. La primavera está representada con flores frescas: caléndula y alhelí, además de dar un toque ligero con la rayadura de lima. El cacahuete wasabi y el katsuobushi son los encargados de dar el sabor otoñal a la tapa. Mientras que es el propio bonito el que representa la oposición del verano e invierno. Saltean el pescado y de esta manera, por dentro queda sin hacer y por fuera queda ese

calor residual; para que al llevarlo a la boca experimentemos esa sensación de calor y frío al mismo tiempo.

Todo esto se coloca cuidadosamente encima de un pan de cristal y en tan solo dos o tres bocados conquista el paladar de todo aquel que la pruebe.



El éxito de esta combinación fue rotundo, tanto en el jurado del concurso como en el propio bar durante el desarrollo del Concurso de Tapas. “El trabajo duro tiene su recompensa. Y el resultado es que nuestros clientes nos lo agradecen diciendo que esta tapa es espectacular”, cuenta así Viñal la buena

acogida que tuvo desde el principio el ‘Bonito estacional’ entre su clientela.

En unos meses hará un año que el Darlalata se alzó con la tapa ganadora del Concurso, un impulso que les ha hecho no quedarse quietos y seguir participando en más certámenes.

Alejandro tiene claro que participará en el próximo Concurso de Tapas que se celebre en la localidad zaragozana. Pero no solo se van a quedar en la capital aragonesa: su talento en el mundo de la cocina aterrizará en el próximo Concurso de Tapas Categoría Nacional celebrado en Valladolid. Para esta ocasión, apostarán por una tapa de sabor exótica que tendrá como protagonistas el bonito y el aguacate. La tapa tendrá un toque oriental con el que esperan diferenciarse del resto de concursantes.

‘Bonito estacional’ sigue conquistando el paladar de muchos, y es que, sin duda, al probar la tapa podemos adivinar todo el esfuerzo e ilusión que hay detrás. En el Bar Darlalata apuestan por seguir preparando nuevas tapas y sabores con los que continuar por el buen camino.

SUMINISTROS DE HOSTELERÍA
RESTAURACIÓN Y CATERING
DISEÑO Y PROYECTOS INTEGRALES

FABRICANDO
SUEÑOS DESDE
1921

Fabricación a medida

Visite nuestra Sala de demos

Servicio técnico propio

Descubre nuestras magníficas ofertas en



La comisión del Concurso de Tapas de Zaragoza posa junto a los ganadores, Bar Darlata, de la pasada edición. SOCIALAHOLIC

EL CONCURSO DE TAPAS PREPARA SU XXIV EDICIÓN

LA PRÓXIMA EDICIÓN APOSTARÁ POR LA DESCENTRALIZACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN Y POSICIONAR LA CIUDAD COMO DESTINO TURÍSTICO

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia se ha convertido en una fecha imprescindible en el calendario aragonés. Por ello, la nueva comisión encargada de la organización del Concurso -creada en base a la nueva Junta de la Asociación- dio comienzo en febrero a los preparativos para la próxima XXIV edición.

Cada año se proponen nuevos retos y para este 2018, el principal objetivo es conseguir la descentralización de participación y consumo, tanto en distritos de la ciudad como en la provincia, implicando así a las diferentes Administraciones Públicas. David Sariñena, vicepresidente de Cafés y

Bares, apuesta para esta edición por “sumar muchos más establecimientos al concurso para que las tapas de Zaragoza sean un referente”.

Para conseguirlo es esencial la promoción del Concurso de Tapas fuera de la Comunidad Autónoma, posicionando la ciudad y provincia como destino turístico gastronómico de referencia a nivel nacional. Para ello, se prevén varias presentaciones fuera de la capital aragonesa. “Es hora de que el Concurso se convierta en un referente cultural y gastronómico. Vamos a buscar poner en valor, a través de la oferta de la gastronomía en miniatura, las alianzas para poner en el mapa Zaragoza como destino gastronómico”,

asegura Yolanda Gil, coordinadora del Concurso.

Se trata de una serie de medidas cuya importancia se extiende hasta los establecimientos participantes, puesto que con todas estas estrategias se pretende conseguir una mayor visibilidad en prensa, dinamizar el consumo y sobre todo animar a los participantes en el concurso a superarse, mejorar las técnicas y aumentar el nivel de oferta gastronómica. “El plan estratégico de turismo de Zaragoza para los próximos 4 años presenta candidatura a que Zaragoza sea la capital española de la gastronomía. Y es ahí donde queremos estar”, explica Jesús Laboreo, Secretario y portavoz de Cafés y Bares”.

Monse Calvete

Portavoz de la oficina en la comisión del Concurso de Tapas

“QUEREMOS ANIMAR A TODOS A QUE PARTICIPEN, QUE SEA UNA FIESTA DE LA TAPA Y DE LA HOSTELERÍA, ASÍ COMO UN HOMENAJE AL HOSTELERO”

Yolanda Gil

Coordinadora del Concurso de Tapas

“ES EL CONCURSO MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA Y ES HORA DE QUE SE CONVIERTA EN EL REFERENTE CULTURAL Y GASTRONÓMICO DE ZARAGOZA”

Luis Femia

Gerente de Cafés y Bares

“TODOS LOS PASOS SE CONSULTARÁN CON LA BASE ASOCIATIVA Y CON TRANSPARENCIA Y HONESTIDAD HACIA EL CONCURSO Y ASOCIADOS”

David Sariñena

Vicepresidente de Cafés y Bares

“QUEREMOS FAVORECER AL ASOCIADO LO MÁXIMO POSIBLE PARA QUE SE SIENTA PARTE DE LA ASOCIACIÓN Y EXTENDER EL COMPROMISO A TODO EL SECTOR HOSTELERO”

Jesús Laboreo

Secretario y Portavoz de Cafés y Bares

“EL PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO DE ZARAGOZA PARA LOS PRÓXIMOS 4 AÑOS PRESENTA CANDIDATURA A QUE ZARAGOZA SEA LA CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA”

El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia se ha convertido en una fecha imprescindible en el calendario aragonés. Por ello, la nueva comisión encargada de la organización del Concurso -creada en base a la nueva Junta de la Asociación- dio comienzo en febrero a los preparativos para la próxima XXIV edición.

Cada año se proponen nuevos retos y para este 2018, el principal objetivo es conseguir la descentralización de participación y consumo, tanto en distritos de la ciudad como en la provincia, implicando así a las diferentes Administraciones Públicas. David Sariñena, vicepresidente de Cafés y

Bares, apuesta para esta edición por “sumar muchos más establecimientos al concurso para que las tapas de Zaragoza sean un referente”.

Para conseguirlo es esencial la promoción del Concurso de Tapas fuera de la Comunidad Autónoma, posicionando la ciudad y provincia como destino turístico gastronómico de referencia a nivel nacional. Para ello, se prevén varias presentaciones fuera de la capital aragonesa. “Es hora de que el Concurso se convierta en un referente cultural y gastronómico. Vamos a buscar poner en valor, a través de la oferta de la gastronomía en miniatura, las alianzas para poner en el mapa Zaragoza como destino gastronómico”,

asegura Yolanda Gil, coordinadora del Concurso.

Se trata de una serie de medidas cuya importancia se extiende hasta los establecimientos participantes, puesto que con todas estas estrategias se pretende conseguir una mayor visibilidad en prensa, dinamizar el consumo y sobre todo animar a los participantes en el concurso a superarse, mejorar las técnicas y aumentar el nivel de oferta gastronómica. “El plan estratégico de turismo de Zaragoza para los próximos 4 años presenta candidatura a que Zaragoza sea la capital española de la gastronomía. Y es ahí donde queremos estar”, explica Jesús Laboreo, Secretario y portavoz de Cafés y Bares”.

Vestuario de Sala

COCINA

delantales

GORROS

PATALONES-FALDAS

UNISEX

CASULLAS

www.sogimavestuario.es

976 221 579

sogimavestuario@sogima.es

vestuario

Carmen, nº 18, local 50005 ZARAGOZA



José María Marteles, presidente de la Asociación; y Nalia Anguera, delegada de Acción contra el hambre, posan con el cheque. SOCIALAHOLIC

5.000 EUROS SOLIDARIOS GRACIAS A CAFÉS Y BARES

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA ENTREGÓ EN LA XXIII EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA UN CHEQUE SOLIDARIO POR VALOR DE 5.288,50 EUROS A LA ONG ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE

El pasado 7 de febrero la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia entregó un cheque solidario valorado en 5.288,50€, en presencia del presidente de la asociación, José María Marteles; Natalia Anguera Ruiz, delegada de Acción contra el Hambre en Aragón y Cataluña; y Raquel Magaña, gestora de la Delegación de Aragón.

La delegada de la ONG afirmó que la colaboración con la Asociación es clave porque “nos permite hacer llegar la causa de la lucha contra el hambre a la ciudadanía de Zaragoza y además el

dinero recaudado nos ha permitido dar tratamiento nutricional a 132 niños y niñas menores de 5 años que sufren desnutrición aguda”.

También Anguera quiso destacar la participación de los asistentes al Concurso: “Son más de 10.000 personas las que han contribuido a que podamos llevar el tratamiento a más niños. Es bonita la filosofía de la campaña porque mientras una persona está disfrutando del Concurso, está haciendo llegar esta solidaridad a otros países que lo necesitan”, afirmó Anguera.

La ONG de Acción Contra el Hambre trabaja en más de 50 países en el mundo con niños y

niñas de menos de 5 años que sufren desnutrición aguda. Con sus proyectos pretenden sensibilizar a la ciudadanía a través del arte en escuelas o colaborando en festivales como Asalto. “A través del arte podemos hacer llegar el mensaje de que somos la primera generación que puede dar solución a la lucha contra el hambre”, insistió Anguera.

El acto se celebró en el Deseo Espresso Coffe Center El Tostadores, en la calle León XIII, local 18 de la capital aragonesa, a las 12.00, donde además todos los asistentes disfrutaron de un café de comercio justo.



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

28 BARES Y RESTAURANTES SE SUMAN AL CONSUMO DE AGUA DEL GRIFO

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES SE SUMA A UNA PROPUESTA DEL AYUNTAMIENTO QUE FOMENTA EL CONSUMO DE AGUA DEL GRIFO

Un total de 28 bares y restaurantes de Zaragoza servirán agua del grifo en sus establecimientos como alternativa al agua embotellada para apoyar la 'Campaña de ahorro del agua', con la que también se pretende fomentar la reducción de producción de envases de plástico.

Esta iniciativa, impulsada por el Ayuntamiento de Zaragoza en colaboración con entidades sociales como la Fundación Ecología y Desarrollo e Ingeniería Sin Fronteras, tiene como objetivo poner en valor la calidad del agua del grifo de Zaragoza, que cuenta con estándares químicos y organolépticos de primer orden.

Para esta campaña, se han fabricado jarras de cristal y decantadores, para que los establecimientos sirvan agua del grifo. Cafés y Bares, una de las organizaciones colaboradoras en este proyecto, pretende impulsar el consumo del agua del grifo entre los establecimientos hosteleros.

Del mismo modo, se pretende reducir la producción de envases de plástico, apostando por este recurso fundamental para la salud y cuyo contenedor puede ser fácilmente reutilizable.

Hasta ahora son 28 los establecimientos hosteleros que a finales del mes de marzo empezaron a servir agua del grifo. Tras la

implantación de esta iniciativa en estos establecimientos, se lanzará un concurso de ideas para reflejar la imagen de la ciudad y defensa del medio ambiente, en el que pueden participar todos los ciudadanos.

Una vez se resuelva el concurso y se determine la imagen, se pasará a sumar más bares que quieran adherirse a la participación de esta campaña.

Para ello, se les hará entrega de las jarras y decantadores destinadas para este servicio.

A lo largo del 2018 se impulsarán campañas de comunicación para concienciar sobre la importancia de la reducción de residuos, así como de la promoción del agua del grifo.

EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA PLANTEA QUE LOS BARES ABRA SUS BAÑOS AL PÚBLICO

Ligada a la propuesta del agua, el contacto entre las asociaciones hosteleras con el Ayuntamiento de Zaragoza ha servido para recuperar un antiguo proyecto que nació en el anterior Gobierno en 2011 pero se desechó por falta de apoyo: la posi-

bilidad de que los bares ofrezcan sus baños a la ciudadanía. "Dado que Zaragoza tiene un déficit de aseos públicos, planteamos esta opción mediante un distintivo que identificaría a los establecimientos que se sumasen a la propuesta", explica Jesús Laboreo, presidente de Cafés y Bares

de Zaragoza. La idea quedó en el olvido en un primer momento porque, entre otros motivos, los empresarios pedían bonificaciones en el recibo del agua. Ahora el Ayuntamiento de Zaragoza en Común está estudiando la posibilidad de realizarlo, y parece que, de momento, tiene respaldo.

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 CONTROLARÁ TU EFECTIVO.**



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



Laura Teresa y sus hijos Eduardo Latorre y Diego Latorre posan en su bar. SOCIALAHOLIC

HERMANOS TERESA: TRADICIÓN Y VANGUARDIA

MÁS DE 40 AÑOS DE EXPERIENCIA EN LA HOSTELERÍA SE MUESTRAN EN LAS TAPAS DEL BAR HERMANOS TERESA, DONDE TRADICIÓN Y VANGUARDIA VAN DE LA MANO

Trabajadores, responsables y críticos. Así se definen Laura, Félix, Diego y Eduardo, familia y dueños conjuntos del bar Hermanos Teresa. Laura, madre y dueña legítima del bar, lleva 40 años entre fogones y aún sigue disfrutando como el primer día. Aunque ahora toca dar el relevo a sus hijos, Diego y Eduardo, que vienen pisando fuerte y con muchas ganas. A los cuatro les encanta comer

y cocinar. Es gracias a sus tapas de exquisita elaboración y su pasión por la cocina cómo han conseguido hacerse un hueco entre la fama local zaragozana. Sus hijos, que pronto tomarán la posesión completa del bar, tienen una perspectiva de futuro clara: seguir trabajando tan bien como siempre.

Laura abrió el bar hace 40 años con sus padres y hermanos sin tener ni idea de hostelería. Daban almuerzos

y desayunos a todos los talleres de alrededor, que era la vida usual del barrio. Años más tarde, Laura heredó el bar y, junto con su marido Félix, lo transformaron hasta convertirse en uno de los bares de referencia en tapas de Zaragoza. Su base es la cocina tradicional, combinada con técnicas más vanguardistas y modernas. El resultado son tapas que mezclan sabores y presentaciones originales. Pero esto

no se consigue de la nada. Ellos mismos explican que el secreto es salir fuera, observar, leer y visitar otros sitios.

Los cuatro están muy involucrados en el negocio, y eso para ellos es primordial para conseguir la calidad del servicio. “El bar es como una habitación más de nuestra casa, no lo sientes como si te fueses de aquí y desconectases”, cuenta Diego, el hermano mayor.

Tienen clientes de todas las edades, del presente y del futuro, aunque se sorprenden gratamente de que cada vez sean más jóvenes. “Vemos que el bar tiene futuro”, cuenta Eduardo, y añade: “Son clientes que no les importa gastarse un poquito más por algo de mejor calidad. Además, vienen de propio a probar nuestras tapas, y eso se agradece”.

En cada estación cocinan distintas tapas en función del producto de temporada. Una de sus tapas estrella es el huevo poché trufado con crema de boletus, elaborada con la trufa de Sarrión, producto aragonés. Durante

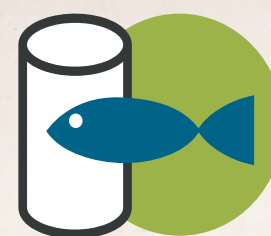


la primavera, también trabajan con la alcachofa de Tudela, la cual cocinan frita con alioli de almendras. De cara a esta nueva temporada, van a recuperar una tapa que antiguamente servían preparada con arenque marinado. Y están seguros de que va a gustar porque, dice como Diego, “está tremenda”. También trabajan con otros productos que la gastronomía aragonesa les permite: la croqueta de borraja ahumada con panceta es un icono, el ternasco y la alubia de la Comarca de las Cinco Villas. El bar ha ido ganando fama y prestigio local gracias al Concurso de Tapas, en el

que han participado en varias ocasiones y han conseguido alzarse con algunos galardones. Tal es así, que Hermanos Teresa ostenta decenas de premios que han hecho que muchas de sus tapas sigan siendo un éxito a día de hoy.

A pesar de la alta competencia en el sector hostelero, han sabido utilizar los recursos para seguir mateniéndose. Ellos lo tienen claro: “es un negocio agradecido, ya que, cuando un cliente viene, prueba tu tapa y te dice que está muy buena, te llena. Aunque hay que luchar mucho, de eso no cabe duda”, cuenta Teresa.

¿Algo bueno que se lleven de este negocio? “La ilusión, la satisfacción de saber que hay futuro y las ganas de seguir adelante”, cuenta Diego. Y es que ahora él y su hermano van a tomar las riendas del Hermanos Teresa y deben seguir con la misma ilusión y constancia que les ha hecho llegar hasta donde están y ser un establecimiento de referencia en la capital aragonesa.



san lamberto
2000

NOVEDAD
CHINO
CANTONÉS

Elaboración Artesanal

Cortados uno a uno por expertas manos Cantonesas



Una de las cascadas del Monasterio de Piedra situado en la Comarca Comunidad de Calatayud.

UN TESORO AL ALCANCE DE TODOS

EL MONASTERIO DE PIEDRA CELEBRA ESTE AÑO SU 800 ANIVERSARIO CON UN GRAN NÚMERO DE ACTIVIDADES Y ACTOS PROGRAMADOS

Perderse entre los diferentes atractivos de la Comarca Comunidad de Calatayud, no es difícil. Historia, arte, patrimonio, naturaleza, gastronomía... Si alguien busca un lugar para perderse y relajarse, Calatayud ofrece un sinfín de actividades.

Los amantes de la historia y del patrimonio tienen una cita obligada con su arquitectura mudéjar. Algunas de sus iglesias de los siglos XIV, XV y XVI son una cita obligatoria para los apasionados de las edificaciones históricas. Varias de ellas fueron incluso declaradas Patrimonio de la

Humanidad por la Unesco. Aunque son muchos los ejemplos que podríamos dar, los más destacados son los tres recogidos por la organización de Naciones Unidas: la Colegiata de Santa María de Calatayud; la Iglesia Parroquial de Santa Tecla, en Cervera de la Cañada, edificada en la cima de un



La comarca cuenta con numerosos senderos para disfrutar de la naturaleza y el deporte.



Balneario de la Virgen en Jaraba.



Una espectacular panorámica de Ateca. FOTO: TOÑO VICEN



Santuario de la Virgen de Jaraba. FOTO: JORGE MIRET

antiguo castillo; y la Iglesia de Santa María, en Tobed, en la que destacan sus finos interiores y sus techos tallados y pintados. Pero también hay impresionantes castillos, como el de Berdejo o el de Ayud.

Junto al patrimonio, uno de los grandes reclamos de Calatayud es su Monasterio de Piedra, que este 2018 cumple su 800 aniversario. Allí se levantó un monasterio cisterciense que da nombre a este paraje al que cada año acuden miles de visitantes de todos los puntos de España y del extranjero. Con motivo de su conmemoración, el Monasterio ha preparado una serie de actividades y actos que se irán desarrollando a lo largo de todo este 2018. Además, se convertirá en

la sede que acogerá la celebración de la Asamblea Anual de La Charte Européenne des Abbayes et Sites Cisterciens, federación europea de monasterios y lugares cistercienses.

Los que buscan pasar unos días de relax y desconexión en Calatayud, también lo tienen fácil. Y es que, en esta comarca zaragozana se encuentran algunos de los mejores balnearios de España. En total, hay seis repartidos entre Jaraba, Alhama de Aragón y Paracuellos de Jiloca. Son muchos los visitantes que se acercan a esta zona para buscar las propiedades curativas y medicinales de las aguas termales.

No solo los balnearios ofrecen momentos de relax. Los paseos al aire libre, la pesca, sus paisajes, el entor-

no natural, o sus vinos con Denominación de Origen no dejan indiferente a nadie.

Dentro de sus actividades gastronómicas, Calatayud ofrece la ruta del vino con la que pretende crear una propuesta turística que combine catas de caldos de la zona, con otras actividades desde visitas culturales a estancias en los balnearios.

También hay cabida para los aventureros que buscan actividades más dinámicas. En la zona hay un gran número de senderos locales (SL), rutas de pequeño (PR) y gran recorrido (GR) y el Camino del Cid. Calatayud también es una zona ideal para practicar otros deportes, como el ciclismo, la canoa o el golf. ¿A qué enamora?

800 ANIVERSARIO DEL MONASTERIO DE PIEDRA

Uno de los principales atractivos de la Comarca Comunidad de Calatayud celebra su 800 aniversario. Se trata del Monasterio de Piedra, que con motivo de su conmemoración, el enclave de la comarca zaragozana ha preparado un gran número de actividades y actos que se irán desarrollando a lo largo de este 2018.

Los muros del Monasterio esconden casi ocho siglos de Historia desde su consagración en 1218. En él se pueden contemplar las principales características de la arquitectura Cisterciense, motivo por el que este año será la sede que acogerá la



Parte de la edificación del Monasterio. FOTO: MONASTERIO DE PIEDRA

celebración de la Asamblea Anual de La Charte Européenne des Abbayes et Sites Cisterciens, federación europea de monasterios y lugares cistercienses.

Con motivo de su 800 aniversario, está previsto la presentación de los trabajos de restauración realizados en la abadía y la organización de un Congreso Internacional sobre el legado de 800 años del Monasterio de Piedra. Así como una exposición de objetos del patrimonio disperso del Monasterio que, con motivo del aniversario, volverán a reunirse en su lugar de origen.



Comarca de la Comunidad de Calatayud

ABANTO-ALARBA-ALCONCHEL DE ARIZA - ALHAMA DE ARAGÓN-ANIÑÓN-ARIZA-ATECA-BELMONTE DE GRACIÁN-BERDEJO-BUJESCA-BORDALBA-BUBIERCA
CABOLAFUENTE-CALATAYUD-CALMARZA-CAMPILLO DE ARAGÓN-CARENAS-CASTEJÓN DE ALARBA-CASTEJÓN DE LAS ARMAS-CEIVERA DE LA CAÑADA

Cerca de tí



CETINA-CIMBALLA-CLARES DE RIBOTA-CODOS-CONTAMINA-EL FRASNO-EMBID DE ARIZA-FUNTES DE JILOCA-GODOJOS-IBDES-JARABA-LA VILUEÑA
MALANQUILLA-MALLUENDA-MARA-MEDES DE ARAGÓN-MONREAL DE ARIZA-MONTERDE-MONTÓN-MORATA DE JILOCA-MORES-MOROS-MUNEDEGA



NIGÜELLA-NUÉVALOS-OLVÉS-ORIERA-PARACUELLOS DE JILOCA-PARACUELLOS DE LA RIBERA-POZUELO DE ARIZA-RUESCA-SABIÑÁN-SEÑILES
SISAMON-TERRER-TOBED-TORRALBA DE RIBOTA-TORREHERMOSA-TORRELAPAJA-TORRILLO DE LA CAÑADA-VALTORRES-VELILLA DE JILOCA



VILLALBA DEL PEREJILES-VILLAFELICHE-VILLALENGUA-VILLARROYA DE LA SIERRA



NATURALEZA, ARTE, GASTRONOMÍA, VINOS, MUDEJAR, PAISAJES, TURISMO RURAL, BALNEARIOS, TRADICIONES, PATRIMONIO, HISTORIA.



COMUNIDAD DE CALATAYUD

“EL TURISMO ES UNO DE LOS PRINCIPALES MOTORES ECONÓMICOS DE LA COMARCA”

JOSÉ MARÍA CASTEJÓN, CONSEJERO DE TURISMO
DE LA COMARCA COMUNIDAD DE CALATAYUD

¿Cuál es la importancia del turismo para una comarca como la de Calatayud?

Uno de los principales motores económicos hoy en día en la Comarca Comunidad de Calatayud es el turismo. Esta comarca, antiguamente, vivía de la agricultura, pero hoy ha pasado a ser el último nivel. El problema que tenemos es que no disponemos de medios ni de ningún profesional que se encargue de hacer un plan estratégico de desarrollo del turismo.

A la Comarca no le faltan atractivos a nivel turístico.

Uno de los principales puntos turísticos del Gobierno de Aragón es el Monasterio de Piedra, que cuenta, si no me equivoco, con aproximadamente 150.000 visitas al año. El problema es que la mayoría son visitas de un día. Entonces, en cierto modo, benefician casi exclusivamente al Monasterio. Hay un tanto por ciento de pernoctaciones, pero no es muy elevado.

También contáis con una serie de balnearios que despiertan el interés de muchos.

Sí, lo que fija realmente el turismo en esta zona son los balnearios. Antiguamente, todo el que venía a hacerse un tratamiento para alguna enfermedad se conformaba con quedarse en el balneario y de ahí no salía. Ahora no se conforman con las aguas medicinales, los tratamientos o los masajes, sino que quieren visitar algo más.

¿De dónde proviene la mayoría del turismo de la Comarca?

Por la cercanía a Madrid y el turismo de esta zona, aproximadamente el 80% del público de nuestro turismo viene de esa comunidad. Mucha gente aprovecha el fin de semana para hacer una escapada, pero no tenemos atractivos suficientes para que el que viene aquí permanezca solo en un pueblo. Por eso, el turismo de esta zona hay que venderlo a nivel global: vender el balneario, la Ruta del Mudéjar, el enoturismo, etc.

Otro punto importante es la situación de la Comarca: cerca de Zaragoza, Madrid, etc. Se encuentra en un punto estratégico, que eso también es importante.

Esta Comarca cuenta con 66 municipios y es sumamente extensa. Algunos están muy bien comunicados, pero otros están en carreteras más complicadas y es muy difícil que la gente vaya a visitar esas zonas si no hacemos una gran campaña de promoción. El problema es que la Comarca tiene poco presupuesto y no se puede dedicar plenamente al turismo.

Son importantes también las infraestructuras, ¿cómo está en ese aspecto la Comarca?

El turismo rural está en auge y contamos con magníficas instalaciones de turismo rural. El problema es que aunque dependen a nivel burocrático de la Comarca, no tenemos el servicio de inspección que deberíamos tener. Este servicio nos lo tiene que prestar el Ayuntamiento de Calatayud.

NOTICIAS

EL CAFÉ DE LEVANTE, PROTAGONISTA DE UNA EXPOSICIÓN

LA EXPOSICIÓN 'UNA CIUDAD EN LA CRISÁLIDA' DEL CENTRO DE HISTORIAS TIENE COMO PROTAGONISTA UNO DE LOS BARES CON MÁS HISTORIA DE LA CIUDAD

El Café de Levante abrió sus puertas por primera vez en 1895 ubicado junto a la Puerta del Carmen de Zaragoza. Con el paso de los años y varios cambios de ubicación, llegó a convertirse en un referente cultural e histórico de la ciudad. Tal es así, que tras más de 120 años de su apertura, en la actualidad protagoniza la exposición 'Una ciudad en la crisálida. Zaragoza y sus espacios-proyección, 1969-1979', que el Ayuntamiento de la capital aragonesa inauguró a principios de abril en el Centro de Historias.

La exposición pretende mostrar algunos de los momentos, lugares y personajes que sostenían e incluso protegían la vanguardia socio-política y cultural de la ciudad en los últimos años del franquismo.

La Zaragoza de los años 60 es, en cierto modo, "una ciudad crisálida, de contradicciones, años donde experimenta unos palpitos de inquietud que la llevarán a la

democracia en los 80 con otro color", según dijo Carlos Serrano, comisario de la muestra.

La exposición habla del Café de Levante, el Bonanza y Casa Emilio como tres espacios diferentes, pero que se asemejan entre sí porque "representan la creatividad, la contestación política y el compromiso social con la ciudad de la época", señaló Serrano.

El último espacio de la muestra

está dedicado al Café de Levante, ubicado desde 1976 en la calle Almagro con Carlos Blázquez y su esposa Pilar al frente del renovado negocio. Beatriz Lucea, encargada de la museografía, destacó la fotografía del local cuando estuvo ubicado junto a la Puerta del Carmen, obra de la Hermandad Pictórica formada por Ángel y Vicente Pascual Rodrigo.

La exposición estará abierta al público hasta 10 de junio.



DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL



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



makro

PROFESSIONAL

makro

Chef

makro

Premium

DESCUBRE
LAS 3 NUEVAS
MARCAS DE MAKRO
PARA TU NEGOCIO DE HOSTELERÍA

IPA, LA NUEVA CERVEZA DE AMBAR



LA NUEVA CERVEZA ESTILO INDIAN PALE ALE TIENE UNA MAYOR CANTIDAD DE LÚPULO Y TOQUES CÍTRICOS

La marca zaragozana Cervezas Ambar acaba de lanzar al mercado una nueva cerveza estilo IPA. Se trata de un nuevo estilo que destaca por tener una mayor graduación, así como un mayor amargor en su sabor.

Esta nueva cerveza cuenta con toques

florales, cítricos y tropicales gracias a la combinación de lúpulos procedentes de Estados Unidos y Alemania.

Con este nuevo lanzamiento reproducen el estilo Indian Pale Ale, más comocido como IPA y que destaca por su alto contenido de alcohol y lúpulo.

La nueva Ambar IPA tiene 45 ibus (international bittering unit o unidad internacional de amargor) y 5,7 grados de alcohol, convirtiéndose en el protagonista su aroma intenso y la complejidad de sus sabores entre los que predominan los toques florales, cítricos y frutas tropicales.

Los amantes de los sabores fuertes caerán rendidos a sus encantos gracias a ese amargor característico de las IPA artesanas y que además consigue prologarse tras el trago.

Durante la presentación de la IPA, Enrique Torguet, director de Marketing de Cervezas Ambar, explicó que se trataba de una cerveza muy peculiar de un amargor intenso.

Este tipo de cervezas no suelen ser del gusto de todos, pero desde la cervecera han querido iniciar el consumo de esta especialidad con total sinceridad. "Puede que te guste o puede que no, es lo que tiene la IPA", aseguraba Torguet durante la presentación.

Con este nuevo estilo de cerveza, Ambar ya cuenta con un gran número de variedades disponibles tanto para los más clásicos, como para aquellos atrevidos que se animan con los sabores diferentes.

REPSOL: ENERGÍA EFICIENTE PARA SU NEGOCIO HOSTELERO

REPSOL ES UNA COMPAÑÍA ESPECIALIZADA EN OFRECER SOLUCIONES ENERGÉTICAS COMO EL GAS, CON EL QUE AHORRAS



Según el último estudio del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital sobre la demanda energética de los establecimientos de hostelería, el 75% del consumo se produce en las instalaciones térmicas.

Con el gas de Repsol se pueden alimentar todas estas instalaciones, simplificando la gestión energética y con todas las garantías. Las soluciones a gas logran también un importante ahorro energético garantizando un bajo impacto ambiental local y alta compatibilidad con energías renovables y con las instalaciones existentes para los casos de rehabilitaciones energéticas.

USOS DEL GAS DE REPSOL

Disponer hoy de una cocina equipada a gas puede suponer un ahorro interesante para el hostelero, tanto en el término fijo como en el consumo de energía eléctrica. Aunque el uso más reconocido del gas es la cocina, todos los establecimientos pueden utilizar el gas de Repsol con otros fines:

- **El agua caliente sanitaria (ACS).** El gas de Repsol permite producir agua caliente en el

momento que se demanda y a la temperatura deseada mediante un calentador instantáneo de gran caudal o a través de una caldera y los convencionales sistemas de acumulación.

- Si el establecimiento dispone de calefacción, el gas de Repsol se puede utilizar en **calderas de condensación de alto rendimiento.**

- En caso de disponer de piscina climatizada o spa, la tecnología a gas cuenta con **soluciones de climatización con bomba de calor**, que además aprovechan el calor residual para producir ACS sin coste energético.

- El gas de Repsol permite la calefacción de terrazas de una manera muy económica mediante **estufas o calentaplatos alimentados con gas envasado.** Repsol dispone de una red de colaboradores que se encargan de la puesta en marcha y suministro de envases.

- Y por último, **la lavandería.** La tecnología a gas actual permite precalentar el agua con una caldera de condensación para la lavadora y utilizar quemadores de alta eficiencia en equipos de

secado y calandras de planchado que evitan mejor las pérdidas de calor que los sistemas eléctricos convencionales.

REPSOL SE ENCARGA DE TODO

La compañía cuenta con una extensa red comercial propia de más de 100 profesionales y trabaja con más de 250 empresas instaladoras entre la Península y Baleares para la implantación de su solución energética.

Además, Repsol ofrece a sus clientes la posibilidad de financiar sus proyectos con unas excelentes condiciones.

El sistema de suministro de gas se adapta a las necesidades de consumo y al espacio de que disponga el cliente, pudiendo elegir entre el suministro en depósito a granel o en envases de diferentes capacidades.

Finalmente, Repsol cuenta con la mejor red logística que garantiza el suministro de gas propano en cualquier lugar de la Península y Baleares, y dispone incluso de un servicio de urgencias para suministros en 24 horas y un servicio de emergencias para suministros en 6 horas.



CAFÉS TIUNA S.L.

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



25% de descuento en tu toldo motorizado

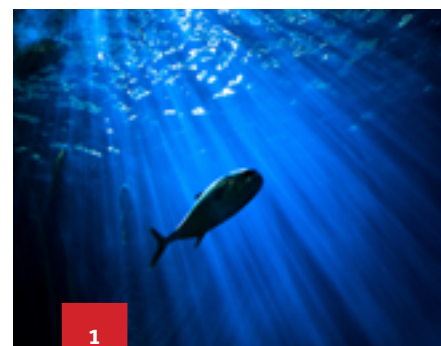
Promoción válida hasta el 14 de abril

www.toldosserrano.com

T O L D O S
Serrano
viste el interior, vive el exterior

LA ÚLTIMA HORA

... EN UN MINUTO ...



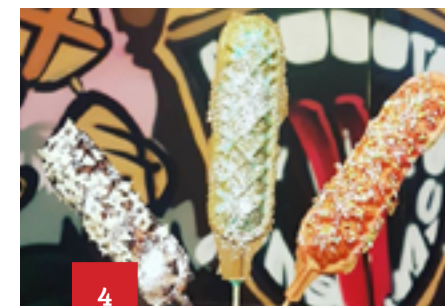
EL PRIMER RESTAURANTE BAJO EL AGUA DE EUROPA

Comer rodeado de peces y otros animales marinos será posible en Noruega. "Under" abrirá sus puertas entre 2018 y 2019 y dispondrá de tres plantas y una ventana de más de 10 metros de anchura, a través de la cual se podrá disfrutar de la comida mientras se observa el fondo del océano.



UN MICROONDAS QUE PERMITE CULTIVAR CARNE

Se trata del proyecto "Shojinmeat", llevado a cabo por un investigador japonés y presentado por primera vez en el Mobile World Congress 2018 en Barcelona. En él se 'plantan' células de origen animal, que se nutren con azúcar, bebidas isotónicas y proteínas, dando como resultado albóndigas y hamburguesas.



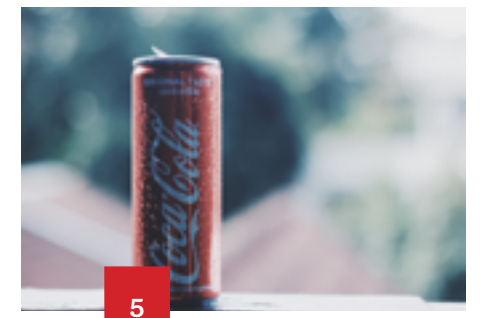
LOS YOGUIS LLEGAN A MALASAÑA

¿Te gustan los waffles? ¿Y los hot dogs? Esta idea nació de la versión estadounidense de los "waffle dogs", un perrito caliente envuelto en una masa de crepe que se come con un palo. Hay para elegir la versión vegana, celiaca, dulce, salada y relleno. Ahora puedes probarlos a cualquier hora del día en pleno centro de Malasaña: en la Plaza 2 de Mayo.



PAN DE TRIGO PARA CELIACOS

El Instituto de Agricultura Sostenible del CSIC ha modificado genéticamente una variedad del trigo para reducir la cantidad de gliadinas, proteínas que causan la enfermedad celiaca. Ahora están estudiando la forma de comercializarla, ayudados por inversores estadounidenses. Quizás pronto, el 1% de la población mundial (450.000 españoles) pueda beneficiarse de este avance.



LA PRIMERA BEBIDA CON ALCOHOL DE COCA-COLA

Con 130 años de historia a la espalda, Coca-Cola lanzará este 2018 al mercado su primera bebida con un 25 % de alcohol. Está incluida dentro del catálogo de productos con los que quiere innovar y que saldrán al mercado en breve. Aunque de momento el lanzamiento será en Japón, ya sabemos que se trata de una categoría conocida como Chu-Hi.

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
- 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 urbanísticas 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

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
- 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 5% en I Sociedad General de Autores
- 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
- Retenciones en arrendamientos de locales
- Declaración de IVA
- Operaciones de terceros
- Declaración de renta y patrimonio
- Impuesto de Sociedades

Contable:

- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos
- Legalización de libros y depósito de cuentas

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...



Creación de páginas web



Marketing online



Gestión de redes sociales



Fotografía profesional

¡Páginas web desde 400€ para los asociados de Cafés y Bares!

*Consulta las condiciones de la promoción.



¡Escríbenos!

info@socialaholic.es



¡Pide cita!

www.socialaholic.es



¡Llámanos!

876 069 954



socialaholic

www.socialaholic.es

AMBAR EXPORT

CERVEZA TOSTADA
TRES MALTAS
DOBLE FERMENTACIÓN



NUEVA
IMAGEN

CERVEZA TOSTADA ELABORADA CON TRES MALTAS. LA MALTA CARAVIENNE CARAMELIZADA EN VERDE, LLENA LA CERVEZA DE AROMAS. LA SPECIAL B DE ALARGADA TOSTACIÓN APORTA COLOR Y CUERPO. LA MALTA ZARAGOZANA, CULTIVADA EN LA COMARCA ARAGONESA DE LAS CINCO VILLAS, ESTRUCTURA SU FIRMEZA.

EL DOBLE PERIODO DE FERMENTACIÓN NOS PERMITE LLEGAR A SUS 7° DE ALCOHOL Y APORTA SUS POTENTES MATICES DE SABOR.

CERVECEROS INDEPENDIENTES