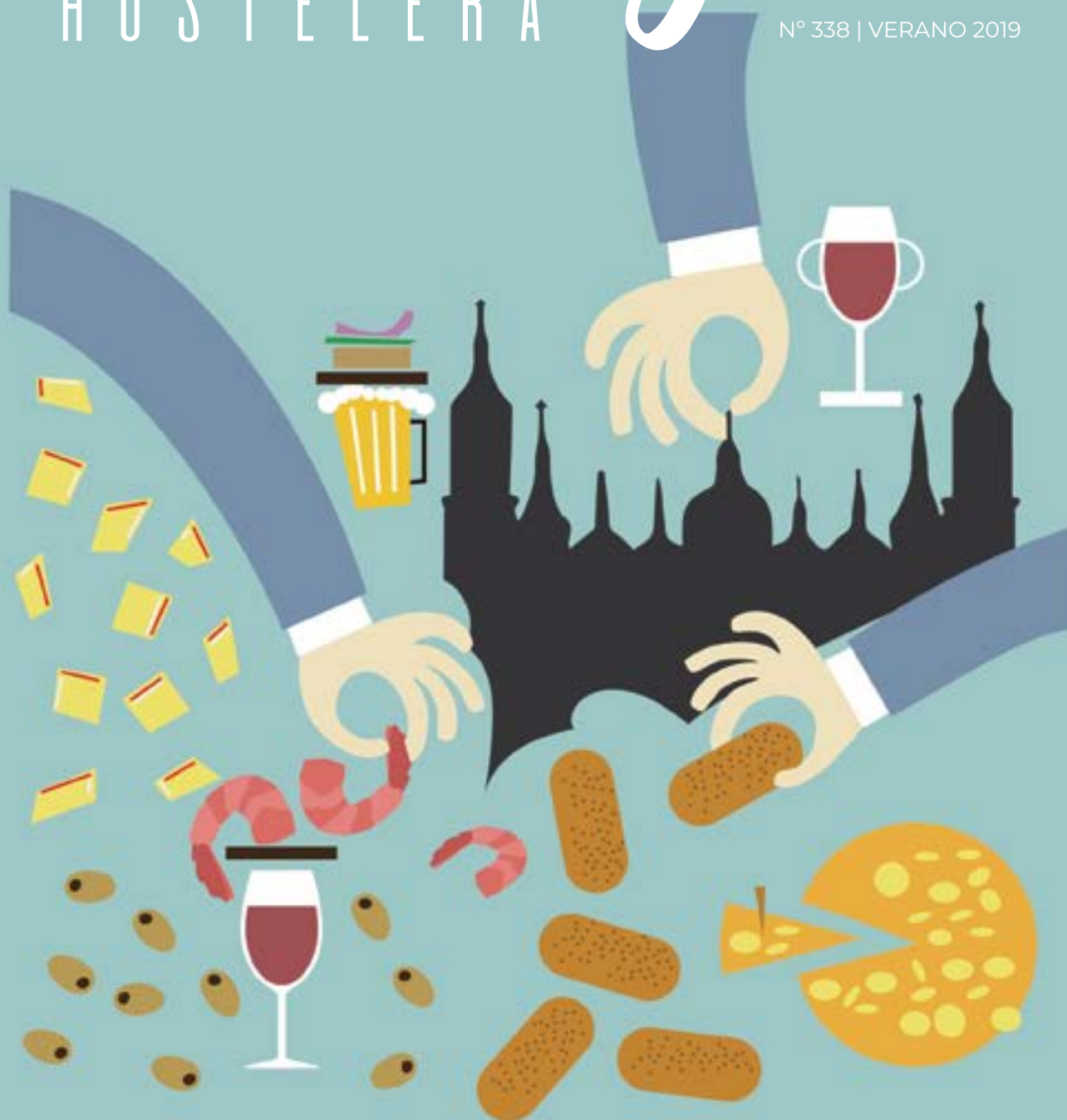


Zaragoza

HOSTELERA

Nº 338 | VERANO 2019



El Concurso de Tapas de Zaragoza celebra su 25 aniversario con novedades y mucha gastronomía.

Visitamos el Bar Cervino en La Almozara para conocer su historia durante sus 40 años de trabajo.

Visitamos el barrio de Torrero junto a la Banda del Canal para descubrir sus bares más históricos.



CAFÉ DE AUTOR
**CUATRO
DESEOS**



Un deseo para cada estación del año



EDITORIAL

Pocos hubieran imaginado, quizás ni siquiera los propios creadores del mismo, que el Concurso de Tapas de Zaragoza llegaría a su XXV edición. Y no solo eso, sino que lo haría convertido en un auténtico referente de los eventos gastronómicos a nivel nacional e incluso internacional y convertido en patrimonio de la ciudad y de todos los zaragozanos y visitantes que, cada año, llenan los bares para probar las tapas y disfrutar de la cultura del tapeo.

Para celebrar esta edición tan especial hemos preparado cambios y novedades con el objetivo de hacer el Concurso de Tapas todavía más atractivo tanto para los establecimientos hosteleros como para los clientes, así como para continuar con la modernización de un evento que cada año debe renovarse para continuar en la vanguardia.

Por eso quiero animar a todos los asociados a que participen este año, en la XXV edición, para que sea un evento histórico y que sigamos demostrando que la hostelería zaragozana es activa y tiene ganas de seguir ofreciendo nuevas propuestas y mejorando cada día el nivel de su oferta gastronómica. Ya puedes unirte, pues el periodo de inscripciones ya está abierto, y en el interior de este número de la revista Zaragoza Hostelera podrás encontrar toda la información sobre esta nueva edición del Concurso de Tapas de Zaragoza, los cambios y novedades que se van a introducir y cómo realizar la inscripción para no perderte la gran fiesta de las tapas. ¡Contamos contigo!

JOSÉ MARÍA MARTELES, *presidente de Cafés y Bares.*



PORTADA

La portada de este número, el 338 de la revista Zaragoza Hostelera, está basada en el cartel anuncio de las Fiestas del Pilar 2019 y la importancia de la gastronomía en la ciudad.

Zaragoza
HOSTELERA

EDITA:

Asociación de Cafés
y Bares de Zaragoza
976 21 52 41
www.cafesybares.com

REDACCIÓN, PUBLICIDAD Y MAQUETACIÓN:

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

IMPRESIÓN:

IMPRENTA FÉLIX ARILLA
Depósito legal: Z-1040/78

ÍNDICE

EL CONCURSO DE TAPAS CELEBRA SU 25 ANIVERSARIO

El Concurso de Tapas de Zaragoza celebra su 25 aniversario con novedades para los establecimientos participantes y una previsión de 50.000 tapas para disfrutar de la gastronomía en miniatura.



PÁGINAS

6-7

Página 08

LA XXV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS YA TIENE CARTEL

Página 12-13

SILVIA FRON, RESPONSABLE DEL CENTRO DE FORMACIÓN

Página 14

CELEBRAMOS LOS 40 AÑOS DEL BAR CERVINO

Página 18-19

ENTREVISTA CON JORGE AZCÓN, NUEVO ALCALDE

Página 20

LOS VELADORES Y TERRAZAS A DEBATE

Página 22-24

VISITA A TORRERO CON UNA RUTA POR SUS BARES

Página 26

LA MANON, UN NUEVO RESTAURANTE

Página 30-33

CETINA A TRAVÉS DE LA CONTRADANZA



-PROYECTOS Y EQUIPAMIENTOS PARA HOSTELERÍA: Hacemos proyectos personalizados porque sabemos que cada negocio debe ser único para tener el éxito asegurado.
-LLAVES EN MANO: Dinos cómo te imaginas tu negocio y nosotros lo hacemos realidad con equipamientos de alto rendimiento.
-SERVICIO TÉCNICO: Ofrecemos servicio técnico multimarca.

By **A.J - Kitchen**
design

*Imagina tu negocio,
nosotros nos encargamos de lo demás!*



645 486 399



Bajkitchendesign



antonio@aj-kitchen.es



www.aj-kitchen.es



NOVEDADES Y CAMBIOS EN LA XXV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS

LA XXV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA QUE TENDRÁ LUGAR DEL 7 AL 17 DE NOVIEMBRE LLEGA CARGADA DE NOVEDADES Y UNA PREVISIÓN DE MÁS DE 50.000 TAPAS.

Este año más que nunca, el Concurso de Tapas de Zaragoza llega con mucha fuerza. Este 2019, el certamen de tapas oficial más antiguo de España celebra su XXV edición que tendrá lugar del 7 al 17 de noviembre. Durante estos 10 días se espera repartir más de 50.000 tapas para que todos los zaragozanos y visitantes puedan disfrutar de la gastronomía en miniatura. Y es que gracias a estos 25 años, este concurso ha conseguido situarse en el mapa a nivel internacional. Con motivo del aniversario, desde la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, organizadora del certamen, ha realizado una serie de cambios con los que mejorar el Concurso y seguir creciendo. Como novedad, los establecimientos participantes solo podrán presentarse con una única tapa. El jurado será el encargado, en caso de resultar ganadora,

de otorgar la categoría a la propuesta. Las categorías son otro aspecto que también sufre cambios para esta XXV edición ya que se dividen en: Mejor Tapa de Zaragoza, Tapa Original, Tapa Mediterránea, Tapa Aragonesa y Tapa Popular. Siguiendo con las novedades, desaparecen los bonos para disfrutar de las tapas. Este año se venderán tickets individuales que

CADA BAR SOLO PODRÁ PRESENTAR UNA TAPA EN ESTA NUEVA EDICIÓN DEL CONCURSO

incluirán tapa y consumición (vino, agua, vermú, caña, refresco o apéritif) por 3€. Asimismo, con el objetivo de agilizar la inscripción de los establecimientos se han propuesto varias fechas y cuotas para realizar las mismas. Los establecimientos asociados podrán inscribirse antes del 31 de julio con una cuota de 100€. Los asociados que lo hagan además de al Concurso a la Ruta Cinzano antes del 31 de agosto también pagarán una cuota de 100€. Los inscritos fuera de plazo deberán abonar una tasa de 120€ y los no asociados deberán hacerlo de 150€. Dichas inscripciones podrán realizarse vía mail: concursozapaszaragoza@gmail.com junto al justificante de abono o de forma presencial en la Sede de la Asociación realizando el pago al momento. La recaudación íntegra durante el Concurso será para los establecimientos participantes.

FECHAS DEL CONCURSO

del 7 al 17 de Noviembre

SEMIFINALES	FINAL
18/19 de Noviembre	Martes 26 de Noviembre

PREMIOS

★ MEJOR TAPA DE ZARAGOZA: 1º / 2º / 3º ★

MENCIONES

Mejor Tapa Aragonesa: 1º / 2º / 3º
 Mejor Tapa Original: 1º / 2º / 3º
 Mejor Tapa Mediterránea: 1º / 2º / 3º
 Mejor Tapa Popular: 1º / 2º / 3º

NOVEDADES

1- Cada establecimiento presentará una sola tapa, sin especificar categoría. En caso de llegar a la final, el jurado será el encargado de categorizar la tapa en caso de ser premiada.

2- Desaparecen los tickets y, por lo tanto, las tapas se podrán vender de forma individual y todo el importe será para el establecimiento, por lo que tampoco habrá que liquidar los tickets tras el Concurso.

3- Aumenta la cuota de inscripción, pero este nuevo sistema es más rentable y sencillo para los participantes, ya que todo el importe (3 euros tapa + bebida) es para el establecimiento.

TAPA + BEBIDA: 3 EUROS

Con la eliminación de los tickets, los clientes pagarán las tapas de forma individual y todo el importe será para el establecimiento. El precio de la tapa con una bebida será de 3 euros.

INSCRIPCIONES

Toda la información para la inscripción está en www.cafesybares.com

- Inscripciones de asociados antes del 31 de julio: **100€**
- Inscripciones de asociados al Concurso y a la Ruta Cinzano antes del 31 de agosto: **100€**
- Inscripciones fuera de plazo para asociados: **120€**
- Inscripciones para no asociados: **150€**

Es imprescindible para completar la inscripción enviar el nombre de la tapa, la receta y la indicación de si es o no apta para celíacos. La fecha límite para el envío de esta información finaliza el 30 de septiembre de 2019.

NUEVA DIRECCIÓN

Calle Gertrudis Gómez de Avellaneda, 67
(Esquina C/ José Donoso)

¡VEN A VISITARNOS!

Soluciones reales para problemas reales

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

www.ajcash.com
Tel. 976 298 850



"UNA AQUÍ, OTRA ALLÁ", CARTEL DEL CONCURSO DE TAPAS 2019

LA OBRA DE CRISTINA MALLADA HA SIDO LA GANADORA DEL CONCURSO DE CARTELES DE LA XXV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y REPRESENTARÁ EL CERTAMEN DESDE EL 7 HASTA EL 17 DE NOVIEMBRE.

La diseñadora Cristina Mallada Puyuelo se proclamó el pasado 20 de junio la ganadora del concurso de carteles de la XXV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia. "Una aquí, otra allá", nombre de la obra, se convirtió entonces en la imagen que representará el concurso organizado por la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza desde el 7 hasta el 17 de noviembre, en su 25 aniversario. Esta obra fue elegida por un jurado formado por Susana Martín, presidenta de Artesanos de Aragón; Samuel Akinfenwa, ganador de este certamen en el 2016 y del cartel de las Fiestas del Pilar de este año; Oscar Pérez, director de Zona de Bantierra; y Eugenia Pérez de Mezquia, Relaciones Externas de ESDA. La autora, que no era la primera vez que ganaba este concurso, ya que fue la

vencedora de la edición de 2015, es una diseñadora oscense que reside en Zaragoza y que actualmente se encuentra trabajando en una agencia de publicidad. El premio consiste en 1.000 euros divididos en 600 por el cartel y 400 por las aplicaciones del diseño, y, como cada año, ha sido entregado por Bantierra, que además de apoyar este cer-

**LA DISEÑADORA
CRISTINA MALLADA
ES LA SEGUNDA
VEZ QUE GANA EL
CONCURSO**

tamen de carteles, también se convierte en patrocinador oficial de la XXV Edición del Concurso de Tapas. José María Marteles, presidente de Cafés y Bares, orgulloso del cartel escogido, anunciaba que "este año va a ser muy especial, puesto que hace 25 años que lo organizamos y queremos que salga mejor que nunca y que las tapas de Zaragoza se reconozcan a nivel internacional por todo lo alto". Se estima que esta nueva edición del concurso cuente con decenas de nuevas tapas que optarán a los siguientes premios, por categorías: La mejor tapa, la mejor tapa aragonesa, la más mediterránea, la más original y la más popular, es decir, la favorita del público. Los establecimientos calculan preparar en total 50.000 tapas para que todo el público disfrute del evento gastronómico más antiguo de España.

EL CONCURSO DE TAPAS 2018 DONA 4.000€



CAFÉS Y BARES ENTREGÓ A BELIEVE IN ART SU TALÓN SOLIDARIO PARA LOS NIÑOS HOSPITALIZADOS QUE ATIENDE ESTA ASOCIACIÓN SIN ANIMO DE LUCRO.

La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza entregó el pasado 17 de junio en Calatayud, coincidiendo con la Semana Mundial de la Tapa, un cheque valorado en 4.000€ a Believe In Art, una asociación cultural sin ánimo de lucro comprometida con los niños hospitalizados para ayudarles a llevar el peso de su enfermedad a través de la creatividad y el arte. Los fondos fueron recaudados durante la pasada edición del Concurso de Tapas de Zaragoza

y Provincia, que dedicó un porcentaje de sus beneficios a causas solidarias y a colaborar con distintas ONG e instituciones solidarias. El talón fue entregado por el presidente de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza, José María Marteles, y de Michel Arenas, presidente de la DO Calatayud, a Beatriz Lucea, co-fundadora y coordinadora de Believe in Art. "Ha sido un placer colaborar con Believe in Art y esperamos que con los 4.000 euros recau-

dados gracias a la aportación de todos los zaragozanos y zaragozanas que acudieron al Concurso sirva para seguir fomentando la creatividad y el arte en los hospitales para ayudar a todos los pacientes que pasan por estos centros", aseguró José María Marteles, presidente de la Asociación. La cifra de 4.000€ de donativo es el restituido de la recaudación de 0,50 céntimos por cada bono de 9,95€ vendido durante la pasada edición del Concurso.





SEMANA MUNDIAL DE LA TAPA

LOS FINALISTAS DEL CONCURSO DE TAPAS Y ALGUNOS HISTÓRICOS OFRECIERON SUS TAPAS DURANTE CINCO DÍAS.

La Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza celebró del 19 al 23 de junio la Semana Mundial de la Tapa, con motivo del Día Mundial de la Tapa que se celebra el 20 de junio. Estos cinco días sirvieron como adelanto de la XXV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza que se celebrará en noviembre. Un total de 18 establecimientos ofrecieron tapa y bebida por 3€ con algunas de las tapas finalistas de la pasada edición del certamen y algunas históricas ganadoras. Al evento asistieron algunos influen-

cers de la capital aragonesa. En esta Semana Mundial de la Tapa participaron establecimientos como Casa Tinelo, con su Tataki baturro -mejor tapa de Zaragoza 2018-; El Gratal (Ejea de los Caballeros), con su versión original y con doble sentido de Coca Cola; Lorigan Gastropub (Morata de Jalón) con su tapa El Origen; La Bocca con El Jardín de las Delicias; y Designio y su crujiente de ternasco agri-dulce en cáscara de kikos, culis de borraja, mango y maracuyá. Además de la tapa votada como la más popular, el Canelón

de longaniza de Graus con salsa de setas ahumada y foie rallado de Cantina Borago. También contó con concursantes históricos como El Escondite que innovaba con una tulipa luminosa, Tapería Casa Gómez con su brick relleno de boletus y gambas, Cafetería Servet que apostó por un rebozado de gambón con bacon, Alkarení's Bazaar con un almendrado de espinacas, Bar Txoko también retomó su champiñón relleno de trufa y salsa de queso gratinado, y El Cervino, que creó exclusivamente la croqueta de ternasco con melocotón en almíbar.

LAS TAPAS DE ZARAGOZA TRIUNFAN EN LONDRES



EL RESTAURANTE MAZMORRA BY MACERA VISITÓ LONDRES EL PASADO 26 DE JUNIO PARA OFRECER UN SHOWCOOKING DE SU TAPA ESTRELLA, EL CANELÓN RELLENO DE CARRILLERA.

El restaurante Mazmorra by Macera presentó su canelón relleno de carrillera en Londres con motivo del día Mundial de la Tapa el pasado 26 de junio. El acto consistió en un showcooking al que el establecimiento representante de la Aso-

ciación de Cafés y Bares asistió junto a Saborea España y Zaragoza Turismo para demostrar que las tapas son grandes embajadores de nuestro turismo a nivel internacional. El restaurante, elegido por sorteo para representar a la capital aragonesa, ex-

plícó durante el cocinado cada uno de los pasos que se dan a la hora de elaborar su creación ante un público del sector profesional del turismo, la gastronomía y medios de comunicación que se reunieron en la Escuela de Cocina Mimo.

ESI Soluciones

Tu Proveedor Integral de Soluciones para Hostelería presenta HIOPOS Cloud.

La Solución TPV más sencilla e intuitiva del mercado, y desde tan solo una cuota de 29€* al mes.

- Gestiona tus salas y terraza
- Crea y personaliza menús
- Agiliza tus ventas
- Trabaja desde cualquier lugar, con y sin Internet
- Gestión centralizada de diferentes puntos de venta
- Conexión con impresoras y pantallas de cocina



Desde solo una cuota de

29€ / mes*

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.

"LA FORMACIÓN PERMITE AVANZAR, ESPECIALIZARSE E INNOVAR"



—> **SILVIA FRON, RESPONSABLE DEL CENTRO DE FORMACIÓN DE CAFÉS Y BARES, NOS HABLA DE LA IMPORTANCIA DE LA FORMACIÓN EN LA HOSTELERÍA Y HACE BALANCE DE CÓMO HAN SIDO ESTOS PRIMEROS MESES DE APERTURA DEL CENTRO.**

¿CUÁL ES EL PROYECTO DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES CON SU NUEVO CENTRO DE FORMACIÓN Y EL OBJETIVO DE ESTA INICIATIVA?

El objetivo del centro de formación es profesionalizar el sector de la hostelería.

¿CÓMO ESTÁN SIENDO LOS PRIMEROS MESES DEL CENTRO DE FORMACIÓN?

Son unos meses de locura, la verdad. Hemos comenzado nuestra andadura con un plan de formación sectorial financiado por el Inaem que tenemos que ejecutar antes del día 20 de septiembre y son 55 cursos, más de 2000 alumnos.

¿QUÉ ACOGIDA HAN TENIDO LOS CURSOS PROPUESTOS POR EL CENTRO?

La verdad es que los primeros meses ha costado un poco despegar. Desde el día 1 de junio tenemos comercial, Eva, que está siendo un gran apoyo en la gestión de estos cursos ya que gracias a ella está llegando la información a los establecimientos y están empezando a apuntarse, pero no te voy a mentir, la formación en el sector de la

hostelería siempre ha sido complicada. Es un sector que lleva un ritmo de trabajo muy duro y no está acostumbrado a tener que reciclarse o aprender nuevas cosas, por lo que estamos teniendo que realizar una labor súper ardua. Quizás te podría decir que otro objetivo que tiene el centro de formación es cambiar la mentalidad del trabajador de la hostelería ante la formación.

¿QUÉ PUEDE APORTAR A LOS ASOCIADOS DE CAFÉS Y BARES Y A LOS HOSTELEROS DE ZARAGOZA ESTA NUEVA PUERTA A LA FORMACIÓN?

Lo que aporta el centro es frescura, innovación, reciclaje. Desde nuestro centro podemos especializar y formar a los trabajadores de los asociados, lo que va a revertir en su día a día directamente. A fecha de hoy que hay tantos establecimientos, cada uno lucha por sobrevivir y nosotros podemos darles esa diferenciación que se necesita para que el negocio marche adelante y se sitúe como referencia de la clientela zaragozana. Además, al ser agente social, como asociación, podemos ayudar a nuestros socios a cumplir el nuevo convenio

de hostelería en cuanto al artículo de formación. Podemos hacerles un plan de formación adaptado.

¿HACIA QUÉ PÚBLICO ESTÁN DIRIGIDOS ESTOS CURSOS?

Todos los cursos planteados desde el centro de formación de Cafés y Bares están dirigidos a trabajadores del sector de la hostelería y el turismo, aunque también tenemos alumnos de panaderías, pastelerías, comedores...

¿QUÉ TIPOS DE CURSOS PODEMOS ENCONTRAR EN EL CENTRO?

Tenemos cursos de todo tipo y para todos los gustos: presenciales, online y mixtos. En cuanto a temáticas, no hay tema que no toquemos: enología, coctelería, cerveza, cocina, sala, gestión, inglés, manipulación y alérgenos...

¿ES IMPORTANTE APOSTAR POR LA FORMACIÓN EN HOSTELERÍA?

Siempre. Cada establecimiento hostelero lucha por salir adelante. La clave del éxito es diferenciarse y diferenciarse en el campo que uno quiera: en la atención al cliente de nuestro personal de sala, en presentación de los platos, en la gestión del personal, en la nueva gastronomía...El sector de la hostelería como cualquier otro avanza y debe renovarse y formar a su personal si se quiere ser un referente en su campo. La formación permite avanzar, especializarse e innovar.



EVA CAZORLA, NUEVA COMERCIAL DE CAFÉS Y BARES

Mi nombre es Eva Cazorla y desde el mes de junio soy la nueva comercial de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. Cuando me propusieron este proyecto no lo dudé ni un segundo. Poder estar al tanto de todas las cosas que se pueden mejorar de boca de los asociados y dar a conocer directamente los servicios que se ofrecen desde Cafés y Bares durante las visitas me pareció una oportunidad perfecta para mejorar y crecer día a día.

Metalisteria INOX a medida
Solicitar presupuesto sin compromiso

MENAJE

TELLSA

Big Green Egg

SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Distribución maquinaria hostelería

www.tellsa.es - tellsa@tellsa.es - Tel. 976 50 42 91 - P. I. Río Huerva, nave 4 - 50410 Cuarte de Huerva (Zaragoza)

BAR CERVINO

40 AÑOS LEVANTANDO LA PERSIANA EN EL BARRIO DE LA ALMOZARA Y COSECHANDO PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS CON SUS TAPAS, ESFUERZO Y TRABAJO.



Montadito de ternasco con huevo de codorniz y foie, solomillos, pinchos morunos, revuelto de borraja, rabo de toro... Son muchas tapas estrella y muchas especialidades las que el Bar Cervino ha servido en 40 años de esfuerzo y trabajo. Eso es lo que significa el 40 aniversario que cumple este año este establecimiento situado en el barrio de La Almozara. Juan José Navarro lleva abriendo cada día el bar que fundó en 1979 y descansando únicamente los lunes. Desde entonces, numerosos premios, como los que ha obtenido en el Concurso de Tapas de Zaragoza o incluso le dieron el título al almozareño del año en 2010. “Los premios

significan una alegría y un reconocimiento de la trayectoria. Son muy positivos”, afirma Juan José. “Son muy importantes, pero te los tienes que trabajar después. El premio no te da de comer. Te abre las puertas, te da un empuje. Pero ese empuje lo tienes que aprovechar con constancia y trabajo, porque si no, no haces nada.” Desde los años 70 hasta hoy, mucho ha llovido. Ha cambiado el país, el barrio, la clientela y la forma de trabajar en la hostelería. Según el fundador el triunfo en la hostelería es ir adaptándose a lo que el mercado va pidiendo y a lo que el público te va exigiendo. No obstante, todo mago guarda un as bajo

la manga y es que el secreto del Bar Cervino está en la dinámica y calidad. “Lo que nos ha dado el triunfo a parte de la constancia ha sido la rotación del producto. Porque íbamos rotando bastante con cosas nuevas, pero sobre todo la base fundamental es la calidad del producto”, declara Juan José. A pesar de ello, para obtener el éxito rotundo el bar no solo cuenta con calidad, esfuerzo y trabajo. El servicio amable, profesional y cercano también es su punto fuerte. Prueba de ello es que el dueño lleva casi medio siglo con el negocio a cuestas, y eso no podría ser posible si no fuera por la pasión que este tiene y el desempeño que le pone, desde la preparación de sus tapas y platos hasta la sonrisa final al decir adiós a un cliente. “Como aquel que dice, toda una vida dedicada a la hostelería. No se asemeja, ni se parece, ni es lo mismo a cuando empezamos. La evolución ha ido escalando año tras año”, sostiene. Y esa evolución se puede ver plasmada en las paredes de su establecimiento donde las fotografías, recortes de periódicos y recuerdos se acumulan para recordar la esencia del Bar Cervino.



MARTES A JUEVES
11.00 - 23.00
VIERNES A SÁBADO
11.00 - 24.00
DOMINGO
11.00 - 16.00



CALLE AINZÓN, 18
976 43 47 77



ADN
LOCAL
POR NUESTRAS VENAS CORRE KM.0

POR
NUESTRAS
VENAS
CORRE KM.0

makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

RICMA**Gestión Integral para Hostelería****MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS**

El Guardián de tu Dinero

CAJONES AUTOMÁTICOS: Inversión efectiva y rentable desde el primer minuto

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

**Cash Guard**cashlogy **AZKOYEN GROUP**
Distribuidor Autorizado**HABLAMOS DE TU NEGOCIO****HABLAMOS DE TU DINERO****Solicite una demostración sin compromiso****CON LA GARANTIA DE****RICMA****MÁS DE 25 AÑOS INNOVANDO**C/ ESCOSURA, 43 - 50.005 ZARAGOZA - TFNO. 976 56 41 41 www.ricma.es - ricma@ricma.es*La ley y su comentario*

CONDICIONES SANITARIAS EN ACTIVIDADES Y LOCALES DE COMIDA PREPARADA

El pasado 31 de mayo se publicó en el Boletín Oficial de Aragón (B.O.A. núm. 104) el Anuncio del Departamento de Sanidad, por el que se somete a información pública durante el plazo de un mes el Proyecto de Orden, por la que se modifica la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejera del Departamento de Salud y Consumo, por la que se desarrollan determinados aspectos del Decreto 131/2006, de 23 de mayo, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas (en lo sucesivo, el Reglamento). Conviene adelantar que las modificaciones propuestas – instadas por representantes de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia en diferentes encuentros con representantes políticos y técnicos, tanto a nivel regional como provincial – afectan fundamentalmente a los establecimientos clasificados como “Bares sin Cocina” por el propio Reglamento, y constituye una primera aproximación a la solución de un problema que, necesariamente, deberá abordar la actualización de las disposiciones normativas contenidas en el mismo cuando la situación política lo permita y dispongamos de un nuevo Gobierno en la Comunidad Autónoma (revisión de las categorías previstas y adaptación a las nuevas tipologías de negocio existentes, reasignación competencial en función de los recursos ma-

teriales de las diferentes Administraciones concurrentes para garantizar el objeto de la norma tanto en establecimientos permanentes como ocasionales, revisión de requisitos en función de la evolución tecnológica de los equipamientos y de las nuevas prácticas de los establecimientos, etc.). La reciente asunción por parte de los Servicios Provinciales de Salud y Consumo de las competencias de autorización y control de los bares sin cocina debido a la escasez de medios materiales del Instituto Municipal encargado de las mismas, ha propiciado en la práctica problemas interpretativos y aplicativos, fundamentalmente en relación a los requisitos estructurales exigibles a este tipo de establecimientos, generando inseguridad jurídica en este tipo de establecimientos. La presente modificación normativa flexibiliza los requisitos estructurales exigibles a los mismos. En apretada síntesis, se permite que los aislamientos ya no sean totales y necesariamente sólidos o de

obra, posibilitando todos aquellos sistemas que garanticen la suficiente separación tras la evaluación del riesgo de la situación y de las zonas circundantes mediante elementos que podrán ser fijos, estructuras móviles o separaciones temporales de actividades (en este último caso, siempre que se intercale una limpieza adecuada entre ellas). Del mismo modo, se prevé y asume la existencia de nuevos equipamientos siempre que no mitan humos, gases o vapores y funcionen mediante sistema de filtros de carbono o sistemas equivalentes (campanas, freidoras, etc.). No obstante, debemos recordar que se trata de una propuesta que todavía no es firme, y habrá que esperar a analizar el texto definitivo conformado en función de las aportaciones presentadas por las diferentes organizaciones o entidades interesadas en fase de alegaciones. Texto, que además, deberá ser complementado con una instrucción interpretativa que aporte criterios objetivos aplicativos estandarizados, sin perjuicio del margen de interpretación del inspector actuante y del análisis pormenorizado de cada uno de los casos, para valorar la situación más óptima desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, para lo cual cualquier establecimiento cuenta con el apoyo técnico y la orientación del personal de la Asociación.

LA MODIFICACIÓN NORMATIVA FLEXIBILIZA LOS REQUISITOS ESTRUCTURALES

LUIS CARLOS FEMIA JULVE,
abogado y asesor jurídico y fiscal

**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

"RELACIONO LOS BARES CON QUEDAR CON LA GENTE A LA QUE QUIERO"

—> ENTREVISTAMOS A JORGE AZCÓN, NUEVO ALCALDE DE ZARAGOZA, PARA CONOCER CÓMO HAN SIDO SUS PRIMERAS SEMANAS EN LA ALCALDÍA Y SUS OBJETIVOS CON RESPECTO AL SECTOR HOSTELERO EN LA CAPITAL ARAGONESA.

¿QUÉ MENSAJE TE GUSTARÍA TRANSMITIR A LOS CIUDADANOS EN ESTOS PRIMEROS DÍAS COMO ALCALDE?

Ha habido un cambio en el Gobierno de la ciudad, un cambio en un gobierno de coalición del Partido Popular y de Ciudadanos y ese cambio esperemos que se note en muchas cosas. Queremos que haya mayor diálogo y mayor acuerdo del que ha habido. Venimos de 4 años en los que el eje ha sido la confrontación y queremos que en los próximos 4 años acordemos, hablemos, y dialoguemos mucho más de lo que se ha hecho.

¿QUÉ PAPEL JUEGA PARA VOSOTROS LA HOSTELERÍA EN LA CIUDAD?

Sin ningún género de dudas un papel fundamental. La hostelería y los bares forman parte de la imagen de la ciudad. Los bares, los restaurantes y la hostelería en general, es determinante. No desde el punto de vista económico sino para todo lo que es la propia promoción de la ciudad.

TANTO LA HOSTELERÍA COMO LA GASTRONOMÍA SON UN GRAN ATRACTIVO Y UNA IMAGEN DE LA CIUDAD PARA TODOS LOS VISITANTES. ¿CÓMO VALORA ESTO Y CÓMO LO PLANTEA EL AYUNTAMIENTO?

Una de las grandes ventajas que va a tener esta corporación es que todo lo que tiene que ver con la hostelería, el turismo y la cultura, va a estar dentro de un área muy importante que es la que va a llevar directamente la vicealcaldesa. Yo tengo mucha esperanza en que Sara Fernandez que es quien directamente se va a encargar de gestionar las cuestiones que tienen que ver con el sector hostelero y cultural al darles un rango político especial, tengan una atención propia. Estoy convencido de que lo va a hacer y también lo estoy de que esta apuesta política vaya a darles un mayor peso y un mayor protagonismo del que ha tenido hasta ahora.

¿QUÉ RETOS TIENE ZARAGOZA POR DELANTE A NIVEL TURÍSTICO Y A NIVEL GASTRONÓMICO?

El turismo y la gastronomía han tenido un papel importante, pero queda todavía mucho margen de mejora. Zaragoza tiene muy buenos establecimientos pero todavía podemos mejorar en la promoción y comunicación. Hacemos cosas bien, pero estoy convencido de que vamos a hacer más.



DESDE LA ASOCIACIÓN ADEMÁS DE APOSTAR POR LA HOSTELERÍA CON EL CONCURSO DE TAPAS, SE HA VENDIDO A DIFERENTES CIUDADES. INCLUSO EL AÑO PASADO A BURDEOS, ¿QUÉ IMPORTANCIA TIENEN ESTE TIPO DE EVENTOS PARA LA CIUDAD?

Yo creo que ese es un perfecto ejemplo de lo que es hacer bien las cosas. Que vayamos a conmemorar el 25 aniversario del Concurso de Tapas es un perfecto ejemplo de lo que ha sido un buen trabajo de la Sociedad Civil, de la Asociación de Cafés y Bares, de la Asociación de Hostelería en la promoción de lo que son las tapas en la ciudad. Es muy importante que haya eventos como este. Si la gente que entiende no nos dice lo contrario, tiene 3 épocas fundamentales en las que la hostelería se dispara o tiene su agosto. Es evidente que uno de ellos son las Fiestas del Pilar, todo lo que tiene que ver con la Semana Santa y el único evento que hace que se dispare el número de personas que tenemos en la ciudad es la FIMA como tercer evento importantísimo. Yo creo que es uno de los retos que tenemos de cara al futuro. Que la Administración y el Ayuntamiento de Zaragoza sea capaz de promover eventos que multipliquen el número de personas que vienen a la ciudad y por tanto todo el consumo que se hace en sectores hosteleros. Ese es uno de los retos más importantes que tenemos en los próximos 4 años.

TAMBIÉN LA HOSTELERÍA ES UN IMPORTANTE MOTOR ECONÓMICO DE LA CIUDAD GENERANDO EMPLEO. ¿CUÁL ES LA NUEVA POLÍTICA DE LA CORPORACIÓN?

Dos ideas. La primera es que cuando la economía funciona uno de los primeros sectores que lo nota es la gente que está en la hostelería. Si las cosas van bien, la gente tiene más alegría, consume más y sale a disfrutar más de los bares. Por tanto, yo creo que a todos nos interesa que la hostelería vaya bien para que le vaya bien a la ciudad entera. Este nuevo equipo de Gobierno lo que pretende es colaborar de la forma más estrecha posible con vuestra Asociación. Conocer cuáles son los problemas reales en el sector hostelero y colaborar estrechamente con Cafés y Bares para saber cuáles son los planes de promoción a poner en marcha desde el Consistorio.

¿QUÉ TIPO DE BARES LE GUSTAN A JORGE AZCÓN?

Yo soy muy de bares. Me encanta ir de tapas, salir a cenar, tomar el vermouth. Además ir de bares es quedar con amigos. Yo relaciono los bares a quedar con la gente que quiero. Por tanto, los bares cumplen una función de socialización en la ciudad que es importantísima. Si yo tuviera que asociar los bares a algo es quedar con amigos y por eso los bares me encantan.

ANTES HABÍAMOS DE LA IMPORTANCIA DEL DIÁLOGO Y UN TEMA PENDIENTE QUE INTERESA AL SECTOR HOSTELERO, QUE ES EL DE LA ORDENANZA DE RUIDO QUE QUEDÓ PENDIENTE CON LA ANTERIOR CORPORACIÓN, ¿CÓMO ESTÁ ESE TEMA Y CÓMO SE PLANTEA?

Me gustaría que hubiera tres ideas que fueran esenciales. El derecho al descanso de los vecinos está reconocido no solo legalmente, no solamente por parte de la hostelería sino de todas actividades económicas que han perjudicado ese descanso. En segundo lugar, yo creo que es muy injusto que paguen justos por pecadores. La inmensa mayoría del sector de la hostelería no genera problemas sino todo lo contrario. Lo que hace es generar riqueza, crear empleo y además mejorar la imagen de nuestra ciudad. Que eso quiere decir que quien haya que sancionar que se le sancione, pero quien trabaje cumpliendo la legalidad que se le deje trabajar. Y en tercer lugar todo esto se tiene que hacer respetando la libertad de empresa y respetando esos valores son con los que el Ayuntamiento afrontará esta cuestión.

DESDE CAFÉS Y BARES SE PROMOCIONA MUCHO EL TAPEO, QUE NO SOLO ES GASTRONOMÍA, ES TAMBIÉN DISFRUTAR DE LA COMPAÑÍA DE BAR EN BAR

Yo el año pasado tuve la suerte de que contaran conmigo para ser parte del jurado de tapas. Y ahora espero que siendo alcalde no se olviden de mí y pueda formar parte de ese jurado de tapas. O sea que daré fe ejerciendo del buen trabajo que hacen los bares en la ciudad y la buena idea que significa el Concurso de Tapas para Zaragoza.

OTRO DE LOS OBJETIVOS HA SIDO UN POCO LA DESCENTRALIZACIÓN DEL CENTRO DE LA CIUDAD. SE HA APOSTADO TAMBIÉN POR DAR VISIBILIDAD A LOS DIFERENTES BARRIOS

Es que yo creo que eso ocurre cada vez más y cada vez hay más gente que se da cuenta de que la tapa está en la filosofía de la ciudad, lo que es nuestra idiosincrasia y evidentemente no solo funciona en el centro. Funciona en todos y cada uno de los bares o alguno de los barrios donde la gente sale de tapas. Es verdad que el centro puede estar más destinado a los turistas pero yo creo que los zaragozanos cada uno en el barrio en el que pertenecemos, todos, tenemos un lugar de tapas en nuestro barrio que nos gusta más, nos gusta menos.

El debate

UN VELADOR MULTIPLICA LOS BENEFICIOS

Desde luego disponer de un velador en nuestro restaurante Nevada, y me atrevo a decir que para todos los establecimientos de la hostelería de Zaragoza, es algo muy positivo. Al final, con la llegada del verano y el buen tiempo la gente busca poder sentarse fuera. Las horas clave en la que nuestro velador empieza a llenarse de clientes es alrededor de las siete u ocho de la tarde, ya que son las horas en el que sol ya ha bajado, y se puede disfrutar de tomar algo o cenar al aire libre. Sobre todo en Zaragoza durante el día las temperaturas son muy elevadas, y en cuanto éstas bajan a todo el mundo le apetece estar en la calle y sentarse a la fresca. Algo que también influye es el factor de que cuando se está en una terraza uno tiene la sensación de estar haciendo más "vidilla" y socializando más, si lo comparamos con estar en el interior de un local. En el caso del Nevada, teniendo en cuenta que es un establecimiento muy pequeño (20 m2), el disponer de un espacio tan grande en el corazón de la plaza San Francisco es muy beneficioso, ya que el velador nos permite añadir veinte mesas más. Esto hace que se multipliquen el número de clientes, de personal y por lo tanto los beneficios que obtenemos. En el Nevada concretamente, es en Semana Santa cuando montamos el velador; pero los clientes, incluso antes de la llegada de estas vacaciones cuando sale un día soleado, empiezan a preguntar por la terraza para salir fuera a comer o tomar algo. Sin duda, es algo muy favorable para la hostelería disponer de un espacio al aire libre en el que dar servicio.

NACHO LACUEVA
Dueño del Bar Nevada

SON IMPRESCINDIBLES PARA LOS NUEVOS NEGOCIOS

Los veladores en Zaragoza han crecido mucho en los últimos años, y han cobrado mucha importancia en la vida hostelera de la ciudad aragonesa. Principalmente, desde que se instauró la ley que prohíbe fumar dentro de los establecimientos, hace más de diez años. Esto ha hecho que los hosteleros sin excepción: bares, restaurantes, pubs, cafeterías... A todos les interese disponer de un espacio en frente de su local para que los fumadores, y todos los clientes en general puedan disfrutar del buen tiempo. Este interés lógicamente incrementa con la llegada de la primavera y el verano. La gran mayoría de los clientes prefieren gozar de la velada al aire libre que en el interior de un local. Por lo que tener una terraza se ha vuelto algo casi imprescindible y que hace más atractivo el negocio hostelero. Esto lo hemos podido observar en los nuevos locales que quieren abrir sus puertas, ya casi todos tienen como requisito el encontrar una zona que vaya a permitirles instalar un velador. Traducido en números son alrededor de 900 establecimientos los que incluyen un espacio exterior de ocio. En el caso de los restaurantes es un valor añadido el poder dar cenas al aire libre, ya que es el momento de la jornada en la que se puede estar cómodamente en la calle. Algo que influye negativamente a los clientes que se encuentran en las terrazas es la limitación horaria que establece el Ayuntamiento de Zaragoza y que obliga a desalojar los veladores a la una de la mañana entre semana y a las dos los días festivos. Un horario que llevan tiempo intentando ampliar, pero debido al ruido que se genera en las calles ha creado polémica.

FRANCISCO MONTANER
Presidente de la Asociación de Veladores

LOS VELADORES COBRAN UNA GRAN IMPORTANCIA PARA EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA, PERO NO SOLO DURANTE EL VERANO, TAMBIÉN DURANTE LOS MESES DE INVIERNO EN LOS QUE ALGUNOS VALIENTES SE ATREVEN A DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA. LA TERRAZA PUEDE SUPONER LA MITAD DE LOS INGRESOS DE UN ESTABLECIMIENTO

Para los asociados de



40%
de descuento
permanente
en gafas de graduado,
gafas de sol,
audífonos,
lentillas



Mod: 4243
~~PVP(rec)=132€~~
PVP=79.2€



Mod: 7051
~~PVP(oficial)=187€~~
PVP=109.2€

SI ELLOS CAMBIAN, NOSOTROS TAMBIÉN

Por eso al comprar en central ópticos las gafas de tus hijos, hasta los 14 años te cambiamos los cristales sin coste ni condiciones adicionales y acumulable al 40%. En caso de cambio de graduación, extravió o rotura.




CENTRAL ÓPTICOS

1991 - 2016
"25 AÑOS CUIDANDO DE TUS OJOS"

Estamos situados justo encima de la nueva sede de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.

C/SANCLEMENTE 6 1º A-B
976 210 495 (Cita previa)
www.centrolopticos.es

TORRERO, 'LA VENECIA' ZARAGOZANA

VISITAMOS TORRERO CON MÍCHEL ZARZUELA Y VICENTE VALERO, DOS MIEMBROS DE LA HISTÓRICA BANDA DEL CANAL Y VECINOS DEL BARRIO, JUNTO A MARÍA JOSÉ GRACIA, UNA FAN INCONDICIONAL DE LA BANDA Y VECINA, QUE NOS GUÍAN POR ALGUNOS DE LOS BARES MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA ZONA MIENTRAS NOS DESVELAN LOS SECRETOS DEL DISTRITO.

Son las 12 del medio día y las calles principales de Torrero, -Avenida América y Fray Julián Garcés-, están repletas de vehículos y vecinos del barrio zaragozano. Es difícil aparcar, y la circulación es abundante. El comercio recibe a todos los ciudadanos que salen a hacer sus tareas y en las puertas de los bares se puede ver a alguno que otro tomar un café resguardado de las altas temperaturas del verano. Hemos quedado en el bar 'A mesa puesta' por petición de dos miembros de la histórica Banda del Canal, Michel Zarzuela y Vicente Valero, que celebran su 40 aniversario desde que empezaron a dar "guerra" en el barrio. Junto a ellos también nos espera María José Gracia, fan incondicional de la formación y vecina del distrito zaragozano. Julio, dueño del establecimiento 'A mesa puesta', recibe con un cariñoso abrazo a nuestros guías por el barrio y nos invita a bajar a la parte inferior del establecimiento para poder conocer un poco más su historia y charlar sobre sus más de 20 años en Torrero. "Llevamos 12 años en este local pero mi mujer Ana, que acaba de fallecer, y yo nos hemos dedicado toda la vida a la hostelería", afirma Julio, a quien se le humedecen

los ojos tras contarnos su reciente pérdida. En el año 89 se establecieron en la Bodega del Tío Jorge apostando por las tapas, lo que les llevó a ganar el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza en 2001 en el Concurso de Tapas. "Es un establecimiento histórico de Torrero", asegura Michel Zarzuela. Tras varios años de duro trabajo, el local se les quedó pequeño y abrieron 'A mesa puesta' con 400 metros cuadrados pero los mismos objetivos: "defender la profesión", afirma tajante Julio. Para Julio la hostelería es mucho más que atender al cliente detrás de una barra, es involucrarse con la sociedad y con el barrio. Por eso, a lo largo de todos estos

años, ha colaborado en todas las actividades que ha podido generando movimiento cultural y social en el barrio. Creó la primera liga de guiñote con 40 establecimientos participantes. "Durante ocho meses más de 400 jugadores participaron en el campeonato", nos cuenta. Ilusionado nos muestra su página web con un listado infinito de colaboraciones y actividades que él mismo ha creado, llegando a formar un equipo de fútbol en el barrio. "No te lo va a decir pero ha sido un revolucionario. No solo ha trabajado con el objetivo de cumplir con la hostelería,

también de forma social implicándose con cada una de las actividades que ha organizado y participando en todo lo que ha tenido que ver con la hostelería en la ciudad", asegura Michel. Como en casi todos los establecimientos hosteleros, en 2009 la crisis azotó a este bar que ha sabido mantenerse y seguir dando servicio. "Desde el 2006 esta casa ha mantenido a entre 16 y 20 trabajadores. El trabajo sale gracias a los obreros, a la clientela y al día a día. Pero no podemos jugar en la misma liga en un barrio obrero que en uno con un nivel económico más alto", explica Julio. Con su libro de firmas entre las manos y revisando las páginas, Julio nos cuenta que su mayor preocupación es durar en el tiempo y el día a día, así como el trato con los clientes ya que el barrio cada vez está más habitado por personas mayores. "El objetivo es que la gente no se tenga que ir al centro. Por eso abrí la coctelería 'A copa puesta', para que cualquiera pudiera tomarse una buena copa sin salir de aquí". Durante la conversación, nuestros cuatro acompañantes coinciden en que al barrio le falta zonas de estacionamiento y una mayor movilidad. "Hay un proyecto de estudio para la Gran Manzana. La idea es eliminar el tráfico rodado en zonas que están mas alejadas y en situación de degradación para generar un tipo nuevo de desplazamiento y que solo se pueda circular en una zona limitada", explica Michel Zarzuela. Sin embargo, todos coinciden en que el barrio no está preparado para eso a pesar de existir una necesidad para que se revitalicen las calles menos céntricas de la zona. Poniendo fin a esta charla, tan solo

"EL OBJETIVO ES QUE LA GENTE NO TENGA QUE IRSE AL CENTRO A TOMAR UNA COPA"



01



02

Foto 01: Michel Zarzuela, Vicente Valero y M^a José Gracia posan en el bar A mesa puesta junto a Julio, dueño del establecimiento.

Foto 02: Cárcel de Torrero, la principal de la provincia en el siglo XX.

Foto 03 -04: Bar Punto de Encuentro, uno de los más reconocidos del barrio.



03



04

Foto 05: Michel Zarzuela recuerda los inicios de la Banda del Canal en el barrio.

Foto 06: Vermú en el Bar Venecia.

Foto 07: Hablamos con Samuel, dueño del bar Portal de Torrero.

Foto 08: Los recuerdos de la infancia siempre sacan una sonrisa.



05



06



07



08



Foto 09: Michel Zarzuela con el libro de visitas del bar A mesa puesta.

Foto 10: Risas y buenos recuerdos en el Bar Venecia.

Foto 11: Vecinos de Torrero jugando a las cartas en el Bar Punto de Encuentro.



necesitamos cruzar de acera para entrar al ‘Punto de encuentro’, otro de los locales más conocidos de Torrero. Ya en la barra del bar Michel nos cuenta cómo la Banda del Canal nació en 1977 como una comparsa reivindicativa para acabar con el modelo de Fiestas del Pilar del momento. “El punto fundamental en el que todo nació es en una cena en la Lonja que se hacía con la ‘crème de la crème’. Salimos desde aquí con la banda hasta la Lonja para coincidir con otros

LA BANDA DEL CANAL NACIÓ PARA REIVINDICAR EL MODELO DE FIESTAS DEL PILAR

grupos y hacer una cena propia fuera. Lo que no sabíamos era que nos iba a esperar la Policía Nacional”, cuenta Michel entre risas. “De una manera u otra nos recuperamos y la cena se hizo. Así es como surge el movimiento vecinal”, nos explica. La Banda del Canal nació en el número 43 de la calle Granada de Torrero y aunque actualmente el grupo se ha establecido en

10 miembros, han llegado a ser más de 20 personas las que se paseaban por las calles, no solo de Torrero, para durante todos estos años reivindicar la vida cultural y de las fiestas. Durante todo este tiempo han cosechado grandes éxitos como la aparición en la película ‘Las Aventuras del Barón de Munchausen’ en Belchite junto a Uma Thurman y Terry Gilliam en 1987 o la más reciente, la grabación de la canción ‘La Noche en Zaragoza’ junto a Joan Manuel Serrat en junio de 2018. A lo largo de estos 40 años, Torrero ha sufrido grandes cambios. “Antes sabías todo lo que pasaba en el barrio, si alguien se moría o si le había pasado algo. Esto podía ser un poco intrusivo pero nos hacía sentir conectados entre todos”, explica Vicente Valero. María José, que asiente con la cabeza apoyada en la barra del bar del ‘Punto de encuentro’ opina igual: “Se ha perdido esa red social que existía antes en las calles, en los bares, comercios... Ahora no nos enteramos de nada de lo que pasa y es una pena que se pierda esa cercanía”. Salimos del ‘Punto de encuentro’ para enearnos calle abajo hasta la Plaza de las Canteras y visitar otro de los establecimientos más conocidos del barrio, ‘El portal de Torrero’. Allí nos espera Samuel que nos cuenta como en los 17 años que lleva instalado ha vivido “un cambio total”. “En el 2004 estábamos aquí cuatro

personas, ahora solo dos”, nos cuenta. Aunque las cosas han cambiado, los ver-mús siguen siendo un filón importante en la zona, “pero ya no son como los de antes en los que cada uno de los que venía pagaba una ronda. Antes los jóvenes con 18 años trabajaban y tenían dinero para pagarse un buen ver-mú”. Samuel achaca a la falta de pequeño comercio el bajón de la actividad hostelera y el Centro Comercial de Puerto Venecia se convierte en el centro de la conversación. “Yo todavía me resisto y sigo comprando en comercios locales”, asegura Vicente. Encaminados a poner fin a nuestra pequeña ruta hostelera por el barrio visitamos el ‘Bar Venecia’ en la calle Juan Aguas, “muy cerquita de donde yo nací”, sonríe Michel. Ya son más de las 13.30 horas y aunque es un “día de labor”, nos encontramos a la clientela disfrutando del surtido de pinchos y tapas de la barra. “Nosotros nos quedamos aquí alargando un poquito el ver-mú”, se despide María José, y “disfrutando del barrio”, dice entre sonrisas Vicente. Aunque el sector hostelero es el primero en verse afectado cuando los tiempos cambian, sin duda alguna los bares siguen siendo el refugio de todos para evadirnos del día a día y poder disfrutar de la gastronomía zaragozana sin necesidad de salir de la provincia.

EL ARTE QUE NACE DE LAS PIEDRAS

LAS PIEDRAS PUEDEN SER EL MEJOR ESCENARIO PARA EL ARTE. PORQUE, CUANDO A LA EXPERIENCIA, A LA TÉCNICA Y AL TALENTO SE SUMAN LOS SUEÑOS Y LAS ILUSIONES, INCLUSO LAS PIEDRAS SE CONVIERTEN EN FUENTE DE INSPIRACIÓN PARA INTERPRETAR SOBRE ELLAS UNA OBRA DE ARTE.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CARIÑENA.

EL VINO DE LAS PIEDRAS.



CARIÑENA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA



EL VINO
DE LAS
PIEDRAS
D.O.P. CARIÑENA

WINE MODERATION EU
100 GR VINO
EL VINO CONSUMIDO CON MODERACIÓN

LA MANON

LA MANON, EL NUEVO GASTROBAR & BOULANGERIE ABRE SUS PUERTAS EN LA PLAZA DEL PILAR PARA OFRECER BRUNCH, DESAYUNOS, BATIDOS Y MUCHO MÁS.



La nueva cafetería-gastrobar que acoge la Plaza del Pilar nos ofrece una gran variedad de platos para todos los paladares y momentos del día. Su amplia carta incluye: tapas tradicionales, ricas focaccias al estilo italiano, batidos saludables, hamburguesas y bocadillos, así como distintos desayunos... “Diversos platos sencillos y apetecibles”, nos cuenta Ricardo Scalese, el dueño del nuevo establecimiento. Ricardo es el emprendedor de este proyecto, un italiano enamorado de España, los españoles y su gastronomía, nos confiesa. Con ilusión puesta en el negocio abrió las puertas de la Manon el pasado 25 de junio siguiendo con una

TRADICIONAL, ALTERNATIVO E INCLUSIVO, ESÍ ES LA MANON

tradición familiar, ya que sus antepasados tenían un restaurante en Turín hace más de cuarenta años. A pesar de ser una franquicia, Ricardo nos cuenta que el buen trato con los clientes es el ingrediente que él puede aportar para que su restaurante vaya viento en popa. La Manon es un lugar

agradable para acudir con amigos, familia y compartir gastronomía saludable y bebida, ya que también ofrecen cócteles; “pero sobre todo sonrisas”, añade el propietario. Uno de los puntos fuertes de la carta de la Manon son los “Açaí bowls”, un desayuno de moda difícil de encontrar en la ciudad. Esta receta está elaborada a base de distintas frutas congeladas y açaí, una baya procedente de Brasil y considerada un superalimento. En su carta podemos encontrar una oferta muy llamativa que puede sorprender a los healthy fooders de la ciudad. “La Manon va a ser un local convencional, pero al mismo tiempo con un toque que lo haga diferente”, asegura. La Manon abre las puertas a todo el mundo: jóvenes, mayores, turistas... Ricardo lo describe como un espacio inclusivo y gayfriendly. Este nuevo establecimiento abre sus puertas desde las 8 de la mañana hasta las 10 de la noche todos los días de la semana y además, tienen intención de ampliar el horario hasta la 1 de la mañana los fines de semana.



LUNES A DOMINGO
08.00 - 22.00



PLAZA NTRA. SRA.
DEL PILAR, 15
TEL. 684 34 30 63

“NUESTRO RETO ES QUE LOS ASOCIADOS AFRONTEN LOS CAMBIOS CON ÉXITOS”

→ HABLAMOS CON JULIO AMARO, PRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE ZARAGOZA, PARA CONOCER EL ESTADO DEL MERCADO.



Julio Amaro, presidente de la Asociación Empresarial de Instalaciones Eléctricas de Zaragoza.

¿A QUÉ RETOS SE ENFRENTAN EN LA ACTUALIDAD?

Nuestro sector está inmerso en continuos cambios tecnológicos y de mercado. Nuestro reto principal es intentar que los asociados afronten estos cambios con garantía de éxito. Para ellos estamos haciendo un gran esfuerzo en la formación de nuestras empresas y de sus empleados.

¿QUÉ EVOLUCIÓN ADVIERTE EN EL SECTOR DEL ASOCIACIONISMO?

Todos coincidimos en que el asociacionismo ha cambiado. En la actualidad las empresas demandan sobre todo buenos servicios, asesoramiento e información, y lo quieren de manera inmediata.

¿CÚAL SU OPINIÓN SOBRE LA MOROSIDAD EN EL SECTOR?

Lamentablemente, la convocatoria de elecciones generales paralizó el trámite parlamentario de la Proposición de Ley de Refuerzo de Lucha contra la Morosidad, que incluía un régimen sancionador para castigar los incumplimientos de los plazos de pago entre empresas y entre éstas y la Administración. Dado que todo el trabajo parlamentario estaba muy avanzado, debe exigirse a los grupos parlamentarios que tramiten la ley con toda urgencia.

¿QUÉ OTROS PROBLEMAS SUFREN LAS EMPRESAS DE SU ASOCIACIÓN?

Muchas de los problemas de nuestra empresa se deben a que el empresario muchas veces no cuenta con los conocimientos administrativos necesarios, ni con un soporte que le permita garantizar la obtención de créditos, que por consiguiente limita la adquisición de tecnología, desconocen completamente el mercado que los margina y se les complica el posesionarse. Nuestras empresas, en general, tienen difícil acceso a los recursos provenientes de apoyos de gobierno, instituciones y organizaciones auxiliares de crédito.

¿QUÉ OPINA SOBRE LOS RETRASOS DE LA JUSTICIA?

Perjudican enormemente a las empresas, “obligando” incluso a tener que despedir a buenísimos empleados profesionales y trabajadores, no se lo deseamos a nadie.

¿QUÉ LE IMPULSÓ A SER PRESIDENTE?

Ya pertenecía a la Junta Directiva de la asociación desde sus inicios. En noviembre de 1990, tras el cese del anterior presidente, me presenté a las elecciones, siendo elegido por mis compañeros para defender sus intereses e intentar incrementar su espíritu asociativo. El pasado mes de abril fui reelegido para un nuevo mandato de cuatro años.

¿CUÁLES SON LAS PRINCIPALES LÍNEAS DE ACTUACIÓN DE LA ASOCIACIÓN?

El fin genérico lo constituye la defensa de los intereses de índole económico y social de sus asociados, junto a la promoción de todo cuanto contribuya a fomentar el prestigio de la profesión, la armonía y compañerismo entre los mismos. Creo que la misión fundamental es intentar que nuestras empresas continúen creciendo en sus intereses tecnológicos y comerciales, siempre de manera ética y profesional, contando con todo tipo de asesoramiento técnico.

AMBAR CITRUS, LA NUEVA AMBICIÓN ARAGONESA



LA ZARAGOZANA HA APOSTADO POR UNA COMBINACIÓN EXÓTICA DE CERVEZA Y LIMÓN NEGRO EN SU NUEVA AMBICIOSA, AMBAR IMPERIAL CITRUS.

La familia de Ambiciosas de Ambar sigue creciendo con su más reciente incorporación: Ambar Imperial Citrus; una combinación exótica de cerveza elaborada con lúpulo Lemon Drop y Limón negro, ingrediente tradicional de la cocina persa. Esta nueva creación, que cuenta con 6 grados de alcohol y 25º IBU, es la décima propuesta

de la colección Ambiciosas de Ambar y la primera en salir a la luz este año. Su elaboración a partir de una suave mezcla de maltas tostadas, unida con las notas de amargor propiciadas por el lúpulo Lemon Drop y los aromas del Limón negro dan como resultado un “encuentro imperial entre la cerveza y los cítricos”, una lager ligeramente turbia y llena de

matices gracias a la mezcla de fruta, lúpulo y cereal. La colección ambiciosas, iniciada hace tres años, es la “interpretación más personal del maestro cervecero” de la compañía, que ya aúna diez cervezas especiales. Desde el pasado 18 de junio, los amantes de la cerveza pueden adquirir estas ediciones únicas en su página web, a través de su nueva tienda online.

Beber con responsabilidad

En una de estas reuniones donde la amistad y el dialogo primaban sobre todo lo demás, me preguntaron, cuál era mi opinión sobre las rutinas del botellón, llevado a cabo por bastantes jóvenes. Y yo, como es habitual, di mi opinión profesional al respecto. Yo no estoy en contra del botellón, de lo que estoy en contra es de su calidad, de saber tomar esa calidad y del respeto mutuo de todos ellos. EFECTOS DEL ETANOL Los efectos del etanol dependen en gran medida de cómo se incorpora éste al torrente circulatorio. En ayunas, pasa rápidamente por el estómago y llega al duodeno y al intestino delgado, donde se absorbe, y pasa a la sangre en algo menos de treinta minutos.

Con el estómago lleno se difunde en la sangre con lentitud. Es buena idea la de algunos establecimientos de poner a su clientela con la consumición algo solido para que su estómago lo digiera mucho mejor. Dicen los expertos que beber alcohol traspasando los límites que marcan los cánones establecidos es más dañino para el consumidor y más perjudicial para las personas que le rodean que la propia heroína, cocaína o el crack. El alcohol se sitúa en primer lugar con un 72%, la heroína con el 54%, y la cocaína y el crack con el 54%. Es por ello que debéis tener vuestra propia personalidad a la hora de decidir qué queréis tomar y cuánto queréis tomar. Yo, como camarero durante cincuenta años y habiendo pasado por todos los departamentos de un gran hotel; bar

americano, cafetería, servicio de pisos, discoteca, sala de fiestas, restaurante, sumiller, etc., os aconsejo que no bebáis por beber, ni aquello que no os apetezca u os quieran imponer, y que disfrutéis al máximo de la bebida que hayáis elegido. De la misma forma, velaremos en todo momento por nuestros amigos y decidiremos lo mejor para ellos cuando su comportamiento no sea el más adecuado. Actuemos responsablemente antes de que sea demasiado tarde y tengamos que lamentarnos. Si bebes, no conduzcas y si lo haces, hazlo con responsabilidad de lo contrario pones en riesgo tu vida y la de los demás.

VICENTE CASTILLO GÓMEZ,
profesor de hostelería y experto en coctelería

UNIDOS CONTRA LAS AGRESIONES SEXISTAS

EL AYUNTAMIENTO, LAS SALAS DE OCIO, LOS BARES Y LAS PEÑAS SE COMPROMETEN CON UN PROTOCOLO DE ACTUACIÓN QUE BUSCA REFORZAR LA IMPLICACIÓN SOCIAL CONTRA LAS AGRESIONES SEXISTAS.

Casi 20 establecimientos de ocio y más de 20 peñas zaragozanas se han unido al Ayuntamiento en su iniciativa para reforzar la implicación de la ciudadanía contra las agresiones sexistas en los próximos meses, en los que se celebrarán varias fiestas en los barrios, y como preparación para las Fiestas del Pilar. “El

objetivo final es seguir incrementando la concienciación social para que todas las personas puedan disfrutar de su tiempo de ocio en igualdad y en un ambiente libre de machismo”, explica Mª Fe Antoñanzas, Concejala de Mujer, Igualdad y Juventud. Esta iniciativa se ha reforzado con una nueva campaña en redes sociales difundida

por el Servicio Municipal bajo el lema: “Vamos a plantar cara a las agresiones sexistas”. Las quince salas asociadas al convenio de colaboración con la Asociación Aragón en Vivo en 2017, posterior a la campaña contra las agresiones y actitudes machistas, ‘No es No’, fueron las primeras en adherirse al Protocolo propuesto por el Ayuntamiento al que se han ido sumando nuevos establecimientos zaragozanos. Entidades como la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza, la Asociación Provincial de Empresarios de Salas de fiesta, baile y discotecas de Zaragoza, Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza (Horeca), Federación Interpeñas y Unión Peñista han colaborado en la difusión de esta iniciativa. Los espacios comprometidos con la causa disponen de mensajes como “No estás sola” en los aseos femeninos o “Presta ayuda” en ambos sexos, así como un procedimiento de actuación ante una agresión y una guía con teléfonos de referencia.

Tablón de anuncios



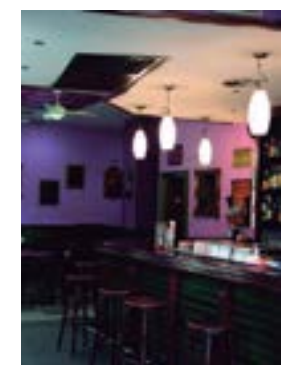
SE TRASPASA BAR CERVECERÍA EN DELICIAS

Por no poder atender, se traspasa Bar Cervecería en Delicias. El local dispone de 160 m2 de planta, terraza y una barra central. Las máquinas están en buen estado y cuenta con licencia definitiva.
Tel. 696 348 734
/ 976 33 24 79



TRASPASO DE BAR EN LA ZONA DE JUEPINCHO

El establecimiento, ubicado en La Magdalena, junto a la zona de juepincho cuenta con licencia definitiva, cocina con salida de humos y aire acondicionado. Dispone de todo lo necesario para empezar a trabajar.
Tel. 605 900 485
/ 691 415 475



EL SIGLO DE ORO BUSCA NUEVOS DUEÑOS

El local está situado en el barrio San José, en la calle Zaragoza la Vieja, 16. Cuenta con 155 m2, terraza, licencia definitiva y está listo para seguir con la actividad. Está constituida como Sociedad Limitada y libre de cargas.
Tel. 630 09 80 22



Imagen de la Contradanza de Cetina. Foto: Mimu Fotografía

LA CONTRADANZA: EL BAILE MÁS SINGULAR DE ARAGÓN

CADA AÑO TODAS LAS GENERACIONES DE CETINA SE UNEN PARA CELEBRAR EL CARISMÁTICO BAILE QUE GUARDA SIGLOS DE TRADICIÓN, LA CONTRADANZA.

Cetina es un municipio de la provincia de Zaragoza situado en el corazón de la vieja Celtiberia, y limitado por las tierras vecinas de Castilla. Su conjunto urbano formado por calles zigzagueantes le dan un aspecto arábigo que nos transporta a un pueblo aragonés de la época medieval. Además, es el pueblo donde nació uno de los dances más antiguos y espectaculares de Aragón. El dance, un famoso baile que germinó en la cuna aragonesa de Cetina, consiste en un paloteado con acompañamiento de música y recitado de versos. La RAE lo define como una composición

poética que se narra durante un baile de espadas. Estos bailes populares y llenos de tradición cobran protagonismo en las fiestas de la localidad que se celebran cada 19 de mayo en honor a San Juan Lorenzo, conocido como el patrón del pueblo y símbolo de la unidad local. También, la Contradanza de Cetina es la máxima expresión de esta fiesta tan significativa para el pueblo aragonés. Y aunque tradicionalmente se organizaba las noches plenilunio, en la actualidad, la celebración siempre tiene lugar el 19 de mayo, independientemente de la fase lunar. El objetivo final de estas fiestas locales

siempre ha sido activar la conciencia de los más jóvenes para que se sientan orgullosos de pertenecer al pueblo de Cetina. En este baile, los contradanceros forman distintas figuras y movimientos llamados cuadros plásticos. Al compás de la música moderna con cierto aire céltico y siguiendo un orden rítmico, los contradanceros que lucen trajes negros con trazos blancos asemejando un esqueleto, van siguiendo al director de la función conocido como “el diablo”; que a través de palmadas organiza a los danzantes por parejas. Una de las características que destaca en este baile es que las manos siempre permane-

01



Foto 01: Danzantes de la Contradanza. Foto: Mimu Fotografía

02



Foto 02: Dace de Cetina en honor a San Juan Lorenzo. Foto: Jesús Marco.

03



Foto 03: El Dance da comienzo en Cetina. Foto: Jesús Marco.

04



Foto 04: El Diablo de la Contradanza. Foto: Mimu Fotografía

cen pegadas a la cintura, por lo que los pasos se realizan solo con los pies. El fuego es otro elemento importante en el espectáculo, ya que los bailarines sujetan hachas encendidas en llamas, símbolo de alegría según cuenta la tradición aragonesa. Todos los danzantes excepto el diablo llevan una careta blanca que cubre sus rostros. El espectáculo no acaba hasta que las treinta figuras han sido representadas frente al Ayuntamiento, culminando con el simulacro de la muerte del diablo, el único personaje que viste de rojo. Sin duda, es una de las celebraciones más carismáticas de España, la cual requiere una gran cohesión de grupo y buena forma física para alcanzar la perfección de la danza ritual, que puede durar hasta casi dos horas. El nombre Contradanza procede del inglés country dance que pasó al francés

como Contradance en el siglo XVII y más tarde se introdujo en España. A pesar de ser una Fiesta de Interés Turístico de Aragón es curioso que carezca de textos que documenten sus inicios, al igual que tampoco existe ningún manual que explique cuáles son los pasos para llevarla a cabo; excepto un primer registro de que el baile tuvo lugar en las fiestas de 1751. Lo que hace aún más singular esta tradición. Sin embargo, las raíces de dicho espectáculo recuerdan al origen del teatro y los danzarines de mimo. La Contradanza se ha transmitido siempre a través del boca a boca a las nuevas generaciones, lo que ha hecho que se ponga mucho más interés en aprenderlo y transmitirlo, para poder mantener vivo el característico baile. Según las habladurías populares la danza la iniciaron espontáneamente los jóvenes

de la localidad, y se han ido combinando elementos más antiguos que se aglutinan con otros más modernos hasta dar con la Contradanza que conocemos hoy en día. Bien es cierto, que los ingredientes que nunca faltan en esta fiesta son las risas y la alegría que despierta en la gente que asiste al espectáculo. En este festejo tan significativo, las calles se llenan de gente que lucen sus mejores trajes para disfrutar de las danzas, la música, el olor a incienso, las rosqui-llas típicas, el buen vino de la tierra... y en el que siempre triunfa la centenaria Contradanza. Un espectáculo vivo y participativo que constituye una de las señas de identidad del pueblo. Un patrimonio cultural que hay que conservar y transmitir de generación en generación.

Contradanza de Cetina

Bien de Interés Cultural Inmaterial



Cetina

"LA CONTRADANZA HA LLEVADO ARAGÓN POR ESPAÑA Y EL EXTRANJERO"

—> HILARIO GONZÁLEZ, ALCALDE DE CETINA, NOS HABLA SOBRE LA IMPORTANCIA DE LA CONTRADANZA Y LOS PROYECTOS DEL PUEBLO.



Hilario González, alcalde de Cetina, en un mirador de la localidad. Foto: Ester Martín.

ARAGÓN HA DECLARADO LA CONTRADANZA BIEN DE INTERÉS TURÍSTICO Y ES UN GRAN RECLAMO DE CETINA

La contradanza es muy importante para el pueblo, la hemos vivido desde que éramos pequeños. Yo he sido contradancero y bailar la contradanza te llena mucho. Igual que el dance cuando eres crío, la contradanza cuando ya eres más mayor.

CADA AÑO ATRAE A MUCHAS PERSONAS AL PUEBLO Y OS HA REPRESENTADO EN DIVERSOS LUGARES Y DÍAS SEÑALADOS.

La contradanza ha representado a Cetina y Aragón en toda España e incluso en otros países. Estuvo en el Carnaval de Venecia y también participó en un intercambio cultural en la República Checa. A Zaragoza también se ha ido un montón de veces, a Calatayud... Fuera de Aragón, ha estado presente en Madrid, por la zona de Tarragona, y un largo etcétera.

SOBRE CETINA, ¿CÓMO SE ENCUENTRA EL PUEBLO Y EN QUÉ PROYECTOS SE ESTÁ TRABAJANDO?

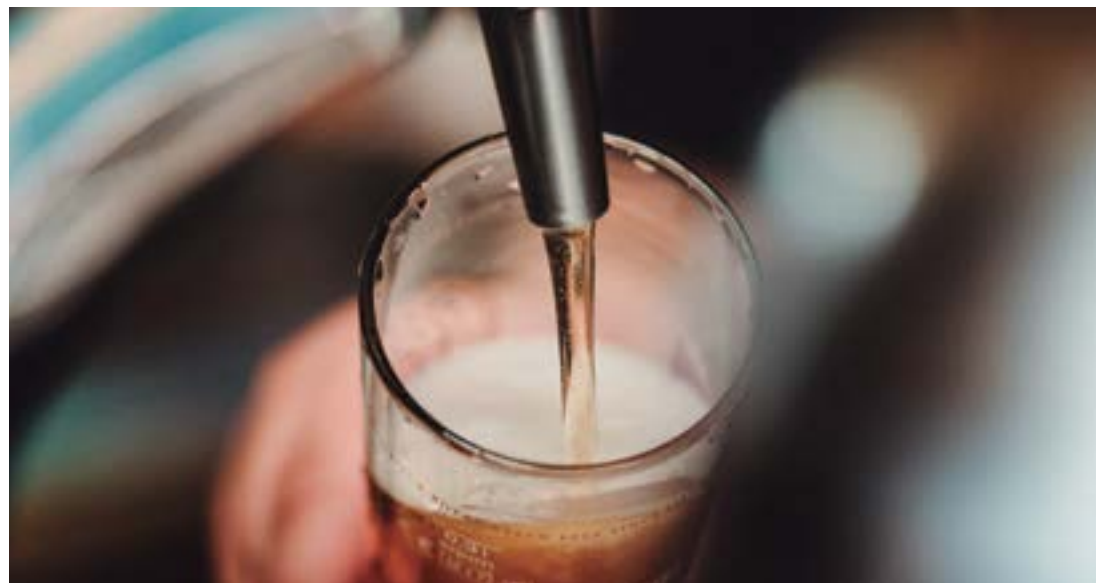
Durante la legislatura pasada, trabajamos en la creación de un velatorio municipal, que ha sido la obra estrella. Tiramos un antiguo cuartel viejo de la Guardia Civil, y en su lugar pusimos el velatorio con un jardín. Es un elemento necesario para pueblos como Cetina. También hemos arreglado varias calles, y hemos asfaltado la Calle Arrabal. En las calles nuevas, hemos hecho la red de saneamiento y abastecimiento de agua. En el tema de las escuelas, hemos echado todo

AHORA QUE EL TURISMO DE INTERIOR ESTÁ EN AUGE, ¿CÓMO SE ENCUNTRA CETINA A NIVEL DE TURISMO Y HOSTELERÍA?

el patio de recreo con hormigón, hemos pintado las canastas, porterías, campo de futbito, de baloncesto, etc; y además hemos puesto luces led en las aulas. El plan estrella que tenemos entre manos ahora es el cambio del alumbrado. El que teníamos era el que se puso hace casi cuarenta años. Lo estamos quitando para poner luces led, que supondrá un ahorro anual de unos 18,000€. Otro de los proyectos actuales, es la recuperación de los peirones que había a la entrada del pueblo. Con la llegada de la autovía desaparecieron y ahora los vamos a recuperar. Finalmente, en un futuro haremos una serie de obras para poder traer al pueblo el agua de un pozo en la sierra que ahora abastece el polígono industrial. Y, además, se va a construir un ambulatorio nuevo en lo que antiguamente era la casa de los maestros.

Hace unos 15 o 16 años, la anterior corporación recibió una subvención de la Comarca para reconvertir el antiguo lavadero, que estaba cerrado, en un museo de Contradanza. Intentamos mantener este museo curioso, y cuando llega el Día de la Contradanza lo abrimos al público para que acudan a visitarlo. Allí se pueden ver los trajes de la Contradanza, las mudanzas, fotos de contradanceros de hace un montón de años, la lista de todos los diablos que han salido durante la Contradanza, etc. El 27 de julio se celebra en Cetina el Campeonato de Aragón de ruta para cadetes y juveniles y el día 28, para sub 23, máster y élite. Es una carrera muy importante que agrupa a 200 corredores y que atraerá a mucha gente ese fin de semana. Por otro lado, cuando llega la Contradanza o las fiestas, mucha gente nos llama para preguntar por alojamiento. En Cetina podemos encontrar una gran oferta, disponemos de una casa rural que se llama El Mirador de las Estrellas, cuatro apartamentos rurales y un albergue municipal con 30 camas.

AUMENTA EL CONSUMO DE CERVEZA EN LA HOSTELERÍA



EL PASADO 2018 EL CONSUMO DE CERVEZA POR PARTE DE LAS EMPRESAS HOSTELERAS AUMENTÓ UN 7.8%.

La cerveza se consolida como la bebida fría más consumida fuera del hogar, especialmente en los establecimientos hosteleros. Así lo indica el Informe socioeconómico del sector de la cerveza en España 2018, elaborado por Cerveceros de España. Este año, dos de cada tres cervezas (67%) que se consumieron fuera de casa se hicieron por esta vía, suponiendo un incremento de cuatro puntos con respecto al año anterior y

lográndose un aumento en el consumo de cerveza del 7.9% en la hostelería. Con estos datos, se supera por primera vez la marca registrada en 2017. La cerveza no solo se ha convertido en un gran reclamo para los consumidores, sino que puede llegar a suponer el 25% de la facturación de los bares y, en el caso de las pequeñas empresas de menos de 10 empleados, ascender hasta el 40%. El aumento en el consumo ha venido acompañado de un incremento en la pro-

ducción de esta bebida en España, que alcanzó los 38.4 millones de hectolitros en 2018. Este hecho implica un aumento del 2.2% con respecto al ejercicio del año anterior y supone la quinta subida consecutiva en los últimos años. El estudio señala como los principales factores de esta tendencia al alza las exportaciones -que aumentaron un 3%- y la influencia del turismo, que batió el récord de visitantes a nuestro país en 2018.

CASI 1.8 MILLONES DE HOSTELEROS EN ESPAÑA

EL SECTOR HOSTELERO ALCANZÓ EN JUNIO 1.783.022 TRABAJADORES AFILIADOS A LA SEGURIDAD SOCIAL, UN 3,5% MÁS QUE EL AÑO ANTERIOR.

El sector de la hostelería en España se encuentra en un momento de auge en cuanto al número de profesionales dedicados a estas labores. El pasado mes de junio se registraba un total de 1.783.022 trabajadores del mundo hostelero afiliados a la Seguridad Social, según los datos proporcionados por el Ministerio de Trabajo. Estos casi 1.8 millones de hosteleros suponen un crecimiento en el sector con respecto a las cifras del año anterior. Comparando los



resultados obtenidos en el mismo periodo de 2018, se ha experimentado un crecimiento del 3,5%, es decir, se ha incrementado la cifra en 60 mil trabajadores más. Dentro de las actividades hosteleras, si nos centramos únicamente en la restauración, esta ha logrado un crecimiento del 3,5% -la misma tasa interanual que se experimentó en mayo de este mismo año- que se traduce en 1.393.932 trabajadores dedicados a las labores hosteleras en bares y restaurantes. Por otro lado, el empleo en la oferta de alojamientos también se ha visto aumentado. Los datos reflejan un crecimiento del 3,3% con respecto a 2018, con un total de 389.090 afiliados. El incremento en el número de afiliaciones de este nuevo año ha tomado un ritmo mayor que el experimentado en el año anterior.

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 la Sociedad General de Autores
- Revista Zaragoza Hostelería. Información y anuncios
- Circulares informativas
- Guía de tapas
- Subvenciones
- Pólizas colectivas de Convenio y Responsabilidad Civil

SERVISERVICIOS NO INCLUIDOS EN CUETO

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 y de actualidad
- Promociones: ruta de bares por la ciudad y comarcas
- Vamos de copas: fiestas en las zonas de marcha
- Buzón del Asociado: dudas, consultas y sugerencias

AMBAR IMPERIAL CITRUS,

EL PRIMER LANZAMIENTO DEL AÑO DE
LA COLECCIÓN AMBICIOSAS

