

Zaragoza

HOSTELERA

Nº 335 | OTOÑO 2018



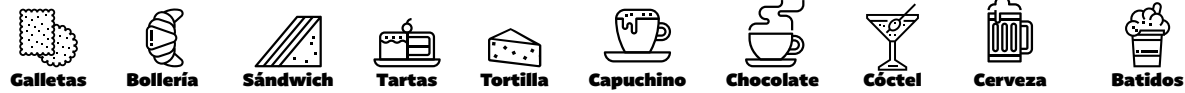
El Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia ya ha abierto las inscripciones para su XXIV edición.

Vamos al bar Alcázar, un histórico de Zaragoza, y visitamos la Pollería San Pablo en El Gancho.

Descubrimos la zona del Distrito Universidad a través de sus bares y restaurantes emblemáticos.

IMPRESIONA A TUS CLIENTES

ERICOFFEE, EL DECORADOR DE CAPUCCINOS Y ALIMENTOS



PERSONALIZA TU CONSUMICIÓN DESDE TU SMARTPHONE

Convierte cualquier consumición en una divertida experiencia para tus clientes



Hoteles
Cafeterías
Restaurantes
Panaderías
Bares...

Felices Fiestas



www.ericoffee.com



EDITORIAL

Tras la compra de la nueva sede para la Asociación y el traslado de las oficinas a la misma, el siguiente objetivo de nuestro equipo directivo es la puesta en marcha del Centro de Formación con el que se completará la oferta de nuestra entidad y se tratará de satisfacer una necesidad histórica del sector de la hostelería: la formación de sus trabajadores. En los próximos meses, este gran reto se convertirá en una realidad que, por supuesto, necesitará de grandes dosis de ilusión y esfuerzo por parte de todos los que formamos la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y supondrá una gran oportunidad para todos nuestros asociados y los profesionales de la hostelería.

Por otro lado, me gustaría lanzar un mensaje de agradecimiento para todos aquellos que han contribuido y siguen contribuyendo a la consolidación de nuestra Asociación, desde los mismos fundadores, como Felipe Alcázar, que precisamente aparece en este número de la revista, a pioneros del Concurso de Tapas, como Ricardo Morales, que salió en el anterior, hasta cada uno de los asociados y trabajadores, como Jorge Bernués, que se jubila después de 33 años en esta casa.

Por último, no quería despedirme sin animaros a que os apuntéis a la XXIV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza, que como ya sabéis es el más antiguo de España y patrimonio de todos los zaragozanos, y sin deseáros unas felices Fiestas del Pilar. ¡Un saludo!

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



PORTADA

La portada de este número, el 335 de la revista Zaragoza Hostelera, está basada en el cartel de la XXIV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por Cafés y Bares.

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

LA XXIV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS YA ESTÁ EN MARCHA

Del 8 al 18 de noviembre tendrá lugar en Zaragoza y provincia el certamen más antiguo de tapas. Esta nueva edición ya tiene cartel y ha abierto las inscripciones. Un año más las tapas serán solidarias, donando parte de la recaudación a Believe In Art.



PÁGINAS

6-7

Página 8-9

ENTREVISTA A
BERNUÉS: SE JUBILA
TRAS 33 AÑOS



Página 12-13

ENTREVISTA A JOSÉ
LUIS SANZ, VOCAL
DE OCIO NOCTURNO

Página 10-11

BAR POLLERÍA SAN
PABLO: AIRE FRESCO
EN EL GANCHO

Página 19

BAR ALCÁZAR, MÁS
DE SIETE DÉCADAS
TRAS LA BARRA

Página 20-21

ENTREVISTA
AL CONSEJERO
JOAQUÍN OLONA

Página 22-23

LA GASTRONOMÍA
DEL DISTRITO
UNIVERSIDAD

Página 30-31

VINOS Y ACEITES,
LA RIQUEZA DE
MAGALLÓN

Página 34-37

CARTEL Y
PROGRAMA DE LAS
FIESTAS DEL PILAR

-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



EL PLAZO DE INSCRIPCIÓN EN EL CONCURSO DE TAPAS FINALIZA EL 22 DE OCTUBRE



Juan Diego Ingelmo, ganador del cartel que representa este año al Concurso de Tapas de Zaragoza.

**TODO EL QUE QUIERA PARTICIPAR EN LA PRÓXIMA EDICIÓN
DEL CONCURSO DE TAPAS QUE TENDRÁ LUGAR DEL 8 AL 18 DE
NOVIEMBRE YA PUEDE INSCRIBIRSE EN LA ASOCIACIÓN O A TRAVÉS
DE LA WEB DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA.**

El Concurso de Tapas de Zaragoza está a la vuelta de la esquina y poco a poco se van conociendo más detalles sobre la próxima edición. El plazo de inscripción del concurso, que tendrá lugar del 8 al 18 de noviembre, está abierto para todos los bares y restaurantes que quieran participar en un certamen que prevé una participación histórica. Por ello, el plazo para inscribirse en el certamen estará abierto hasta el próximo 22 de octubre. Los trámites se pueden realizar a través del correo electrónico concursoTapaszaragoza@gmail.com incluyendo el Boletín de Inscripción al concurso disponible en la página web www.cafesybares.com junto con el justificante de abono o transferencia de la cuota de inscripción o cumplimentándolo físicamente en la sede de la Asociación de

Cafés y Bares de Zaragoza, en la calle de Sanelemente, 6-8.

Por otro lado, este año la promoción del Concurso ha sido todo un éxito, ya que se ha realizado una gira para promocionar las tapas de Zaragoza que ha llegado a Madrid y a la ciudad francesa de Burdeos. Además, en agosto ya pudimos conocer el cartel que dará imagen a la XXIV edición del certamen de tapas oficial más antiguo de España. La obra, bajo el nombre 'Z' y firmada por Juan Diego Ingelmo, fue elegida como vencedora del certamen ante un jurado formado por Marta Pastor, de la Escuela Superior de Diseño de Aragón, Bea Lucea de Believe in Art y Juan Ramón Giménez, de la Agencia Dos Cuartos. El cartel, cargado de color, tiene dos partes muy diferenciadas. Una es la parte

del dibujo, concentrada en la letra, y la otra la tipografía de la 'Z'.

Otra de las revelaciones para esta nueva edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia es la entidad colaboradora a la que se donará dinero tras la recaudación de esta edición. Se trata de la asociación zaragozana Believe in Art, que ayuda a la mejora del día a día de niños hospitalizados a través de la creación artística. Como en ediciones anteriores, se destinarán 0,50 céntimos de cada bono de tres tapas con bebida vendidos durante el Concurso de Tapas. La firma del acuerdo entre la Asociación organizadora del Concurso de Tapas y Believe in Art tuvo lugar el pasado mes de septiembre en el Espacio Ámbar, en presencia del presidente de Cafés y Bares, José María Marteles, y la co-fundadora y



José María Marteles, presidente de Cafés y Bares, junto a Beatriz Lucea, co-fundadora y coordinadora de Believe in Art.

coordinadora de Believe in Art, Beatriz Lucea. El Espacio Ámbar ya fue el escenario en el que se firmaron anteriores convenios solidarios con causas tan justas como la de la Asociación Española Contra el Cáncer o la de Lucha contra el Hambre. Con este tipo de actuaciones, la Asociación de Empresarios de Cafés y

Bares de Zaragoza y provincia muestra que sus fines van mucho más allá del ocio, la gastronomía y la cultura del tapeo en general, pues se preocupa también por aquellas personas que están atravesando situaciones más complicadas. Este año también se ha decidido recuperar el premio a la Mejor Tapa Mediterránea,

una categoría con la que se quiere poner en valor la apuesta por el producto fresco y de cercanía y la dieta mediterránea y saludable, otra de las señas de identidad de la gastronomía de nuestro país que se ve reflejada en las tapas de Zaragoza. ¡Del 8 al 18 de noviembre, la provincia volverá a celebrar la mayor fiesta del tapeo!

An advertisement for AJ CASH POS systems. The background is dark green. In the center, there is a large monitor displaying a grid of small images, likely representing different products or transactions. Below the monitor is a cash drawer. To the right, the text 'AJ CASH' is written in large, white, bold letters. Below it, in smaller white text, is 'SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA'. Further down, it says 'TPV táctil' and lists various features: 'Cajones de cobro seguro', 'Software de gestión', 'Equipos de Videovigilancia', 'Plataformas de pesaje', and 'Balanças táctiles, etc.'. On the left side, there is a circular badge with the text 'Asistencia Técnica 365 días al año'. At the bottom left, there is a stack of two large, white, industrial-looking machines labeled 'El GLORY Cashinfinity'. At the bottom right, there is a smaller monitor and a cash drawer labeled 'Pi electronique SPIN'. The website 'www.ajcash.com' and the phone number 'Tel. 976 298 850' are at the bottom right.

"ME QUEDO CON LO QUE HEMOS HECHO POR EL SECTOR Y LAS AMISTADES"

—> **JORGE BERNUÉS, GERENTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DURANTE MÁS DE TRES DÉCADAS, SE JUBILA TRAS UNA VIDA DEDICADA A LA HOSTELERÍA Y CON MÁS CONFIANZA QUE NUNCA EN EL DEVENIR DE LA ASOCIACIÓN.**



Jorge Bernués, en la entrada de la nueva sede de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia.

TE JUBILAS DESPUÉS DE 33 AÑOS TRABAJANDO EN LA ASOCIACIÓN, ¿QUÉ BALANCE HACES DE TODO ESTE PERIODO?

Para mí el balance es muy positivo. Yo entré en un momento muy difícil de la Asociación: había una grave crisis con la Junta Directiva, desavenencias entre los asociados -muchos se dieron de baja- se había despedido al equipo de trabajo... Quizá por eso entré, porque había una crisis y un vacío de trabajadores. Creo que la Asociación ha ido a mejor durante estos años, pero es un trabajo de todos: de la oficina, de las Juntas Directivas y, sobre todo, de los asociados, que han seguido creyendo en la Asociación, y eso es muy importante.

DURANTE ESTOS AÑOS HABRÁ HABIDO DE TODO, MOMENTOS BUENOS, CRISIS...

Sí, efectivamente, pero yo de lo que más me acuerdo es de las amistades, de muchos asociados que han quedado para mí grabados como unas personas excelentes y unos grandes profesionales. Los peores momentos creo que fueron los primeros y a partir de ahí todo fue mejorando. Yo estoy muy agradecido de todo el apoyo que he recibido siempre.

DURANTE ESTE TIEMPO SE HAN CONSEGUIDO MUCHOS LOGROS PARA EL SECTOR.

Bueno, para mí lo principal es que hemos sido la entidad representativa del sector de los cafés y bares, y lo hemos sido en exclusiva, es decir, la única asociación representativa de bares en toda España. Esto ha hecho que estemos siempre centrados en nuestro sector y que tanto los Ayuntamientos, como la Administración Autonómica y las Diputaciones hayan visto siempre un interlocutor a la hora de hablar de todos los asuntos que han afectado al sector.

DURANTE ESTOS AÑOS, ¿CÓMO HA CAMBIADO EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA EN LA PROVINCIA?

Creo que el cambio ha sido fundamental, sobre todo impulsado por los cambios sociales que se han producido durante este periodo. La clientela de los bares, sobre todo en el ocio nocturno, era puramente masculina, mientras que ahora el ocio y la gastronomía se comparten en igualdad de condiciones entre el hombre y la mujer. El otro gran cambio es que antes los bares eran sitios de bebida y ahora son también centros

gastronómicos en los que las tapas pueden competir a la hora de dar un servicio de alimentación.

¿CÓMO SE HA ADAPTADO LA ASOCIACIÓN A TODOS LOS CAMBIOS QUE SE HAN PRODUCIDO EN EL SECTOR?

La Asociación se ha tenido que adaptar a los cambios del sector, sobre todo ampliando los servicios que han ido necesitando nuestros asociados. Prestamos servicio, fundamentalmente, a pequeñas empresas y establecimientos, por lo que nos debemos a sus problemas, necesidades y demandas.

¿CÓMO ESTÁ ACTUALMENTE EL SECTOR DESPUÉS DE LA CRISIS?

Creo que es un sector muy dinámico, cambiante y, sobre todo, muy adaptable. Por su estructura, el sector de los cafés y bares tiene una mayor facilidad de adaptación a los nuevos cambios y a las nuevas tendencias que otras grandes empresas. Mientras España siga siendo como es en la actualidad y la convivencia se siga haciendo en nuestro ocio, el sector de los cafés y bares seguirá siendo un punto de encuentro para las personas y seguirá funcionando. Ahora bien, creo que la formación debe ser obligatoria para cualquiera que abra un establecimiento público.

¿QUÉ PEDIRÍAS PARA LE FUTURO DEL SECTOR?

Que siguiera creciendo como hasta ahora, que estoy seguro de que será así porque cada vez tenemos mejores profesionales.

En esta nueva etapa queremos hacer ver a todos la importancia de la formación y aportar los medios a los establecimientos para poder ser los mejores.

LLEVAS MÁS DE TRES DÉCADAS DEFENDIENDO EL SECTOR, ¿QUÉ IMPORTANCIA TIENEN LAS ASOCIACIONES SECTORIALES?

Son primordiales, tienen un papel de interlocutor con la Administración, ya que ellos no pueden dirigirse a 5.000 personas. Luego vendrá el objeto social de cada una, que se dirigirá a sus profesionales aportándoles lo que ellos necesiten, sea formación, asesoría técnica, información, etc.

DE CARA A LAS ADMINISTRACIONES, ¿QUÉ TE GUSTARÍA PEDIRLES PARA EL SECTOR?

Les pedimos siempre el apoyo que necesita cualquier sector. El sector de los cafés y bares en Zaragoza son 15.000 empleos, es decir, creamos riqueza. La Administración lo tiene que ver y por eso nos tiene que apoyar. Aportamos los medios económicos para que se sostengan miles de familias.

¿QUÉ MENSAJE DE DESPEDIDA TE GUSTARÍA DAR?

Les deseo a todos los asociados que sigan participando y creyendo como lo han hecho hasta ahora, porque la Asociación de Cafés y Bares es de todos los que formamos y hemos formado parte de ella. Aunque para mí se abre una nueva etapa, va a seguir al servicio de todos, cada vez con mejor atención y mejores servicios. Y, para acabar, dar las gracias a todos aquellos a los que, en unas circunstancias u otras, he conocido durante estos años.

DIMASH & LABORDA

DISTRIBUIDOR OFICIAL

INTECNO

VENTA Y REPARACIÓN MAQUINARIA DE HOSTELERÍA Y COLECTIVIDADES

SERVICIO TÉCNICO PROPIO

976 50 41 95



POLLERÍA SAN PABLO

EL BAR POLLERÍA SAN PABLO ESTÁ A PUNTO DE CUMPLIR UN AÑO DE VIDA APOSTANDO POR EL PRODUCTO DE CERCANÍA, LA HONESTIDAD Y UNA MEZCLA ENTRE COMIDA CALLEJERA Y 'TASCA' DE TODA LA VIDA.



Pablo Soler (izquierda) y Raúl Posac (derecha), tras el mostrador del bar Pollería San Pablo.

Pablo Soler, cocinero, llevaba más de una década recorriendo el mundo de cocina en cocina, trabajando en algunos de los mejores restaurantes de países como Inglaterra o Dinamarca. Raúl Posac, diseñador gráfico, siempre había sentido una gran devoción por los bares, en especial las tascas de toda la vida que, a cuentagotas, todavía sobreviven en Zaragoza. Ambos se conocían desde hace años, así que al destino no le costó demasiado unir sus caminos para crear, desde las pasiones de ambos, un nuevo concepto de tasca que en pocos meses ya se había convertido en uno de los referentes de la renacida zona de San Pablo. Encontraron un pequeño local, donde en su día estuvo la pollería del barrio, y tanto les gustó la idea que decidieron mantener

su estética, su vitrina e incluso su nombre: Bar Pollería San Pablo.

Ni siquiera les frenó el inconveniente de que no tenía cocina, una limitación que ellos convirtieron en un auténtico reto. Con la única ayuda de un robot de cocina, un grill y un microondas, estos dos jóvenes se las ingenian para sorprender a sus

“QUERÍAMOS TOMAR EL RELEVO DE LAS TASCAS DE TODA LA VIDA”

clientes con nuevas y originales creaciones, en las que el producto (casi siempre de cercanía y de pequeños productores) es el protagonista. Con ingredientes de primera y una combinación de tasca de toda la vida con comida de inspiración callejera, como sus famosos bollos rellenos, su ‘mortadela burger’ o sus bocadillos, se han ganado el afecto de todos aquellos que buscan una propuesta diferente y cercana, ya sean del barrio o de otras partes de Zaragoza.

“Teníamos ganas de hacer algo propio. Queríamos apostar por una hostelería honesta con el cliente tomando el relevo de las tascas de toda la vida”, asegura Posac. “Yo he estado 10 años trabajando fuera de España y he conocido muchas cocinas, a muchos cocineros y muchas formas de cocinar. Después de este tiempo, tenía

claro que quería hacer lo que me gusta”, completa Soler.

Con la idea clara, comenzaron a buscar un local, que fue lo que condicionó el tipo de establecimiento que montaron. “Nos gustó mucho la pollería y decidimos abrir aquí pese a que sabíamos que íbamos a contar con la limitación de trabajar sin una cocina”, aseguran los impulsores de la Pollería San Pablo.

Sin cocina, pero con muchas ganas, Soler y Posac decidieron apostar por una propuesta sencilla, pero ingeniosa, que ya les ha hecho ganar muchos adeptos. De esta forma, el ingenio, el producto de calidad y el aprovechamiento de todos los ingredientes se han convertido en los

principales aliados de estos dos jóvenes, que no desperdician ni el caldo de las conservas que usan para sus bollos o bocadillos: con el caldo de los mejillones elaboran una mayonesa de mejillón; los tallos de las hierbas aromáticas, para dar sabor a las olivas... “Es una cuestión de principios, no nos gusta desperdiciar alimentos”, relatan. De hecho, por reciclar,

LAS CLAVES DE LA POLLERÍA: PRODUCTO, HONESTIDAD Y ORIGINALIDAD

han ‘reciclado’ incluso el propio local en el que se encuentran, ya que era un negocio tradicional del barrio que llevaba cerrado desde 2011. “También intentamos ser coherentes en nuestra relación con los clientes, los proveedores... Intentamos fomentar la economía local y, todo lo que podemos, lo compramos en pequeñas tiendas de Zaragoza o cooperativas. Los bollos nos los hace una panadería de Las Delicias, la mortadela de nuestra Mortadela Burger se la compramos al charcutero del barrio...”, asegura Posac.

La carta de la Pollería San Pablo está centrada en sus bollos y bocadillos con diferentes rellenos, como los ya fijos de pollo, mejillones o chipirones, además de sus salmueras o su ensaladilla. Sin embargo, durante la semana, cuando tienen más tiempo, suelen idear nuevas propuestas con las que sorprender a sus clientes y que van cambiando su oferta según el día o la hora. “Lo que más nos gusta es cuando alguien viene y quiere probar las nuevas propuestas que tenemos, sin ni siquiera preguntar de qué son”, explican. Es cierto que hay quienes no han entendido su concepto, pero también que cada día cuentan con más incondicionales.



12.30 - 15.00 Y 19.30 - 22.00
DE MARTES A VIERNES |
12.00 - 15.00 Y 19.30 - 22.00
LOS SÁBADOS | 12.00 -
15.00 LOS DOMINGOS |
LUNES CERRADO



CALLE SAN PABLO, 28-30,
50003 ZARAGOZA

TELLSA

Servicio de Asistencia Técnica
Metalisteria INOX a medida
Distribución maquinaria hosteleria



**Lavavasos
FAGOR CO-400**
PVP: 1615€
Oferta: 1.049€
(instalación incluida)



**Trituradora
SAMMIC TR-200 BN**
PVP: 230€
Oferta: 155€



**Trituradora
SAMMIC TR-350 BN**
PVP: 369 €
Oferta: 249 €

**Freidora eléctrica
SAMMIC F-10**
PVP: 493€
Oferta: 319€



Metalisteria INOX a medida.
Solicitar presupuesto sin compromiso

TELLSA
les desea
**FELICES
PILARES'18**



Precios sin IVA
Precios pago cortado

“TENEMOS QUE PONER EN VALOR EL OCIO NOCTURNO EN LA HOSTELERÍA”

—> **JOSÉ LUIS SANZ, VOCAL DE OCIO NOCTURNO DE LA JUNTA DE CAFÉS Y BARES, REALIZA UN BALANCE DE LOS PRIMEROS MESES DE TRABAJO DEL NUEVO EQUIPO DIRECTIVO Y DE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL OCIO NOCTURNO EN ZARAGOZA.**



José Luis Sanz posa en el recién abierto “Moliner, 7”, en la calle María Moliner.

¿CÓMO ESTÁ SIENDO ESTE PRIMER AÑO EN LA NUEVA JUNTA?

Está siendo una experiencia muy enriquecedora. Hay ideas e iniciativas nuevas y se están empezando a hacer bastantes cosas por el sector.

¿ES COMPLICADO REPRESENTAR A TODA LA DIVERSIDAD DE ASOCIADOS?

Puede ser complicado porque cada zona y cada tipo de establecimiento tiene sus problemas, pero precisamente por eso formamos una junta muy plural.

¿ESA PLURALIDAD OS AYUDA A BUSCAR MEJORES SOLUCIONES PARA LOS ASOCIADOS?

Sí, y lo importante es que en la Junta hay muchos miembros que son trabajadores del sector de toda la vida. Puede haber desde alguien que tenga varios negocios y se dedique a temas más administrativos o que esté en la barra todos los días, como es mi caso.

¿CÓMO ESTÁ ESTE SUBSECTOR DEL OCIO NOCTURNO EN LA PROVINCIA?

Ha caído bastante, en la provincia, en la comunidad y en toda España. Entendemos ocio nocturno como llegar a casa tarde. Se ha puesto de moda el bar

ADEMÁS DE LA CRISIS, EN EL OCIO NOCTURNO TAMBIÉN SE ESTÁ ENCONTRANDO CON TRABAS COMO LAS LICENCIAS, EL TEMA DE LOS ESPECTÁCULOS, ETC.

de la primera copa, pero muchas veces es la única copa. Ha caído, sobre todo, el pequeño pub que había casi en cualquier zona y que abría hasta las 4:30 de la mañana, en muchos casos porque se ha abandonado bastante la vida en los barrios y los han tenido que cerrar o reconvertir.

En Zaragoza hay 15 zonas saturadas en las que es imposible abrir un bar de ocio nocturno o, en muchos casos, reformar alguno de los que ya están abiertos. No puedes ampliar aforos o cosas que modifiquen sustancialmente el negocio, entonces estás perdiendo calidad. Hay otras zonas menos saturadas, pero claro, igual te tienes que ir a barrios más periféricos. Las actuaciones son un tema complicado, sobre todo, a la hora de inspecciones de trabajo, ya que si alguien toca en tu establecimiento, aunque sea amateur y no cobre, tienes que

darle de alta en la Seguridad Social. Otro problema que nos afecta es el del comportamiento incívico de la gente en la calle, un tema en el que pedimos educación y sentido común.

EN ESTE TEMA, QUE EN ZARAGOZA HA GENERADO TANTA CONTROVERSI, ¿CUÁL ES LA POSTURA DEL SECTOR?

Nosotros con el tema de la contaminación acústica intentamos llegar a entendernos con los vecinos, pero sabiendo que hay un negocio que va a provocar un ruido. A diferencia de lo que puede pensar la gente, los hosteleros nos solemos llevar muy bien con los vecinos. La responsabilidad del bar llega a cierto punto. El consumidor también tiene mucha responsabilidad.

ANTE LOS INCONVENIENTES A LOS QUE OS ENFRENTÁIS, ¿QUÉ PEDIRÍAIS A LAS ADMINISTRACIONES PARA MEJORAR LA SITUACIÓN?

Las zonas saturadas hace muchísimo que no sirven para nada. Pensamos que ayudaría bastante a poder renovar zonas en deterioro, haciendo sitios nuevos y llevando más comercio. El control al que someten a los bares debería recaer en parte también en los consumidores. Hay varias leyes que te impiden beber o hacer ruido, pero al final la culpa recae en el bar. Desde Cultura también tendrían que fomentar la música en directo. Está claro que una sala de conciertos tiene que estar sujeta a revisiones, pero hay muchos bares en

los que se hace por amor al arte, sin cobrar entrada ni subir el precio de las consumiciones. Pero conlleva unos gastos de insonorización, sonido... Deberían poner más facilidades.

DESDE LA JUNTA SE ESTÁ POTENCIANDO LA HOSTELERÍA DE LOS BARRIOS

Hay que fomentar siempre el centro de la ciudad por el turismo, pero también los barrios de cara a la gente que vive ahí. Hay que demostrar que en el barrio también lo puedes pasar bien, tomar unas tapas o salir por la noche.

UNO DE LOS PROYECTOS GRANDES DE ESTA NUEVA ETAPA ES EL CENTRO DE FORMACIÓN, ¿QUÉ VA A APORTAR AL SECTOR? PARA EL SUBSECTOR DEL OCIO NOCTURNO TAMBIÉN PUEDE SER MUY INTERESANTE.

Sí, va a ser interesante. Van a poder recibir formación muchos trabajadores que hasta ahora no podían y, sobre todo, se podrá realzar el valor del ocio nocturno, bien en coctelería o bien con la atención que se puede dar. No solo se entiende por ocio nocturno las salas de fiesta o los bares tipo pub. Tienes mil formas de combinar el ocio nocturno: algo de picoteo, maridaje, etc. Lo bueno de la formación es que cuando tienes una imagen más amplia del sector, puedes sacar ideas más originales. Se va a notar mucho porque hasta ahora la formación se ha dado toda en el ambiente de trabajo. Esto puede suponer una gran mejora en la formación y la motivación de los trabajadores.

**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.

El debate

IGUALDAD EN LA PROTECCIÓN SOCIAL DE LOS ARTISTAS

Me parece una norma completamente aplicable a todo trabajador que, por qué no, también debe ser aplicable a los músicos y artistas como trabajadores que son cuando realizan su actividad.

Creo que es una pregunta que no se debería ni plantear, ya que a nadie se le ocurre contratar a ningún trabajador sin estar al corriente de las obligaciones que eso supone.

En la actualidad es muy triste encontrarnos músicos que habiendo estado trabajando en muchísimas salas durante toda su vida, tengan unos datos de cotización que no les permitan acceder ni a la jubilación mínima. Por ello, la SGAE ha tenido que poner en marcha programas especiales de apoyo a aquellos socios (artistas) que no han podido cotizar lo mínimo para obtener una jubilación.

Es necesario que los locales de hostelería tengan muy en cuenta que los artistas deben tener las mismas condiciones de protección social que cualquier otro trabajador. También considero que por parte de las administraciones se debería dar más posibilidad a los locales de contratar música en vivo, con lo que eso supone de mejora cultural para una sociedad que debería tener en cuenta unas cotizaciones más adecuadas para poder hacer más ágil dicha contratación.

Pero, por supuesto, sin pérdida de ninguno de los derechos que le asisten a cualquier trabajador.

No nos olvidemos que también estos locales que realizan la actividad de música en vivo adquieren unos valores diferenciales con aquellos que no la hacen, con lo que supone eso para la mejora de su negocio.

IGNACIO CASADO
Director territorial de la Zona Norte de la SGAE

LAS SALAS DE MÚSICA EN VIVO DE ARAGÓN CUMPLEN LA LEY

Lo primero que tiene que quedar claro es que la ley hay que cumplirla, y eso es lo que hacemos las salas. Y la ley, según Inspección de Trabajo, dice que en cualquier actuación que tengas en tu sala o establecimiento, los artistas son tus trabajadores.

Esto, normalmente, no supone ningún problema cuando los músicos son profesionales, ya que suelen ser autónomos o tener una sociedad con la que facturar. De hecho,

las salas ya llegan incluso a pedir a los artistas o grupos la documentación de que, efectivamente, están dados de alta como autónomos o contratados por dicha sociedad, ya que, en caso contrario, la responsabilidad (y las sanciones) recaen en la sala o el establecimiento hostelero como responsable subsidiario. En el caso de los artistas profesionales, aquellos que viven de la música, la situación no es tan complicada, ya que la inmensa mayoría conocen el sector y la legalidad y pueden facturar sus servicios.

Sin embargo, no ocurre lo mismo con los artistas no profesionales, aquellos que tocan por amor al arte, incluso poniendo dinero de su bolsillo para costearse esta afición. Aunque ni siquiera reciban una remuneración por la actuación, ni el establecimiento cobre por las

entradas, ni aplique ningún tipo de suplemento en las consumiciones, Inspección de Trabajo considera que la sala o bar se está beneficiando económicamente y, por lo tanto, son considerados, a todos los efectos, trabajadores. Por lo tanto, y como en estos casos es raro que estos músicos amateur sean autónomos y puedan facturar, es la sala la responsable de darles de alta en la Seguridad Social (cobren o no por la actuación).

PABLO CANO 'PATXI'
Presidente de la Asociación de Salas de Música Aragón en Vivo

INSPECCIÓN DE TRABAJO CONSIDERA A LOS MÚSICOS QUE TOCAN EN UNA SALA DE CONCIERTOS, BAR O RESTAURANTE, SEAN O NO PROFESIONALES, COMO TRABAJADORES DEL MISMO, POR LO QUE TIENEN QUE SER AUTÓNOMOS O TENER UNA SOCIEDAD CON LA QUE FACTURAR O SER DADOS DE ALTA EN LA SEGURIDAD SOCIAL POR EL PROPIO ESTABLECIMIENTO.

**- NOSOTROS NO TRABAJAMOS PARA MAKRO -
TRABAJAMOS PARA PEPA,
QUE QUIERE RECUPERAR
SABORES OLVIDADOS
DE NUESTRA COCINA.**



makro

TU ÉXITO ES NUESTRO COMPROMISO

alimentos de Aragón
con buena cara



Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía

LA SUBIDA DE LAS TARIFAS EN EL FÚTBOL ALERTA A LA HOSTELERÍA



ALGUNAS OPERADORAS HA AUMENTADO HASTA UN 44% SUS PRECIOS. PARA MUCHOS ESTABLECIMIENTOS ESTA TARIFAS RESULTAN DESPROPORCIONADAS E INASUMIBLES.

El sector de la hostelería está viviendo un momento de incertidumbre debido al importante incremento de las tarifas de fútbol. Alguna de las operadoras ha aumentado hasta un 43,64% sus tarifas, desembocando en un precio lineal sin atender a las circunstancias de bares y restaurantes, ni a su capacidad de generación de ingresos, indistintamente para

todos los establecimientos. Para muchos bares y restaurantes de pequeño tamaño, o situados en zonas rurales y barrios, estas tarifas resultan desproporcionadas ya que, en muchos casos, la inversión en tener disponible el fútbol es superior al precio de alquiler del local. El Comité Ejecutivo de la Federación Española de Hostelería, tras estudiar la situación, opina que el sector sufre unas condiciones y precios que se

generan sin una verdadera competencia entre los operadores.

Debido a la especialidad del mercado del fútbol, la Hostelería de España solicita al regulador del mercado, la Comisión Nacional de los Mercados y la Competencia (CNMC), que estudie la gravedad y el impacto del incremento de los precios y las características de la comercialización de los derechos de fútbol en establecimientos.

976 221 579
sogimavestuario@sogima.es
Carmen, nº 18, local
50005 ZARAGOZA

sogima
vestuario

BOUTIQUE LABORAL

DELANTALES

**COCINA
SALA**

COMERCIO

SANIDAD

INDUSTRIA

ESCOLAR

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, extravío 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.centralopticos.es

BAR ALCÁZAR

EL BAR ALCÁZAR LLEVA MÁS DE SETENTA AÑOS OFRECIENDO A LOS ZARAGOZANOS LA ESENCIA DE LOS BARES DE TODA LA VIDA.



Felipe Alcázar, uno de los fundadores y miembro nº 4 de la Asociación de Cafés y Bares.

Hace 71 años que la familia Alcázar comenzó su andadura en el sector de la hostelería, cuando decidieron coger el traspaso del antiguo Bar Donosti de la calle del Arzobispo

Domenech. Desde entonces, el Bar Alcázar ha ido creciendo y adaptándose a los cambios sociales y gastronómicos.

"Cuando empezamos, el bar era mucho más pequeño, la mitad de lo que hay en la

actualidad. Pasó de ser una pequeña tasca a lo que es ahora", explica Felipe Alcázar, fundador del bar, sentado en una de las mesas y señalando con la mano la parte trasera del local.

Alcázar ha dedicado su vida a este negocio, siendo uno de los miembros fundadores de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. "Soy el socio número 4", asegura, antes de reconocer el trabajo que, durante todos estos años, se ha realizado desde la entidad: "La Asociación tiene una labor muy importante ayudando a los hosteleros, pero no todo el mundo lo reconoce".

Tras siete décadas de actividad, el bar ha contado siempre con una clientela fija, aunque los tiempos han cambiado y el aumento de la oferta de establecimientos y el cambio de costumbres de los zaragozanos, menos fieles a un solo negocio, también se han notado en el Bar Alcázar. "Antes venían los clientes y ya los conocías solo por la voz, ahora ha cambiado todo, pero la relación con ellos siempre es muy buena", comenta Alcázar.

Aunque Felipe Alcázar ya se ha jubilado, su hijo, también llamado Felipe Alcázar, ha tomado el relevo junto a su mujer. La esencia del bar se mantiene año tras año, siendo los desayunos y almuerzos su mayor reclamo. "Lo que más se piden son los cafés, desayunos y almuerzos por la mañana, el trabajo por las tardes ha caído mucho en los últimos años. No son como antes, que era cuando más se trabajaba. Sobre todo, para los bares que no tenemos terraza", lamenta el hostelero. "Antes los bares eran un punto de reunión, el epicentro de la vida social, donde venían a pasar la tarde o ver el partido de fútbol. Además de la cuestión económica, y la gente ya no gasta tanto en ocio o gastronomía", continúa. Esto ha hecho que la tendencia a salir de bares haya caído en los últimos años. No obstante, Alcázar asegura que ellos han mantenido el mismo ritmo a lo largo de los años. Su esencia, sus tapas y su buen trato al cliente les han hecho mantenerse firmes antes las adversidades durante, nada más y nada menos, que siete décadas.



LUNES - SÁBADO
07.00 - 22.00
DOMINGOS Y FESTIVOS
CERRADO



CALLE DEL ARZOBISPO
DOMENECH, 26



"LA HOSTELERÍA ES EL EMBAJADOR PERFECTO PARA DAR A CONOCER EL PRODUCTO ARAGONÉS"

—> **EL CONSEJERO DE DESARROLLO RURAL Y SOSTENIBILIDAD, JOAQUÍN OLONA, HACE UN REPASO POR EL SECTOR AGROALIMENTARIO Y LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA SU IMPULSO.**

UNO DE LOS TEMAS EN LOS QUE MÁS TRABAJA EL DEPARTAMENTO ES EL TEMA DE CALIDAD ALIMENTARIA. ¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE ESTE SECTOR PARA ARAGÓN?

En el sector agroalimentario en general, muchísima. Uno de mis propósitos y del Gobierno de Aragón es visualizar y explicar la importancia de la agroalimentación. Supone el 10% del PIB y el 12% del empleo. Eso en el conjunto de Aragón pero en las zonas rurales el PIB es el 100% y se trata de un pilar económico y social de primer orden. Es la base de la economía rural, lo que no quiere decir que para desarrollar Aragón y el mundo rural no haya que contar con otras cosas como el turismo, con el que conectamos con la gastronomía y de nuevo con la alimentación.

CÓMO ESTÁ EL SECTOR Y EN QUÉ SE ESTÁ TRABAJANDO DESDE EL DEPARTAMENTO?

El sector está en muy buen estado de salud, lo muestran sus cifras de inversión. La parte agrícola y ganadera tiene la virtud de que, reconociendo sus dificultades que son muchas, se ha visto en esta crisis que mantiene su tono. Cuando vienen grandes crisis mantiene el tipo y cuando vienen los buenos tiempos, la agricultura no disfruta de tanto impulso como otros sectores. Respecto a la industria, estamos en unos momentos de un volumen de inversión importantes. Hay muchísimas empresas en Aragón en el medio rural que tienen importantes planes de inversión y de empleo, que es un pilar fundamental.

UNO DE LOS TEMAS EN LOS QUE ESTÁIS TRABAJANDO Y HACIENDO ESPECIAL HINCAPIÉ ES EN POTENCIAR LAS D. O. CON LAS QUE CUENTA ARAGÓN.

La calidad diferenciada viene a representar tan solo un 5% del valor total de las ventas agroalimentarias. Contamos con un amplio elenco de productos de calidad diferenciada. En el conjunto de la producción siguen siendo poco, por lo que tenemos un gran margen de mejora. Considero que la hostelería tiene muchísimo por hacer para ayudar a esta expansión. Al cliente hay que ofrecerle los productos reconocidos de la calidad diferenciada para darlos a conocer.



Foto 01: El consejero Joaquín Olona en el restaurante La Republicana.

Foto 02: José María Marteles, presidente de Cafés y Bares, charla con Joaquín Olona.

¿QUÉ PAPEL JUEGA LA HOSTELERÍA EN ESTA PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS ARAGONESES?

No es creíble que Aragón venda fuera y promocionemos fuera nuestros productos y que cuando alguien vaya a un establecimiento que eso no esté visible, por lo que yo creo que la hostelería es un embajador perfecto para dar a conocer estos productos a través de la gastronomía a quienes nos visitan, que son muchos y cada vez más.

¿CÓMO SE ESTÁ TRABAJANDO PARA POTENCIAR ESTE TIPO DE ALIMENTOS EN LA HOSTELERÍA?

Uno de nuestros propósitos y líneas de trabajo es incentivar la producción de productos de calidad diferenciada. Este año hemos puesto especial énfasis en los jóvenes. En los últimos dos años se han incorporado 1200 jóvenes a la agricultura, así que intentamos animarlos a que apuesten por la producción de calidad. El otro frente es el consumidor, tenemos que convencerle de que pida y compre calidad. Quien tenemos más próximo al consumidor final es la hostelería, por eso su papel es clave en el éxito de este proyecto.

¿SE NOTA ESA TENDENCIA DE APOSTAR POR LO ARAGONÉS?

Lo estamos viendo con claridad, pero también tenemos que convencer al consumidor final de que el producto de calidad hay que pagarlo.

¿CÓMO CREE QUE SE VE EL PRODUCTO ARAGONÉS TANTO A NIVEL NACIONAL COMO INTERNACIONAL?

Tengo que reconocer que no son suficientemente conocidos. Lo bueno de esto es que tenemos mucho margen de mejora, porque los productos de Aragón son excelentes, pero no están todavía lo suficientemente reconocidos. Para esto tenemos que trabajar todos los agentes implicados de la mano. Y vuelvo a insistir en que la mejor manera de darlos a conocer es a través de la hostelería, tanto para los aragoneses como para los turistas que nos visitan.

PARECE QUE CADA VEZ SE VALORA MÁS LO ECOLÓGICO, LO SALUDABLE Y TAMBIÉN SE ESTÁ TRABAJANDO EN ESAS LÍNEAS EN EL SECTOR

Lo ecológico es importante, lo promovamos y lo incentivamos pero no solo es saludable lo ecológico. Toda nuestra producción está sujeta a unos controles y ofrece unas garantías aseguradísimas. En Aragón tenemos un sistema de garantía de la calidad muy elevado, porque sabemos que es imprescindible que lo que produzcamos y vendamos sea bueno para la salud. En este sentido, otra de las iniciativas en las que ya estamos empezando a trabajar es la difusión de las bondades de la Dieta Mediterránea, en la que entra casi todo lo que producimos en Aragón: frutas, verduras, carne de calidad...

Os deseamos unas...

FELICES FIESTAS



san lamberto
2000

DISTRITO UNIVERSIDAD: PUNTO DE REFERENCIA GASTRONÓMICO

CONOCEMOS ALGUNOS DE LOS BARES Y
RESTAURANTES MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA
ZONA UNIVERSITARIA JUNTO A ENRIQUE COLLADOS,
PRESIDENTE DE LA JUNTA DE DISTRITO

Se trata de uno de los barrios más céntricos y conocidos de la ciudad. Sus calles, comercio, hostelería, y cómo no, la Universidad de Zaragoza, hacen del Distrito Universidad, una de las zonas más conocidas de la capital aragonesa. Limitado por Vía Hispanidad, el Parque Pignatelli, Avenida Valencia y Avenida Goya, este distrito zaragozano es uno de los barrios más grandes de Zaragoza y también más transitado por los ciudadanos. Aunque la Universidad es uno de los mayores reclamos de la zona, su gran variedad de bares y restaurantes, han convertido a este barrio en uno de los lugares claves para poder disfrutar de la gastronomía zaragozana. Con el paso de los años, son muchos los locales que han ido cambiando o evolucionando, sin embargo, el Distrito Universidad cuenta con varios locales hosteleros con años de historia. Para conocer más a fondo este céntrico de Zaragoza hemos contando con la ayuda de Enrique Collados, Presidente de la Junta de Distrito, quien nos ha guiado por una pequeña ruta de los bares de esta zona que todo zarago-

ño tiene que visitar una vez en la vida. Junto al Parque Grande José Antonio Labordeta, iniciamos la ruta en el Restaurante Wenceslao. Este bar que abrió sus puertas en el año 2007 ha sabido hacerse hueco a través de sus platos con “sabor antiguo” pero con “toques modernos”, explica Ricardo, dueño del establecimiento. A punto de cumplir 11 años, Ricardo recuerda que abrió sus puertas en plena crisis, pero que tras varios años de trabajo, “poco a poco se dieron a conocer”. Este establecimiento se ha ganado al público con una de sus especialidades: el arroz. “Gastamos unos 60 kilos de arroz a la semana, lo que se traduce en unas 400 raciones de



01



02



03



05



06



07

Foto 01: El Bar Wenceslao en la calle Mariano Supervía.

Foto 02: Enqirug junto a Abilio, dueño del Peirón de la Manduca..

Foto 03: Los torreznos nunca faltan en el Peirón de la Manduca.

Foto 04: La Cervecería Beerland en la Plaza San Francisco.

Foto 05: Enrique posa en la barra del Restaurante Rogelios.

Foto 06: El emblemático bar Nevada, en la plaza de San Francisco.

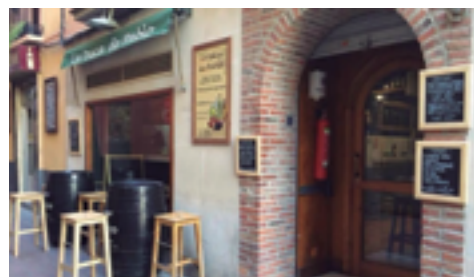
Foto 07: La plaza Eduardo Ibarra, junto a La Romareda, es otro de los lugares clave del Distrito Universidad.

arroz”. El éxito del Wenceslao no solo es su arroz, sino el trato directo y cercano al público y reinventarse sin perder su esencia. Tanto Ricardo como Enrique coinciden en que las calles del Distrito Universidad siempre tienen ambiente. “Se trata de una zona de bares con mucha afluencia, después del Tubo. Los fines de semana los bares se llenan e incluso en muchos hay que reservar”, asegura Enrique. Desde hace cuatro años, Enrique es el Presidente de la Junta de Distrito y en los últimos tiempos han comenzado a tener contacto constante con los hostele-

“LOS FINES DE SEMANA LOS BARES ESTÁN A REBOSAR DE GENTE ”

ro: “Queremos dinamizar la zona y que sepan que nos preocupamos por ellos y que estamos aquí para lo que necesiten”. Mientras paseamos por las calles del barrio, los bares que recién abren la persiana empiezan a recibir las primeras visitas. Casi al final de la calle Bruno Solano llegamos al Peirón de la Manduca que lleva 22 años instalado en esa misma calle. “Somos uno de los bares más antiguos de la zona”, afirma orgulloso Abilio, dueño del establecimiento. Las raciones de puntillitas, ajos tiernos, jamón Ibérico, los peirones de solomillo o manducos de bacalao, tapa ganadora del Concurso de Tapas en el año 1997, son algunos de los platos que le han hecho destacar sobre los demás. Cerca de la Plaza San Francisco, el ambiente comienza a cambiar. La afluencia de personas empiezan a llenar la plaza. Junto a la Unviersidad de Zaragoza son varios los bares que han sabido ganar popularidad. El más conocido para la mayoría de los zaragozanos es el Bar Nevada, pionero de las hamburguesas en Zaragoza que lleva más de 60 años instalado en la plaza. El Cerdo, Beerland o el bar Laurel, son algunos de los bares que destacan al pensar en la zona universitaria. Sin duda alguna, otra de las zonas de renombre en el Distrito Universidad es la plaza junto al Estadio de La Romareda. “Cuando hay partido, los bares se ponen a rebosar”, asegura Enrique. Sin embargo, no solo el fútbol atrae los clientes hasta esta zona El restaurante el Foro o el Rogelios, muy seguidos el uno del otro, son claves a la hora de celebración de eventos gracias a sus amplias salones. .

Tablón de anuncios



SE TRASPASA BAR DE DOS PLANTAS EN EL TUBO DE ZARAGOZA

La Tasca de Pablo, un establecimiento compuesto de dos plantas -zona de tapas y comedor- se traspasa. Además, dispone de todas las licencias correspondientes, así como toda la maquinaria necesaria para trabajar en el sector de la hostelería.

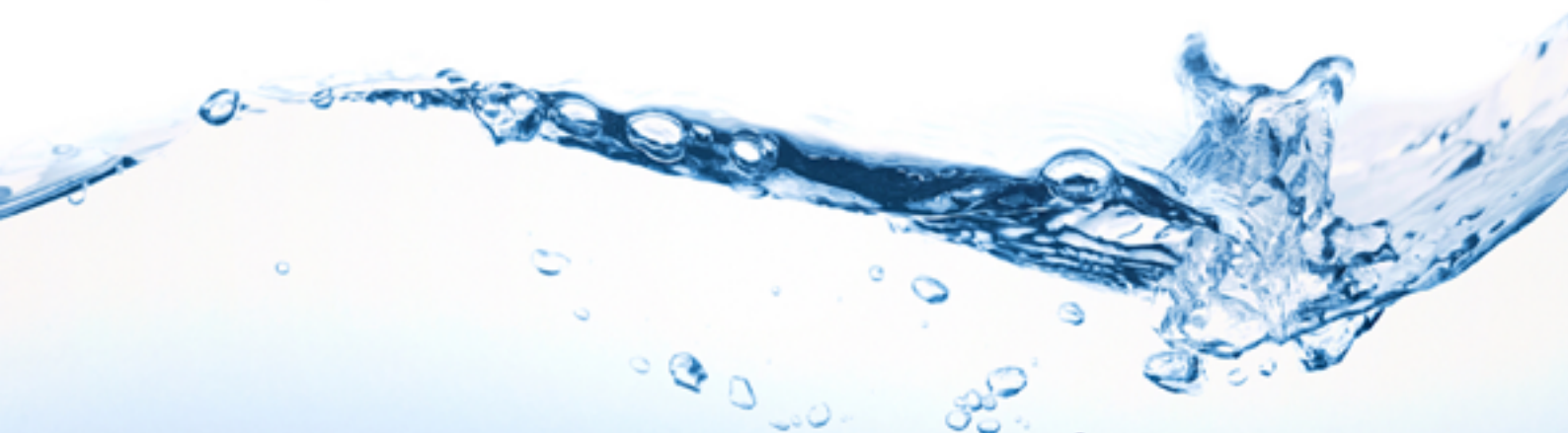


EL BAR ALBORÁN SE TRASPASA TRAS 35 AÑOS DE ACTIVIDAD

El bar Alborán, ubicado en la calle Salvador Allende, 25, se ha puesto a la venta tras 35 años dedicados a la hostelería. El local se encuentra completamente equipado y con todas las licencias al corriente para continuar el negocio hostelero.



¡BEALIA les desea unas Felices Fiestas del PILAR 2018!



SERVICIOS PROFESIONALES A HOSTELERÍA

- PROYECTOS E INSTALACIÓN DE DESCALCIFICADORES
- REPARTO DE SAL PARA DESCALCIFICACIÓN PERSONALIZADO
- MANTENIMIENTO-REPARACIÓN

El servicio de reparto de sal más completo
personalizado y ECONÓMICO del mercado

876 032 365 administracion@aguabealia.es www.aguabealia.es

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
Año de Venta
EL VINO debe consumirse con MODERACIÓN

Ráfagas de profesionalidad

La hostelería, ¿qué tiene que no se vislumbra en otras profesiones? He comentado una y otra vez la grandeza y titularidad con que se auto denominan algunos profesionales al mal llamarse Campeón o Sub Campeón de algo que no es cierto. Por ejemplo, cuando se organiza un evento cocteleo o cualquier otro tipo de trabajo del camarero. Las entidades patrocinadoras invitan a profesionales de distintos puntos de España. Se celebra el certamen y una vez finalizado entregan los premios correspondientes a los ganadores de cada una de las modalidades. Y son ganadores del certamen del que acaban de participar, que en absoluto les proclama campeón del país o región donde se ha celebrado el acontecimiento. Ahora, actualmente, ya no se conforman con auto proclamarse campeón, ahora se hacen llamar el mejor del país, hombre, hay que ser más modesto, porque además no es cierto. Lo decía en otra publicación, solamente las federaciones profesionales pueden

otorgar el título de Campeón del país en el que se celebra y solamente I.B.A. puede otorgar en el tema de coctelería, el título de Campeón del Mundo. Nadie otorga la supremacía profesional sobre los demás. El único que puede hacerlo es el propio cliente.

CAMPEÓN. Persona que vence en una competición. Esto es lo que se juzga.

MEJOR DEL PAÍS. Que tiene una calidad superior a todos los demás. Esto no se juzga ni es juzgable. Seamos serios y respetuosos con los demás y no nos autoproclamemos aquello que no nos corresponde.

PENSANDO EN VOZ ALTA. De toda mi vida he valorado la profesión del camarero como creí que debía hacerlo. Sin embargo, cada día me doy más cuenta de que existe un gran número de mal abridores de botellas y mal transportadores de enseres a la vez que una dejación total de saber estar que se debería buscar otra palabra para definirlos que no fuese camarero. Una palabra que definiese a la perfección

la distancia profesional entre unos y otros, sin importar el tipo de establecimiento. Buscando una palabra adecuada que les hiciese sentir vergüenza por el trabajo realizado. Esto haría que se pusiesen las pilas y procurasen amoldarse a las sapiencias y saber estar que todo camarero debe de transmitir. Esto también es una llamada para los empresarios, para que sepan valorar un trabajo y otro. Y esto solo se valora de una forma: dejando trabajar cuando uno sabe y una retribución acorde a las sapiencias de cada uno.

CAMARERO. Profesional de hostelería de barra o mesas que con sus sapiencias y saber estar dignifica al cliente, a su empresa y a la hostelería.

NOMBRE A BUSCAR. Persona de barra o mesas que con sus nulas sapiencias y su pésimo saber estar humilla al cliente, a la empresa y al mundo de hostelería en el que se mueven.

VICENTE CASTILLO GÓMEZ, profesor de hostelería y experto en coctelería

IPGSoft
...desde 1987

...desde 1987



soluciones SaaS

soluciones informáticas como servicio:

- CONTABILIDAD
- FACTURACIÓN
- CRM
- COMPLIANCE
- IPGSYNC
- PROTECCIÓN DE DATOS

Conozca konxultaria.com



comunicaciones fehacientes

- envío de CERTIFICADOS
- SMS certificados
- FIRMA DE CONTRATOS "on line"

Conozca factorymail.es



consultoría aplicada

- ANÁLISIS previo
- SOLUCIONES "Ad hoc"
- IMPLANTACIÓN y SOPORTE



soluciones informáticas

- software ERP/CRM
- BUFETE DE ABOGADOS
- PRODUCCIÓN
- PRESENCIA
- TRAZABILIDAD
- CONTABILIDAD
- NÓMINA
- SOLUCIONES "Ad hoc"



soluciones 360°

- ANALIZAMOS TU EMPRESA
- GESTIONAMOS LOS MEDIOS
- SOLUCIONES COMPLETAS: asesoría, consultoría, soluciones informáticas, diseño y protección de datos (RGPD)



diseño

- DISEÑO GRÁFICO y WEB
- BRANDING
- IDENTIDAD CORPORATIVA
- VIDEOS CORPORATIVOS
- CAMPAÑAS DE PUBLICIDAD
- INTERIORISMO
- FOTOGRAFÍA
- FERIAS Y EVENTOS
- ESCAPARATISMO
- MERCHANDISING

Conozca nuestras soluciones Saas

Konxultaria.com

"Konxultaria, estés donde estés"

telfs.902362877 / 978832811 · www.ipgsoft.com · info@ipgsoft.com



Un hogar es más que la suma de los elementos materiales que lo componen: es un almacén de recuerdos, un archivo, un guardián de todo lo que ha sucedido dentro sus límites" Kate Morton



2016 EDIFICIO IRIS
2018 EDIFICIO GRETA
PRÓXIMAMENTE EDIFICIO CANDELA



976 352 129
www.casinmobiliaria.es



AMBAR LANZA UNA EDICIÓN ESPECIAL PARA LOS PILARES

Por décimo año consecutivo, Ambar lanza una adaptación del cartel oficial de las Fiestas del Pilar, esta vez en forma de edición limitada de su botellín de Ambar Especial, que lucirá una etiqueta basada en el diseño de “La Pili”, de Mamen Marcén, que decorará el frontal y los collarines de las botellas de 20cl y 33cl.



SERVILLETAS CONTRA LAS AGRESIONES

Un año más, el Ayuntamiento de Zaragoza repartirá servilletas entre los bares de Zaragoza para apoyar la campaña ‘No es no’. Durante el año pasado, un total de 25 establecimientos hosteleros participaron en la campaña con la distribución de un total de 600 servilletas de papel con mensajes contra el machismo.



ACCIÓN CONTRA EL HAMBRE CONTINÚA SU LUCHA

“Restaurantes contra el hambre” es la nueva campaña de Acción contra el hambre en la que participan 23 restaurantes zaragozanos. Los comensales podrán solicitar sus platos solidarios y donar parte de su precio (0,5€ y 2€) a la lucha contra la desnutrición infantil. Toda la información en www.restaurantescontraelhambre.org.

La ley y su comentario

NUEVA NORMATIVA DE ESPECTÁCULOS Y ACTIVIDADES RECREATIVAS

El pasado 27 de julio se publicó en el Boletín Oficial de Aragón (B.O.A num.145) el Decreto 143/2018, de 26 de julio, del Gobierno de Aragón, por el que se regula la celebración de los espectáculos públicos y actividades recreativas de carácter ocasional y extraordinario y se establecen medidas para la mejora de la convivencia en la celebración de los espectáculos públicos y de las actividades recreativas; texto normativo de desarrolla la Ley 11/2005, de 28 de diciembre, reguladora de los espectáculos públicos, actividades recreativas y establecimientos públicos de la Comunidad Autónoma de Aragón.

El citado Decreto sustituye y deroga -a su vez-, con planteamientos más realistas y ponderados, el Decreto 63/2017, de 25 de abril, cuya aplicación práctica planteó dificultades interpretativas y denuncias públicas por parte las asociaciones, entidades, administraciones y colectivos interesados como potenciales destinatarios de la norma, los cuales han sido consultados con el propósito de reformular el régimen jurídico de referencia en la materia en base a principios tales como la coherencia, claridad, certeza, predictibilidad, fácil conocimiento y comprensión por parte de sus destinatarios.

El Título III regula una serie de medidas para la protección de colectivos vulnerables, mejora de la convivencia, protección de la seguridad y la salud en la celebración de espectáculos públicos y actividades recreativas. En

apretadas síntesis, y de forma esquemática, las principales medidas enunciadas son:

1. La prohibición de la entrada y permanencia de los menores de edad en bares con música, pubs, cafés teatro y cafés cantante, discotecas, salas de fiesta y tablaos flamencos; excluyéndose de la misma los menores mayores de dieciséis años y los menores de dicha edad acompañados de sus padres o de quienes ejerzan su autoridad familiar o patria potestad, que podrán acceder y permanecer en los establecimientos indicados únicamente durante las actuaciones en directo o en vivo (siempre que no entrañen un riesgo para el desarrollo de su personalidad), encontrándose debidamente identificados, al objeto de garantizarla prohibición de adquirir y consumir bebidas alcohólicas, tabaco u otras drogas.
2. Disposición de personal de servicio de admisión por parte de los establecimientos públicos con licencia habitual de bar con equipo de música, pub, güisquería, club, discoteca, discoteca de juventud, sala de fiesta,

café-teatro, café-cantante y tablo flamenco, que cuenten con un aforo máximo autorizado que supere las 250 personas o cuando así lo establezca su licencia.

3. Disposición de servicio de vigilancia para mantener y restablecer la seguridad en el interior de los establecimientos públicos referenciados en el número anterior, siempre que tengan un aforo superior a 500 personas.

4. Disposición de un sistema automático de control de aforo con marcado “CE” y cámaras de grabación en los establecimientos públicos referenciados en número 2, cuando dispongan de un aforo autorizado superior a 250 personas.

5. Disposición de un botiquín portátil, que deberá estar claramente señalizado y con la dotación apropiada para atender a los posibles siniestros, en los establecimientos públicos con aforo inferior a 1.000 personas.

6. Instalación de un limitador de sonido o dispositivo de efectividad análoga en los establecimientos públicos que produzcan emisiones musicales, para impedir que se sobrepasen los valores límite establecidos en la normativa contra la contaminación acústica. En los establecimientos que tengan autorizada amenización musical el Ayuntamiento podrá exigir a sus titulares la instalación de un limitador de sonido con registro.

LUIS CARLOS FEMIA JULVE,
abogado y asesor jurídico y fiscal

REGULA MEDIDAS PARA COLECTIVOS VULNERABLES, LA CONVIVENCIA Y LA SEGURIDAD

Reseña cultural

Elogio del bistro, de Marc Augé.

Nuestros cafés y bares, más allá de su intención comercial, gastronómica o de ocio, son también sitios propicios para el encuentro, la reunión y la convivencia. Imprescindibles en núcleos pequeños, necesarios en cualquier caso. El etnólogo Marc Augé caracteriza en su libro “Elogio del bistro” ese tipo de lugares nacidos en Francia aunque con vocación universal, que podrían catalogarse como algo más que una taberna y menos que un restaurante y que reflejan el transcurrir de lo cotidiano, con sencillez y autenticidad. Que no requieren de una definición demasiado estricta pero sí despiertan una simpatía inmediata y cómplice por su carácter amigable o revitalizante, que por sí mismos te invitan a entrar y a sentirte al mismo tiempo en casa y en la calle. Algo que también es muy propio y reconocible de nuestro propio estilo de vida y que también nos define. Donde poder parar, reponerse o descansar, conversar y escuchar, que enriquece nuestra experiencia personal y dota, a su vez, a los bares de valores intangibles, si como dice el autor a modo de conclusión: “para que un momento sea importante no tiene por qué alcanzarse necesariamente ninguna verdad o encontrar el amor, sino algo mucho más modesto, como que, después de una conversación, uno tenga la sensación de existir en la mirada del otro y viceversa”.

JESÚS LABOREO,
hostelero y portavoz de Cafés y Bares



CAFÉS TIUNA S.L.

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



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



Víctor Manuel Chueca, Alcalde de Magallón.

"MAGALLÓN ES TIERRA DE VINOS Y ACEITES DE GRAN CALIDAD"

EL MUNICIPIO ZARAGOZANO ORGANIZA EVENTOS GASTRONÓMICOS CON LOS QUE DAR A CONOCER SUS PRODUCTOS.

MAGALLÓN LLEVA AÑOS APOSTANDO POR VENDER SU GASTRONOMÍA ¿QUÉ IMPORTANCIA TIENEN LAS EMPRESAS VITÍCOLAS Y DEL SECTOR PARA LA LOCALIDAD? .

Magallón es tierra de vino y aceites de gran calidad. Han sido dos elementos de fijación de la población y generadores de riqueza en nuestro municipio. Desde hace unos años decidimos poner en marcha una serie de eventos como Saborea Magallón que tiene como objetivo promocionar el vino y el aceite de nuestro pueblo.

TAMBIÉN ORGANIZÁIS EL CONCURSO DE GARNACHAS Y LA MUESTRA DE TAPAS DESDE HACE UN PAR DE AÑOS. ¿QUÉ SE BUSCA CON ESTE TIPO DE EVENTOS?

El objetivo que tiene el Ayuntamiento de Magallón es ayudar a la promoción, dar a conocer algunos de nuestros productos para que tengan mayores ventas y con esas ventas ganar más economía en nuestro territorio. Tenemos un producto de calidad y hay que ayudar porque también las empresas y Denominaciones de Origen están haciendo bien su trabajo. Pero toda ayuda en este campo es bienvenida, así que lo que hacemos es ayudar a la promoción para generar ventas y ayudar a la economía.

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENEN ESTE TIPO DE EVENTOS PARA POSICIONAR MAGALLÓN? ¿CON ESTOS EVENTOS YA ESTÁIS VIENDO RESULTADOS?

El tema de la promoción es una carrera de fondo. Las propias empresas y D.O. llevan muchos años con este tipo de eventos. No sabríamos valorar que repercusión está teniendo, lo que sí es una realidad que Magallón ha recuperado su autoestima y su nombre dentro del sector agroalimentario aragonés.

EN MAGALLÓN PODEMOS ENCONTRAR UN GRAN NÚMERO DE BODEGAS DE VINOS Y ACEITE

Contamos dentro de nuestro municipio con cuatro bodegas D.O. Campo de Borja y tenemos una almazara de la cooperativa dentro de la D. O. de Aceite Tierra del Moncayo. También una empresa particular que se dedica a la venta de aceite de alta calidad. Tenemos una singularidad que hay que poner en valor.

ESTO ES IMPORTANTE PARA LA ECONOMÍA DE MAGALLÓN...

El vino ha mantenido la economía local en esta época de crisis mientras los sectores industriales estaban en crisis. El sector del vino estaba en auge y eso se ha traducido en mantener la economía en el territorio.

¿QUÉ SE PRETENDE DESDE EL AYUNTAMIENTO DE MAGALLÓN CON EVENTOS COMO SABOREA MAGALLÓN?

Queremos dar a conocer al consumidor aragonés y zaragozano que el vino y el aceite de Magallón es un producto de calidad y queremos animarlos a que lo prueben y a que lo disfruten. Con estos actos lo conseguimos.

ES UNA FORMA DE HACER QUE APUESTEN POR LA ECONOMÍA LOCAL ¿NO?

Eso es. Yo les recomendaría que consuman la marca Aragón en cualquiera de sus variantes. Me resulta un poco doloroso cuando vas a tomar unos vinos en la ciudad de Zaragoza y hay mucho vino de Rioja o de otras D.O. y que la gente principalmente consume esos vinos, cuando realmente la calidad-precio en comparación con los aragoneses no tienen nada que envidiar. Tenemos que creer en nuestra tierra y en nuestros productos.

¿QUÉ MÁS PUEDE OFRECER LA LOCALIDAD DE MAGALLÓN?

Magallón es un municipio dinámico, tenaz y trabajador en el que tratamos de lucir y brillar con luz propia en el Aragón del siglo XXI y para ello ofrecemos una calidad de vida muy alta. Magallón cuenta con grandes servicios públicos que prestan a los ciudadanos un soporte y unos servicios adecuados para tener una vida diaria de calidad. Hemos apostado por la prestación de servicios a la ciudadanía. Ofrecemos todo esto dentro de un marco muy bonito con diferentes zonas patrimoniales y artísticas como es la Plaza del Mercado, la Iglesia de Santa María de la Huerta o la Iglesia de San Lorenzo Mártir, que fue declarada Bien de Interés Turístico Nacional. Patrimonialmente somos un municipio con encanto.

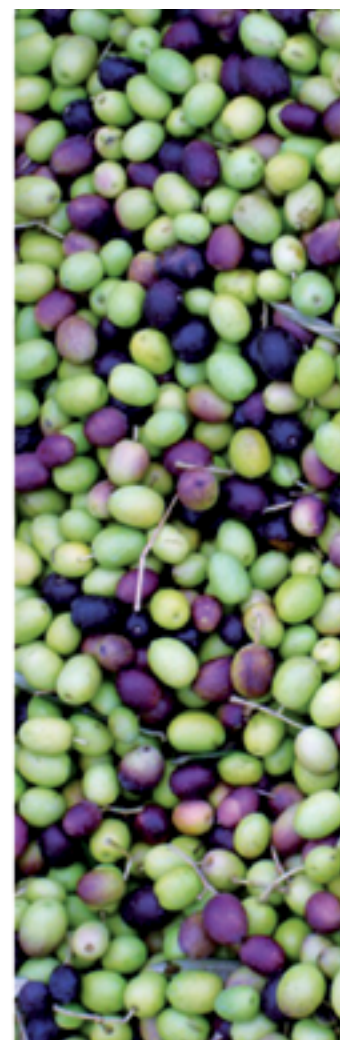
Saborea Magallón

Una fiesta agroalimentaria con vinos y aceites como protagonistas.

El Ayuntamiento de Magallón organiza desde hace tres años la feria agroalimentaria 'Saborea Magallón'. Un evento, abierto al público,

que cuenta con la presencia de productos tradicionales de Aragón. Los vinos y aceites son los principales reclamos de esta feria que pretende poner en valor los productos de la localidad, así como la valía del resto de productos aragoneses. En la pasada edición, celebrada el 9 de

septiembre, los asistentes además de vinos, pertenecientes a la D.O. Campo de Borja, y aceites a de oliva virgen extra de la zona, pertenecientes a la D.O. Aceite Sierra del Moncayo, pudieron degustar el reconocido Jamón de Teruel, así como quesos de Acebo del Moncayo.



Magallón, tierra de vinos y de aceites





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

"NUESTRO SECTOR ESTÁ INMERSO EN VARIOS CAMBIOS"

—> **JULIO AMARO IBAÑEZ, MIEMBRO DE LA ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS DE ZARAGOZA DESDE 1977 Y PRESIDENTE DESDE 1990.**

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

Creo que la misión fundamental de nuestra Asociación es intentar que nuestras empresas continúen creciendo en sus intereses económicos, sociales, tecnológicos y comerciales, siempre de manera ética y profesional.

¿ CUÁLES SON LOS RETOS A LOS QUE SE ENFRENTA EN LA ACTUALIDAD?

Nuestro sector está inmerso en continuos cambios tecnológicos y de mercado. Nuestro reto principal es intentar que nuestros 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 USTED EN LA ASOCIACIÓN DESDE QUE INGRESÓ EN ELLA HASTA AHORA?

La evolución de nuestra asociación se ha ido adaptando a la evolución de nuestras empresas, con esta larga crisis han cambiado las condiciones de mercado en nuestro sector, también la forma de relacionarse con las Empresas Distribuidoras y con la propia Administración, por eso intentamos ayudar a nuestros asociados para afrontar todos estos cambios, manteniendo la unidad y el espíritu asociativo.

¿ QUÉ EVOLUCIÓN ADVIERTE EN EL SECTOR DEL ASOCIACIONISMO EN GENERAL?

Yo como presidente, represento a nuestra Asociación en otras organizaciones empresariales, en las que comparto labores directivas con dirigentes de otros colectivos profesionales. 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.

SU ASOCIACIÓN INTEGRA ALGÚN OTRO SECTOR ADEMÁS DEL ELÉCTRICO?

Algunas de nuestras empresas pertenecen también a los sectores de las telecomunicaciones, y a otros como el de climatización, protección contra incendios y alarmas.

PODRÍA EXPLICARNOS BREVEMENTE SU OPINIÓN SOBRE LA MOROSIDAD EN EL SECTOR?

En otros países la capacidad financiera de las grandes compañías se utiliza para ayudar a las Pymes. En España muchas empresas siguen utilizando el confirming para que sus operaciones de compra sean rentables, además de 'adulterar' sus balances y auditorías. Esta situación deriva, como es lógico, en graves consecuencias para nuestra economía y empresas, que hay que evitar y sancionar cuanto antes. Hay que obligar a abonar las facturas dentro de los 60 días de límite máximo que marca la ley.

QUÉ OTROS PROBLEMAS SUFREN LAS EMPRESAS DE SU ASOCIACIÓN?

Nuestras empresas en general tienen difícil acceso a los recursos provenientes de apoyos de gobierno, instituciones de crédito y organizaciones auxiliares de crédito. Obtienen bajas ganancias, por lo tanto, poca capacidad de expansión y permanencia. También hay que destacar la escasez de personal cualificado que es la principal preocupación de nuestras empresas.

7
AGU
MEJOR
DEL GRIFO

PROGRAMA FIESTAS DEL PILAR 2018

VIERNES, 5 DE OCTUBRE

10:00 h.: Trofeo “Grupo Ibercaja-Ciudad de Zaragoza” de Hípica. Club Hípico Doble F
17:30 h.: Los Títeres de Cachiporra. Plaza de Los Sitios

18:00 h.: La Familia Addams. Palacio de Congresos de Zaragoza

19:00 h.: Jazz Eñe: Lara Vizuete + José Carra Trío. Sala Luis Galve de Auditorio de Zaragoza.

20:00 h.: Trofeo “Ibercaja-Ciudad de Zaragoza” de Baloncesto femenino. Stadium Casablanca.

20:30 h.: 5 y ... ACCIÓN. Teatro de las Esquinas.

20:30 h.: Producciones teatrales Luis Pardos presenta Manolo Royo y Cía en el espectáculo “Un Pilar con mucho Royo”. World Trade Center Zaragoza

20:30 h.: Nueve De Nueve Teatro presenta ‘Con lo bien que estábamos’. Teatro principal.

20:30 h.: Teatro Indigesto presenta Comisaría en fiestas. Teatro del mercado.

20:30 h.: Laura de San Pío. Pakito de la Serrana y David Jiménez. La Campana Underground.

20:30 h.: Contra Fest II “Estoner, Rock”. El camino + ‘The Dust Bowl’ + Enmemoria. Sala Zeta.

21:00 h.: Rafita Flamenco. La Bóveda del Albergue

21:00 h.: The Funktons + Artistas del Gremio + DJ. Carpa Aragón.

21:00 h.: Silvallaman Road Again. Sala Creedence

21:30 h.: Ebro Food. III Festival Food Truck. El Silencio de los Héroes.

22:00 h.: Los Secretos. Sala Multiusos del Auditorio.

22:00 h.: Kabaret Vendetta. I Festival Nacional de Kabaret. Sala Oasis

22:00 h.: Ben Poole. La Ley Seca.

22:00 h.: Los Tiki Phantoms. La Lata de Bombillas.

22:00 h.: Escenario Choven. Brotes Verdes. Plaza de la Magdalena.

22:00 h.: El Gran Wyoming y los insolventes. Amable DJ (Razzmatazz) + Sweet Drinkz (A la 01:00h). Sala López

22:00 h.: Espazio Zity. David Bustamante.

22:30 h.: Los Volcané. CSM Las Armas.

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa Pilares. Teatro de las Esquinas.

SÁBADO, 6 DE OCTUBRE

10:30 h.: III Carrera De La Mujer Contra El Maltrato. Parque Grande José Antonio Labor-deta

11:00 h.: XXVII Muestra De Artesanía Aragonesa Pilar 2018. A Las 11:30 y 18:30 h.

11:00 h.: Muestra Aragonesa. Taller hilanderas de almuédvar. Junto al acceso del Náutico.

12:00 h.: Carpa Aragón. Actividades infantiles, juegos tradicionales, morra, hoyelletes. (de 12:00h a 14:00h y de 18:00h a 20:00h). Parking de Macanaz.

12:00 h.: Pregón.Comparsa de gigantes y cabezudos.

16:30 h.: Concentración de Peñas en Plaza España.

16:45 h.: Lectura del pregón de Interpeñas. Plaza España.

17:00 h.: Desfile del pregón de Interpeñas.

18:00 h.: 5 y ... acción. Teatro de las Esquinas.

Funciones: 18:00h. Y 20:30h.

18:00 h.: Escena Miriñaque. Teatro Arbolé.

Funciones: 18,00 y 21,30h. Palacio de Congresos de Zaragoza

18:00 h.: Acto solemne de entrega de medallas y distinciones de la ciudad.

19:00 h.: Teatro Del Mercado. Teatro Indigesto.

Funciones: 19:00h y 21:30h

19:00 h.: Pasacalles pregón Fiestas del Pilar

19:00 h.: Pasacalles del grupo folklórico el Pilar. Intu Puerto Venecia.

19:00 h.: Zarzuela gigantes y cabezudos. Teatro Lírico de Zaragoza. CMU Virgen del Carmen

19:00 h.: Jazz Eñe: Gonzalo Del Val Trío + Nan Jazz Sala Luis De Auditorio Zaragoza

20:30 h.: Nueve De Nueve Teatro presenta ‘Con lo bien que estábamos’. Teatro principal.

20:30 h.: Producciones Teatrales Luis Pardos Presenta ‘Manolo Royo y cía’. World Trade Center Zaragoza.

21:00 h.: Lectura del pregón. Desde el balcón del Ayuntamiento. A continuación fuegos artificiales.

21:00 h.: Love the 90’s. Gira “Forever Young”. Pabellón Príncipe Felipe.

21:00 h.: Carpa Aragón. LE Blond + super singles + DJ . Parking de Macanaz

21:30 h.: Slap! Presenta: Black Jones + The Bell-rays + Lady Funk. Las Armas.

21:30 h.: Europa FM presenta Chenoa. Plaza Del Pilar.

21:30 h.: Ebro food III Festival Food Truck. Paseo Echegaray junto a Plaza Europa

22:00 h.: Lucas Colman. La Lata de Bombillas.

22:00 h.: The Wicked Lawyers. La Ley Seca.

22:00 h.: Espacio Zity. C Tangana y Beret.

22:30 h.: IV Fiesta Oficial Depeche Mode. El Corazón Verde.

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

22:45 h.: Seres y estares que te encuentras pa pilares. Teatro de las Esquinas

Cinegia. Rondalla de Jotas a cargo de Reina de la Hispanidad.

16:30 h.: La Familia Addams. Palacio de Congresos de Zaragoza.

17:00 h.: El Pilar En Arcosur

18:00 h.: Producciones Teatrales Luis Pardos Presenta ‘Manolo Royo y cía’. World Trade Center Zaragoza.

18:00 h.: 5 Y ... Acción. Teatro De Las Esquinas.

18:00 h.: Lagata Fest. Plaza Mariano de Cavia.

18:30 h.: Recorrido de la Narria Cervecera de La Zaragozana por el centro.

18:30 h.: Nueve De Nueve Teatro presenta, ‘Con Lo Bien Que Estábamos’. Teatro Principal.

18:30 h.: Comisaría En Fiestas. Teatro Del Mercado. Teatro Indigest

18,30 h.: Denominación De Origen: Templanza Aragonesa (FFAMA). Plaza del Pilar

19:00 h.: Concierto-recital: Ana Bolea – El Camino del Corazón. Teatro De La Estación.

19:00 h.: Zarzuela Gigantes Y Cabezudos. Teatro Lírico de Zaragoza.

19:00 h.: A BAILAR! Swing con Asociación Swing On Y El Grupo Swind Garret. Plaza José María Forqué

19:00 h.: Ángel Baile, tenor y David Pellejer, piano. Sala Luis Galve.

19:00 h.: Recital Poético ‘Doble o Nada’. La Bóveda del Albergue

20:00 h.: Espectáculo de luz, agua y sonido. En las fuentes del Parque José Antonio Labordeta.

20:00 h.: Club Desastre. Improvisaciones cómicas. Juan Sebastián Bar.

20:30 h.: The Original Blues Brothers Band. Sala Multiusos del Auditorio

21:00 h.: Fuegos artificiales. Parque Víctimas del Terrorismo.

21:00 h.: Hot Club De Norvège – Domingos de Jazz. La Bóveda del Albergue

21:00 h.: Ebro Food III Festival Food Truck. Paseo Echegaray junto a Plaza Europa.

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

22:00 h.: Espacio Zity. Izal y Varry Brava

FIESTAS DEL PILAR, ZARAGOZA DEL 6 AL 14 DE OCTUBRE

#PILAR18



PLAZA MARIANO DE CAVIA / LAS ARMAS
PLAZA DEL JUSTICIA
PLAZA SAN BRUNO



JAVIERA MENA

NATHY PELUSO

ANNA CALVI

DULCE PONTES

KASE-O

THE BELLRAYS

UTE LEMPER

JANE BIRKIN

CHIKS ON SPEED

BLACK BONES, HERMANO L & ROOTSQUAD BAND, NISH WADADA & IRREGULAR ROOTS, WOMEN SODIERS & CHALART58, MALIBU MITCH, BFLECHA, MS. VON DISKO, WATERMELON SLIM, THE RAD TRADS, BOMBINO, ACID MOTHER TEMPLE, HOAX FELLOWS, THE PARROTS, CAROLINA DURANTE, SEÑALADA, COLIN SELF, LINN DA QUEBRADA, VIKI LAFUENTE, ALEXIS TAYLOR, JFDR, LUX NATURANS, MARÍA ARNAL & MARCEL BAGÈS, SOLEÁ MORENTE, SANTORAL, VOCAL TEMPO, SALSAGOZA LATIN BAND, LUDMILA MERCERON & MARÍA CONFUSSION, MULA, XTRAGOS, RELS B, LADY FUNK, ZEBDA...



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

El programa completo en: www.zaragoza.es

Auditorio.
19:00 h.: Plaza de la risa. Nils: NilyNils. Glorieta del Esperanto (detrás Hotel Boston)
19:00 h.: “Cuando el río suena”. Teatro Foro la Imaguinaria. Casa de las Culturas.
19:00 h.: Lux Naturans + JFDR + Alexis Taylor. Plaza del Justicia.
19:00 h.: Orquesta Laudística Harmonía “Concierto Fiestas del Pilar”. CC. C. Río Ebro.
19:00 h.: Muestra Aragonesa. Ronda del Manjar. Itinerante
19,30 h.: Denominación de origen: Zierzo. Plaza del Pilar (Fuente de Goya).
20:00 h.: Semblante Aragonés. “La Jota”. C.C. Los Porches del Audiorama.
20:00 h.: Espectáculo de luz, agua y sonido. Fuentes del Parque José Antonio Labordeta.
20:00 h.: Lo mejor de los tres tenores en concierto. Sala Mozart del Auditorio
20:00 h.: Noche de boleros. La Bóveda del Albergue
20:30 h.: “Con lo bien que estábamos” (Ferretería Esteban) con Carmen Barrantes y Jorge Usón. Teatro Principal.
20:30 h.: Teatro Indigesto presenta Comisaría en fiestas. Teatro del mercado.
20:30 h.: Seres y estares que te encuentras pa Pilares. Teatro de las Esquinas.
20,30 h.: Denominación de origen: los baturros. Plaza del Pilar (Fuente de Goya)
21:00 h.: Folk con La Orquestina del Fabirol + Mercedes Peón. Plaza San Bruno.
21:00 h.: LEGI “Hard Pop”. Sala Zeta (C/ Latasa 14)
21:00 h.: Tributo a Fito + Tributo a Manolo García y El último de la fila + DJ. Parking de Macanaz.
21:00 h.: Ebro Food. III Festival Food Truck. Tributo a Mecano.
21:30 h.: Espacio Zity. David Bisbal.
23:00 h.: IXERA – Companyía Almagava. La Bóveda del Albergue.

MARTES, 9 DE OCTUBRE

11:00 h.: Muestra Aragonesa. Taller – Exhibición de alfarería popular Villafeliche. Junto al acceso del Náutico.
11:30 h.: 78 Feria General De Muestras De Zaragoza.
11:30 h.: Río y Juego. Los Artistas Del Gremio.
18:30 h.: Recorrido de la Narria Cervecera de La Zaragozaana por el centro.
18:00 h.: FDAU Presenta Lola Von Disko + Bflecha + Maliibu Mitch. Las Armas.
18:00 h.: Producciones Teatrales Luis Pardos presenta Manolo Royo y Cía. en el espectáculo ‘Un Pilar Con Mucho Royo’. World Trade Center Zaragoza
19:00 h.: Muestra Aragonesa. Ronda del Manjar. Itinerante.
18,30 h.: Denominación De Origen: Xinglar (FFAMA). Plaza del Pilar
19:00 h.: A BAILAR! Bailes De Salón con Asociación Aragonesa de Bailes de Salón. Plaza José María Forqué.
20:00 h.: Espectáculo de luz, agua y sonido. Parque José Antonio Labordeta.
20,30 h.: Denominación De Origen: La Fiera (FFAMA) Plaza del Pilar (Fuente de Goya).
20:30 h.: Nueve De Nueve Teatro Presenta ‘Con Lo Bien Que Estábamos’. Teatro Principal
20:30 h.: Teatro Indigesto Presenta ‘Comisaría En Fiestas’.
20:30 h.: Seres Y Estares Que Te Encuentras Pa’ Pilares. Teatro De Las Esquinas.
20:30 h.: Espacio Zity. Mago De Oz Y Celtas Cortos.
21:00 h.: Gun + Dios Salve A La Reina. Sala Multiusos del Auditorio

21:00 h.: Ebro Food III Festival Food Truck. Black Ice tributo a ACDC.

MIÉRCOLES, 10 DE OCTUBRE

11:00 h.: Camino al circo. Taller de circo. Centro de Historias.
11:00h.: Muestra aragonesa. Exhibición de “Las encajeras de Tarazona”. Junto al acceso del Náutico.
11:00 h.: Parque de las marionetas. IX Festival Internacional de Teatro de Feria. Parque José Antonio Labordeta.
11:30 h.: Río y juego. Artistas del Gremio. Frente Fluvial Expo.
11:30 h.: 78 Feria General de Muestras de Zaragoza.
12:00 h.:Los Títeres de Cachiporra. Plaza de Los Sitios
13:00 h.:La Vida Moderna . Sala Mozart del Auditorio.
16:00 h.: Tragachicos. Feria de Muestras.
17:00 h.: Parque de las marionetas. IX Festival Internacional de Teatro de Feria. Parque José Antonio Labordeta
17:00 h.: El Pilar en Delicias. Producciones teatrales Luis Pardos presenta Un Pilar de revista. C.C. Delicias.
17:30 h.: El árbol de los cuentos. Sandra Araguás: Cuentos tradicionales del Pirineo. Parque Bruil.
17:30 h.: Río y juego. Escenario botellas: Tachán teatro – Violeta se va de viaje. Espacio camisetas: Guixot de 8 – Garabato de bicicletas. Los Artistas del Gremio. Frente Fluvial Expo.
18:00 h: La Plaza de la Magia. Héctor Sansegundo: Un sibarita con varita. Plaza San Pedro Nolasco.
18:00 h.: Producciones teatrales Luis Pardos presenta Manolo Royo y Cía en el espectáculo “Un Pilar con mucho Royo”.
18:00 h.: Trayectos Pilar’18 presenta: Alba Lorca, Resistance Crew, Yeinner chicas. Plaza San Roque.
18:30 h.: Recorrido de la narria cervecera de La Zaragozaana por el centro.
19:00 h.: Comparsa de gigantes y cabezudos. Intu Puerto Venecia.
19:00 h.: Música clásica Pilar’18. Dúo montiba: Elena Montorio, flauta; Enrique Baile, guitarra.
19:00 h.: “Cuentos, leyendas, dinámicas y juegos para entendernos”. Boniface Ofogo. Estrategia antirrumores. Cuentos para adultos. Casa de las culturas.
19:00 h.: Muestra Aragonesa. Ronda del manjar. Itinerante.
19:00h.: Muestra aragonesa. Merienda popular. Junto al acceso del Náutico.
19:00 h.: XXIII Feria de turismo, gastronomía y cultura. Plaza Aragón.
19:30 h.: Denominación de origen: El Pilar. Plaza del Pilar.
19:30 h.: Maratón de charangas. Desde Plaza Aragón.
20:00 h.: Pilares en la Estación. Amenaza en la Plaza con Jaime Ocaña. C.C. Estación del Norte.
20:00 h.: Espectáculo de luz, agua y sonido. En las fuentes del Parque José Antonio Labordeta.
20:30 h.: Nueve De Nueve Teatro presenta ‘Con lo bien que estábamos’. Teatro principal.
20:30 h.: Seres y estares que te encuentras pa Pilares. Teatro de las Esquinas.
20:30 h.: Teatro Indigesto presenta Comisaría en fiestas. Teatro del mercado.
20:30 h.: La Familia Addams. . Palacio de Congresos de Zaragoza
20:30 h.: Escenario choven. Nandira. Plaza de la Magdalena.
21:00 h.: Carpa Aragón. Puturru de Fua + La charanga del Tío Norio. Parking de Macanaz.
21:00 h.: Ebro food III Festival Food Truck.

Queen of magic, tributo a Queen.
21:00 h.: Monólogos cómicos. 8 apellidos aragoneses. Sala Juan Sebastián Bar
21:00 h.: Green Apples: homenaje a The Beatles. Sala Z.
21:00 h.: Mercado gastronómico de Puerta Cinegia. Música en directo con los DJ Florida&Hermosso.
21:30 h.: Escenario choven. Zoe.+ Luis azcona y Xali Soler + DJ alikata. Plaza de la Magdalena.
21:30 h.: Espacio Zity. Antonio Orozco y Cepeda.
21:30 h.: Máxima FM Zaragoza Plaza del Pilar.

JUEVES, 11 DE OCTUBRE

11:00 h.: Muestra Aragonesa. Taller de cestería tradicional aragonesa. Paseo Echegaray y Caballero.
11:00 h.: Camino Al Circo. Taller de Circo. Centro de Historias.
11:00 h.: El Pilar En Las Fuentes. Tragachicos.
11:30 h.: Río Y Juego. Espacio infantil de fiestas. Frente Fluvial Expo.
11:30 h.: 78 Feria General De Muestras De Zaragoza.
11:00 h.: Parque De Las Marionetas. IX Festival Internacional De Teatro De Feria. Parque José Antonio Labordeta.
12:00 h.: Títeres De Cachiporra. El Teatro Ambulante de Arbolé. Plaza de Los Sitios
12:00 h.: Carpa Aragón. Actividades infantiles. Parking de Macanaz.
12:30 h.: Comparsa De Gigantes Y Cabezudos. Feria De Muestras.
16:30 h.: Espacio Zity. Zona infantil: cantajuego.
17:00 h.: Mercado Gastronómico De Puerta Cinegia. Actividad infantil de Esbarizaculos, ‘Locura en la Cocina’.
17:30 h.: El Árbol De Los Cuentos. Chispandora: De boca en boca. Parque Bruil.
17:30 h.: Río Y Juego. Espacio infantil de fiestas. Escenario botellas: Carolina Rueda. Frente Fluvial Expo.
17:30 h.: Denominación De Origen: Baluarte Aragonés. Plaza del Pilar.
18:00 h.: El Pilar En Las Fuentes. Comparsa De Gigantes Y Cabezudos.
18:00 h.: El Pilar En Delicias. Dixie Rue Del Percebe.
18:00 h.: Producciones Teatrales Luis Pardos presenta Manolo Royo Y Cía. en el espectáculo “Un Pilar Con Mucho Royo”. World Trade Center
18:00 h.: Zgz Psych Fest presenta Hoax Fellows + The Parrots + Acid Mother Temple. Las Armas
18:00 h.: Danza-Teatro: da.Te Danza - ¿Cuál es mi nombre...?. Teatro De La Estación.
18:30 h.: El Pilar En Torrero. XIV Festival Celta De Torrero.
19:00 h.: Teatro Indigesto Presenta ‘Comisaría En Fiesta’s. Teatro Del Mercado
19:00 h.: XXIII Feria De Turismo, Gastronomía y Cultura. Plaza Aragón
19:30 h.: Trofeo “Fiestas del Pilar de Fútbol-Sala Femenino”. Organiza: Sala Zaragoza. CDM La Granja.
20:00 h.: Escenario Choven. Bajos Fondos + Clashroom Records Crew. Plaza de la Magdalena.
20:00 h.: Parada Latina Presenta Vocal Tempo + Salsagoza Latin Band. Plaza del Justicia.
20:00 h.: Espectáculo De Luz, Agua Y Sonido. Parque José Antonio Labordeta.
20:30 h.: 5 Y ... Acción. Teatro De Las Esquinas.
20:30 h.: Nueve de Nueve Teatro presenta Con lo bien que estábamos. Teatro Principal.
21:00 h.: Fuegos Artificiales. Las Fuentes
21:00 h.: Carpa Aragón. Orquesta Tal Kual Band + DJ. Parking de Macanaz.
21:00 h.: Monólogos Cómicos. 8 Apellidos Aragoneses. Sala Juan Sebastián Bar
21:30 h.: El Sentido Del Humor. Dos tontos y yo.

Sala Mozart de Auditorio
21:30 h.: La Familia Addams. Palacio de Congresos de Zaragoza
21:45 h.: Radio Zaragoza Cadena Ser 80 Aniversario presenta El Momo +(kase-O . Pabellón Príncipe Felipe.
22:00 h.: Ebro Food III Festival Food Truck. **22:00 h.:** Espacio Zity. Steve Aoki. Recinto Ferial de Valdespartera.
22:45 h.: Seres y Estares que te encuentras pa Pilares. Teatro de las Esquinas.

VIERNES, 12 DE OCTUBRE

04:30 h.: Misa de Infantes. Basílica del Pilar.
05:00 h.: Rosario de la Aurora. Salida: Parroquia de San Pablo.
06:30 h.: Misa Aragonesa en la Parroquia de San Pablo.
07:00 h.: Ofrenda de flores con salida desde la Plaza Aragón. En el transcurso de la misma tendrá lugar el VII Concurso de Traje Aragonés y el IV Concurso de Flores, Canastilas y Arreglos florales. Plaza del Pilar.
09:50 h.: Ofrenda Fluvial de Flores.
10:00 h.: Entrada gratuita a los museos municipales.
11:00 h.: Parque De Las Marionetas. IX Festival Internacional De Teatro De Feria.
11:30 h.: 78 Feria General de Muestras de Zaragoza.
11:30 h.: Río y Juego. Escenario botellas: Federico Martín - Cuentos. Los Artistas del Gremio. Frente Fluvial Expo.
12:00 h.: Solemne Misa Ponfical. Basílica del Pilar. A continuación procesión por el exterior de la Plaza del Pilar.
12:00 h.: Los títeres de Cachiporra. Plaza de Los Sitios.
12:00 h.: Carpa Aragón. Actividades infantiles. Parking de Macanaz.
17:00 h.: Parque De Las Marionetas. IX Festival Internacional De Teatro De Feria.
17:00 h.: Pilar Joven 18. ZGamer. Sala Multiusos.
17:00 h.: Denominación de origen. Ganadores del Certamen oficial de jotas. Plaza del Pilar (Fuente de Goya).
17:30 h.: El Árbol de los Cuentos. Tachán Teatro. Violeta se va de viaje. Parque Bruil.
17:30 h.: Río y juego. Espacio infantil de fiestas. Río y Juego. Escenario botellas: Federico Martín - Cuentos. Escenario camisetas: PAI – Sesión especial de la Linterna Mágica.Los Artistas del Gremio. Frente Fluvial Expo.
17:30 h.: La Plaza de la magia. Mago Linaje. Plaza San Pedro Nolasco.
18:00 h.: La familia Addams. Palacio de Congresos de Zaragoza.
18:00 h.: Danza-Teatro: da.Te Danza - ¿Cuál es mi nombre...?. Teatro De La Estación.
18:00 h.: Producciones Teatrales Luis Pardos presenta Manolo Royo Y Cía. en el espectáculo “Un Pilar Con Mucho Royo”. World Trade Center
18:30 h.: Recorrido de la Narria Cervecera de La Zaragozaana.
18:30 h.: El Pilar en Delicias. Teatro sobre ruedas. Callejatro presenta La boda.
19:00 h.: Música clásica Pilar 18. Sofía López Bermúdez, violín y Pablo Lleida, piano. Sala Luis Galve
19:00 h.: Teatro Indigesto Presenta ‘Comisaría En Fiesta’s. Teatro Del Mercado
19:00 h.: Plaza de la risa. Festival de payasas Payasadas, Glorieta del Esperanto (detrás Hotel Boston).
19:00 h.: El Pilar en las Fuentes. Verbena infantil con Almozandía.
19:00 h.: Muestra Aragonesa. Ronda del Manjar. Itinerante.
19:00 h.: Denominación de origen. Raíces de

Aragón. Plaza del Pilar
19:00 h.: A bailar! Tango con la Asociación El Garaje y la Unión Artístico Musical Salduie.
Plaza José María Forqué.
19:00 h. Ballet Aragonés Baluarte presenta Los amantes de Teruel. Teatro del Colegio Corazonistas.
19:00 h.: XXIII Feria de Turismo, Gastronomía y Cultura. Plaza Aragón
20:00 h.: Muestra Aragonesa. Concierto. Trival. Anfiteatro Náutico.
20:00 h.: Ambar Z Music. Plaza del Justicia. **20:00 h.:** El Pilar en el Oliver. Ronda Jotera.
20:00 h.: Espectáculo De Luz, Agua Y Sonido. Parque José Antonio Labordeta
20:00 h.: B Vocal. Human voices. Sala Mozart del Auditorio.
20:30 h.: Sorprend T con Cirq’ulatin locale: On fire. Explanada C.C. Estación del Norte.
20:30 h.: 5 Y ... Acción. Teatro De Las Esquinas.
20:30 h.: Nueve de Nueve Teatro presenta Con lo bien que estábamos. Teatro Principal
21:30 h.: El fantástico Hombre bala + Ruta 80. Sala López.
22:30 h.: Mercado gastronómico de Puerta Cinegia. Música en directo con los DJ Florida&Hermosso.
21:00 h.: 8 apellidos aragoneses. Sala Juan Sebastián Bar
21:00 h.: Ara Malikian. Pabellón Príncipe Felipe
21:30 h.: Closet Out en concierto. El Corazón Verde
21:30 h.: Ebro Food III Festival Food Truck. Artistas del Gremio.
22:00 h.: Espacio Zity. Vetusta Morla.
22:00 h.: Escenario choven. Fresquito y Mango + Sororitrap Sound Antisystem. Plaza de la Magdalena.
22:45 h.: Seres y Estares que te encuentras pa Pilares. Teatro de las Esquinas.
23:30 h.: Luis Piedrahita. Sala Mozart del Auditorio.

SÁBADO, 13 DE OCTUBRE

11:00 h.: El Pilar En Oliver. Tragachicos.
11:00 h.: Ofrenda De Frutos. Con salida de la Plaza de Santa Engracia.
11:00 h.: Muestra Aragonesa. Sala Multiusos del Auditorio
11:30 h.: Río Y Juego. Espacio infantil de fiestas. Frente Fluvial Expo.
12:00 h.: Muestra Aragonesa. Grupo de Dance Castejón de Monegros. Paseo Echegaray y Caballero.
12:00 h.: Carpa Aragón. Actividades infantiles. Parking de Macanaz.
12:00 h.: El Pilar En Oliver
12:00 h.: El Pilar En Delicias. Teatro Sobre Ruedas. Jardines Verticales Calle Delicias.
12:00 h.: El Árbol De Los Cuentos. Teatro Che Y Moche: De acá y de allá. Parque Bruil.
14:00 h.: Recepción Municipal A Las Casas Regionales. Ayuntamiento de Zaragoza.
16:30 h.: Espacio Zity. Zona infantil: Jurásico “La Isla Perdida”
17:00 h.: Pilar Joven ’18. Zgamer. Sala Multiusos del Auditorio.
17:30 h.: Denominación De Origen. D’aragón (FFAMA) Plaza Del Pilar
18:00 h.: ‘5 Y ... Acción’. Teatro De Las Esquinas.
18:00 h.: El Pilar En Delicias. Teatro Sobre Ruedas: Microteatro y espectáculos en femenino.
18:00 h.: La Familia Addams. Palacio de Congresos de Zaragoza
18:30 h.: Rosario De Cristal con salida desde la Iglesia del Sagrado Corazón de Jesús.
19:00 h.: Muestra Aragonesa. Ronda del Manjar. Itinerante.
20:00 h.: B Vocal. Human voices. Sala Mozart

del Auditorio.
20:00 h.: Espectáculo De Luz, Agua Y Sonido. Parque José Antonio Labordeta.
20:00 h.: Producciones Teatrales Luis Pardos presenta ‘Manolo Royo Y Cía’ en “Un Pilar Con Mucho Royo”. World Trade Center Zaragoza
20:30 h.: Nueve De Nueve Teatro presenta ‘Con Lo Bien Que Estábamos’. Teatro Principal
21:00 h.: Monólogos Cómicos. 8 Apellidos Aragoneses. Sala Juan Sebastián Bar
21:30 h.: CADENA 100 presenta Elena Rubio + Rosana (22,15 h.) Plaza del Pilar
21:30 h.: Ebro Food Iii Festival Food Truck. Los Gandules. Paseo Echegaray
22:00 h.: Espacio Zity. Escenario principal: oro Viejo By Dj Nano.
22:00 h.: Manolo García. Pabellón Príncipe Felipe
22:45 h.: Seres Y Estares Que Te Encuentras Pa’ Pilares. Teatro De Las Esquinas
23:30 h.: Luis Piedrahita. Las amígdalas de mis amígdalas son mis amígdalas. Sala Mozart del Auditorio.

DOMINGO, 14 DE OCTUBRE

10:00 h.: Denominación de origen. Plaza del Pilar (Fuente de Goya).
11:00 h.: El Pilar en Valdespartera. Tragachicos. Parque de la Razón.
11:00 h.: IX Festival Internacional de Teatro de Feria.
11:00 h.: Espacio Bebé. Cada cual atienda su juego – Tres eran tres. Plaza Eduardo Ibarra s/n Quiosco, 4.
11:00 h.: Pilar Joven 18. ZGamer. Sala Multiusos del Auditorio.
11:30 h.: 78 Feria General de Muestras de Zaragoza.
12:00 h.: Carpa Aragón. Actividades infantiles. Parking de Macanaz.
12:00 h.: El Árbol de los cuentos. Tranquilemond Teatro. Casas con corazón de cuento. Parque Bruil.
12:00 h.: La Plaza de la Magia. Marta Zapata. Plaza San Pedro Nolasco.
12:00 h.: El Pilar en Delicias. Teatro sobre ruedas. Los Ukebrothers. Jardines Verticales Calle Delicias.
12:00 h.: Plaza de la risa. A tiro fijo: A Sombra Glorieta del Esperanto (detrás Hotel Boston)
12:00 h.: Los Títeres de Cachiporra. Plaza de Los Sitios
12:00 h.: Seres y estares que te encuentras pa’ Pilares. Teatro de las Esquinas
12:00 h.: Recepción municipal a entidades ciudadanas y nombramiento de Zaragozaños ejemplares. Ayuntamiento de Zaragoza.
16:30 h.: La Familia Addams. Palacio de Congresos de Zaragoza
16: 30 h.: Espacio Zity. Tadeo Jones “Una aventura musical”.
17:00 h.: Pilar Joven ’18. Zgamer
18:00 h.: 5 y ... Acción. Teatro de las Esquinas.
18:30 h.: Nueve de Nueve Teatro presenta Con lo bien que estábamos. Teatro Principal.
18:30 h.: Teatro Indigesto presenta Comisaría en fiestas. Teatro del Mercado
19:00 h.: Concierto fin de Fiestas + Somos. Plaza del Pilar (Fuente de Goya).
19:00 h.: B Vocal. Human voices. Sala Mozart del Auditorio.
19:00 h.: Muestra Aragonesa. Ronda del Manjar. Itinerante.
19:00 h.: XXIII Feria de Turismo, Gastronomía y Cultura.
21:00 h.: Ebro Food III Festival Food Truck. Salvadore Stars.
22:00 h.: Fuegos artificiales y traca final. Parque Macanaz-Río Ebro

El programa completo en: www.zaragoza.es

El programa completo en: www.zaragoza.es

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 Hostelera. 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

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.**



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

FIESTAS DEL PILAR 2018

DEL 6 AL 14 DE OCTUBRE
ZARAGOZA



EDICIÓN
LIMITADA

PÍDELA EN
BARES Y
RESTAURANTES



PATROCINADOR OFICIAL

AMBAR RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 5,2% alc. Vol.