



CAFÉ DE AUTOR

Un deseo para cada estación del año



Innovación con valor añadido para la alta hostelería y restauración.

El primer blend de café que evoluciona. Blend de Autor elaborado 100% con cafés de especialidad. Concebido para ofrecer una taza de perfil muy singular y adaptada a la esencia de cada estación del año, potenciada con la fuerza de los cuatro elementos.

BiCampeón de España:

Mejor blend de especialidad 2.019

Mejor blend comercial 2.019

Formación y certificación de alto rendimiento barista

Control de calidad de taza barista

Certificado de café de especialidad por Triple "Q Grader"

Envase evolutivo, diseño y conservación exclusivos

Cafetera espresso de nueva generación

Exclusivo decorador de capuccinos Expression

Vajilla Sensorial Evolution de 5 servicios

Azúcar Ecológico Bio

Secretos Botánicos

Amenity Premium, bombón de temporada

Cold Brew café, macerado lentamente en frío

Certificado Espresso 10

Cuadro de Cata



Avalado por los premios obtenidos

CAFÉ DE AUTOR
**CUATRO
DESEOS**

**Solicita tu
prueba gratuita:**

900 899 050

info@eltostadero.com


EL TOSTADERO®
ESPRESSO EVOLUTION

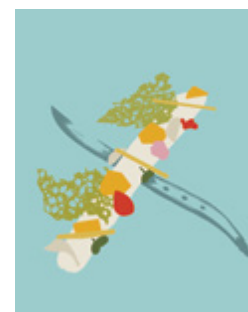


www.eltostadero.com

EDITORIAL

Se cumplen dos años de la llegada de la Junta Directiva y toca mirar hacia atrás para hacer balance, pero sobre todo, mirar hacia adelante para seguir trabajando por el sector y seguir cumpliendo los objetivos con los que llegamos a la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza. Durante este tiempo hemos adecuado la sede social para la instalación de las nuevas oficinas y a lo largo del año pasado pusimos en marcha el Centro de Formación, un proyecto muy ambicioso que todavía está en fase de desarrollo y que esperamos que durante este 2020 siga creciendo para mejorar la formación en el sector, una de las grandes demandas y necesidades de la hostelería. También hemos creado un Departamento comercial para estar, todavía más, a pie de calle, y que una persona pueda atender a los socios en sus respectivos establecimientos. Hemos logrado importantes modificaciones en la regulación del sector, como la orden que regula las condiciones sanitarias en los establecimientos de comida preparada; la paralización temporal de la tramitación del Proyecto de Ordenanza contra la Contaminación Acústica de Zaragoza o la regulación turística de los bares, que comenzaremos a trabajar conjuntamente con la Dirección General de Turismo a lo largo de este año. Aún así, estamos seguros de que habremos cometido errores y de que podemos seguir mejorando, algo que solo se consigue con ilusión y ganas de seguir trabajando por y para todos los asociados de Cafés y Bares. Por eso, lo más importante no es lo que hemos hecho, si no lo que queda por hacer.

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



PORTADA

La portada de este número, el 340 de la revista Zaragoza Hostelería, está basada en la tapa ganadora, 'Cruz de Navajas' de la XXV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza.

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

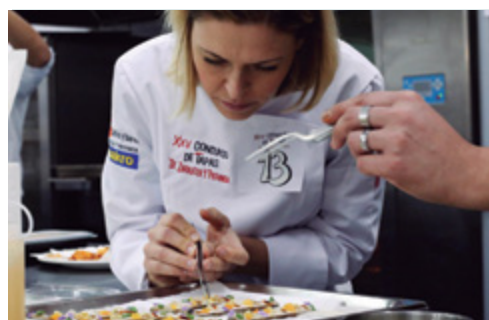
LOS GANADORES DEL XXV CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

Un aniversario muy especial y un concurso muy especial en el que los establecimientos de Zaragoza volvieron a demostrar por qué la provincia es un referente de la cultura del tapeo.



PÁGINAS

6-9



Página 10-11

ENTREVISTA A LA CLANDESTINA, GANADORA DEL CONCURSO

Página 14

BAR EL TUNO, UN EMBLEMÁTICO DE LOS ESTUDIANTES

Página 20

LA POSADA DEL JUGÓN, UN TEMPLO DEL BALONCESTO

Página 24-26

CONOCEMOS EL BARRIO DE LAS FUENTES

Página 12-13

ENTREVISTA A JOSÉ MARÍA MARTELES, PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES

Página 18-19

ENTREVISTA A ELENA ALLUÉ, RESPONSABLE DE TURISMO

Página 22

FORMACIÓN EN COCTELERÍA, EN CAFÉS Y BARES

Página 30-32

TURISMO Y GASTRONOMÍA EN CALATAYUD

-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



@ajkitchendesign



antonio@aj-kitchen.es



www.aj-kitchen.es



'CRUZ DE NAVAJAS' DE LA CLANDESTINA, MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

La Clandestina logró el pasado 26 de noviembre el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y provincia con su 'Cruz de Navajas', durante la Gran Final de la XXV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza. Se trata de una original navaja en ajoblanco con melocotón de Calanda encurtido, gel de cava aragonés, reducción de pata de vaca, coral de borraja y piel de limón. La propuesta de Susana Casanovas, la cocinera de este establecimiento y copropietaria junto a Fernando Solanilla, ha sido la más valorada de la última edición del certamen oficial más antiguo de España. El segundo premio recayó en el Nola Gras con su tapa 'Recuerdos', mientras que en tercer lugar quedó Café Nolasco con su 'Salmón semicurado con cítricos, curri verde y encurtidos'. El jurado de la gran final del Concurso de Tapas de Zaragoza, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, estuvo presidido por María José Meda, propietaria de El Batán de Tramacastilla y contó con representación de las tres provincias aragonesas: Tonino Valiente (Tatau), Javier Matinero (El Trasiego), Rubén Martín (ganador del

Concurso de Tapas 2018), Carmen Abad (historiadora experta en tradición gastronómica) y Nacho Liso (El Método). Tan solo 15 de los 131 establecimientos que participaron en esta especial XXV edición del certamen lograron una plaza en la final para competir por uno de los prestigiosos premios. El de Mejor Tapa Aragonesa fue para Irreverente y su 'Manita de Dios', mientras que el segundo premio en esta categoría se lo llevó el 'Bocado de nuestra tierra' del Costa 8 y el tercero, 'Rulico' de

MÁS DE 130 ESTABLECIMIENTOS PARTICIPARON EN ESTA XXV EDICIÓN Y LOS 15 FINALISTAS PRESENTARON SUS PROPUESTAS ANTE EL JURADO EN EL ESPACIO AURA. NOLA GRAS FUE SEGUNDO Y CAFÉ NOLASCO, TERCERO.



Foto 01: Susana Casanovas prepara su tapa antes de salir ante el jurado.

Foto 02: Los ganadores de la XXV edición del Concurso posan con sus premios.

Foto 03: El jurado prueba las tapas que llegaron hasta la final del Concurso de Tapas de Zaragoza.

Foto 04: 'Cruz de Navajas', Mejor Tapa de Zaragoza 2019.



Flash Alagón. El premio a la Mejor Tapa Mediterránea fue para el Albergue de Morata de Jalón con su 'Corroque', mientras el segundo puesto fue para Atípico y su 'Abracadabra' y el tercero para el Lorigan Gastropub y su 'Lorishark', una tapa de tiburón, cítricos y pesto marino. El Gratal de Ejea de los Caballeros logró el premio a la Mejor Tapa Original con una propuesta llamada 'Déjà vu', una categoría en la que el segundo fue para la 'Arecpa de borraja rellena ternasco pibil' del Designio y tercero, el 'Champichón relleno' del Punto gastronómico. Los premios al voto popular, que por primera vez se realizaron exclusivamente online a través de la página web del Concurso de Tapas de Zaragoza, fueron para La Petaca, en primer lugar, seguido por Casa Juanico y La Mancha Brasa. "Debemos poner en valor, en primer lugar, el trabajo, la dedicación, el compromiso y el esfuerzo de los cientos de establecimientos que durante los últimos veinticinco años han participado en el Concurso, contribuyendo con su entusiasmo a la transformación, al desarrollo y al crecimiento del sector en nuestra provincia, ideando miles de creaciones diferentes y apostando decididamente por la innovación. Sigamos trabajando y hagamos de Zaragoza un referente nacional en la cultura del tapeo, demos a conocer la gran calidad y variedad de nuestros productos y pongamos en valor la hospitalidad y el buen hacer de nuestros profesionales. Juntos, podemos conseguir grandes cosas", aseguró durante la entrega de premios el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, José María Marteles. Durante estos 25 años siempre ha habido hueco para la solidaridad y en este año por primera vez, dos entidades sociales, la asociación sin ánimo de lucro La Santa y Real Hermandad de Ntra. Sra. del Refugio y Piedad y la Asociación de Personas y Enfermedades Raras de Aragón Somos Pera, se beneficiarán de una parte de los ingresos por el consumo de tapas.



Es el momento de que tomes el control de tu negocio.

CAMBIA.
MEJORA.



Consúltanos sin compromiso

AJ CASH

SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

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

www.ajcash.com
Tel.976 298 850

Mejor Tapa de Zaragoza



Mejor Tapa de Zaragoza: La Clandestina

Navaja en ajoblanco con melocotón de Calanda encurtido, gel de cava aragonés, reducción de pata de vaca, coral de borraja y piel de limón.

Mejor Tapa Mediterránea



Mejor Tapa Mediterránea: Albergue Morata



Segunda Mejor Tapa Mediterránea: Atípico



Tercera Mejor Tapa Mediterránea: Lorigan Gastrobar



Segunda Mejor Tapa de Zaragoza: Nola Gras

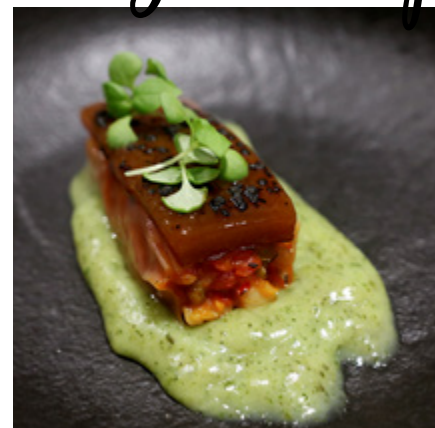
Recuerdos: cremoso de lenteja ahumado con reducción de jamón, lácteo ibérico y huevos de trucha



Tercera Mejor Tapa de Zaragoza: Café Nolasco

Salmón semicurado con cítricos, curri verde y encurtidos.

Mejor Tapa Aragonesa



Mejor Tapa Aragonesa: Irreverente



Segunda Mejor Tapa Aragonesa: Costa 8



Tercera Mejor Tapa Aragonesa: Flash Alagón

Mejor Tapa Original



Mejor Tapa Original: El Gratal



Segunda Mejor Tapa Original: Designio



Tercera Mejor Tapa Original: Punto Gastronómico

Mejor Tapa Popular



Mejor Tapa Popular: La Petaca



Segunda Mejor Tapa Popular: Casa Juanico



Tercera Mejor Tapa Popular: La Mancha Brasa

"TRAS CUATRO AÑOS EN EL PODIO, HEMOS GANADO EL MAYOR DE LOS PREMIOS"



Fotos de la entrevista: Marcos Cebrian.

→ **SUSANA CASANOVAS, DE LA CLANDESTINA, NOS CUENTA CÓMO VIVIÓ EL MOMENTO DE LA VICTORIA Y CUÁL HA SIDO LA REPERCUSIÓN TRAS HABER GANADO EL XXV CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA,**

¿CÓMO VIVISTE EL MOMENTO EN EL QUE NOMBRARON A LA CLANDESTINA COMO LA MEJOR TAPA DE ZARAGOZA?

Todo el mundo que había probado la tapa nos había dicho que estaba muy buena. Entonces, piensas que de todos los premios que hay, alguno puede caer, pero cuando veíamos pasar premios y premios, y no nos decían nada... Era o todo o nada, las dos posibilidades estaban a un pasito. Siempre tienes la esperanza de que un premio te va a caer, pero la posibilidad de que no te toque ninguno también está ahí. Cuando dijeron La Clandestina se fueron todos los nervios y salió la emoción y la alegría.

¿CUÁL HA SIDO LA REPERCUSIÓN DEL CONCURSO?

El mismo día de la final el teléfono quemaba, era una cosa constante. Una locura. Al día siguiente, a las 8:30 de la mañana ya estaban llamando por teléfono, a las 10:30 ya estaba hablando en emisoras de radio, vino la tele por la tarde, la prensa... También ha venido mucha gente por la tapa, preguntando por ella y queriendo probarla.

DESDE QUE COMENZASTEIS A PARTICIPAR, TODOS LOS AÑOS HABÉIS SIDO PREMIADOS.

Estamos muy contentos porque llevamos cuatro años presentándonos y los cuatro hemos estado en el podio. Empezamos con un segundo premio, seguimos con un primer premio de categoría, continuamos con un tercero y este año nos ha caído el top de los premios.

¿DE DÓNDE SURGE LA IDEA DE CRUZ DE NAVAJAS?

Queríamos hacer una tapa que saliese de los cánones de la tapa típica que puedes encontrar en cualquier sitio. Queríamos una tapa elegante, sutil, con una mezcla de sabores que tuvieran buena sinergia. No es una tapa pensada de un día para otro. Al día siguiente de la final del año pasado ya nos pusimos a pensar en la tapa de esta edición. Creo que esto es lo que hace que te puedas llevar un premio, que no vale cualquier cosa, sino que lo piensas, lo analizas y vas a ganar. En este caso, mezclamos productos de aquí y les dimos una vuelta. Normalmente no te comes la borraja como la hemos hecho en



la tapa, en forma de coral. Tampoco estamos acostumbrados a comer el melocotón encurtido. Y, sobre todo, lo que no estamos acostumbrados es a comernos el cava. La dedicación en cada uno de los productos ha hecho que sea una tapa ganadora.

ES UN EJEMPLO CLARO DE CÓMO HA EVOLUCIONADO LA TAPA Y DE CÓMO PUEDEN CONVIVIR SABORES DE TODO TIPO

La idea era esa, demostrar que cosas tan diferentes mezcladas en su justa medida pueden aportar un sabor muy bueno. Además, la idea de ponerla encima de un cartón con una navaja de filo y jugar con el nombre 'Cruz de navajas' sorprendía también a todo el mundo. Era muy simple, pero vestía mucho la tapa. La tapa nos parecía lo suficientemente bonita como para no tener que camuflarla con nada.

LA TAPA ES UN REFLEJO DE LO QUE HACÉIS AQUÍ EN LA CLANDESTINA DÍA A DÍA.

Una de las cosas que nos ha dado ganar el concurso es poder enseñar nuestra manera de ver la cocina al público. Que se puede hacer con sutileza, elegancia, con sabor, divertida...

¿QUÉ PODEMOS ENCONTRAR EN LA CLANDESTINA?

Siempre apostamos por un producto de proximidad, de kilómetro cero en la medida de lo que podemos. Vamos a buscar siempre el mejor producto para dar la mejor calidad. Nuestra manera de trabajar es poder coger los productos de aquí y darles un poco la vuelta para aportar una cocina diferente, sana y divertida. Mostrar que comer sano no es aburrido.

VUESTRA FILOSOFÍA SE REFLEJA MUY BIEN TANTO EN LA COCINA COMO EN LA SALA MEDIANTE LAS EXPLICACIONES DE LOS PLATOS.

Nosotros queremos que la experiencia dure desde que entras hasta que te vas. Que la gente esté a gusto por la luz, la música, por cómo les han atendido, por cómo han comido... Parece una tontería, pero cuando termina tu experiencia y haces balance, te das cuenta de que has estado muy a gusto. Es todo ese conjunto el que hace que una persona se encuentre cómoda y repita. Nosotros salimos fuera y a cada persona les explicamos lo que tenemos dentro y fuera de la carta para que sepan lo que están comiendo y poder aconsejarles o adaptarles los platos si hay alguna intolerancia.



**DE UNA BODEGA FAMILIAR...
UN VINO EXCEPCIONAL**



TEL. 976 677 969 FAX. 976 677 968
JOAQUIN COSTA, 32 EJE A DE LOS
CABALLEROS (ZARAGOZA)
señorio@señoriocincovillas.com

"EL SECTOR HOSTELERO DISPONE DE UN GRAN POTENCIAL"

→ **JOSÉ MARÍA MARTELES, PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES, HACE BALANCE DE LOS DOS AÑOS DE TRABAJO DE LA NUEVA JUNTA DE LA ASOCIACIÓN, Y PONE EN VALOR LOS LOGROS ALCANZADOS Y LA APUESTA POR LA FORMACIÓN EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA.**



José María Marteles, presidente de la Asociación de Cafés y Bares, en el Centro de Formación.

SE CUMPLEN DOS AÑOS DE TRABAJO DE LA ACTUAL JUNTA DIRECTIVA. ¿QUÉ BALANCE HACES DE ESTE PERÍODO?

Han sido dos años intensos, de duro trabajo. Dentro de las líneas básicas de actuación planteadas cuando tomamos posesión, ya hemos abordado la adecuación de la sede social para la instalación de las nuevas oficinas - que llevan un año y siete meses operativas en la calle Sanclemente - y hemos puesto en funcionamiento el Centro de Formación, que está en fase de desarrollo y consolidación; hemos creado nuevos canales de comunicación directa con el asociado, apostando decididamente por la presencia en redes; hemos creado un Departamento comercial para que una persona pueda atender personalmente a los socios en sus respectivos establecimientos; y hemos intensificado los canales de comunicación con las Administraciones Públicas y los representantes políticos.

TAMBIÉN SE HAN CONSEGUIDO IMPORTANTES MODIFICACIONES EN LA REGULACIÓN DEL SECTOR.

Desde el punto de vista de la defensa de los intereses sectoriales, creo que es importante destacar: La consecución de la modificación del redactado de la Orden SAN/994/2019, de 25 de julio, por la que se modifica la Orden de 13 de octubre de 2009, de la Consejería del Departamento de Salud y Consumo que regula cuestiones relativas a las condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comida preparada; la paralización temporal - en este caso, trabajando conjuntamente con otras organizaciones hosteleras - de la tramitación del Proyecto de Ordenanza contra la Contaminación Acústica de Zaragoza, muy regresiva para el sector; y la modificación del Decreto 81/1999, de 8 de junio, del Gobierno de Aragón, por el que se establece la regulación turística de los bares, que comenzaremos a trabajar conjuntamente con la Dirección General de Turismo este año.

¿QUÉ ESTÁ APORTANDO LA NUEVA SEDE?

Posicionamiento, visibilidad y estabilidad. Es una zona céntrica, accesible a pie, a través de los diferentes medios de transporte público y con zonas de aparcamiento. Además, es la primera sede en propiedad, y por tanto, probablemente definitiva.

OTRO DE LOS GRANDES PROYECTOS ES EL CENTRO DE FORMACIÓN DE LA ASOCIACIÓN. ¿CÓMO HA SIDO SU ARRANQUE Y QUÉ PUEDE APORTAR AL SECTOR?

El comienzo ha sido bueno, aunque como todo proyecto de nueva creación todavía está en una fase embrionaria y es necesario realizar ajustes. Hemos impartido varios cursos en formato privado y un total de 40 cursos en modalidad de formación subvencionada, a través del INAEM, dirigidos prioritariamente a trabajadores del sector. Este año queremos reformular nuestra oferta, configurando un plan formativo innovador y lo más adaptado posible a las necesidades reales de las empresas, apostando por la impartición de cursos de contenido transversal y cursos personalizados para los diferentes modelos de empresas. Contamos con un claustro de profesores de reconocido prestigio y gran vocación. Queremos concienciar a la gente de las bondades y la necesidad de invertir en formación, y de la repercusión que ello puede tener tanto en su búsqueda de empleo como en su promoción profesional. Además, queremos facilitar la conexión entre aquellos que se formen con nosotros y las empresas del sector.

¿ES IGUAL DE IMPORTANTE LA FORMACIÓN EN EL SERVICIO DE SALA O BARRA?

Absolutamente. La cocina goza de mayor prestigio, pero la formación de los profesionales de sala y barra es fundamental. Son los encargados de recepcionar y tratar directamente con el cliente durante su estancia en el establecimiento; en definitiva, de fidelizarlo. Además, deben disponer y trabajar cualidades personales tales como la comunicación, la atención al público, etc.

¿CÓMO ESTÁN LAS RELACIONES DE LA ASOCIACIÓN CON LAS DIFERENTES ADMINISTRACIONES? ¿SON CONSCIENTES DE LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA LA ECONOMÍA Y EL TURISMO?

La relación es buena. Colaboramos estrechamente con el Gobierno de Aragón, la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de Zaragoza y el Ayuntamiento de Calatayud, donde tenemos una subse. Todos ellos están convencidos de la importancia del turismo como sector estratégico, dinámico y competitivo, y dentro del mismo de la hostelería. La colaboración público - privada de los últimos años está resultando sumamente satisfactoria, y así lo demuestran las cifras.

TAMBIÉN HAY QUE CONCIENCIAR A LOS HOSTELEROS DEL TRABAJO DE LAS ASOCIACIONES...

Sin duda. El sector hostelero dispone de un gran potencial. Según los últimos datos de evolución de trabajadores afiliados a la Seguridad Social del mes de noviembre de 2019, en el mismo se emplean 39.130 personas en Aragón (26.909 en Zaragoza) y representa en torno al 9% del sustrato empresarial de nuestra comunidad. Sin embargo, está sumamente atomizado, como evidencia la existencia de más de 16.000 empresas a nivel regional. De ahí la necesidad de integrarse en asociaciones como la nuestra, que además de aportar una cobertura integral en materia de servicios se encargan de defender los derechos colectivos.

SE ACABA DE CELEBRAR LA XXV EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA, UN EVENTO CON EL QUE SE SIGUE POTENCIANDO LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA COMO REFERENTE A NIVEL NACIONAL. ¿ESTAMOS EN EL BUEN CAMINO?

Estoy convencido. Ya lo he transmitido en diferentes foros a los responsables políticos y lo reitero una vez más. Creo que es necesaria la implicación de todos ellos para posicionar a Zaragoza como referente nacional en la cultura del tapeo. Somos el Concurso Oficial de Tapas más antiguo de España, los organizadores del I Concurso Nacional de Tapas, y disponemos de grandes profesionales. Nuestro pasado y nuestro presente nos avala. Demos a conocer la gran calidad y variedad de nuestros productos y la hospitalidad y el buen hacer de nuestros profesionales.



José María Marteles, en la entrega de premios del XXV Concurso de Tapas.

BAR EL TUNO

EL TUNO, SITUADO EN LA ZONA UNIVERSITARIA DE ZARAGOZA, LLEVA MÁS DE 30 AÑOS SIENDO EL CENTRO DE REUNIONES DE LOS JÓVENES DE LA CIUDAD.



Hace 30 años Isidro Francés, propietario del conocido establecimiento El Tuno situado en la zona Universitaria de Zaragoza, abrió el bar junto a dos socios más. Seis meses más tarde solo quedaban dos para sacar adelante el negocio y desde hace seis Isidro ha sido el único encargado de su gestión. “Estamos enfocados a un público joven por la zona en la que nos encontramos junto a la Universidad de Zaragoza, pero también tenemos una clientela muy fija que viene desde la Academia General Militar”. Y es que para muchos militares, como para tantos otros jóvenes zaragozanos, el Bar El Tuno se ha convertido en

el lugar de concentración y reuniones. “Hay días que entre militares, estudiantes y clientes de la zona, tengo a más de 100 personas por la mañana en el bar”. Los aficionados al fútbol también encuentran en El Tuno un buen lugar de reunión, y es que su ubicación, junto a la Universidad y la plaza de San Francisco, le convierte en el sitio perfecto para quedar con los amigos. Y no solo su ubicación es lo que le hace especial, sus precios han hecho que nunca falten los clientes. “Los precios son baratos. Una jarra de cerveza a 1,50€ es muy atractivo. Además, nuestra comida de calidad tiene precios asequibles; platos combina-

dos, bocadillos, patatas bravas, alitas...”, cuenta Isidro. En su carta podemos encontrar bocadillos desde los 3 hasta los 5 euros y platos combinados por 6 o 7. Aunque la crisis les afectó como a todos los establecimientos hosteleros, la clave para ellos ha sido reinventarse. “Bajamos los precios y hubo que prescindir de personal y trabajar más horas. La crisis afectó a los padres y si ellos no tenían dinero, los hijos tampoco y se notaba en el bar”. Hace un año reformaron el local dándole un aire mucho más juvenil. “Hemos apostado por un cambio con una estética muy bonita que pega a la zona en la que nos encontramos”. Isidro ya tiene edad para jubilarse pero reconoce que todavía no se lo plantea porque sigue disfrutando de su trabajo. “Trabajar me da la vida y me encuentro mucho mejor cuando lo hago”, reconoce el hostelero. Y es que cuando las ganas y el buen trabajo se juntan, solo pueden salir buenos resultados.



LUNES - VIERNES
9:30 - 0:00
SÁBADO Y DOMINGO
11:00 - 01:30



PEDRO CERBUNA, 9
50009, ZARAGOZA
TEL. 976 56 06 65

LA GASTRONOMÍA ARAGONESA TAMBIÉN TRIUNFA A NIVEL NACIONAL



Foto: Luis Antonio y Javier Carcas, de Casa Pedro, alzan la copa como ganadores del VI Certamen Nacional de Gastronomía.

CASA PEDRO HA GANADO EL CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA Y EL SEGUNDO PUESTO DEL MUNDIAL DE TAPAS, MIENTRAS QUE ARAGÓN CONTÓ CON VARIOS REPRESENTANTES EN EL CONCURSO NACIONAL

La gastronomía aragonesa sigue de enhorabuena. Los hermanos Luis Antonio y Javier Carcas, del restaurante zaragozano Casa Pedro, fueron los ganadores del VI Certamen Nacional de Gastronomía el pasado mes de noviembre. Su Corvina a la parrilla con caldo de pollo asado y ravioli de brócoli y dumpling

de guiso de conejo, sobrasada y langostinos con escabeche de zanahoria los hicieron convertirse en los mejores cocineros de España 2019. Este título se suma al que semanas antes les convirtió en subcampeones en el III concurso Mundial de Tapas de Valladolid con su tapa EsenZia de Río. En el Concurso Nacional, que se celebraba de

forma paralela, participaron otros tres representantes aragoneses: Álex Viñal, del Nola Gras; Kriss Ariana Hassan, de la Cervecería Baviera de Calatayud; y Toño Rodríguez del Restaurante Quemá, que consiguió el premio a la tapa más vanguardista de España con ‘A cada cerdo le llega su Pedro Regalado’.

contabilidad/fiscalidad
E.R.P./C.R.M.
nómina/control de presencia
costes/producción/calidad
CMS/web/ecommerce
protección de datos
compliance
comunicaciones fehacientes
diseño



Calidad, soporte y vocación de servicio

Infórmate de
nuestro control
de presencia
en la nube

IPGSoft
...desde 1987

"QUEREMOS DINAMIZAR EL TURISMO DE LA ZONA A TRAVÉS DEL VINO"

→ HABLAMOS CON SERGIO ORTIZ, ALCALDE DE CARIÑENA Y VICEPRESIDENTE DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE CIUDADES DEL VINO, PARA CONOCER A FONDO EL OBJETIVO E IMPORTANCIA DE LA AGRUPACIÓN.



Sergio Ortiz, alcalde de Cariñena y vicepresidente de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del vino).

ACEVIN ACABA DE CELEBRAR SU XXV ANIVERSARIO. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO Y LA IMPORTANCIA DE ESTA ASOCIACIÓN?

La Asociación Española de Ciudades del Vino, ACEVIN, agrupa a ciudades que tienen como denominador común el predominio de la industria vitivinícola en su economía. Los municipios que formamos ACEVIN entendemos que este factor determina desde el perfil urbanístico y paisajístico hasta la estructuración del mercado laboral e incluso la cultura de la comunidad, otorgándole una identidad propia

¿QUÉ HAN PREPARADO PARA CELEBRAR UN ANIVERSARIO TAN IMPORTANTE??

A mediados del mes de diciembre se celebró el 25 aniversario con un gran acto en Madrid, en el que intervinieron representantes de turismo y agricultura del Gobierno de España y de las comunidades autónomas. También representantes de ayuntamientos y de rutas del vino. Allí se hizo balance de todo el trabajo realizado en este tiempo, de los objetivos alcanzados... Estamos satisfechos pero debemos de seguir trabajando con intensidad.

CARIÑENA OSTENTA LA VICEPRESIDENCIA DE ESTA ENTIDAD. ¿ES UN BUEN EJEMPLO DE CIUDAD DEL VINO?

Desde 2017 ostentamos la vicepresidencia segunda. Cariñena y su comarca han hecho un esfuerzo muy importante por ser un destino turístico de calidad en el que el vino es el protagonista principal. La colaboración público-privada ha funcionado, ayuntamientos, bodegas, museos, hoteles, restaurantes, bares trabajamos con unos mismos objetivos de forma coordinada.

¿EN QUÉ PROYECTOS ESTÁN TRABAJANDO DESDE ACEVIN?

Son varias las líneas de trabajo que se desarrollan pero sin ninguna duda la más importante es el Club de Producto que conforman las 28 Rutas del Vino de España, son rutas certificadas y cuyos establecimientos son sometidos a estrictas auditorías cada dos años para garantizar una calidad de producto.

¿QUÉ APORTAN LAS RUTAS DEL VINO A CIUDADES QUE APUESTAN POR EL ENOTURISMO?

Dinamizan el turismo de la zona y ponen en valor el territorio a través del vino. El patrimonio paisajístico y monumental, los museos, la gastronomía, todo ello ligado a las visitas a bodegas suponen un producto turístico muy interesante.

¿SE ESTÁ DEMOSTRANDO QUE EXISTE UN INTERÉS POR EL TURISMO DEL VINO?

Sin ninguna duda, existe un interés creciente por este tipo de turismo. En 2008 se contaron cerca de 1,2 millones de visitantes a bodegas y museos de las rutas del Vino de España. En 2018 la cifra fue algo superior a los 2,9 millones.

¿QUÉ MENSAJE LANZARÁ AL SECTOR HOSTELERO?

Les animo a seguir trabajando como lo hacen y les felicito por ser unos excelentes embajadores de sus territorios. Son una parte fundamental de las rutas del vino de Somontano, Borja, Calatayud y Cariñena. Juntos trabajamos con la marca Enoturismo de Aragón.

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

"LOS ESTABLECIMIENTOS ARAGONESES TIENEN UN NIVEL ALTÍSIMO EN TAPAS"

→ ENTREVISTAMOS A ELENA ALLUÉ, DIRECTORA GENERAL DE TURISMO DE ARAGÓN, QUIEN NOS CUENTA CÓMO SE ENCUENTRA EL SECTOR TURÍSTICO EN LA COMUNIDAD, LAS MEDIDAS EN LAS QUE SE ESTÁN TRABAJANDO Y LA APORTACIÓN DE LA GASTRONOMÍA LOCAL.



Elena Allué, José María Marteles y Josús Laboreo, en el Bar La Cebada.

¿CUÁL ES LA SITUACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO EN ARAGÓN?

Creo que Aragón está viviendo un momento dulce en cuanto a turismo. Llevamos ya varios años batiendo los récords de visitas y pernoctaciones. El año 2018 fue uno de los mejores porque se rebasó la cifra de los 8 millones de pernoctaciones, pero es que el 2019 va a ser mejor todavía. Vamos a crecer en torno un 1,6% con respecto al año anterior, por lo que vamos a volver a batir los récords en cuanto a viajeros y pernoctaciones. Con lo cual, podemos decir que Aragón está viviendo un momento dulce en cuanto a materia turística que demuestra que el turismo sigue siendo un sector potente y económico, de los que ayudan a fijar a la población en el territorio, crean empleo y mueven la economía.

¿LA PREVISIÓN ES QUE EL TURISMO SIGA CRECIENDO Y MEJORANDO?

Hay situaciones complicadas, como es todo el tema de las relaciones comerciales con China y Estados Unidos, la recesión que pueda haber en Francia, Alemania o Italia, la caída de un touroperador muy importante, como era Thomas Cook, la salida del Brexit, etc. Se presenta una coyuntura mundial no proclive al mundo del turismo en un país como es España, que es líder del turismo mundial. Se prevén consecuencias, aunque no tan graves como las de la crisis económica que hemos pasado los españoles desde el año 2008. Siempre y cuando el destino Aragón esté preparado para esta situación, tenga un plan de choque y haga la promoción nacional e internacional que procede, no tiene por qué pasar nada.



Elena Allué, durante la entrega de premios del XXV Concurso de Tapas de Zaragoza.

¿EN QUÉ TIPO DE INICIATIVAS TURÍSTICAS SE ESTÁ TRABAJANDO DESDE LA DIRECCIÓN GENERAL?

Nos estamos preparando para FITUR. Estamos terminando la estrategia de turismo sostenible, alineado con los ODS que está marcando Naciones Unidas y, desde luego, queremos ser líderes en el turismo de interior. Por eso, vamos a poner en marcha una serie de productos turísticos novedosos que nos hagan posicionarnos como la comunidad referente del turismo de interior en España. La nieve también es una de las joyas de la Corona del turismo aragonés y hay que sacarle la máxima rentabilidad. Podemos asegurar a los aragoneses que la nieve va a ser una prioridad en este Gobierno y que va a haber una inversión potente y fuerte para la nieve. Ha habido un esfuerzo presupuestario como nunca ha habido en el Gobierno para afrontar esta temporada, ya que la anterior fue mala. Esperemos que esta sea un éxito a nivel de esquiadores y que podamos superar la cifra récord.

¿CUÁL ES EL TIPO DE TURISMO QUE MÁS GENTE ATRAE A ARAGÓN?

La mayor parte del turismo que atrae esta zona es cultural y patrimonial, ya sea para visitar los pueblos más bonitos de España, el patrimonio propio de la Comunidad Autónoma o motivados por cualquier actividad cultural. Todo esto promueve un turismo sobre todo familiar, en mayor medida nacional. Nosotros queremos invertir esta tendencia y hacer una promoción internacional más fuerte para atraer a mercados europeos y centroeuropeos y venderles paquetes turísticos muy especializados. Hay que poner en valor aquellos aspectos diferenciales que nos hacen únicos en este territorio, como es la pesca, el cicloturismo, la BTT, el senderismo, Goya, la gastronomía, las tapas, etc. que nos hacen tener un valor añadido a otro tipo de territorios con los que podemos competir.

CADA VEZ HAY MÁS GENTE QUE VIAJA MOTIVADA POR LA GASTRONOMÍA, ¿CÓMO ESTÁ ARAGÓN EN ESTE SENTIDO?

Aragón está en una situación inmejorable, no solo porque nos estemos posicionando en todos los certámenes o concursos nacionales como los ganadores absolutos, sino que además tenemos una serie de establecimientos que están dando un servicio de calidad, profesional y un tipo de cocina de muchísima calidad. Creo que nos falta dar el salto a nivel nacional para que se nos reconozca. Tenemos que ser capaces de crear un evento que aúne a todos los sectores profesionales, establecimientos y al producto agroalimentario que nos haga ser referentes a nivel nacional. Tenemos que dar en la clave.

¿QUÉ MEDIDAS SE ESTÁN TOMANDO AL RESPECTO?

Hemos encargado la redacción del borrador del nuevo plan de gastronomía de Aragón, un plan en el que queremos que todos los sectores de la gastronomía participen, y que esperamos que a partir de él surja ese evento o actividad que nos haga dar el salto a nivel nacional. Creo que es lo único que nos falta porque tenemos grandes profesionales, buen producto, buen servicio, somos referentes en las tapas a nivel nacional, pero nos falta que se nos reconozca.

EL CONCURSO DE TAPAS GOZA DE GRAN RECONOCIMIENTO NACIONAL, ¿VA A HABER UNA APUESTA POR PARTE DEL GOBIERNO POR ESTE CONCURSO?

Creo que llevamos varios años demostrando que el Gobierno de Aragón ha estado de la mano de la Asociación de Cafés y Bares en el Concurso de Tapas. Son muchos los años en los que hemos apostado por este tipo de concursos y por que la tapa sea un referente de la gastronomía aragonesa. Son una alta cocina en miniatura, y los establecimientos aragoneses están en un nivel de calidad altísimo a nivel de tapas. Lo único que necesitamos a veces es una estrategia de marketing para tener la proyección nacional que falta. Desde luego, cualquier turista que llega a esta comunidad se va más satisfecho de lo que se había planteado por la alta calidad de la gastronomía zaragozana.

CAFÉS Y BARES APUESTA POR LA FORMACIÓN DE LOS PROFESIONALES, ¿CÓMO CONTRIBUYE EL GOBIERNO CON ESTA INICIATIVA?

La Asociación de Cafés y Bares ha hecho un excelente trabajo en ese sentido. Se preocupa no solo de las actividades en torno a las tapas, sino también de formar a los profesionales. Gracias a su impulso, vamos a reformar esa normativa de cafés y bares obsoleta. Espero que hagamos una nueva normativa de la mano de todos los establecimientos acorde al siglo XXI y a las expectativas que tiene una comunidad potente y turística como es la aragonesa.

LA POSADA DEL JUGÓN

OSCAR MARTÍNEZ, DUEÑO DEL ESTABLECIMIENTO, HA CONSEGUIDO AUNAR EN LA POSADA DEL JUGÓN SU PROFESIÓN Y UNA DE SUS GRANDES PASIONES, EL BALONCESTO.



La Posada del Jugón, ubicada en el Centro Comercial El Caracol, está a punto de cumplir cuatro años y, aunque su propietario, Óscar Martínez, reconoce que los inicios fueron un poco duros, hoy en día goza de clientela fija y dispar, y de una gran asiduidad. “El primer año tuvo una evolución complicada, el segundo año fue muy bien, el tercero como un tiro, y este cuarto también bastante bien, nos hemos mantenido”, explica el hostelero. Óscar ha conseguido unir su profesión junto a una de sus grandes pasiones, el baloncesto, una seña de identidad que podemos observar tanto en sus paredes como en el propio nombre del establecimiento. “Tuve un negocio hace unos

años con un socio, lo dejé y estuve trabajando por cuenta ajena durante unos años, pero siempre tenía el gusanillo de montar algo por mi cuenta y de que estuviera enfocado al baloncesto, que ha sido mi pasión siempre”, explica Óscar. Cuatro años después de abrir sus puertas, Óscar sigue al pie del cañón para cumplir las expectativas de sus clientes: “Me encargo de todo un poco. Preparo el menú, pero cuando viene la cocinera, me salgo a la barra a atender”, comenta Martínez. La Posada del Jugón está preparada para recibir una variedad de clientes dispares, con una oferta que se adapta a su demanda. “Tenemos un menú del día casero, con la comida de siempre, y por la noche, bocadillos, tosta-

das, crêpes, ensaladas, algo de parrilla de carne, etc. Un poco de todo”, enumera el propietario. Gracias a ello, recibe cada día a diversos clientes que acuden en busca de un menú tradicional, generalmente procedente de las oficinas cercanas al local, pero también se convierte en el centro de reunión de muchos universitarios durante los fines de semana. “Entre semana, suele venir gente que trabaja por esta zona. Puede que caiga alguno que no, pero la gran mayoría trabajan aquí. Los sábados, que suele ser el día más puntero, hago dos turnos de cena. Al primero, suele venir gente más mayor o con niños; y al segundo, gente joven, universitarios en torno a unos 20 años”, detalla Óscar. Su cocina casera y platos como las carrilleras, las cremas o las legumbres, unido a su trato cercano han conseguido atraer a una clientela fija que visita La Posada con frecuencia. “Tengo clientes que vienen todos los días, otros todos los sábados y otros uno de cada dos, por ejemplo. La gente no viene aquí a por una caña, sino que viene a comer la comida de toda la vida”, explica el propietario. Con sus ganas y su saber hacer, afronta el futuro con esperanza y energía para seguir recibiendo comensales muchos años más.



LUNES Y MARTES
09:00 - 16:00
DE MIÉRCOLES A VIERNES
09:00 - 16:00 / 19:30 - 23:30
SÁBADOS Y DOMINGOS
12:00 - 16:00 / 19:30 - 0:00



CENTRO COMERCIAL EL
CARACOL
TEL. 876 28 59 96

Tablón de anuncios



LA POLLERÍA SAN PABLO BUSCA DUEÑOS

El negocio cuenta con clientela estable, licencia de terraza y todo lo necesario al corriente para continuar con la actividad. Además, está situada en una zona de vermouth, con climatización y aseos adaptados.

Tel. 619 308 400



NUEVO PUB EN BUSCA DE DUEÑOS EN ZARAGOZA

¿Estás pensando en comenzar una nueva aventura en el sector hostelero de Zaragoza? ¿Estás de suerte! Un pub de la ciudad busca un autónomo para llevar las riendas del negocio o coger el traspaso.

Tel. 659 689 741



SE TRASPASA BAR DE CLIENTELA FIJA

Dispone de maquinaria en perfecto estado, todas las licencias y permisos en orden, tres TVs, equipo de sonido de alta calidad, iluminación regulada por ordenador, atmósfera controlada por ordenador, aire y calefacción.

Tel. 654 905 210

Ráfagas de profesionalidad

Son muchos y variados y hasta repetitivos los temas que en esta sección de ráfagas de profesionalidad he intentado transmitir. No ha hecho el efecto que yo esperaba, pero no por eso he dejado de dar mi opinión. Y lo seguiré haciendo. Nada tiene que ver la hostelería que yo he conocido y trabajado con la actualmente existente. Sin lugar a dudas que existe una hostelería con un nivel de servicio difícil de superar. Empresarios hosteleros y profesionales deben de ser responsables de lo que a cada uno le competa si se quiere seguir con una hostelería: seria, respetuosa y digna de cuantos clientes la visiten. En mi ya larga exposición sobre temas he comentado y no me arrepiento de ello alabanzas y re-

proches de lo que yo he creído correcto o incorrecto. Más de lo incorrecto que de lo bien ejecutado, pues esto último es una obligación. Sine qua non que todos debemos de llevar a la práctica en la ejecución de nuestro trabajo. He comentado cuando nos dan gato por liebre. El intrusismo reinante en la hostelería solo hay una forma de combatirlo, dejar de visitar ese tipo de establecimientos. Por contra, aquellos que nos dejan plenamente satisfechos por cuanto hacen para conseguirlo, deberemos de serles fieles en la medida de nuestras posibilidades. Eso hará que siempre existan establecimientos: serios, respetuosos y merecedores de estar donde están. He comentado también la gran labor llevada a cabo en es-

tos últimos años por: ACBA. Asociación Cultural Barista de Aragón, Asociación de Maitres y Jefes de Sala de Aragón, el Club del Barman de Aragón y la Asociación de Sumilleres de Aragón. El trabajo ejecutado por ellas está dotando a nuestra profesión de una grandeza que nunca se debió perder. He comentado lo equivocados que están quienes piensan que cualquiera sirve para camarero. Enarbolemos y defendamos la hostelería seria y respetuosa, bien trabajada y bien retribuida. Eso se defiende con: fidelidad oral y fidelidad asistencial.

VICENTE CASTILLO GÓMEZ,
profesor de hostelería y experto en coctelería

SABER DE COCTELERÍA: LA NUEVA APUESTA DEL CENTRO DE FORMACIÓN



A la izquierda, Jimmy Valios, experto en coctelería y director de Cocktail&Food School, y a la derecha, Luis Femia, gerente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza.

SABER DE HOSTELERÍA, EL CENTRO DE FORMACIÓN DE CAFÉS Y BARES, SE ALÍA CON LA COCKTAILS&FOOD SCHOOL PARA CREAR FORMACIONES A LA CARTA DE COCTELERÍA

El Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, Saber de Hostelería, sigue apostando por la profesionalización del sector en todos los ámbitos y una de las apuestas para este 2020 será por el mundo de la coctelería, que cada vez está más de moda en Zaragoza y que puede convertirse en un factor diferenciador tanto para muchos establecimientos como para profesionales del sector.

Para ello, el Centro de Formación de la Asociación se alía con la escuela Cocktails&Food School, pionera en la formación específica en coctelería, fundada y dirigida por Jummy Valios, experto en este ámbito que cuenta con una dilatada trayectoria como bartender y formador, que ya ha sido profesor de varios de los cursos de esta temática que se han llevado a cabo en Saber de Hostelería.

Fruto de este acuerdo, ambos centros for-

mativos ofrecerán cursos de iniciación a la coctelería dirigidos tanto a profesionales de la hostelería como a todos aquellos que quieran iniciar una carrera en este sector. Se trata de un curso de 30 horas de duración totalmente personalizable y adaptado a los gustos y necesidades de los establecimientos hosteleros de Zaragoza, en el que los alumnos aprenderán los principios básicos de la coctelería, desde cómo realizar un servicio perfecto al diseño de estaciones de trabajo propias, el conocimiento de los principales destilados y licores, la elaboración de cócteles clásicos y la iniciación al free-pour, sistema que permite medir el líquido mientras se está echando controlando la cantidad exacta según el tiempo de vertido.

Además, no se trata de cursos genéricos, sino totalmente pensados para los gustos y demandas de los zaragozanos con información obtenida tras una larga ex-

periencia en el sector y datos reales de establecimientos que funcionan en la ciudad. De igual forma, los cursos serán totalmente personalizados para que las empresas o establecimientos hosteleros también puedan crear cursos a la medida de sus necesidades. Por ello, se realizará una labor de asesoría para determinar los requisitos de cada establecimiento y poder crear formaciones a la carta. Estos cursos de iniciación podrán complementarse con los cursos más especializados que ofrece Cocktails&Food School, entre los que se encuentran los de 'Coctelería avanzada', 'Free Pour', que ahonda en las mecánicas de trabajo necesarias para trabajar en cualquier barra de coctelería, o el de 'Craft Flair', un conjunto de espectaculares movimientos para añadir un valor a la preparación del cóctel.

Más información en www.cafesybares.com y www.cocktailsandfoodschool.com.

"ESTAMOS TRABAJANDO PARA AMPLIAR LA D.O. CALATAYUD"

→ HABLAMOS CON MIGUEL ARENAS, PRESIDENTE DE LA C.R.D.O.P. CALATAYUD, SOBRE LA SITUACIÓN DE SECTOR VITÍCOLA, LOS RETOS A LOS QUE LA D.O. CALATAYUD ESTÁ HACIENDO FRENTE Y LA SITUACIÓN DE LA EXPORTACIÓN.



Miguel Arenas, presidente del C.R.D.O.P. Calatayud.

ESTÁ COSTANDO MUCHO DESDE LA D.O. DAR A CONOCER LA GARNACHA Y EXPLOTARLA...

Es la variedad autóctona de la zona y la que mejor aclimatada está. De ahí que podamos encontrar viñas que pueden tener entre 80 y 90 años de vida, que dan una producción muy pequeña, de un kilo por cepa, pero la uva es de una calidad excepcional. La garnacha es el verdadero tesoro de la D.O. y fruto de la labor de años y años.

ESTOS VIÑEDOS VIEJOS Y LOS VIÑEDOS EXTREMOS Y VINOS DE ALTURA SON ALGUNOS DE LOS ASPECTOS QUE MÁS SE ESTÁN EXPLOTANDO.

Los vinos de altura vienen dados por algunas de las alturas a las que tenemos situados nuestros viñedos. Podemos encontrar algunas de las viñas más altas de la península. Lo del viñedo extremo viene por la orografía y climatología de la zona. Los cambios bruscos de temperatura, sumados a la escasez de agua, hacen que nuestra uva madure más despacio. Además, nuestra orografía hace que las viñas estén en planos empinados y pedregosos.

TODAS ESTAS CARACTERÍSTICAS OS DIFERENCIAN POR LAS PARTICULARIDADES QUE DAN A LOS VINOS DE LA D.O..

La maduración lenta hace que la piel de la uva tenga un grosor especial, y un color y aroma que consiguen unos caldos excepcionales. En el concurso más importante de la variedad garnacha que hay a nivel mundial, como es el Concurso Internacional de las Garnachas del Mundo, la D. O. Calatayud es una de las que más medallas de oro atesora.

EN TEMA DE PRODUCCIÓN ¿CÓMO ESTÁ EL MERCADO NACIONAL E INTERNACIONAL?

La producción que tiene la D. O. es entorno a los 8,5 millones de botellas. De los cuales el 80% se exporta al extranjero. Las bodegas tienen presencia en más de 40 países, principalmente en los países Asiáticos y EE.UU.

¿EN QUÉ PROYECTOS SE ESTÁ TRABAJANDO Y QUÉ RETOS TIENE LA D.O. POR DELANTE?

Dentro de la D.O. estamos trabajando en su ampliación incorporando de territorio colindante. Esto incorporaría las localidades de Murero, Manchones, Villa Feliche, Orcajo y Daroca. Eso haría que la D.O. aumentase en unas 300 hectáreas de garnacha y, en muchos de los casos, de garnacha vieja, que es lo que realmente es nuestro verdadero patrimonio.

¿NOS FALTA A LOS ARAGONESES VALORAR UN POCO MÁS LO QUE TENEMOS?

Por supuesto, somos la D.O. más joven de todo Aragón y la más pequeña, y eso hace que muchos consumidores cercanos no nos conozcan. Muchas veces hacemos catas, lo prueban por primera vez y les encanta. En Aragón tenemos productos de primera calidad y no somos conscientes del beneficio que podemos sacar para nuestra propia tierra, fidelizándonos con nuestros productos.

LAS FUENTES, UN BARRIO QUE NO PERDONA EL VERMÚ

VISITAMOS EL BARRIO DE LAS FUENTES JUNTO A SU ASOCIACIÓN DE VECINOS PARA CONOCER MÁS A FONDO SU HISTORIA Y SU HOSTELERÍA, ASÍ COMO ALGUNOS DE LOS BARES MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA ZONA

Limitando con el Casco Antiguo, Torrero - La Paz y San José, nos encontramos con el barrio zaragozano de Las Fuentes, compuesto por más de 42.000 habitantes. En esta ocasión, para conocer un poco más a fondo el distrito contamos con Antonio Garrido, secretario de la Asociación de Vecinos de Las Fuentes, y Diego Luque, presidente de la misma, con quienes charlamos sobre el trabajo que se hace desde la Asociación por el barrio, así como de su hostelería. Y es que a través de la agrupación trabajan no solo para dinamizar el comercio de la zona “que está muy dañado”, explica Antonio, sino para hacerlo a través de la hostelería. Uno de los principales objetivos de la Asociación es conseguir dinamizar el barrio y el pequeño comercio, haciendo que los vecinos de la zona quieran quedarse a hacer sus compras. Pero no solo los que ya viven en él, sino que la gente de fuera encuentre el barrio como una opción para conocerlo y pasar el día. “Estamos trabajando para que varios autobuses vengan de varios pueblos de alrededor con los vecinos para hacer sus compras. Se trata de un viaje con un precio muy

reducido para venir hasta Las Fuentes a pasar el día con un guía y luego disfrutar de un vermut torero antes de que el autobús vuelva”. Y es que según los miembros de la Asociación, las grandes supercifias comerciales son las culpables de que los pequeños establecimientos se hayan visto deteriorados. “Desde la Asociación nos interesa que el tejido comercial continúe, porque un barrio que no tiene comercio ni hostelería es un barrio que pierde y en el que no apetece seguir viviendo. Esto hace que desde el punto de vista económico todo pierda valor”, asegura Diego Luque, presidente de la agrupación. Paseando por el barrio junto a nuestros guías podemos

Foto 01. Antonio Garrido y Diego Luque, secretario y presidente de la Asociación de Vecinos.

Foto 02. Paseamos junto a Antonio y Diego Luque por el barrio.

Foto 03. La barra del Costa Azul llena de pinchos.



Foto 04. Antonio, su mujer y empleadas en la barra del Costa Azul.

Foto 05. Antonio y Diego toman un aperitivo en el Costa Azul.

Foto 06. El Bar El Conde, especializado en cerveza con más de 60 variedades.



ver como a Las Fuentes no le falta de nada. Comercios, hostelería, bancos y un pulmón verde, el parque Torre Ramona para el que desde la Asociación demandan más atención. “En febrero empezará una fase de rehabilitación. A pesar de cosas que hay que mejorar, se trata de un barrio muy completo con mucho comercio y mucha hostelería. En la calle Compromiso de Caspe podemos encontrar más de 14 bares”, explica Antonio. Aunque el barrio es grande y dispone de todo lo necesario para no tener que salir de él, su crecimiento se ha visto estancado. “En los últimos 15 años se ha perdido población. La crisis de la construcción del 2008 hizo mucho daño. Todos los que vinieron de fuera a trabajar se volvieron a su país y los de aquí se fueron a buscar trabajo”, explica. Esto mismo hizo que sectores como la hostelería se vieran afectados. “Los obreros eran los que más aportaban a la hostelería comiendo el menú del día en

los restaurantes. Pero si no hay construcción, este consumo desaparece”, asegura Diego Luque. Sin embargo, Las Fuentes sigue siendo un barrio que disfruta de la hostelería y en cuanto la crisis se ha visto superada, los bares han vuelto a resurgir: “En general los españoles cuando tenemos cinco euros de sobra siempre los guardamos para las cañas”. Y bien es cierto, ya que las tradiciones como el vermú no las perdonan en el barrio. Durante la semana las calles de Las Fuentes están transitadas por los vecinos que salen a hacer sus recados, pero en cuanto llega

“ESTE BARRIO SIEMPRE HA TENIDO BUENA HOSTELERÍA”

el fin de semana, los bares lucen sus barras llenas de pinchos y es el momento de disfrutar de la hostelería. “El problema del barrio es que hay más bares que restaurantes, pero no nos podemos quejar de hostelería”, explica, Diego. Si paseamos por sus calles podemos encontrar un bar en cada esquina y muchos de ellos han sabido hacerse un hueco y mantenerse durante los años, como es el caso del Costa Azul, un establecimiento que abrió sus puertas en 1991 y que a día de hoy puede presumir de tener una clientela fija. “Más que trabajar parece que estoy en una comunidad de amigos que me perdonan todos mis defectos”, explica Antonio, dueño del establecimiento. Durante sus años de trabajo han visto muchos cambios en las costumbres hosteleras, sobre todo influidas por la situación económica que se ha ido dando pero “trabajar mucho es la única manera de mantenerse”, asegura. En el Costa Azul podemos encontrar una barra llena de tapas pero también una carta de bocadillos, raciones y platos combinados con los que disfrutar en este pequeño bar. “Hay que reconocer que este barrios siempre ha tenido una mano muy buena de hostelería y eso hace que entre todos nos mantengamos mejor”, explica. Tras tantos años detrás de la barra, en el Costa Azul han visto pasar generaciones completas de familias. “Hace poco quisimos hacer una reforma completa del bar, pero un cliente y buen amigo me aconsejó no hacerla. Me recordó que el joven que venía con sus padres al bar con cinco años y viene ahora con 30, quiere verlo como

estaba. Y tiene razón”, cuenta Antonio. Muy cerquita del Costa Azul nos encontramos con el Bar Kyos, otro emblemático de la zona que siempre espera a sus clientes con la barra llena de tapas. “Aquí puedes comer de todo. Raciones, bocadillos, platos combinados... Siempre está lleno, sobre todos los fines de semana”, nos cuenta el presidente de la Asociación de Vecinos. El Museo de la Cerveza es otro de los referentes hosteleros no solo en el barrio, sino en toda la ciudad, para disfrutar de una amplia variedad de cervezas y algo para picar. Y es que si de algo pueden presumir en Las Fuentes es de tener establecimientos especializados, sobre todo en cerveza, como es también el caso de el Bar El Conde, una taberna que lleva más de 20 años afincada en el barrio. “Durante tantos años hemos visto cambiar mucho la clientela y hemos tenido que adaptarnos a lo que pedían”, nos cuenta Ángel, dueño del establecimiento. En la actualidad, en El Conde se puede disfrutar de más de 60 clases de cervezas diferentes y una barra repleta de pinchos para acompañar durante el fin de semana. “El sábado y domingo son los mejores días para nosotros. No damos comidas, solo tapas a medio día y cerveza. Pero también un buen café. Lo que queremos es ofrecer a los clientes lo que ellos demandan y hacerlo bien”, asegura. No hace falta entrar a todos los bares de Las Fuentes para darse cuenta de que su hostelería goza de buena fama y esto hace que todos los establecimientos estén llenos de gente disfrutando del primer café de la mañana como de la última caña de la tarde. “Pocos bares son los que cierran, y cuando bajan la persiana al poco tiempo vuelve a abrir con un nuevo dueño”.



Foto 07. Antonio y Diego Luque posan en la puerta del Bar Kyos, famoso en Las Fuentes.

Foto 08. El Bar El Conde ofrece desayunos con un café de especialidad.

Foto 09. Un vecino del barrio disfruta de un café a mitad de mañana El Conde.

“LO QUE QUEREMOS ES OFRECER A LOS CLIENTES LO QUE ELLOS MISMOS DEMANDAN”

Como en todas las zonas de la ciudad, el barrio de Las Fuentes sigue luchando por mejorar y convertirse en una opción para vivir en la capital aragonesa. Por eso, desde la Asociación de Vecinos seguirán trabajando tanto en las mejoras sociales, como las económicas y de convivencia. Sin embargo, lo que está claro es que a pesar de los cambios y las adversidades, el barrio de Las Fuentes ha sabido matener y potenciar la hostelería.

AMAZON WEB SERVICIES LLEGA A ARAGÓN



Foto: Javier Lambán, en la Jornada de AWS en Madrid, donde se presentó el proyecto.

AMAZON WEB SERVICIES COMENZARÁ A CONSTRUIR EN AGOSTO SUS TRES CENTROS DE DATOS EN ARAGÓN, UBICADOS EN EL BURGO DE EBRO, LA PLATAFORMA LOGÍSTICA DE HUESCA Y VILLANUEVA DE GÁLLEGO.

Amazon Web Services, dedicada a la creación de infraestructuras virtuales para el almacenamiento de datos en servidores, ha elegido nuestra Comunidad Autónoma como ubicación gracias a su situación geoestratégica, la disponibilidad de recursos y al importante esfuerzo del Gobierno de Aragón para lograr atraer este proyecto estratégico durante un largo y profundo estudio de alternativas por parte de la empresa. La instalación de AWS permitirá dinamizar

el sector tecnológico de nuestra Comunidad Autónoma y crear un corredor de innovación y nuevas tecnologías, además de generar un importante efecto positivo en el conjunto del territorio y de la economía aragonesa. Según los datos ofrecidos por la propia compañía, la inversión de este proyecto podría alcanzar los 2.000 millones de euros a lo largo de diez años y supondrá la generación de entre 550 y 800 puesto de trabajo de carácter indefinido y a tiempo completo, así como otros induci-

dos. La ejecución total del proyecto, que utilizará energía 100% renovable, y su puesta en servicio está prevista para 2022. Para agilizar su tramitación administrativa y urbanística, el Gobierno de Aragón ha declarado de este proyecto Inversión de Interés Autonómico y de Interés General, lo que permitirá reducir a la mitad los plazos para la instalación de estos tres centros, ubicados en la Plataforma Logística de Huesca (Plhus), Villanueva de Gállego y El Burgo de Ebro.

LAS TAPAS DE ZARAGOZA TAMBIÉN TRIUNFAN EN FITUR

LA CLANDESTINA Y EL GRATAL REPRESENTARON AL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA EN LA FERIA DE TURISMO MÁS IMPORTANTE DE ESPAÑA

Aragón ha contado con un espacio propio centrado en su gastronomía en la pasada edición de la Feria Internacional del Turismo (FITUR), que ha tenido lugar del 22 al 26 de enero. Durante estos días, en este stand gastronómico se han realizado di-

versas degustaciones tanto de vinos como de productos aragoneses, así como ‘show-cookings’ en los que han participado varios cocineros aragoneses, entre ellos dos de los habituales del Concurso de Tapas de Zaragoza y premiados en la pasada edición del mismo.

Susana Casanovas, ganadora de la Mejor Tapa de Zaragoza en la última edición del certamen oficial de tapas más antiguo de España, presentó y preparó en directo su ‘Cruz de Navajas’, la creación con la que se llevó el gran premio de la XXV edición del

Concurso, mientras que David Fernández, cocinero del restaurante El Gratal de Ejea de los Caballeros, el establecimiento de la provincia con más premios en las últimas ediciones del certamen, realizó la tapa con la que en esta última edición ha ganado el premio a la Mejor Tapa Original.

FITUR es el punto de encuentro global del turismo, una ocasión perfecta para promocionar y dar a conocer los puntos fuertes de la Comunidad, por lo que la gastronomía no podía faltar en un evento de este calibre.



Hostelería
Cocina y sala
Belleza y Peluquería
Industria y Comercio
Enseñanza y Escolar
Calzado y Seguridad

Carmen, nº 18, local
50005 ZARAGOZA

976 221 579



BESO DE VINO, GARNACHA ZARAGOCISTA

GRANDES VINOS Y EL REAL ZARAGOZA PRESENTAN UNA EDICIÓN ESPECIAL DIRIGIDA A UN PÚBLICO MÁS JOVEN Y AL CONSUMO EN BARES.

Fruito del acuerdo recientemente firmado por Grandes Vinos como Bodega Oficial del Real Zaragoza, y una vez presentado y lanzado al mercado el nuevo vino oficial, Monasterio de las Viñas Gran Reserva 2013 Edición Especial Real Zaragoza, este comienzo de año 2020 Grandes Vinos y Real Zaragoza presentan conjuntamente un nuevo proyecto: BESO de Vino Garnacha Zaragocista. “Hemos desarrollado -comenta Manuel García, director de marketing de Grandes Vinos-un nuevo proyecto totalmente distinto pero complementario al vino oficial lanzado en diciembre y que tan buena respuesta ha tenido estas Navidades. Si con el Monasterio de las Viñas Gran Reserva 2013 Edición Especial Real Zaragoza buscábamos un vino icónico, de guarda, de colección y para disfrutar en grandes ocasiones, en este proyecto BESO de Vino Garnacha Zaragocista bus-

camos vincular su consumo a momentos más cotidianos, a un consumidor más joven y a un escenario concreto como son los bares y restaurantes, terrazas, barras y mesas, que es donde se podrán disfrutar los dos vinos que se lanzan en este proyecto.” El nuevo proyecto se incluye dentro de la marca BESO de Vino, una de las marcas más vendidas de Grandes Vinos en todo el mundo. Una marca divertida, llamativa, con unos vinos de gran calidad pero fáciles de beber, dirigidos a los consumidores más jóvenes y cuyo diseño lo ilustra el alma de la marca, Antonio. Esta Edición Especial BESO de Vino Garnacha Zaragocista es un homenaje a los consumidores que además les “puede el corazón” y a todos los Zaragocistas que llevan el escudo del León en el pecho, y está representada con 6 diseños de Antonio únicos y diferentes, creados por @Kukuxumus. Se ha seleccionado para la ocasión, la variedad estrella de Aragón,



la Garnacha, en sus dos modalidades principales, blanco y tinto: Garnacha Blanca joven, fruta blanca, floral con gran acidez y frescura; y Garnacha Viñas Viejas, un varietal con 6 meses de crianza en roble americano y francés, que refleja a la perfección toda la expresión y tipicidad frutal de la Garnacha pero complementada con las notas cremosas, finos tostados de la barrica. Los dos nuevos vinos ya se han empezado a comercializar en la hostelería aragonesa y vienen acompañadas para los establecimientos más forofos de unas barricas de decoración zaragocistas blancas y azules con los logos de BESO de Vino y Real Zaragoza, además de promociones para los establecimientos de camisetas oficiales del 1º equipo. Los consumidores finales también podrán participar en distintos concursos a lo largo del año para conseguir diferente merchandising oficial del Club y lotes de vino.

“ESTA EDICIÓN ESPECIAL ES UN HOMENAJE A TODOS LOS ZARAGOCISTAS DE CORAZÓN”



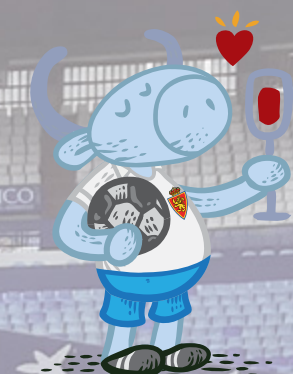
BESO DE VINO



Garnacha. 6 meses barrica

Garnacha Blanca

D.O.P. CARIÑENA



BESO DE VINO
GARNACHA. ZARAGOCISTA

Puedes conocer a Antonio en cada botella de una manera diferente. Cada uno de nosotros también somos diferentes, pero hay algo que nos une... nuestra pasión por la vida. A muchos de nosotros también... NOS PUEDE EL CORAZÓN.

www.besodevino.com



Descarga gratis la App
GRANDES VINOS



GRANDES VINOS
The legacy of Cariñena

¡¡ Diseña a tu propio Antonio Zaragocista en [www.besodevino.com/TU DISEÑO...](http://www.besodevino.com/TU_DISEÑO...) y gana 1 camiseta oficial del Real Zaragoza y 6 botellas Garnacha Zaragocista!!

Compártelo en FACEBOOK, TWITTER, INSTAGRAM en modo público con #mybesodevino #RealZaragoza #Nombre establecimiento donde veas este cartel. INFORMACIÓN Y BASES EN www.besodevino.com (+18 años)

Comunidad de Calatayud



Iglesia parroquial de Santa Tecla en Cervera de la Cañada.

ARTE, GASTRONOMÍA Y BIENESTAR EN CALATAYUD

UN SINFÍN DE ATRACTIVOS TURÍSTICOS
CONVIERTEN A LA COMARCA DE CALATAYUD EN
UN REFERENTE PARA EL TURISMO EN ARAGÓN.

Su arte mudéjar, las pinturas de Goya, su naturaleza, arqueología, balnearios y gastronomía, hacen de la Comarca de Calatayud un atractivo turístico en el que perderse en Aragón. Es difícil destacar un solo aspecto cultural de Calatayud, ya que algunas huellas de la cultura cristiana, judía e islámica como el yacimiento arqueológico de Bílbilis, la torre y el claustro de la colegiata Santa María La Mayor, la iglesia parroquial de Santa Tecla, en Cervera de la Cañada, y la Iglesia de Santa María, en Tobed, fueron declaradas patrimonio mundial por la UNESCO. El Monasterio de Piedra es uno de los monumentos más reseñables que se esconde entre las sierras del Sistema

Ibérico. Con más de 800 años de historia se define como un oasis de paz en plena naturaleza en el que conviven en armonía un monasterio circenciense del siglo XIII, un hotel con spa, cascadas, lagos y bosques que le han llevado a ser declarado Conjunto de Interés Cultural en la categoría de Jardines Históricos. La Comarca también esconde impresionantes castillos como los de Berjo, Ayud y Ariza, denominado Castillo de Palafox, considerado una de las fortalezas más importantes de Al-Andalus durante la época almorávide. Calatayud es conocida como el “reino del ladrillo” por dichas edificaciones que fueron levantadas por maestros mudéjares. Además, envuelta sobre el agua del Río Jalón, destaca por

el turismo termal que la ha consagrado en cuanto a descanso y bienestar se refiere. Podemos encontrar el Balneario Termal Pallarés con su agua a 32º, un perfecto deleite para los cinco sentidos. También se puede disfrutar en el balneario de Paracuellos de Jiloca, o en el denominado Sicilia, Serón y balneario de la Virgen, ubicados los tres en Jaraba. Sus edificaciones y aguas termales junto a la gastronomía suponen el combo perfecto para convertirse en el referente turístico de Aragón. Y es que esta comarca es famosa por sus vinos, el clásico ternasco de Aragón o el fardel, un producto típico de la zona, que hacen que que sus turistas nunca quieran olvidar su visita a la Comarca de Calatayud.

BALNEARIO ALHAMA DE ARAGÓN



ALHAMA DE ARAGÓN

1

Destaca la galería de baños, el Baño de 'El Moro', que data de la época romana y se considera una de las más antiguas de España. Se practican, siempre bajo prescripción médica, tratamientos personalizados de purificación, tonificación y relajación.

BALNEARIO PARACUELLOS DE JILOCA



PARACUELLOS

2

Es el mayor balneario de agua sulfurada de Aragón. Tiene una piscina termal de 34-36º constantes y más de 100.000 metros cuadrados en los que cuenta con dos lagos naturales, así como zonas de playas con césped, jardines y zona de juegos.

BALNEARIO SICILIA



JARABA

3

Un termalismo diferente integrado en el paisaje. Modernas y luminosas instalaciones en un ambiente acogedor, crean una atmósfera tranquila ideal para las terapias. Estas aguas mineromedicinales fueron declaradas de utilidad pública en 1860.

BALNEARIO DE LA VIRGEN

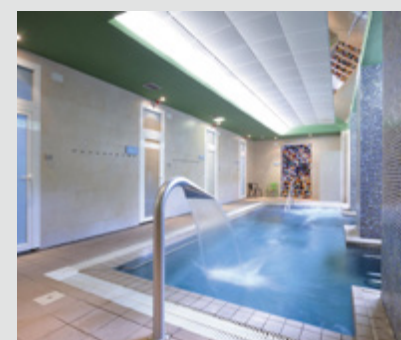


JARABA

4

Situado en el inicio del cañón de Mesa, sus orígenes se remontan a la piscina natural que surge en Jaraba en la Edad Media y que se nutre de las llamadas Aguas de las Ninfas. Un lago termal natural a temperatura de 27-28º da la bienvenida al visitante.

BALNEARIO SERÓN



JARABA

5

Situado en un enclave único de arboledas y jardines repartidos en 80.000 metros cuadrados, sus aguas mineromedicinales, a temperatura constante de 34º ayudan a sus clientes a prevenir y paliar diversas dolencias y a conseguir un bienestar integral.

BALNEARIO TERMAS PALLARÉS



ALHAMA DE ARAGÓN

6

Los dos hoteles y el casino que lo componen empezaron a construirse en 1863. Su elegante arquitectura se complementa con la belleza del lago termal natural, cuya agua, que mana constantemente a 32º, permite los baños en cualquier época del año.

"EL TURISMO SUPONE EL MAYOR POTENCIAL DE CRECIMIENTO DE LA COMARCA"

→ **PILAR MARCO, VICEPRESIDENTA DE LA COMARCA COMUNIDAD DE CALATAYUD, NOS HABLA DE LA IMPORTANCIA DEL TURISMO PARA LA ZONA, ASÍ COMO DE LOS ATRACTIVOS CON LOS QUE CUENTA.**



Pilar Marco, vicepresidenta de la Comarca de Calatayud.

¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DEL TURISMO PARA UNA COMARCA COMO LA DE CALATAYUD?

Nuestra Comarca está formada por 67 municipios y la principal actividad de la mayoría de ellos es la agrícola. Es el sector servicios el que aglutina el 40% de la actividad y se está convirtiendo en el verdadero motor económico. Prueba de ello es la evolución positiva de las Licencias de actividad que se están repartiendo por todo el territorio, sobre todo en el tema de alojamiento, además de los tradicionales hoteles y balnearios muchas viviendas se están rehabilitando para dar cabida a otro tipo de iniciativas como las Casas y Apartamentos de Turismo Rural. Por tanto el Turismo supone el mayor potencial de crecimiento de la comarca bilbilitana.

¿CON QUÉ ATRACTIVOS CUENTA LA ZONA?

Tiene un variado paisaje que van desde los áridos casi esteparios campos a los frondosos vergeles como el Monasterio de Piedra, pasando por serranías que mezclan laderas rojizas con valles fértiles. Paisajes que se puede

disfrutar de muchas maneras, sin prisas, haciendo rutas en coche tipo slow-driving, en BTT, o simplemente senderismo. Por otro lado, el turismo termal sigue siendo el principal motivo de afluencia en algunas localidades. Además, contamos con otros atractivos como el patrimonio histórico artístico, desde la Edad de Bronce a la Moderna, donde destaca el arte Mudéjar. Esto unido a una excelente gastronomía, unos vinos cada vez más valorados, y fiestas declaradas de interés cultural, hace de esta tierra un lugar al que volver.

¿DE DÓNDE PROCEDE LA MAYORÍA DEL TURISMO DE LA COMARCA?

Su situación entre Zaragoza y Madrid ubica la comarca en un punto estratégico muy apetecible para aquellos que buscan estancias cortas desde estas ciudades. Les sigue en afluencia los valencianos, por las buenas conexiones, y los vecinos de La Rioja. El perfil del visitante suele ser de mediana edad, o en el caso de los balnearios, personas jubiladas. Los lugares de origen pueden variar dependiendo del motivo de la visita. En cuanto al turismo internacional, hay grupos de la Unión Europea aunque en los últimos años se detectan grupos de Japón, China, EEUU o Israel.

SON IMPORTANTES TAMBIÉN LAS INFRAESTRUCTURAS TURÍSTICAS, ¿CÓMO ESTÁ EN ESE ASPECTO LA COMARCA?

Tras el cierre de cuatro establecimientos hoteleros, muchos grupos han de hospedarse en comarcas vecinas. Espero que al menos dos de estos establecimientos se vuelvan a poner en marcha. Los balnearios suelen contar con buenas cifras de ocupación durante la temporada de baños. En el caso del turismo rural, encontramos viviendas rurales y la red de albergues municipales.

¿QUÉ PUEDE OFRECER LA COMARCA DE CALATAYUD EN CUANTO A GASTRONOMÍA Y ENOLOGÍA?

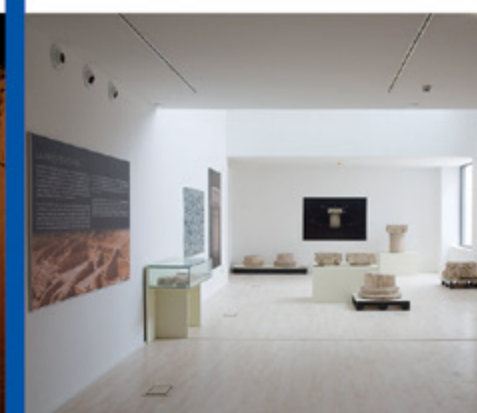
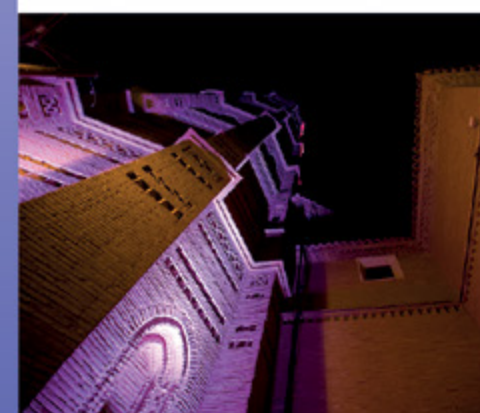
La oferta gastronómica es muy variada, con un rico abanico de productos locales, como el ternasco de Aragón, la borraja, los productos de matanza o una exquisita repostería de gran tradición. En cuanto a la enología los vinos de la Comarca de Calatayud y no solo los de la D.O., desde hace tres décadas están siendo premiados con los más prestigiosos galardones.

CALATAYUD

QUE NO TE LO CUENTEN - VEN A DESCUBRIRLO



PATRIMONIO
HISTORIA
OCIO - FIESTAS
VINOS - GASTRONOMÍA
NATURALEZA
DEPORTE



MUDÉJAR, PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

TURISMO CALATAYUD

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:

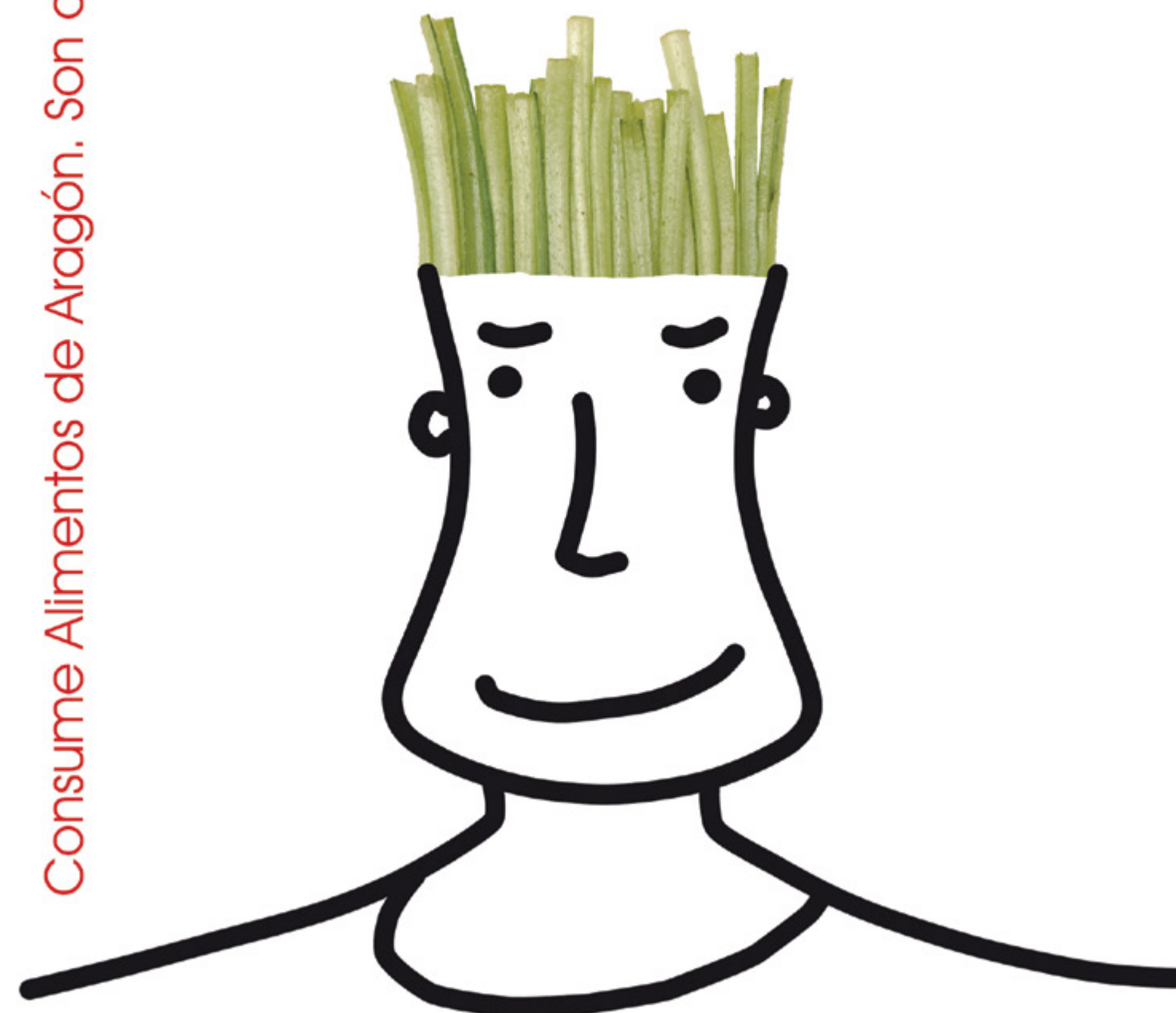
- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos
- Legalización de libros y depósito de cuentas



C'alia

aragonalimentos.es

alimentos de Aragón con buena cara



Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía

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



DOS MEJOR
QUE UNA

TENEMOS
BONOS 2X1

ASTÚN & CANDANCHÚ

MÁS INFO EN
AMBAR.COM



AMBAR RECOMIENDA EL CONSUMO RESPONSABLE 5.2°

