

Zaragoza

HOSTELERA

Nº 342 | VERANO 2022

Éxito rotundo en la II edición de la Ruta de Tapa de Goya con la participación de 19 negocios hosteleros.

Paseamos por el barrio de Valdespartera para conocer sus bares más populares y descubrir su propuesta gastronómica.

Despedimos el Bar Los Ángeles y el Bar Fausto antes de su jubilación y visitamos Casa Baldo y la Alacena de Doña Hipólita.



Zaragoza

CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Zaragoza es gastronomía, Zaragoza es saludable, Zaragoza es sostenible, Zaragoza es sabrosa. Zaragoza es la capital iberoamericana de la gastronomía sostenible. Date el gustazo y déjate querer por Zaragoza.



Tel. 976 201 200
www.zaragozaturismo.es



PORTADA

La portada de este número, el 342 de la revista Zaragoza Hostelería, está inspirado en el buen tiempo y el resurgir de la hostelería tras la Pandemia ee la COVID-19.

EDITORIAL

La hostelería siempre ha sido sinónimo de alegría, de disfrute, de celebración. Al bar vamos con los amigos a brindar por las buenas noticias. O aunque no haya buenas noticias; ya que son punto de encuentro, lugar de reunión. Al restaurante vamos con la familia a celebrar, con nuestra pareja a disfrutar. No solo de la comida y la bebida, sino también de la experiencia que nos ofrece, a su manera, cada establecimiento. Al bar de copas, a bailar, a conocer gente... Y así podríamos seguir con un largo listado de razones. Es cierto que nos ha tocado vivir una mala época en la que, además, nos han señalado constantemente. A veces sin razones; otras, con razones ilógicas. Y a la crisis provocada por la pandemia, primero, y por la escalada de precios de los servicios y materias primas, después, se unen otros problemas, como la escasez de personal en el sector o la incertidumbre que nos impide planificar más allá del hoy o, como mucho, del día siguiente. Pero la hostelería, el sector de la felicidad, siempre sale adelante. Se adapta, se transforma. En estos últimos años hemos demostrado que tenemos una capacidad enorme de introducir los cambios necesarios para adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes y, además, que somos más necesarios que nunca para la vida económica y para la social. Tras una de las épocas más duras que recordamos, que por desgracia aún no podemos dar por finalizada, debemos asumir la gran responsabilidad de que la gente tenga lugares en los que seguir disfrutando y celebrando la vida.

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

Zaragoza
HOSTELERÍA

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

REDACCIÓN, PUBLICIDAD
Y MAQUETACIÓN:
COMUNICACIÓN Y
HOSTELERÍA ARAGONESA S.L.
comunicacion@iacom.es

IMPRESIÓN:
IMPRENTA FÉLIX ARILLA
Depósito legal: Z-1040/78

ÍNDICE

UNA GUÍA POR LOS PARTICIPANTES DEL CONCURSO DE TAPAS

La guía recoge las creaciones de los más de cien establecimientos participantes en el XXVI Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.

PÁGINA
5



Página 10-11

ENTREVISTA A GLORIA PÉREZ, DIRECTORA GENERAL DE TURISMO

Página 14

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA SE SUMA A HOSTELERÍA #PORELCLIMA

Página 16-18

VISITAMOS EL BARRIO DE VALDESPARTERA Y SU HOSTELERÍA

Página 20-21

CRISTINA PALACÍN, DIPUTADA DELEGADA DE TURISMO DE LA DPZ

Página 22-24

LA DPZ LANZA UN FOLLETO DE TURISMO FLUVIAL EN ZARAGOZA

Página 27

EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA TRIUNFA EN EUROPA

Página 28-29

NATALIA CHUECA, CONSEJERA DE SERVICIOS PÚBLICOS Y MOVILIDAD

Página 30-31

AMPLIO CATÁLOGO DE CURSOS EN EL CENTRO DE FORMACIÓN DE CAFÉS Y BARES



UNA GUÍA PARA COMERSE ZARAGOZA EN FORMA DE TAPAS



LA GUÍA DE TAPAS RECOGE LAS CREACIONES DE LOS MÁS DE CIENTO ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES EN EL XXVI CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.

Las creaciones de los más de cien establecimientos participantes en el XXVI Concurso de tapas de Zaragoza y Provincia ya están recogidas en una guía. El folleto ha sido editado por la Diputación de Zaragoza en coordinación con la Asociación de Cafés y Bares con el apoyo del Ayuntamiento de Zaragoza.

El objetivo de esta guía es promover el turismo gastronómico en torno a la tradición culinaria de la tapa, en un contexto en el que la dinamización del consumo en un entorno post-covid constituye uno de los principales objetivos para revitalizar la actividad económica de los establecimientos hosteleros en la provincia de Zaragoza.

Se trata de una herramienta que contribuye a la puesta en valor, promoción y consolidación de la cultura del tapeo como

elemento distintivo, propio y relacional de la provincia y de los negocios hosteleros.

“La guía es una referencia para todo aquel que quiera disfrutar de la gastronomía en miniatura, de nuestra ciudad y de nuestra provincia. Una herramienta actualizada en formato de bolsillo en la que los usuarios pueden consultar todas las tapas participantes en el último concurso y visitar así nuestros bares y restaurantes”, señalaba el presidente de la Asociación Provincial de Empresarios de Cafés, Bares y Similares de Zaragoza y Provincia, José María Marteles, en el acto oficial de presentación de la guía.

“El Concurso de Tapas fue pionero y es una de las medallas de ciudad de las que sacamos pecho para que Zaragoza haya conseguido ser la capital iberoamericana de gastronomía sostenible. Las

tapas son uno de los mejores productos de esta tierra a mano de los grandes profesionales”, añadía la vicealcaldesa y consejera de Turismo del Ayuntamiento de Zaragoza, Sara Fernández.

Se han editado 6.000 ejemplares de la guía en formato de bolsillo, que se repartirán en las oficinas de turismo y puntos de interés de Zaragoza y provincia.

En sus primeras páginas se recoge el calificado como “Cuadro de Honor”, integrado por las tres mejores tapas de Zaragoza y provincia del año 2021 y por las tres mejores tapas en las diferentes modalidades: Tapa Original, Tapa Aragonesa Aragón Alimentos Nobles, Tapa Mediterránea y Tapa Popular. A continuación, se relacionan ocho rutas diferentes estructuradas por zonas, que aglutinan a más de 100 establecimientos.



ÉXITO DE LA RUTA DE LA TAPA DE GOYA EN SU SEGUNDA EDICIÓN

LA II RUTA DE LA TAPA DE GOYA, CELEBRADA DURANTE LAS FIESTAS GOYESCAS DE ZARAGOZA, RECORRIÓ 19 ESTABLECIMIENTOS CUYAS PROPUESTAS ESTABAN INSPIRADAS EN LA VIDA Y OBRA DEL PINTOR.

La II Ruta de la Tapa de Goya, celebrada durante la primera edición de las Fiestas Goyescas de la capital aragonesa, recogió 19 propuestas gastronómicas inspiradas en la vida y obra del pintor de Fuendetodos. Se trata de una iniciativa de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza que pone en valor el legado del autor a través de una serie de tapas que hacen referencia a algún aspecto de la vida o época de Francisco de Goya.

Esta segunda edición de la ruta contó con un aumento de participantes con respecto a la del año pasado. Un total de 19 establecimientos hosteleros de Zaragoza, ubicados en zonas de la ciudad vinculadas a la figura de Francisco de Goya, diseñaron y elaboraron tapas originales en las que se pudieron observar las referencias a cuadros como "La maja vestida" o "El coloso", entre otras obras.

Francisco de Goya es, con toda seguridad, el más destacado referente cultural a nivel mundial nacido en Aragón y, probablemente la figura icónica propicia, principal y distintiva en torno a la que poder construir una marca diferencial para la proyección exterior de Zaragoza, como capital de Aragón, contando con la labor complementaria de las tres rutas recomen-

LA RUTA DE LA TAPA DE GOYA CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DE 19 NEGOCIOS HOSTELEROS.

dadas por Patrimonio Cultural que siguen su rastro vital y pictórico por todo Aragón.

Por ello, la 'ruta' recorrió algunos de los lugares en los que se desarrolló la vida del autor aragonés o que guardan relación con su trabajo, como el entorno de la Plaza San Miguel, donde se encuentra la casa que habitó el autor entre 1768 y 1769, o el Museo Goya y la Plaza de los Sitios, entre otras zonas.

Esta iniciativa se enmarcó dentro de las primeras Fiestas Goyescas celebradas en Zaragoza que, durante un fin de semana, recogieron una serie de actos en torno a la figura de Francisco de Goya. Desde un desfile con motivos goyescos a un pregón a cargo del mismísimo pintor desde el balcón del Ayuntamiento, una ruta gastronómica y diferentes representaciones culturales en la ciudad.

MÁS DE MIL NEGOCIOS HAN SOLICITADO VELADORES PARA ESTE 2022



1.051 ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN HAN SOLICITADO LA INSTALACIÓN DE VELADORES PARA EL AÑO 2022, GRACIAS AL CONVENIO DE COLABORACIÓN DE CAFÉS Y BARES CON EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA.

El pasado 21 de enero se cerró el plazo de la solicitud para la Instalación de Veladores para el periodo comprendido entre 2022-2025, con una gran demanda por parte de los hosteleros. Estos veladores han supuesto para muchos profesionales del sector una vía para subsanar las pérdidas ocasionadas por las restricciones de la Covid-19.

Los veladores y terrazas ya tomaban importancia antes de la situación pandémica, como dejan ver las siguientes cifras recopiladas por nuestra asociación. En 2019 ya el 81,82% de los socios de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia disponían de terraza en su establecimiento, y para más de la mitad de ellos (57%) dicha instalación suponía ya entre el 0 y el 25% de sus beneficios.

En esta nueva etapa post-pandémica, la afición por la consumición en terraza y la ampliación de las licencias harán que estos porcentajes, tanto el de veladores como el de ingresos por su instalación y explotación, se disparen.

Hasta este momento existen tres tipos de licencia: terraza ordinaria, aquellas que se ubican en la calle, terraza protegida y las denominadas "de plataforma", que ocupan espacio de la calzada antes dedicado a aparcamientos.

De acuerdo con la última ordenanza aprobada por el Ayuntamiento de Zaragoza, las plataformas tienen una extensión máxima de 15 metros, y para la licitación es necesario tener disponible el plano visible, con los límites marcados y sonómetro instalado, para fa-

cilitar el posible trabajo a la policía.

Por si fuera de tu interés tramitar la licencia con nosotros, disfrutando en consecuencia de una bonificación en la tasa del 40% como miembro de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, puedes ponerte en contacto con nuestra asociación, o encontrar el formulario a rellenar para su solicitud en nuestra página web.

Las solicitudes se mantendrán inalteradas durante los cuatro años de vigencia del Convenio (2022 - 2025), y únicamente se admitirán modificaciones o variaciones ante la obtención de autorización del titular colindante para colocar la terraza frente a este o pérdida de dicha autorización; o ante un cambio de las circunstancias físicas del espacio.

LA ALACENA DE DOÑA HIPÓLITA

LA HERMANA MENOR DE DOÑA HIPÓLITA Y EL TALLER DE DOÑA HIPÓLITA SE UBICA EN LA PLAZA REINA SOFÍA EN SAN JOSÉ.



Disfrutar de un desayuno fuera de casa o de un café acompañado de una tarta es uno de los mayores placeres que pueden existir. En la Alacena de Doña Hipólita son conscientes de ello y por eso el pasado mes de marzo abrieron sus puertas en la Plaza Reina Sofía en el conocido barrio San José.

A pesar de tratarse de un nuevo establecimiento en la zona, su fama le precede, ya que la Alacena de Doña Hipólita es la hermana menor de Doña Hipólita, en la plaza de San Felipe, y el Taller de Doña Hipólita, en Arzobispo Morcillo. Su llegada a la plaza Reina Sofía ha supuesto un soplo de aire fresco en la zona y un gran reclamo entre los vecinos que habitualmente tenían que trasladarse hasta el centro para poder disfrutar de las famosas tartas de

Doña Hipólita. Próximamente la plaza Reina Sofía sufrirá una remodelación, haciendo todavía más atractiva su ubicación, que ya cuenta con zonas verdes y peatonales para disfrutar de un café en su terraza. “La acogida de los vecinos ha superado las expectativas. Son muchos los que nos dicen que está genial no tener que ir hasta el centro para poder visitarnos y poder tomar un café con nosotros sin tener que salir del barrio”, cuenta Pedro J. Boira, propietario y encargado de la cafetería.

Y es que, sus tartas hechas por ellos mismos en el taller o su propuesta variada son el reclamo principal para todos los amantes de las cafeterías con encanto: “nuestra carta en general ofrece productos diferentes. Siempre intentamos innovar y estar a la vanguardia, acompañado de

un buen servicio y una estética bonita”.

La decoración de la Alacena de Doña Hipólita no tiene nada que envidiar al resto de establecimientos de la marca. Su ambiente acogedor y su cuidada decoración hacen de este lugar una cafetería en la que disfrutar del tiempo libre. Pero para muchos, abrir un nuevo establecimiento tras la Pandemia puede ser una apuesta arriesgada. “Son muchos los que nos han llamado locos por abrir justo ahora la cafetería, pero hay que seguir haciendo cosas. Ahora parece que el Covid ha pasado un poco, pero seguimos tomándonos muy en serio los protocolos de higiene, que durante todo este tiempo han sido muy estrictos y los seguimos manteniendo, algo que creemos que ha dado mucha tranquilidad a la gente”, afirma Pedro J.

Como de todo, en la Alacena de Doña Hipólita han sabido sacar el lado bueno de las cosas, aprovechando la pandemia para mejorar y crecer: “siempre hay ganas de seguir creciendo y mejorando, pero hay que hacerlo con un sentido, teniendo claro cuándo y dónde”. Y es que, aunque no se sabe si esta reconocida cafetería se seguirá expandiendo, lo que sí está claro es que seguirá siendo un referente de las tartas, cafés y lugares con encanto de la ciudad.



DE LUNES A JUEVES
DE 8.00 A 22.00
VIERNES Y SÁBADOS
DE 9.00 A 23.00
DOMINGO
DE 9.00 A 22.00

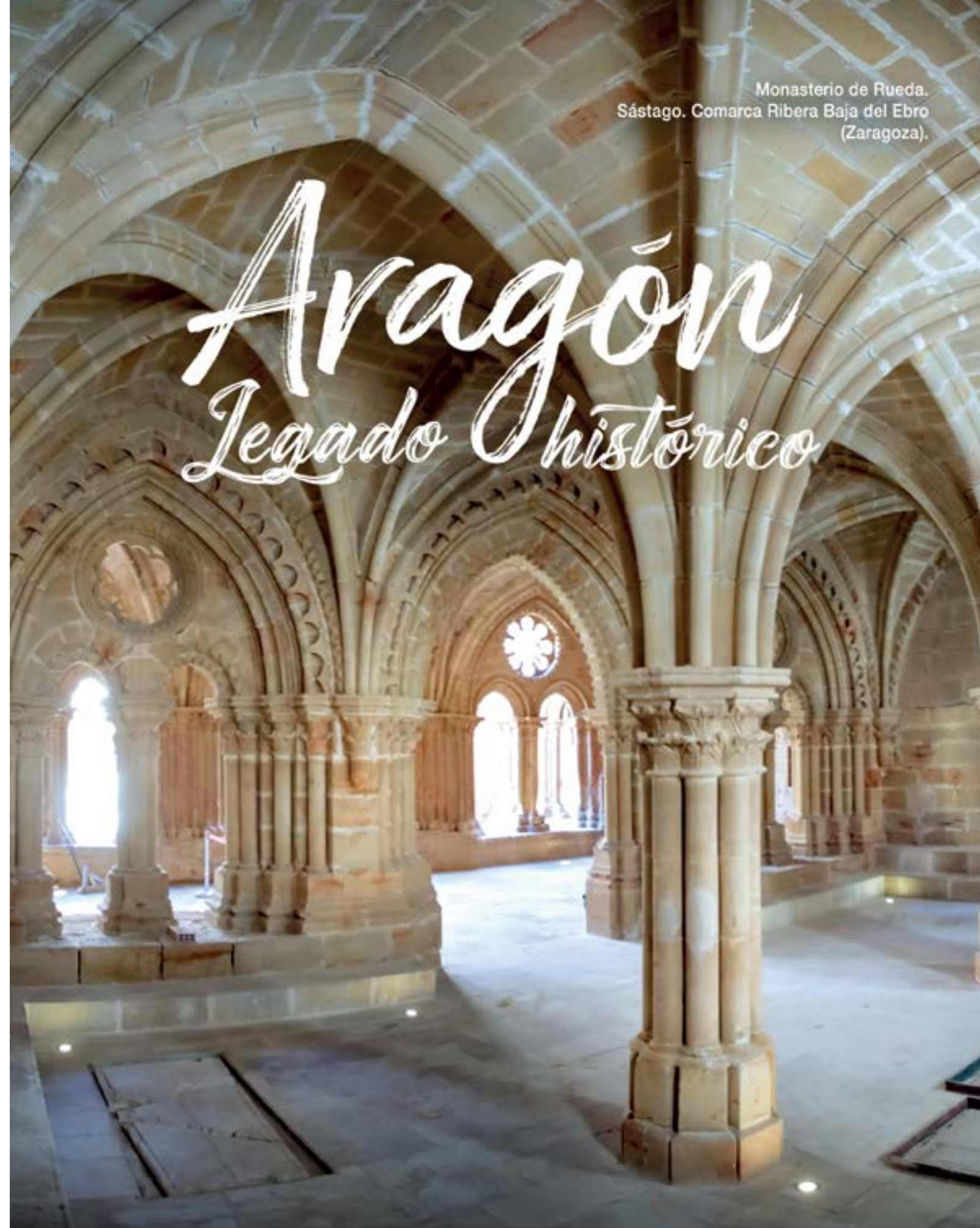


PL. REINA SOFÍA, 2.
50013. ZARAGOZA.

Monasterio de Rueda.
Sástago. Comarca Ribera Baja del Ebro
(Zaragoza).

Aragón

Legado Histórico



turismo

GOBIERNO
DE ARAGON

"PARA MUCHOS, EL TURISMO EN ARAGÓN HA SIDO UN GRAN DESCUBRIMIENTO"



Jesús Laboreo, portavoz de la Junta directiva, y José Luis Sanz, vicepresidente de Cafés y Bares junto a Gloria Pérez, directora general de Turismo.

—> **GLORIA PÉREZ, DIRECTORA GENERAL DE TURISMO DEL GOBIERNO DE ARAGÓN, NOS HABLA DE CÓMO SE ENCUENTRA EL SECTOR DEL TURISMO EN ARAGÓN TRAS LAS CONSECUENCIAS DE LA CRISIS SANITARIA MUNDIAL PROVOCADA POR EL CORONAVIRUS.**

EN ESTA ETAPA POSTCOVID, ¿EL TURISMO EN ARAGÓN GOZA DE BUENA SALUD?

Las perspectivas son muy buenas, hay mucho optimismo por parte del sector. Nos informan de que las reservas están creciendo y que la gente tiene muchas ganas de viajar. Además, los vuelos directos a Zaragoza van a significar una buena emisión de turistas que nos van a llegar a Aragón.

¿DE DÓNDE PROVIENEN LA MAYORÍA DE LOS TURISTAS DE ARAGÓN?

Depende de la zona a la que nos refiramos. En Teruel, por ejemplo, la mayoría son turistas valencianos. En Zaragoza, tenemos madrileños, catalanes e incluso de la zona de Navarra. Y en Huesca, sobre todo franceses a nivel internacional y riojanos, vascos, navarros, y algo de catalanes. Aunque esto cambia en función de la estación del año.

¿CÓMO HA AFECTADO LA PANDEMIA AL SECTOR TURÍSTICO ARAGONÉS Y QUÉ HA CAMBIADO?

Nos ha afectado positivamente en el sentido de que muchos aragoneses se han animado a viajar por el interior de la comunidad porque no lo conocían. Ha habido gente que cuando había restricciones y no se podía subir al Pirineo, ha descubierto el Moncayo o pueblos de alrededor.

LOS CAMBIOS QUE HA PRODUCIDO ESTA CRISIS A NIVEL MUNDIAL, ¿HAN LLEGADO PARA QUEDARSE O POCO A POCO SE REGRESARÁ A LA NORMALIDAD PREVIA A LA PANDEMIA?

Creo que toda esta nueva normativa se ha instalado y se va a mantener. Creo que va a ser una mejora para tener una gastronomía segura; para poder ir de copas y de bares de forma más segura. Además, las terrazas se han impuesto tanto en verano como en invierno, y eso es una maravilla. Creo que ahora todos sabemos apreciar más el aire limpio y puro, tener un mayor contacto con la naturaleza, etc. Esto es lo que se ha quedado como beneficio para el turismo de Aragón.

¿LAS RESTRICCIONES HAN SERVIDO PARA QUE LOS ARAGONESES PODAMOS CONOCER MÁS NUESTRA TIERRA Y PARA POTENCIAR EL TURISMO NACIONAL?

El turista, durante esta etapa de crisis sanitaria, no ha podido salir fuera y ha aprovechado para hacer una inmersión en el territorio. El turista aragonés, en concreto, que también se iba fuera al extranjero lo que ha hecho es hacer sus viajes en el interior de la comunidad autónoma. Por tanto, esto ha supuesto un gran beneficio para nosotros porque ha potenciado el autoconocimiento de Aragón a nivel turístico. Para muchos ha sido un gran descubrimiento.

Jesús Laboreo, José Luis Sanz, y Gloria Pérez en el bar Basha.



ESTA CRISIS SANITARIA Y EL REDESCUBRIMIENTO DE ARAGÓN, ¿HA OBLIGADO A CAMBIAR LA ESTRATEGIA TURÍSTICA DE ARAGÓN?

Sí que ha supuesto modificaciones, pero en general, recogemos todos los puntos de un turismo sostenible. Vamos a intentar que nuestro turismo sea sostenible, pero que a la vez tenga capacidad para absorber a esa parte de la población o turistas que nos van a llegar al territorio.

En un principio se valoran muchas cosas, lo que sí es cierto es que este redescubrimiento de Aragón es una gran oportunidad que hay que aprovechar. Tenemos una serie de ventajas en nuestro territorio que se pueden explotar. Podemos disfrutar de paisajes preciosos, de bosques alpinos e incluso de desiertos.

Además, tenemos numerosas rutas culturales que hay que fomentar. Aragón es patrimonio, cultura y arte; y eso hay que mostrarlo. También es gastronomía, que se puede compaginar y aderezar con estas rutas culturales.

Esta situación supone una gran oportunidad en la que, si todos los sectores trabajamos en la misma dirección, podemos tener un gran producto. Un buen producto que ya tenemos, pero que lo podemos mejorar todavía más.

EN EL PLAN ESTRATÉGICO DE TURISMO SE MARCABAN DOS PILARES IMPORTANTES: EL PATRIMONIO MONUMENTAL Y ARTÍSTICO, Y LA GASTRONOMÍA, ¿CUÁL ES SU VISIÓN AL RESPECTO?

Desde la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón queremos impulsar las diferentes rutas culturales, como la Ruta Mudéjar o la Ruta Safardí en la misma línea que ocurre con Juan Altamiras, cohesionando el patrimonio y la gastronomía. Tenemos buen vino, tenemos tapas y tenemos un patrimonio espectacular; todo junto es un valor añadido.

No cuento solo con potenciar y mostrar

únicamente el patrimonio de una zona, porque la gente ya no solo busca ver monumentos, sino que también quiere disfrutar de comer bien.

Por eso queremos apostar por el producto de la zona y potenciarlo. Por ejemplo, ¿qué destaca en Calatayud a nivel gastronomía? El congrio. Es algo curioso de esa zona, y eso es lo que hay que saber vender. Y esto se tiene que extrapolar a otras zonas también.

Se trata de buscar los alimentos más destacados que tenemos en las diferentes partes del territorio aragonés y que nos distinguen del resto de territorios.

EL PRODUCTO DE TEMPORADA PUEDE SEGMENTAR LA OFERTA PERO, ¿DESESTACIONALIZARÁ EL TURISMO?

La intención con esta iniciativa es esa, desestacionalizar el turismo. Se pueden preparar rutas culturales en otoño y primavera en las que además, el buen tiempo invita a hacer este tipo de planes y la gente puede estar mucho más receptiva.

¿HACIA DÓNDE EVOLUCIONA LA PROMOCIÓN TURÍSTICA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN EL RESTO DE LEGISLATURA?

Vamos a apostar por que los restaurantes y los bares tengan una identificación de calidad sostenible. También por las rutas culturales. Actualmente tenemos una propuesta con 8 rutas y, además, estamos trabajando con la Comunidad Valenciana para poder hacer el itinerario turístico del Santo Grial. También hemos apostado por la naturaleza, por los senderos y los senderistas. Tenemos un porcentaje muy alto de senderistas que ha llegado a rozar los 6 millones en algunos puntos. Se ha detectado un gran retorno a la naturaleza, a respirar, desconectar, encontrarse consigo mismo y encontrar un ambiente tranquilo para poder parar y disfrutar. Ese turismo de naturaleza y de interior, esa es la apuesta.

CASA BALDO

CON 12 AÑOS DE HISTORIA, CASA BALDO, UN PEQUEÑO Y ACOGEDOR BAR SITUADO EN PASEO LA MINA, SIGUE INNOVANDO EN SU PROPUESTA DÍA TRAS DÍA PARA NO PARAR DE SORPRENDER A SUS CLIENTES.



Casa Baldo es un pequeño y acogedor bar ubicado en Paseo la Mina número 5, enfrente del colegio Corazonistas. Aunque sus dueños actuales, Verona y Diego, solo llevan tres años al mando de este establecimiento, el concepto del mismo ha evolucionado mucho desde su llegada.

Desde que la hostelería pudo retomar la 'normalidad' una vez terminado el confinamiento por la pandemia, Verona y Diego abrieron las puertas de este local no solo de manera figurada, sino literalmente. Realizaron una reforma para que la fachada no fuese solo un gran ventanal cerrado, sino que pudiese abrirse totalmente para invitar a los más temerosos de contagiarse a sentarse dentro asegurando la ventilación. Además, asegura, Verona, cuentan con una terraza privilegia para los meses de invierno porque "da bastante el sol"; aunque durante los meses de verano, Casa

Baldo también es el lugar perfecto para tomarse un vermouth al aire libre, ya que cuenta con hasta seis mesas en su humilde terraza con sombrillas y toldo que resguardan del sol a aquellos que quieren tomar asiento.

Pero su interior también guarda cierto encanto y es que está decorado con cuadros de artistas locales. Cada seis meses aproximadamente, realizan exposiciones y dichos cuadros están a la venta. Actualmente, tienen una de acuarelas de Rafa Barnola Portolés que retrata diversas calles de la capital aragonesa. De esta manera, podemos identificar en las paredes de Casa Baldo emplazamientos como el Casco Histórico de Zaragoza, Plaza de España o el Parque José Antonio Labordeta.

"Es un sitio muy de moda en Zaragoza últimamente, tenemos productos de primera y la gente está encantada", explica

Verona. En cuanto a sus clientes, aseguran que son fijos, aunque muchos son también los que entran por curiosidad a este local. "Ahora nos queremos dar a conocer un poco más, pero todo el mundo nos conoce de boca a boca", asegura Verona.

Cuando le preguntamos a Verona por sus especialidades, nos asegura que "todo está muy bueno, lo dicen los clientes". "Tenemos desde vinagrillos, salmueras muy finas, pinchos de boquerón, de gilda con piparra, ensaladas de tomate rosa con escabeche y puntas de espárragos, ensaladilla de puerro...", enumera. En una pizarra colgada en la pared, leemos también algunas de sus sugerencias como la carrillera ibérica, mejillones en escabeche con patatas chips, ensaladilla de marisco, bonito encebollado o embutidos ibéricos, entre los que destaca Verona el queso Manchego Guijoso, el jamón de Bellota o el carpaccio de cecina de León. Pero si hay algo que destaca últimamente en su barra son sus croquetas de gallina trufada, una propuesta con la que se presentaron a la cuarta edición del Concurso de Croquetas de Zaragoza y provincia.

Ahora también organizan catas de vino con plazas limitadas: "A la primera acudieron 25 personas y, a la segunda, 60. Hemos ido a más poco a poco y próximamente queremos hacer una de cava y champagne".

Testimonios

"SIGUEN PREFIERIENDO LAS TERRAZAS AL INTERIOR DE LOS BARES"

En las primeras semanas después de la supresión de las restricciones por la pandemia, se observó un aumento muy significativo del gasto por parte del cliente, se notaba que la gente tenía ganas de volver a disfrutar de la hostelería después de tanto tiempo cerrados. Aunque con menor afluencia, los ingresos eran parecidos a 2019. Ahora ya se ha estabilizado tanto la afluencia, como los resultados. Donde se ha observado un mayor cambio es en la prioridad del cliente en la elección de la ubicación, prefiriendo siempre los exteriores o los lugares mejor ventilados que los interiores. A pesar de haber mejorado la situación, sigue habiendo cierto temor por parte de algunas personas de volver a la normalidad como la conocíamos antes y todavía podemos notar que la normalidad plena no está presente.

JOAQUÍN JAULÍN
El Balcón del Tubo

"LA NOCHE POCO A POCO SE PARECE MÁS A LO QUE RECORDÁBAMOS"

La forma de consumo en el ocio nocturno no ha cambiado tanto a pesar de las circunstancias y de todas las restricciones que ha tenido que aguantar. En realidad creo que tal y como nos encontramos hoy en día, no ha habido mucha diferencia a antes de la Pandemia. Es posible que al principio de la apertura del ocio nocturno se notara un consumo mucho más rápido, como si hubiera prisa por recuperar el tiempo perdido. Aún así, las medidas de seguridad hacían complicado disfrutar de los bares de noche al 100% puesto que la gente tenía que tener la mascarilla puesta, estar sentados, etc. Sin embargo, con los cambios en las restricciones, la situación y el consumo se va normalizando, volviendo a ver los bares de noche como los recordábamos antes de la pandemia. La noche zaragozana poco a poco se parece más a lo que recordábamos antes de todo.

VALENTÍN MARTÍN
Pub Desastre

LA NORMALIDAD LLEGA POCO A POCO PERO LA PANDEMIA HA DEJADO ALGUNOS CAMBIOS EN LOS HABITOS DE CONSUMO Y LOS HOSTELEROS HAN PODIDO VER UN CAMBIO EN LAS RUTINAS Y COSTUMBRES.

"LA NOCHE HA PERDIDO PESO EN LOS MAYORES DE 30 AÑOS"

Una vez que volvimos a abrir todo había cambiado, el cliente prefería estar en la terraza que en el interior, quería asegurarse que hubiera distancia entre mesas y mesas de pocos comensales. Las restricciones afectaban mucho a la hora de consumir dentro de un restaurante pero poco a poco todo esto ha ido volviendo a la normalidad. Actualmente ya tenemos mesas de grupos grandes, las barras se ocupan y las distancias ya no preocupan tanto y la gente no está tan pendiente de las medidas de seguridad. Lo que si hemos notado es que el público mayor de 30 años prefiere quedar para comer en vez de para cenar y ya no salen solo de copas y fiesta. Han sido casi dos años de parón donde la noche ha perdido un poco de peso, sobre todo los fines de semana en esas franjas de edad. Es uno de los cambios que más nos ha llamado la atención y nos ha dejado el paso de la pandemia.

JAVIER MARTÍN
La Miguera

"AHORA PREFIERO MUCHO MÁS LOS PLANES DE DÍA"

Los meses de Pandemia han cambiado el hábito de consumo principalmente en la gente de mi edad, alrededor de los 30 años. Si antes lo planes estaban más pensados de cara a la tarde-noche, ahora prefiero quedar a comer y aprovechar la tarde en una terraza o lo que surja y estar en casa a una hora prudente para aprovechar el fin de semana. Aunque ahora parece que todo vuelve a la normalidad y vuelvo a ir a bares de noche, ya no es lo habitual en mis planes. Y sobre todo, sigo prefiriendo poder estar en una terraza que en el interior de un bar a pesar de que la situación se haya normalizado o hayamos aprendido a convivir con ella. Lo que está claro es que ahora voy mucho más a bares de tapas o restaurantes que a discotecas o bares de copas y prefiero invertir mi dinero y mi tiempo en un buen menú de fin de semana o descubriendo nuevos establecimientos que pagar entradas a discotecas.

ANA MATEO
Consumidora de hostelería



LUNES: 11:30-18:00
MARTES-JUEVES: 11:30-22:00
VIERNES Y SÁBADO: 11:30-23:00
DOMINGO: 11:30-17:00



P.º LA MINA, 5.
50001. ZARAGOZA.

CAFÉS Y BARES SE SUMA A LA HOSTELERÍA #PORELCLIMA

ESTE COMPROMISO PERMITIRÁ IMPLANTAR MEDIDAS DE LUCHA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO Y DESCARBONIZACIÓN TANTO EN LA ENTIDAD COMO EN LOS MÁS DE 800 ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS EN TODA LA PROVINCIA.

La Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia ha dado un importante paso adelante en su compromiso en la lucha contra el cambio climático, al adherirse a la iniciativa Hostelería #PorElClima que promueven conjuntamente Coca-Cola y ECODES, con el apoyo de la plataforma sectorial Hostelería de España.

La formalización de esta colaboración tuvo lugar en un acto celebrado en la sede de la asociación empresarial en la capital aragonesa el pasado febrero, en el que participaron su portavoz, Jesús Laboreo, el gerente, Luis Femia; el jefe de Comunicación de la Región Noreste Iberia de Coca-Cola Europacific Partners, Fernando Anel y Ana Mastral, de ECODES.

En este acto se explicaron compromisos concretos como la creación de un perfil climático en la plataforma de Hostelería #PorElClima por parte de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia. Contempla acciones encaminadas a reducir la huella de carbono tanto de la propia entidad, que posee un centro de formación con cocina integrada diseñado con criterios de sostenibilidad, como de los más de 800 establecimientos actualmente asociados en toda la pro-

vincia, a los que trasladarán estas buenas prácticas para que puedan adoptarlas.

La Asociación ya ha puesto en marcha 42 de las 58 acciones propuestas en la web de Hostelería #PorElClima y quiere seguir trabajando para ir más allá, acercando su apuesta contra el cambio climático a toda la cadena de valor de la hostelería, que implica a sectores de actividad muy diversos como los del transporte, maquinaria o industria agroalimentaria, entre otros.

En opinión del portavoz de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, Jesús Laboreo, "como organización representativa de un sector que emplea a casi 40.000 personas en Aragón, nuestra implicación en Hostelería #PorElClima era obligada, porque podemos contribuir a reducir el impacto climático no ya solo de nuestros negocios, sino de los muchos otros sectores de actividad con los que colaboramos, lo que se traducirá en un beneficio global importante".



LA RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR VUELVE A ZARAGOZA



LA SEGUNDA EDICIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR SE CELEBRÓ DEL 3 AL 12 DE JUNIO. ESTE AÑO, CONTÓ CON 14 PARTICIPANTES Y CON RUTAS CULTURALES SOBRE LA HISTORIA DE LA CIUDAD DE ZARAGOZA.

La Ruta de la Tapa Mudéjar volvió a la ciudad en una nueva edición, después del éxito cosechado el año pasado. Esta vez, fueron catorce los establecimientos que con sus propuestas decidieron participar en este evento. En esta edición, además de productos gastronómicos, la ruta ofreció actividades culturales para los más inquietos.

El evento consistió en recorrer una ruta temporal organizada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza en colaboración con Zaragoza Turismo en la que se pudieron degustar catorce propuestas diferentes de tapas. Todos los establecimientos participantes ofrecieron diferentes bocados como el Estrella Mudéjar de Bar Entalto: Carne picada de pollo especiada, con tierra de frutos secos y tempura de berenjena.

La segunda edición de la Ruta, también tuvo un enfoque cultural, ya que se realizaron cuatro actividades teatralizadas de la mano de Gozarte. "Bajo la luna mudéjar", celebrada tanto el 4 como el 11 de junio, dio la posibilidad a los participantes de adentrarse en el laberinto mudéjar de las tres culturas. Recorrieron la Zaragoza en la que convivieron moros, judíos y cristianos, pudieron escuchar la llamada a la oración de la mezquita mayor, pasearon por la antigua judería, e incluso siguieron la huella de enigmas y peligros de esta época de la historia. Además, gracias a esta aventura, comprendieron por qué el arte mudéjar aragonés ostenta el título de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

"Descubre la Zaragoza escondida" fue otra de las rutas teatralizadas del evento, también celebrada los días 4 y 11 de junio. Giraba en torno a los misterios que esconde

la Parroquieta de la Seo. Los más atrevidos tuvieron la oportunidad de descubrir lo que hay oculto tras la fachada mudéjar ubicada junto a sus célebres ábsides.

Allá por el siglo XIV, el arzobispo Lope Fernández de Luna decidió construir una capilla en la que el mismo yacería tras su muerte. Gracias a dos artistas sevillanos y a uno de los mejores escultores de la época, el resultado fue absolutamente original y único. Además, también pagó una bellísima techumbre mudéjar, muy diferente de lo que se hacía por aquel entonces en Aragón. Aunque la verdadera sorpresa es que, bajo la capilla, construyó una cripta gótica que lleva años utilizándose como carbonera para la calefacción de la Seo. Se vació y se limpió, y los participantes de la ruta "Descubre la Zaragoza escondida" tuvieron la suerte de poder visitarla.

VALDESPARTERA, UN BARRIO CON UNA HOSTELERÍA DE CINE

DAMOS UN PASEO POR EL BARRIO DE VALDESPARTERA Y PARAMOS EN SUS ESTABLECIMIENTOS MÁS POPULARES PARA CONOCER DE CERCA LAS PROPUESTAS GASTRONÓMICAS Y HOSTELERAS MÁS ORIGINALES.

El Barrio de Valdespartera nació de un proyecto de urbanización desarrollado entre los años 2001 y 2002. Su nombre proviene de la localización de los terrenos, ubicados en el antiguo Acuartelamiento de Valdespartera, al sur de Zaragoza.

El convenio entre el Ministerio de Defensa y el Ayuntamiento de Zaragoza incluía la construcción de casi diez mil viviendas, destinando un 97% de ellas a viviendas de protección oficial. Este acuerdo para la creación de un nuevo barrio supuso la mayor actuación de vivienda de protección pública bajo los criterios del Plan Nacional de Vivienda 2002-2005.

Valdespartera es considerada una ecociudad debido a que cumple con los criterios de desarrollo sostenible: urbanismo que integra a personas de diferentes sectores sociales, viviendas con un coste muy accesible, planteamiento de equipamientos deportivos, lúdicos, culturales...

Su vinculación a la cultura se aprecia, por ejemplo, en algunos de los nombres de sus calles, plazas o parques. Calle La Diligencia, en honor al viaje en carruaje más peligroso de John Wayne, Plaza Nanuk, el Esquimal como tributo al primer

documental de la historia, o la Avenida Casablanca, que revive uno de los clásicos de la historia de la pantalla grande.

En el barrio, todavía en proceso de urbanización, cada vez se proponen planes hosteleros y gastronómicos más innovadores. Dando un paseo por sus cinéfilas calles, descubrimos Nati Natillas, la primera cafetería de especialidad de Valdespartera.

Ubicado en la calle Luces de la Ciudad, nos encontramos con un local especialmente acogedor y con una oferta muy variada. Cafés especiales y tortitas para el desayuno, nachos con que-

so para abrir el apetito, bagels para la merienda, e incluso una amplia variedad de cócteles para los más noctámbulos.

Javier y Paula, que fueron compañeros de trabajo en otra cafetería del centro de Zaragoza, decidieron crear un negocio ideal "intentando desviarse de los aspectos más tradicionales de la hostelería". Sin duda, lo consiguieron. Tan solo cinco meses después de la apertura, el Nati Natillas ya es una de las cafeterías más frecuentadas no solo del barrio, sino de toda la ciudad.

Una de las razones de su éxito, además de su ubicación estratégica, es el servicio del brunch. Se sirve en los días festivos y fines de semana, y contiene: un picnic con parte dulce y parte salada, una bebida fría y otra caliente y un postre. Una de las múltiples combinaciones podría ser: Smoothie, café, dos croissants, huevos rotos con bacon y una granola con yogur y puré de mango.

Además del completo servicio, en Nati Natillas ponen todo su empeño en esos pequeños detalles que hacen que vuelvas a visitarlos. Un trato amable y cercano, conocer el nombre de sus clientes, generar empatía... todo lo posible para que te sientas como en casa.

Después de caminar durante varios minutos y seguir descubriendo más lugares pintorescos del barrio, la esencia italiana nos conduce a la Pizzeria Diavola. Regentada por Enrico Maccioni en un local con un aspecto exterior muy tradicional y un ambiente de lo más italiano en su interior.

"MUCHOS CLIENTES VIENEN POR LA RUTA DEL BRUNCH Y DEL DESAYUNO"

Las dimensiones del local, según nos cuenta Enrico, no eran importantes con tal de que el horno pudiese entrar por la puerta. Un aparato de más de 2500 kilos es el encargado de satisfacer con creces a los clientes de la pequeña pizzería de la calle Desayuno con Diamantes (la mismísima Audrey Hepburn quedaría sorprendida si probase una de sus pizzas artesanales).

Uno de los secretos de la popularidad del restaurante es la materia prima. "Más del noventa por ciento del producto es traído directamente de Italia. La mozzarella fresca, varios tipos de tomate...". Además, para los que creen que el secreto está en la masa, los trabajadores del restaurante se reúnen todos los miércoles para trabajar en ella y dejarla fermentar durante 24 horas. Solo así se logran resultados excelentes.

Quizás la filosofía de trabajo también haya influido en el éxito del negocio. El local ofrece un servicio de cenas de jueves a domingo, y de comidas y cenas durante el fin de semana. "Buscamos que los trabajadores vivan bien y estén contentos, así se ofrece siempre un buen servicio".

También trabajan con plataformas de reparto como Glovo, aunque según nos cuenta Enrico, el tamaño de alguna de sus pizzas ha dado lugar a divertidas anécdotas, excediendo la capacidad de las ya clásicas mochilas amarillas.

La Pizzería Diavola no solo es famosa por sus pizzas. Según uno de sus muchos clientes satisfechos: "Para qué vamos a irnos al centro si la mejor comida italiana de Zaragoza está en el barrio". Sus ensaladas, platos de pasta

Fig 01: Amplia oferta de dulces y desayunos en Nati Natillas.

Fig 02: Ingredientes 100% italianos de la Pizzeria Diavola.

Fig 03: Decoración inspirada en la Italia de los 80.



Fig 04: Ángel junto a su compañera posan en la barra del Dalai.

Fig 05: Enrico posa junto a su horno de piedra.

Fig 06: El equipo de Nati Natillas posando antes de abrir sus puertas.



o especialidades como la lasaña boloñesa han conseguido consagrar al Diavola como el italiano por excelencia de la zona, o para muchos comensales, de toda la ciudad.

A pocos metros de la pizzería, damos un salto intercontinental para desplazarnos a la India. Dalai Valdespartera es un local de temática hindú situado en el número 30 de la Avenida de Casablanca. Aunque el aspecto renovado del negocio refleje lo contrario, ya hace once años desde que Ángel decidió embarcarse en su apertura.

“La idea era darle forma a Valdespartera, que estaba empezando a poblarse. Aunque la intención no era solo abrir un bar de barrio, sino un local puntero en la ciudad de Zaragoza, que llamara la atención”, nos cuenta su dueño con cierta emoción.

La temática hindú, pensada para darle al Dalai un toque de personalidad y convertirlo en un lugar especial, se aprecia en la tenue iluminación, los muebles exóticos, las figuras de buddha distribuidas por todo el local... Según Ángel, “la meticulosa decoración ayuda a que los clientes que los visitan pasen un buen rato”.

Un servicio completo es otra de las claves del negocio. Gracias a que cuentan con doble licencia (de noche y de día) abren a las diez de la mañana y los fines de semana pueden llegar a cerrar a las cuatro y media de la madrugada.

Por sorprendente que parezca, en Dalai puedes desayunar un buen café con un dulce por la mañana, y volver por la noche para disfrutar de un concierto y una copa (o las que surjan).

Su carta, con variedad de opciones celiacas, es la típica en la que

decidirse por tu plato favorito requiere unos cuantos minutos de reflexión y debate. Raciones clásicas como las patatas bravas con la salsa especial de la casa, varias ensaladas muy elaboradas, platos para compartir como el cachopo o el pulpo, sándwiches, dulces... Aunque su verdadera especialidad, según afirma Ángel, son los huevos rotos o las hamburguesas.

La calidad y la laboriosa elaboración de todos sus platos es otro de los secretos de su popularidad tanto en el barrio como en la ciudad. La carta de Dalai está pensada para sorprender a sus clientes: “Lo que buscamos es hacer de platos sencillos algo especial. Si el cliente viene a comerse un bocadillo, no queremos que se vaya con la sensación de haberse comido cualquier cosa. Un buen bocadillo puede ser un auténtico manjar”.

Una breve parada en la gastronomía

“ME CUESTA UN
OJO DE LA CARA,
PERO CASI TODO EL
PRODUCTO ME LO
TRAEN DE ITALIA”

italiana, un desayuno especial en una de las cafeterías más distinguidas de la ciudad y un pequeño momento de relax, ensimismados por la más pura esencia hindú. Así ha sido nuestro recorrido hostelero por el barrio de Valdespartera, un proyecto de urbanización todavía en proceso, pero con sorprendentes propuestas gastronómicas que han llegado al barrio para quedarse.

Fig 07: Una de las especialidades de Nati Natillas.

Fig 08-09: Amplio espacio y una atractiva decoración Hindú en el Dalai Valdespartera.

Fig 10: Las tartas caseras, especialidad del Nati Natillas.

Fig 11: Arte urbano en las calles de Valdespartera.



Hostelería #PorElClima Tu impulso mueve el mundo



Únete a Hostelería #PorElClima y actúa por un entorno mejor.

Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>

Coca-Cola®

COMUNIDAD
#POR
EL
CLIMA
¿a qué esperas?

"LA GASTRONOMÍA ES UNO DE LOS EJES ESTRELLA PARA POTENCIAR EL TURISMO"



→ **CRISTINA PALACÍN, DIPUTADA DELEGADA DE TURISMO DE LA DPZ, NOS HABLA DE LAS INICIATIVAS Y ACCIONES QUE SE ESTÁN LLEVANDO A CABO PARA PROMOCIONAR EL TURISMO EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA Y DE CÓMO LA GASTRONOMÍA SE HA CONVERTIDO EN UN GRAN ATRACTIVO PARA POTENCIARLO.**

ACABAN DE LANZAR LA CAMPAÑA "VEN Y QUÉDATE CERQUITA: DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA", ¿QUÉ TAL ESTÁ YENDO?

La campaña está funcionando muy bien, con un alcance importante en todos los medios y con un grado de empatía y reconocimiento importante. La campaña es la segunda parte de un primer anuncio que abogaba por "Descubre Zaragoza Provincia" y el mensaje de "Ven y quédate cerquita" es una campaña 360°, está lanzada en prensa tradicional (televisión, prensa escrita y radio) y también redes sociales tanto en el perfil institucional de la Diputación y en el que pusimos en marcha en este mandato, Descubre Zaragoza Provincia.

¿QUÉ TIPO DE TURISTAS VISITAN LA PROVINCIA Y QUÉ BUSCAN?

Estamos trabajando en atraer diferentes perfiles de visitantes. Por una parte, las familias con niños en edad escolar que buscan destinos con planes para realizar en estancias cortas de día o fin de semana. Por otra parte, el turismo activo o de aventura, un visitante más joven o con espíritu joven que busca rincones de la naturaleza desconocidos

¿ES MÁS IMPORTANTE QUE LOS PROPIOS ZARAGOZANOS HAGAN TURISMO POR LA PROVINCIA O ATRAER GENTE DE OTRAS REGIONES O PAÍSES?

para hacer senderismo o BTT, o turismo fluvial. Y se sigue apostando por el turista cultural que va en busca de patrimonio histórico artístico, de arquitectura contemporánea, tradiciones pero también que va en busca de una experiencia gastronómica de calidad.

Ambos turistas son necesarios y bienvenidos pero hay que ser sensatos con los recursos que tenemos en la institución provincial. Por ello, en este mandato corporativo estamos priorizando sobre los propios zaragozanos y por extensión a los aragoneses, y vecinos de provincias limítrofes. La Diputación está realizando un importante trabajo para poner en valor el ingente patrimonio natural, cultural (monumental, gastronómico, de tradiciones) de los municipios a los propios aragoneses que lo desconocen mayoritariamente.

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE LA GASTRONOMÍA COMO ATRACTIVO TURÍSTICO DE LA PROVINCIA?

La gastronomía es uno de los ejes estrella para potenciar el turismo. Tenemos una provincia geográficamente tan amplia y con varios ecosistemas que permite que tengamos productos muy diversos y de gran calidad. Pero insisto, los propios aragoneses nos cuesta mucho reconocer dicha excelencia. Desde la Diputación de Zaragoza hemos editado dos libros para poner dichos productos en valor: "Joyas gastronómicas de la provincia de Zaragoza en la mesa" y "Joyas gastronómicas de la provincia de Zaragoza de la huerta" con la editorial Almozara y en breve se presenta un proyecto de rutas gastronómicas con el que pretendemos que el turista visite y conozca las empresas que están transformado producto en los municipios de origen. Este proyecto tiene mayor alcance porque también implica a bares y restaurantes para que el turista pueda disfrutar de dichos productos.

ARAGÓN CUENTA CON BUENOS PRODUCTOS, BODEGAS... ¿TENEMOS RECURSOS PARA GENERAR CONTENIDO TURÍSTICO RELACIONADO CON LA GASTRONOMÍA?

La experiencia gastronómica encaja perfectamente con la tendencia de turismo cultural y de experiencias. Estoy plenamente convencida de la calidad de los productos y sobre todo del talento de las personas que están detrás de los proyectos. Hay que reconocer que muchas empresas han realizado la transición de negocios familiares a generaciones más jóvenes resultando negocios más tecnológicos –aunque en muchos de ellos prima todavía lo artesanal–, y con mayor grado de profesionalización gracias a la formación.

Quienes ostentamos la responsabilidad pública tenemos la obligación moral de defender los recursos de nuestro territorio por eso desde la Diputación de Zaragoza intentamos que los ciudadanos reconozcan que tenemos productos de excelencia, tenemos talento entre muchos emprendedores que están transformando los productos, tenemos restaurantes y bares regentados por profesionales históricos pero también con nuevos valores a tener en cuenta...

La gastronomía nos permite crear sinergias con todos, con los productores, transformadores y hosteleros para visibilizar y poner en valor lo que tenemos. Defender nuestros productos significa incorporarlos en nuestros hábitos de vida, lo que supone calidad de vida pero también consumirlos supone defender al autónomo o a la microempresa que desde el territorio está dando puestos de trabajo directos e indirectos, creando valor y creando riqueza.

LA DPZ HA VUELTO A EDITAR LA GUÍA DE TAPAS 2022, ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE ESTE TIPO DE INICIATIVAS?

El objetivo principal es mostrar la gran oferta hostelera que tiene Zaragoza y Provincia, y la riqueza cualitativa que nos ofrecen los hosteleros. Podemos presumir de hostelería, y entre todos debemos reivindicar Zaragoza y la Provincia como marca donde disfrutar de las tapas y en extensión de una excelente oferta

gastronómica. No podemos olvidar que con la pandemia venimos de una etapa muy complicada especialmente para la hostelería.

La Diputación de Zaragoza no dudó en colaborar con el Gobierno de Aragón en apoyar el plan de hostelería. Pero los empresarios necesitan el respaldo mayoritario del público y la Guía de Tapas 2022 también contribuye a dicho acercamiento, visibiliza talento de la hostelería y también productos de calidad, y por tanto, ayuda a estimular el consumo y por tanto, diferentes sectores económicos.

ADEMÁS DE PARA ATRAER TURISMO, LA GASTRONOMÍA, LA HOSTELERÍA Y EL SECTOR AGROALIMENTARIO SON SECTORES MUY IMPORTANTES PARA FIJAR POBLACIÓN EN LAS ZONAS RURALES. ¿TAMBIÉN ES IMPORTANTE ESTE ASPECTO PARA LA DPZ?

Es vital para la institución provincial. En algunos municipios zaragozanos la densidad de la población es menor a 10 habitantes por kilómetro cuadrado, es decir, según la Unión Europea estaríamos hablando de desierto demográfico.

Irónicamente algunas de estas zonas tienen una riqueza agraria y agroindustrial porque producen productos únicos, lo que sirve para generar empleo, y por tanto, fijar población. Pero no olvidemos que el objetivo tiene que ser fijar población pero con trabajos dignos y servicios dignos, y mantener servicios en áreas despobladas repercute directamente en un coste mayor.

Los alcaldes y alcaldesas, de todos signos políticos, trabajan por mantener sus pueblos vivos, por ello es necesario poner en valor el trabajo de agricultores y ganaderos de los municipios antes de que tengamos un grave problema. En un mundo globalizado el turista cuando viaja, y el consumidor que somos en el día a día, tenemos que reivindicar los productos de cercanía y de mercado, porque en definitiva es una apuesta por nuestra agricultura, por nuestra ganadería y por nuestra industria agroalimentaria, algo que la hostelería entendió hace mucho tiempo como reflejan sus cartas y menús.

ADEMÁS DE RELACIONADAS CON LA GASTRONOMÍA, LA DPZ PROMOCIONA RUTAS TURÍSTICAS CON DIFERENTES TEMÁTICAS: SENDERISTAS, DE MUDÉJAR, CON ACTIVIDADES FLUVIALES... ¿QUÉ ACEPTACIÓN TIENEN ESTE TIPO DE PROPUESTAS?

El nivel de aceptación es excelente, cuando hemos ofertado viajes o excursiones se agotan rápidamente. Está funcionando muy bien todo el turismo relacionado con la naturaleza –tanto de aventura como familiar– porque muchos descubren recursos de nuestros municipio.

Y respecto al turismo cultural, además del patrimonial que viene funcionando de un modo estable, estamos potenciando el turismo gastronómico y estamos convencidos de que, por calidad y porque va a generar sinergias, va a ser muy positivo para todos, y desde luego el sector hostelero tiene una gran responsabilidad para que el visitante y el turista sea un prescriptor de los productos y de sus negocios.

LA DPZ LANZA UN FOLLETO DE TURISMO FLUVIAL EN LA PROVINCIA DE ZARAGOZA



OFRECE LOCALIZACIONES EN LAS QUE REFRESCARSE, RELAJARSE O INCLUSO REALIZAR ACTIVIDADES ACUÁTICAS. LOS FOLLETOS SE HAN DISTRIBUIDO Y LOS USUARIOS PUEDEN UTILIZAR UN QR PARA GUARDAR EL MAPA EN SU SMARTPHONE.

La Diputación de Zaragoza ha editado un nuevo folleto con cuarenta propuestas de turismo fluvial en la provincia. El catálogo lleva incorporado un código QR para guardar el mapa en el teléfono móvil y consultar la ficha de cada localización cuando el usuario lo desee. En el código, además de la ubicación exacta de cada uno de los puntos, se recoge toda la información necesaria para los turistas y fotografías del paraje. Incluso algunos de ellos incluyen vista de 360°.

Para difundir esta novedosa propuesta, se editaron más de diez mil ejemplares, distribuidos en las oficinas de turismo y disponibles para su descarga en la web de turismo de la institución provincial.

Cristina Palacín, la diputada delegada de Turismo de la Diputación de Zaragoza, destacó: “Es el momento idóneo para disfrutar de estos destinos. Desde las instituciones debemos reivindicar el patrimonio de nuestra provincia. Tenemos un patrimonio medioambiental riquísimo e ingente pero lamentablemente desconocido por los aragoneses. Con este folleto pretendemos acercarnos a estos lugares de una manera responsable y sostenible”.

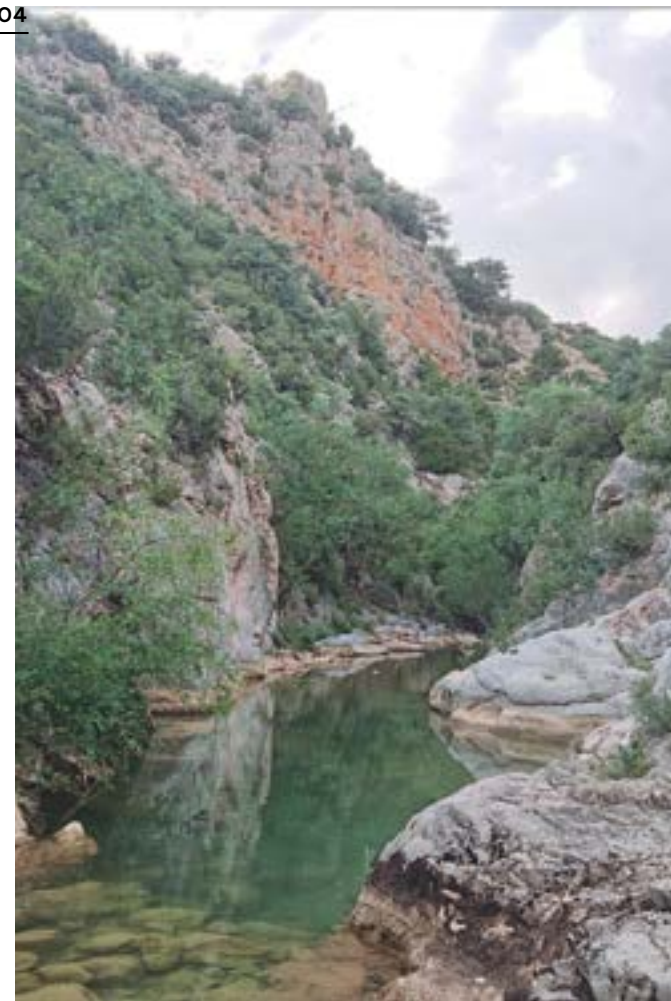
La diputada sostuvo que los cuarenta destinos “abogan por descubrir un turismo fluvial y demuestran que la provincia de Zaragoza tiene una riqueza ambiental estupenda a lo largo del Ebro, en la Ribera Alta y en la Baja, en el mar de Caspe y no solo en estas zonas más representa-

tivas, sino también en parajes situados a lo largo del río Piedra, el Mesa o el Jaraba.

El folleto físico ofrece un mapa con todas las localizaciones de los diferentes parajes, entre las que hay lugares para disfrutar de la fresca, descubrir el patrimonio hidráulico de toda la provincia de Zaragoza, realizar múltiples actividades náuticas, practicar cicloturismo con vistas accesibles, lugares donde observar aves, relajarse en un balneario, pasar un rato divertido en un embalse, practicar senderismo y pesca deportiva...

En cada uno de los parajes, se indica el tipo de actividad que se puede realizar para que el turista escoja su destino según sus preferencias.

04



05



06



07



El folleto físico ofrece un mapa con todas las localizaciones de los diferentes parajes

08



09



El código QR permite a los usuarios incorporar el mapa de todos los parajes a la aplicación de Google Maps de su teléfono móvil, de modo que permanece guardado sin necesidad de volver a escanearlo. En la aplicación, el usuario puede interactuar y consultar toda la información de los lugares: características, actividades a realizar, ubicación, cómo llegar, puntos de interés cercanos, etc.

Néstor Jiménez Torrecilla, educador medioambiental de la empresa Ebronautas, explicó: "son destinos sorprendentes, tenemos un patrimonio fluvial que está por explotar. Podemos tenerlos

guardados en una aplicación tan conocida como Google Maps sin necesidad de tener que instalar otra. Esto nos permite no solo ubicarlos, sino conocer lo que hay a su alrededor a través de la información de las fichas digitales, descubrir la provincia, pernoctar en nuestros pueblos y saborear nuestra gastronomía".

En el folleto aparecen lugares tan especiales como la Estanca de Borja, el pozo Pígallo, el Salto de Batán, el pozo de los Chorros, la presa romana de Almonacid de la Cuba, el Aguallueve de Anento, la barca de Torres de Berrellén, el acueducto de Las Trabas, Ojos de Pontil, los es-

trechos del Huerva, la Casa del Barquero de Pradilla de Ebro, el Pozo Redondo, el Azud y los estrechos del Isuela, el Azud de Bijuesca, el Monasterio de Piedra, la Poza de Puendeluna, el Molino Harinero de Alborge, el Embarcadero de Escatrón, las Pozas del Algars, el Sendero de las Hoces del Piedra, las Lagunas de Gallocanta o el embarcadero de Cinco Olivas. Todos ellos son parajes aptos para todo tipo de turismo: con amigos, deportivo, familiar... Además, todos tienen un fácil acceso y ofrecen a los turistas experiencias muy interesantes pasadas por agua.



A través de estos códigos QR podrás acceder al mapa de todos los parajes en la aplicación de Google Maps de tu teléfono móvil, de modo que permanece guardado sin necesidad de volver a escanearlo; así como al folleto de turismo fluvial, que recoge la explicación de cada uno de los parajes con la información necesaria para los turistas y fotografías del lugar. Algunos de ellos, incluso, incluyen vista de 360° del paisaje.



QR PARA
DESCARGAR EL
FOLLETO.



QR PARA
ACCEDER AL
MAPA.

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...



descubrezaragzaprovincia.es
#venyquédatecerquita
#descubreZaragzaprovincia



BAR FAUSTO

EL BAR FAUSTO SE TRASPASA TRAS 28 AÑOS DE VERMÚS, ANCHOAS Y SERVICIOS A CARGO DE MANOLO FRAGO Y ENCARNA CIRÉS, QUE SE DESPIDIERON ESTE PASADO 22 DE MAYO DEL MÍTICO LOCAL ZARAGOZANO.



Manolo en la barra, Encarna en la cocina y el vermú como momento estrella del día han conformado la receta del éxito del Bar Fausto durante más de 28 años. Un negocio que sin duda alguna ha conseguido ganarse el cariño y la fidelidad de buena parte de la ciudad, convirtiéndose en uno de los lugares de referencia del aperitivo en Zaragoza.

“Lo que más agradeceremos siempre es el cariño de la gente”. Con estas gratas palabras se despiden Manolo Frago y Encarna Cirés, dueños hasta el pasado 22 de mayo del ya traspasado Bar Fausto, un clásico en el barrio Jesús, y que se ubica en el número 26 de la calle homónima al barrio.

Con la calidad siempre por bandera, estos hosteleros han conseguido vender

durante casi tres décadas miles de anchoas, gambas, calamares, e incluso la inventada “Croqueta de Vinagrillos”, con una carta limitada pero centrada en el culto al género fresco.

Un servicio a la antigua usanza, con tapas recién hechas y un ambiente único que se construye entre el interior y su particular y ajardinada terraza, han conseguido “el cariño de toda la clientela, que es lo más bonito y gratificante después de todo el sacrificio que esto supone”, declara Encarna. “Nos sentimos muy queridos, te asombra a veces, no nos colgamos ninguna medalla, pero la gente valora las cosas más de lo que nos habríamos imaginado”, añade.

Los ya exdueños del negocio pusieron fin a

su etapa con un vermú popular el domingo 22 de mayo, como forma de devolver ese cariño que les inunda vermú tras vermú, especialmente los fines de semana.

Lo cierto es que Manolo y Encarna no son los primeros dueños de este punto neurálgico de la margen izquierda de la capital aragonesa, ya que el local cuenta “con más de 80 años de historia”, según declara el propio Frago.

El bar pertenecía a Goya y Fausto, que dio nombre al negocio, y su especialidad era la misma que estos profesionales han desarrollado durante casi 3 décadas.

Ambos profesionales de la hostelería se han asegurado de que su jubilación no suponga la pérdida del legado del Bar Fausto, igual que la mantuvieron ellos en su momento. El local ha sido traspasado a Eduardo y María, una joven pareja que lleva trabajando con ellos 4 años y que han aprendido junto a Manolo y Encarna muchos de los trucos y claves del negocio.

Esta nueva etapa del Bar Fausto se estila más bien como una continuidad de la tradición del vermú, con esperanza de que la esencia de este bar “de toda la vida” centrado en la tapa antigua no se pierda.

EL CONCURSO DE TAPAS TRIUNFA POR EUROPA

LA CLANDESTINA PRESENTÓ SU TAPA 'CRUZ DE NAVAJAS', GANADORA DE LA EDICIÓN DE 2019, EN TASTE OF DUBLÍN, UN IMPORTANTE EVENTO GASTRONÓMICO IRLANDÉS



El Concurso de Tapas de Zaragoza no solo es uno de los principales y más prestigiosos eventos gastronómicos que se celebran en España. Es el certamen oficial de tapas más antiguo de nuestro país y, por lo tanto, del mundo, y su trayectoria y nivel le ha llevado a traspasar, en numerosas ocasiones, nuestras fronteras. En 2018, por ejemplo, en una gira de presentación que llevó al Concurso de Tapas organizado por Cafés y Bares por varias ciudades españolas, se llegó hasta la ciudad francesa de Burdeos, y ya han sido varias las ocasiones en las que algunas de las tapas premiadas se han presentado en diferentes ferias gastronómicas europeas.

El último establecimiento en promocionar nuestra gastronomía a nivel internacional ha sido La Clandestina, con su tapa ‘Cruz de Navajas’, una navaja en ajoblanco con melocotón de Calanda encurtido, gel de cava aragonés, reducción de pata de vaca, coral de borraja y piel de limón, con la que se proclamó ganadora del Concurso de Tapas de Zaragoza en 2019. Su cocinera y copropietaria, Susana Casanova, fue la encargada de la puesta en escena en Taste of Dublin, un prestigioso festival gastronómico, gracias a Saborea España, Zaragoza Turismo y la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia.

Fue el pasado 16 de junio con motivo de la celebración del Día Mundial de la Tapa.

El ‘Umami Marino’ de Nola Gras, promocionado en los Países Bajos

Además, con motivo de la celebración de este día, la cuenta oficial de Turismo de España en Países Bajos (@SpanjeNederland en Twitter) ha publicado una serie de vídeos con el objetivo de promocionar la gastronomía y turismo de España. Entre ellos, destaca el grabado en Zaragoza, en plena calle Alfonso, con la tapa ‘Umami Marino’, de Nola Gras, ganadora del Concurso de Tapas de Zaragoza en 2021.



SE TRASPASA BAR MULTILICENCIA EN EL BARRIO DEL ACTUR

Se traspasa negocio en el Actur en pleno funcionamiento, de 350 m², totalmente acondicionado, con terraza activa y multilicencia (ludoteca, cafetería, celebraciones y eventos).

En cuanto a su ubicación, está situado en el barrio de El Actur, junto a colgios, institutos y una Escuela de Idiomas.

Tlf: 651 344 728



LUNES, MARTES,
JUEVES Y VIERNES
DE 10.30 - 20.00
SÁBADO Y DOMINGO
DE 10.30 - 16.00



C. JESÚS, 26.
50014. ZARAGOZA.

"EL CONSUMO AL AIRE LIBRE CADA VEZ ESTÁ MÁS DEMANDADO"



Natalia Chueca, consejera de Servicios Públicos y de Movilidad del Ayuntamiento de Zaragoza | Daniel Marcos

→ **NATALIA CHUECA, CONSEJERA DE SERVICIOS PÚBLICOS Y MOVILIDAD DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA, REPASA LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTELERÍA Y EL TRABAJO CONJUNTO QUE SE ESTÁ LLEVANDO A CABO DESDE EL CONSISTORIO.**

LA CONSEJERÍA DE MOVILIDAD Y SERVICIOS PÚBLICOS TIENE CIERTA RELACIÓN CON EL SECTOR HOSTELERO, DESDE EL USO DEL ESPACIO PÚBLICO PARA LOS VELADORES, LOS KIOSKOS DESTINADOS A SERVICIOS DE HOSTELERÍA... ¿CUÁL ES SU RELACIÓN CON EL SECTOR?

Desde la Consejería de Movilidad y Servicios Públicos también se lleva la gestión del espacio público, que es básicamente donde más cambios ha habido en todos los aspectos desde que empezamos en el Gobierno en 2019. Primero porque la COVID nos hizo que el espacio público y el espacio al aire libre fuese el el salvavidas del sector de la hostelería, independientemente de que pueda haber ayudas económicas directas, exenciones fiscales, etc. Pero al final creo que la mayoría del sector de la hostelería lo que quería, y lo que sigue queriendo, es poder trabajar y ganarse la vida con su trabajo más allá de ayudas. El haber sido tan rápidos en permitir trabajar en el exterior y un mayor aprovechamiento del espacio público por parte de la hostelería, en un momento donde los interiores no se podían utilizar, es lo que ha permitido evitar el cierre de muchos establecimientos que, de otra forma, no hubiesen podido seguir adelante.

VENIMOS DE UNOS AÑOS MUY DUROS EN LOS QUE TODOS LOS SECTORES HAN TENIDO QUE ADAPTARSE A LA NUEVA SITUACIÓN. ¿CÓMO HA CAMBIADO LA PANDEMIA LAS POLÍTICAS MUNICIPALES?

Un factor muy importante en ese aspecto fue la velocidad de actuación. Si el Estado de alarma fue un 14 de marzo, el 8 de mayo, apenas un mes y medio después, ya teníamos el primer decreto donde se permitía esa ampliación del espacio público y se instruía sobre cuáles eran las condiciones que luego se regularían en la ordenanza para que cualquier euro que se fuese a invertir en toldos, en plataformas... fuese con las condiciones estéticas y con las condiciones que luego se iban a exigir en la ordenanza. Se pensó con mucha anticipación en que no se malgastase ni un céntimo de los hosteleros. Después se ha visto que las plataformas y el espacio ampliado eran una ayuda importante para el sector, por lo que se ha dado una seguridad jurídica a esta situación; circunstancia que no ha sucedido en otras ciudades. En Zaragoza lo que hemos hecho ha sido consolidar ese cambio, porque no solamente la necesidad era en un momento de pandemia, sino que

también era en un momento en el que han cambiado los hábitos de los ciudadanos y donde lo que se demanda es consumir al aire libre, ocupar el espacio público y estar en espacios ventilados. De hecho, el uso del espacio público en las terrazas de plataforma es algo que estaba en nuestro programa electoral de 2019. El COVID nos ha llevado a adelantar la ordenanza en lugar de hacerlo a la mitad de la legislatura, pero ya en el programa lo que queríamos era permitir un mayor aprovechamiento del espacio público.

CON ESTA NUEVA ORDENANZA DEL USO DEL ESPACIO PÚBLICO, ¿TAMBIÉN EXISTEN HERRAMIENTAS PARA PODER CONVIVIR Y EVITAR PROBLEMAS?

Es una ordenanza donde se es más generoso con el uso del espacio público, pero a la vez también más exigente en cuanto a su cumplimiento. Existen herramientas para que a quienes no cumplen con la ordenanza, se les pueda quitar la licencia y evitar problemas. Se trata de que se pueda convivir con mayor tranquilidad y respetar los distintos derechos de los ciudadanos. Hacer un mayor uso del espacio público, pero a la vez respetar el derecho al descanso y el derecho a la circulación de las personas.

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE LA HOSTELERÍA PARA UNA CIUDAD COMO ZARAGOZA?

Nosotros teníamos muy claro que el sector de la hostelería está conformado por miles de familias de autónomos que, muchas veces, son los que mueven la economía y generan otros miles de empleos, y que requieren una ayuda y ponerlos en valor. Creo que hemos demostrado que para nosotros es un sector muy importante, pero por todo lo que conforman. Tanto a nivel de empleo como a nivel de los miles de autónomos que hay detrás, persona a persona, y que muchas veces no son los que reciben las ayudas por parte de los gobiernos socialistas.

TAMBIÉN SE HA ACOMETIDO UNA RENOVACIÓN DE LOS KIOSKOS DESTINADOS A HOSTELERÍA. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO Y QUÉ QUEDA POR HACER?

Muchos contratos de concesión estaban caducados por lo que hemos tenido que poner orden en este asunto, exigir unas inversiones en espacio público con precios económicos para poder explotar estos negocios. Hemos solicitado más de 35 kioscos en total, unos son de prensa, otros son de flores, otros son restaurantes donde queremos que contribuyan a la imagen de la ciudad y al servicio. Los hosteleros tienen que tener también la oportunidad de recuperar la inversión, por lo tanto ya no son kioscos donde solamente tomar unas patatas y unas olivas, sino que son kioscos donde se puede comer o cenar. Pero en definitiva, lo que hemos introducido en los pliegos es un canon importante para el Ayuntamiento para que haya un retorno de ese beneficio económico, además de una inversión con unos criterios estéticos de uniformidad para que todos los kioscos tengan una imagen reconocible. Además, los kioscos ahora deben ofrecer actividades culturales. El siguiente paso será preguntar en los diferentes distritos y barrios nuevos si ven la necesidad de que haya nuevos kioscos, quizás más pequeños pero que puedan prestar este servicio en todas las zonas de la ciudad.

TAMBIÉN SE ESTÁ TRABAJANDO EN TEMAS MEDIO-AMBIENTALES, COMO LA RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE VIDRIO. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DE ESTE SERVICIO Y QUÉ IMPORTANCIA TIENE?

Es un tema muy importante. Con el nuevo pliego que entrará en vigor en el segundo semestre de 2022 vamos a trabajar codo con codo con la hostelería para mejorar la recogida de residuo de vidrio y orgánico que son los que más se producen. Pero también aprovechamos para hacer un llamamiento y recordarle a todo el sector de la hostelería la obligación que tiene de limpiar el espacio de público que utiliza, sobre el que tiene la licencia. Debemos cuidar la imagen de la ciudad y trabajar todos los aspectos. Otro aspecto a controlar es el de las colillas, puesto que los fumadores se alejan de las terrazas para fumar y el residuo se queda en las zonas de alrededor. También debemos cuidar estos aspectos.

POR ÚLTIMO, QUÉ BALANCE HACES DE ESTOS AÑOS DE GESTIÓN, SOBRE TODO CON LA DIFICULTAD QUE HA SUPUESTO EL COVID Y CUÁLES SERÁN LAS LÍNEAS DE FUTURO A TRABAJAR DE AQUÍ AL FINAL DE LA LEGISLATURA.

El COVID es verdad que nos ha puesto la situación más complicada y una situación totalmente excepcional, pero lo hemos gestionado en todo el mundo. Es una situación con la que todos los ayuntamientos hemos tenido que vivir. Para mí el mayor reto fue la situación tan desastrosa que me encontré en la Consejería cuando llegué al Gobierno. Nunca imaginé encontrar más de 100 contratos caducados y por licitar. La situación era de caos absoluto. Cuando llegué la situación de suciedad de la ciudad, de abandono de los árboles que se habían dejado de podar creando una situación de riesgo... esto fue el mayor reto. Yo creo que la ciudad, a pesar de que todavía no hemos podido implementar el nuevo contrato de limpieza, está más limpia simplemente con los recursos que había antes, poniéndolos a trabajar y gestionando mejor, y ahora vamos a notar un gran cambio en este año que llega por delante con la entrada de las nuevas inversiones, nuevos servicios, nuevos operarios, pero también en todas las zonas verdes que se han convertido en espacios esenciales de la ciudad. La ciudad está mucho más bonita desde hace un par de años, poniendo flores, plantando árboles, ocupándonos de las plazas... La situación de la ciudad no tiene absolutamente nada que ver con lo que había en ese momento. Por otro lado, con todo lo que son los retos del trabajo ordinario está el COVID aunque la situación más complicada ya ha pasado, fue un momento complicado poner a funcionar la Consejería y adjudicar los contratos para poner en marcha las mejoras que van a suponer un cambio relevante. Esperamos que la ciudad y los ciudadanos noten, y por supuesto el sector hostelero, que la ciudad está más bonita y que estamos consiguiendo que la gente se involucre, salga a pasear, a consumir y a disfrutarla. Por otro lado, también hemos hecho que Zaragoza vuelva a sonar en Europa y España. Antes se oía hablar de nuestra ciudad por el periodo de la Expo, pero de eso han pasado ya 14 años. Hasta estos dos últimos años, Zaragoza no salía por ningún lado, parecía que hubiese desaparecido del mapa y la hemos vuelto a poner en el mapa. Por lo tanto eso atrae a turistas y eso es consumo y actividad económica.



UN CENTRO JOVEN Y CON UNA IDEA CLARA: "FORMAR PARA TRABAJAR"

CAFÉS Y BARES POTENCIA EL CRECIMIENTO PERSONAL Y PROFESIONAL A SUS ASOCIADOS MEDIANTE UNA AMPLIA OFERTA DE CURSOS.

La Asociación de Cafés y Bares sigue apostando fuertemente por la formación continuada como la clave para la profesionalización del sector de la hostelería. Por ello, a pesar de ser un centro de corta trayectoria, que ha estado marcado por el desarrollo de la pandemia en la que la gran parte de los esfuerzos de la Asociación se han destinado a dar cobertura a los socios, se han seguido ofertando un amplio catálogo de cursos y talleres de la mano de profesionales con el fin de facilitar el acceso a la formación a sus asociados.

El objetivo principal de esta oferta de formación no es otro que formar alumnos y alumnas que sean capaces de desenvolverse adecuadamente en el entorno laboral. "Para que un centro funcione debe estar acompañado de un buen proyecto, con una idea clara de cómo queremos que nuestras alumnas y alumnos se enfrenten al mercado laboral en hostelería", aseguran desde la Asociación. La idea del centro es muy clara: formar para trabajar; ofrecer las herramientas necesarias a los alumnos y alumnas para desempeñar diferentes oficios en hoste-

ería con un alto grado de profesionalidad.

Para ello, el aprendizaje no se queda en las aulas, sino que desde la Asociación también evalúan sus cursos para poder ofrecer la mejor experiencia. Las acciones para la evaluación de la calidad de los cursos y la identificación de aquellos procedimientos que representan motivos de queja se abordan con una atención personalizada, humana y continua, que brinda el personal del centro (profesoras, profesores, personal administrativo y gestor), de acuerdo con estos estándares definidos para una práctica profesional competente y responsable, con el propósito de lograr la satisfacción de nuestros alumnos y alumnas y la mejora continua del centro.

Entre las acciones llevadas a cabo para garantizar dicha calidad, destacan las labores de acompañamiento a los alumnos y alumnas, como las tutorías personalizadas con profesores para el mejor entendimiento de la materia, la elaboración de un Plan de trabajo, el servicio de orientación, el acompañamiento y seguimiento

de los alumnos y alumnas durante el desarrollo del curso o la visita a diferentes empresas del sector, entre otras.

PROYECTOS DE INCLUSIÓN

El programa Saber de Hostelería se entiende como un proyecto de enseñanza-aprendizaje de técnicas de hostelería que tiene como finalidad la inclusión de personas en situación de riesgo social y el desarrollo de su comunidad. A través de una gran oferta de cursos formativos se pretende estimular la creatividad y promover las aptitudes sociales de los y las participantes, como la cooperación, el trabajo en equipo que tan importante es en hostelería, la solidaridad, el esfuerzo, la superación, la comunicación, la autoestima y la participación, a partir del aprendizaje de técnicas y oficios como auxiliar de cocina, personal barra, sala o terraza, digitalización para hostelería, etcétera.

La digitalización en el sector es una de las áreas clave de estos cursos y está enfocada tanto a los asociados, como los futuros tra-



Foto 01-03: Diferentes cursos de hostelería impartidos en el Centro de Formación.

Foto 04: Visita a la fábrica de Ambar.

bajadores y trabajadoras del sector. Se trata de preparar a los alumnos y alumnas para trabajar con las diferentes herramientas de facturación, cobro y reservas digitales que existen en el mercado y que cada vez son más utilizadas y exigidas. Para ello, en el centro se dispone de diferentes dispositivos para un aprendizaje práctico. Este proyecto se lleva a cabo en colaboración con la Consejería de Economía, Innovación y Empleo del Ayuntamiento de Zaragoza

Por otro lado, se mantienen en el catálogo los cursos más tradicionales como el curso

de manipulador de alimentos y alérgenos o el de cocina avanzada, entre otros.

LOS DOCENTES DEL CENTRO

Los docentes del centro de formación de Cafés y Bares son profesionales reconocidos dentro del sector de la hostelería que cuentan con una gran experiencia a sus espaldas. Estos se encargan de enseñar a los alumnos y alumnas a ejercer la profesión con un gran grado de profesionalidad y a cómo enfrentarse a las diferentes situaciones que pueden darse en los establecimien-

tos, pero también apuestan por su crecimiento personal.

"Los alumnos y las alumnas buscan en los docentes una ayuda para avanzar en su desarrollo personal y en sus valores. Una persona que, además de ser un gran profesional en su materia, les pueda ayudar a desarrollar los valores cívicos necesarios para enfrentarse a la vida", detallan desde el centro. Para conseguir este objetivo nuestros docentes transmiten valores como la responsabilidad, la flexibilidad, la mediación o el trabajo en equipo.

Un puente hacia el empleo

La Asociación de Cafés y Bares colabora con diferentes organizaciones sociales con el fin de establecer un puente hacia el empleo para aquellas personas que se encuentran en riesgo de exclusión y que buscan una segunda oportunidad para la formación y el aprendizaje.

Por ello, para mejorar su empleabilidad en el sector de la hostelería se han establecido acuerdos con Cruz Roja de Zaragoza y con Plena Inclusión, para que los alumnos participantes tengan la posibilidad de adquirir pequeñas píldoras de formación de la mano de profesionales

del sector y un primer acercamiento al mercado laboral. En todos los proyectos, realizan salidas a establecimientos asociados para poder ver *in situ* cómo funcionan los diferentes tipo de establecimientos.

Dentro de los proyectos realizados con Cruz Roja, los alumnos reciben formación de auxiliar de cocina, auxiliar de barra, cocina industrial y catering, y digitalización, redes y fotografía de producto. En cuanto a los alumnos de Plena Inclusión, pueden acceder a formación como auxiliares de restaurante y bar -especialmente dirigido a personas con discapacidad intelectual-



Foto 01: Alumnos en el Centro de Formación de Cafés y Bares.

Foto 02: Visita a uno de los establecimientos asociados.

BAR LOS ÁNGELES

DESPUÉS DE MÁS DE CUARENTA AÑOS, EL BAR UBICADO EN EL NÚMERO OCHO DE LA AVENIDA FRANCISCO DE GOYA CIERRA SUS PUERTAS.



El bar Los Ángeles tiene todo lo que debe tener un bar. La prensa esperando en la barra todas las mañanas, un repertorio de la mejor variedad de tapas para la hora del vermut y a Miguel, un propietario con carisma de sobra para conseguir que Los Ángeles se convierta en tu bar de confianza.

Hotel Ramiro I, Gran Hotel, Bar Los Ángeles... En total, Miguel acumula más de cincuenta años dedicados a la hostelería. Cuando decidió ponerse al frente del bar de la Avenida Goya tan solo tenía veinticuatro años. Hoy, después de atravesar tres operaciones de pierna, el hostelero decide bajar la persiana definitivamente.

Todo el trabajo que supone tener un bar en una zona tan concurrida, desde la jubilación de su mujer, solo recae en Miguel y en una camarera que le ayuda durante los fines de semana. Este esfuerzo, y todo el que ha acumulado en sus más de cincuenta años de hostelero, es demasiado exigente para un hombre de casi sesenta y cinco años.

Además, la pandemia causó importantes estragos en el desarrollo del negocio. "Las restricciones en la hostelería nos perjudicaron mucho. Todos los bares pequeños sin terraza como éste sufrimos mucho", contaba Miguel. Además, una rotura de clavícula tras un accidente dificultó todavía más al hostelero la salvación del bar.

Todos estos factores han influido en el cierre, pero la familia ha sido el argumento con más fuerza para decir adiós a toda una vida detrás de la barra. "Después de tantos años trabajando, casi no he podido disfrutar de mis hijos, así que ahora que tengo un nieto, quiero disfrutar de él".

Aunque Miguel nunca ha estado solo. Para él, su clientela ha formado parte de su familia durante toda la historia del Los Ángeles. "He llegado a conocer a generaciones enteras, de abuelos, padres y nietos. Sin duda, lo que más echaré de menos del trabajo son mis clientes", nos contaba con cierta melancolía.

También se le puede coger cariño a un local. Después de varias reformas para optimizar el espacio y muchas disputas con el Ayuntamiento, que terminaron con el cierre del comedor de la planta de abajo, a Miguel y a todos los vecinos de la zona les supondrá un esfuerzo pasar por la Avenida Francisco de Goya y ver la persiana de Los Ángeles bajada.

A finales del mes de junio tocará despedirnos de las mejores salmueras de la zona, de la salsa rosa de las gambas más cotizadas de la avenida, y de Miguel, que pasa al otro lado de la barra después de "toda una vida dando lo mejor".



DE LUNES A DOMINGO
10.00 - 23.00



AV. FRANCISCO DE GOYA, 8.
50006. ZARAGOZA.

La ley y su comentario

A VUELTAS CON LAS TERRAZAS Y VELADORES EN UN ENTORNO POST-COVID

La pandemia del COVID-19 ha supuesto un cambio de paradigma en muchos aspectos de nuestra vida cotidiana. Un entorno económico, jurídico, social, sanitario, etc. excesivamente cambiante, ha exigido actuaciones rápidas a las diferentes Administraciones Públicas, con mayor o menor acierto, según los casos.

La flexibilización de los criterios interpretativos de la Ordenanza para la Instalación de Terrazas y Veladores de Zaragoza de 2012, a comienzos del año 2020, permitió compensar las limitaciones al desarrollo de las actividades hosteleras impuestas – especialmente, las restricciones de los aforos interiores –, lo cual garantizó la supervivencia financiera de infinidad de negocios locales. Pero no sólo eso, sino que además sentó las bases de una nueva norma reguladora de la materia, en ciertos aspectos innovadora, la cual sirvió como modelo de actuación a otros municipios que decidieron avanzar en el mismo camino; y proporcionada, pues a pesar de que hay quien sostiene que favorece a las actividades hosteleras, en no pocos aspectos significativos es mucho

más restrictiva que su antecesora: especialmente en lo que respecta al horario de las actividades y al régimen sancionador.

La expansión de los veladores, que surgió como una situación temporal y transitoria ante un problema excepcional – la inmensa mayoría de estas ampliaciones, se concedieron antes de la aprobación de la actual Ordenanza – está siendo objeto de revisión a través de las Licencias de Ocupación para el presente año 2022, las cuales no sólo reducen cuantitativamente el espacio para este tipo de instalaciones tanto en vía pública, sino que en términos globales su número

LAS TERRAZAS Y VELADORES PERMITIERON LA SUPERVIVENCIA DE MUCHOS NEGOCIOS.

total se aproxima al de cifras de 2019.

Precisamente, con el otorgamiento de esas licencias, surgen nuevas obligaciones a cargo del hostelero al amparo de la nueva normativa, entre otras, como principal novedad: la delimitación del perímetro de la zona de terraza autorizada marcando los ángulos con una línea pintada en el pavimento; instalación de calefactores – en caso de nuevas instalaciones – de luz, biocombustibles u otras fuentes de energías renovables; instalación de un sonómetro homologado en terrazas de más de veinticinco metros cuadrados de superficie; la disponibilidad en el establecimiento tanto de la licencia como del plano visado por el Ayuntamiento con la superficie autorizada; o la disposición de recipientes para residuos generados, a fin de evitar la suciedad del espacio público.

Confiemos en que, la adaptación al la nueva realidad social y a la nueva normativa, se lleve a cabo en tiempo y de forma serena.

LUIS CARLOS FEMIA JULVE,
Abogado. Asesor jurídico y fiscal.

3,4 MILLONES DE EUROS DE AYUDAS A LA HOSTELERÍA

1700 BARES Y RESTAURANTES OPTAN A COMPENSACIONES DE HASTA 40 000€ EN FUNCIÓN DE LA REDUCCIÓN DE INGRESOS OCASIONADA POR LA PANDEMIA EN 2020.

Que la pandemia por COVID-19 ha afectado al sector de la hostelería es un hecho y las ayudas por parte de las instituciones a los diferentes establecimientos de la ciudad son un impulso significativo para garantizar que estos puedan salir adelante, compensar las pérdidas ocasionadas durante los dos meses de cierre por el confinamiento, así como durante estos dos años de restricciones, y sobrevivir, evitando tener que bajar la persiana.

La convocatoria de ayudas que salió en marzo de este 2022 y cuyo plazo terminó

en mayo, asciende a 3,4 millones de euros y serán unos 1 700 bares, restaurantes y discotecas, además de alojamientos turísticos y hoteles, los que podrán optar a estas compensaciones que comprenderán desde los 600 euros hasta los 40 000 en función de la reducción de ingresos ocasionada a causa de la pandemia en 2020.

Eso sí, los solicitantes de estas ayudas a la hostelería deberán demostrar que sus pérdidas supusieron un 20% o más en la facturación en el año 2020, en compara-

ción con 2019. Asimismo, cuando el volumen de negocio se haya reducido más de un 80%, las empresas recibirán 1,16 céntimos por cada euro perdido. Y, si se demuestra que los ingresos han caído entre un 60% y un 80%, el ratio será de 1,14 céntimos. La serie continúa de la siguiente manera: 1,12 céntimos por euro para pérdidas entre el 40% y el 60%; y 1 céntimo para pérdidas entre el 20% y el 40%.

Desde mayo y hasta el mes de agosto, comienza el proceso de revisión de las solicitudes.

Bienvenida a los socios

CASI CINCUENTA NUEVOS ESTABLECIMIENTOS SE SUMAN A CAFÉS Y BARES

La mejora de la situación sanitaria ha supuesto un halo de luz en el horizonte de muchos negocios que, tras una época de incertidumbre, han seguido ofreciendo su mejor versión a los consumidores. Desde la Asociación de Cafés y Bares siempre hemos tenido el objetivo

de echar una mano a estos establecimientos, defendiendo y representando al sector hostelero, tratando de alcanzar una personalidad independiente y profesional de los cafés y bares frente a otros negocios y la Administración. Por ello, queremos aprovechar estas líneas para dar la bien-

venida a los casi 50 establecimientos que en esta primera mitad de 2022 se han incorporado a la Asociación y que han confiado en ella para asesorarles y defender sus derechos, proporcionarles asesoría legal, fiscal y laboral, y facilitar cualquier trámite burocrático, entre otros servicios.

BAR NATI NATILLAS
(Lucas de la Ciudad, 21 – Zaragoza)

BAR LA MIGUERÍA
(Plaza Sas, 6 – Zaragoza)

BAR UN DOS TRES
(Antonio Leyva, 16 – Zaragoza)

CAFÉ TALIA
(José Luis Borao, 16 – Zaragoza)

CASA DOMINO
(Plaza Santa María, S/N – Zaragoza)

BAR EL SERÓN
(Calle Lorente, 54 – Zaragoza)

BAR LEKUNE
(León XIII, 1 – Zaragoza)

BAR EL PALCO
(Avda. Juan Carlos I, 61 – Zaragoza)

CASA BALDO
(Paseo de la Mina, 7 – Zaragoza)

BAR TEATRO DE LAS ESQUINAS
(Vía Universitat, 30 – Zaragoza)

BAR FAUSTO
(Calle Jesús, 26 – Zaragoza)

ASADOR LA FORJA
(Calle Mayor, 43 DPDO – Zaragoza)

BAR BLUES HABANA
(Baltasar Gracián, 13 – Zaragoza)

MUSEO TEATRO CÉSAR AUGUSTA
(San Jorge, 12 – Zaragoza)

BAR FRAMPI
(Ranillas, ED C3. Local 6 – Zaragoza)

BAR ÁFRICA
(Ricardo Monterde, 1 – Zaragoza)

HITS NOODLES
(Plaza de España, 5 – Zaragoza)

CABARET CAFÉ
(Andrés Piquer, 2 – Zaragoza)

BAR MENTA FRESCA
(San Martín de Cillas, 3 – Zaragoza)

EL COLMADO
(Avda. Ilustración, 5. Local 4 – Zaragoza)

BAR EL COLOSO
(Avda. Almozara, 47 – Zaragoza)

LA BOCATERÍA DE CHEMA
(Avda. Ranillas, 3 – Zaragoza)

BAR EL ARCANGEL
(Lorenzo Pardo, 23 – Zaragoza)

BAR LA LEY SECA
(Sevilla, 2 – Zaragoza)

BAR ENTRE SARTENES
(Doctor Galán Bergua, 15 – Zaragoza)

BAR NUEVO MAYRO
(Santuario de Cabañas, 11 – Zaragoza)

BAR THE SECOND HOUSE
(María Zambrano, 22-24 – Zaragoza)

PUB YOKO BONO
(Gallocanta, 1 – Zaragoza)

BAR LOLA
(Teatro La Fenice, 1 – Zaragoza)

LA MAR DE SONIA
(José Pellicer, 31 – Zaragoza)

BRAVO CAFÉ
(Tarragona, 12 – Zaragoza)

TERRAZA VILLAFELICHE
(Salvador de Madariaga, S/N – Zaragoza)

BAR DONDE ALBA
(Asalto, 5 – Zaragoza)

BAR EL CORTÉS
(José Nebra, 6 – Zaragoza)

BAR LA ANTILLA
(Hernando de Aragón, 1 – Zaragoza)

BAR LUNA LUNERA
(L. Van Beethoven, 17 – Zaragoza)

BRASSERIE 1885
(Contamina, 15 – Zaragoza)

CAFÉ 1885
(Alfonso I, 25 – Zaragoza)

LA ALACENA DE DOÑA HIPÓLITA
(Plaza Reina Sofía, 2 – Zaragoza)

BAR AMOENA
(San Vicente Mártir, 19 – Zaragoza)

BAR ROMBO CENTRAL
(Plaza Lanuza, S/N – Zaragoza)

CAFÉ ESCOCIA
(Calle Laurel, 3 – Zaragoza)

BAR BELAMA
(Paseo Rosales, 3 – Zaragoza)

BAR COMO COMO
(Compromiso de Caspe, 82 – Zaragoza)

BAR LA GUARIDA
(Plaza San Francisco, 9 – Zaragoza)

BAR ARTISAN
(Calle Cosuenda, 15 – Zaragoza)

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

SERVICIOS NO INCLUIDOS EN LA CUOTA

Laboral:

- Confección de Nóminas, Seguros Sociales y Contratos de Trabajo
- Altas, variaciones y bajas de empresas y trabajadores
- Despidos y finiquitos
- Retenciones y certificados de trabajadores

Fiscal:

- Declaraciones trimestrales fiscales
- Retenciones en arrendamientos de locales
- Declaración de IVA
- Operaciones de terceros
- Declaración de renta y patrimonio
- Impuesto de Sociedades

Contable:

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

www.cafesybares.com

- Información Institucional: objetivos, servicios y actividades
- Socios: boletín informativo, normativa, compro, vendido, 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

HOLA TRIPLE ZERO, ADIÓS EXCUSAS.

NUEVA AMBAR TRIPLE ZERO
CERO ALCOHOL
CERO AZÚCARES
CERO CO₂ EMISIONES
NEUTRAS



UN CERVEZÓN, ZERO EXCUSAS.