

# Zaragoza

## HOSTELERA

Nº 343 | OTOÑO 2022



La nueva edición del Concurso de Tapas de Zaragoza se prepara para deslumbrar del 3 al 13 de noviembre.

Paseamos por el barrio de La Magdalena para descubrir sus bares más míticos y conocer su encanto gastronómico.

Decimos adiós al mítico Bar Brasil y conocemos la propuesta del bar Harvard, el bar Cirilo y el Pub Boris, en Calatayud.



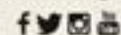
# Zaragoza

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



 **Zaragoza**  
**TURISMO**



PORTADA

La portada de este número, el 343 de la revista Zaragoza Hostelería, está inspirada en la importancia de la hostelería en la celebración de las Fiestas del Pilar.



EDITORIAL

Las Fiestas del Pilar siempre son especiales para Zaragoza. La ciudad se pone bonita y el ambiente festivo invade toda la provincia. Pero este año son más especiales si cabe porque parece que, por fin, la pandemia que nos ha asediado durante estos años nos da una tregua. Somos optimistas respecto al futuro porque confiamos en el sector hostelero, que se ha reinventado ante cada crisis que ha vivido. Aún así, son muchos los problemas que nos acechan, como el aumento de los precios de los servicios, las materias primas y la energía, o la escasez de personal formado y profesional. Hacen falta programas adaptados a las necesidades de las empresas, que cada vez cambian más rápido, y dejar a un lado la idea de que cualquier puede trabajar en la hostelería. Por eso, uno de nuestros grandes proyectos es seguir potenciando nuestro Centro de Formación, en el que tenemos dos líneas de formación diferenciadas: una pensada para titulares de negocios, en el que se tratan temas como la gestión, la digitalización o la comunicación, y otra enfocada a trabajadores del sector que quieren mejorar y especializarse o a trabajadores de otros sectores que quieren reciclarse, con formaciones de duración media, escalada por niveles, y eminentemente práctica. Con formación, profesionalización, digitalización y la constante capacidad de mejora, innovación y reinención que siempre ha demostrado el sector, miramos hacia adelante, como siempre, con ilusión.

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

**Zaragoza**  
HOSTELERA

EDITA:

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

REDACCIÓN  
Y MAQUETACIÓN:

Balboa Media S.L.

IMPRESIÓN:

IMPRENTA FÉLIX ARILLA  
Depósito legal: Z-1040/78



# ÍNDICE

## INSCRIPCIONES ABIERTAS PARA EL XXVII CONCURSO DE TAPAS

Los establecimientos de la provincia de Zaragoza ya pueden presentar sus propuestas para el concurso, hasta el próximo 24 de octubre.

PÁGINA  
5



Página 10-11

**ARTURO ALIAGA,  
CONSEJERO  
DE INDUSTRIA,  
COMPETITIVIDAD  
Y DESARROLLO  
EMPRESARIAL**

Página 14

**DESPEDIMOS EL BAR  
BRASIL, UN MÍTICO  
DE LA NOCHE DE  
ZARAGOZA**

Página 22-23

**LA DPZ LANZA  
SEIS RUTAS  
GASTRONÓMICAS  
EN LA PROVINCIA DE  
ZARAGOZA**

Página 28-29

**VÍCTOR SERRANO,  
CONSEJERO DE  
URBANISMO Y  
EQUIPAMIENTOS EN  
EL AYUNTAMIENTO**

Página 13

**EL BARRIO DE SAN  
JOSÉ CELEBRA  
SU PRIMER  
CONCURSO DE  
TAPAS: "SABOREA  
SAN JOSÉ"**

Página 16-19

**RECORREMOS  
LOS BARES MÁS  
EMBLEMÁTICOS DE  
LA MAGDALENA**

Página 26-27

**ZARAGOZA, CAPITAL  
IBEROAMERICANA  
DE LA  
GASTRONOMÍA  
SOSTENIBLE**

Página 32-33

**JOSÉ MARÍA  
MARTELES,  
PRESIDENTE DE LA  
ASOCIACIÓN DE  
CAFÉS Y BARES**



## LAS INSCRIPCIONES AL CONCURSO DE TAPAS YA ESTÁN ABIERTAS

**LOS ESTABLECIMIENTOS DE ZARAGOZA PODRÁN  
APUNTARSE A LA XXVII EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS  
HASTA EL PRÓXIMO 24 DE OCTUBRE.**

El concurso de Tapas de Zaragoza tendrá lugar del jueves 3 de noviembre al domingo 13 de noviembre de 2022, ambos días incluidos. La XXVII edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia está pensada para los establecimientos hosteleros que pertenecen a la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia (APECyB), aunque también podrán participar aquellos que no forman parte de la asociación.

La fecha de inscripción es hasta el 24 de octubre y se podrán apuntar todos los establecimientos que lo deseen. El concurso contará con tres fases: la primera será una fase de selección de candidatos, la segunda será una semifinal celebrada el 21 y 22 de noviembre en la que se elegirán a los finalistas, y la tercera será la final, que tendrá lugar el día 28 de noviembre.

La XXVII edición del Concurso de Tapas

de Zaragoza y Provincia tiene el objetivo de fomentar el consumo local, dinamizar el sector hostelero zaragozano y poner en valor la oferta gastronómica de la provincia. Este concurso de tapas se ha consolidado un año más como el certamen oficial de tapas más antiguo de España.

### BASES PARA LA INSCRIPCIÓN

La fecha de inscripción al concurso es hasta el día 24 de octubre de 2022 y se podrán apuntar todos aquellos establecimientos hosteleros que lo deseen, aunque la cuota será variable. La cuota para los establecimientos asociados en la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia es de 50€, frente a los 120€ que tendrán que pagar los bares y restaurantes que no se hayan asociado.

En cuanto a las formas de pago, se realizará mediante transferencia a la cuenta ES20 3191 0051 3840 0753 6222 indicando en el

concepto "Concurso de Tapas" y el nombre del establecimiento. Se podrá pagar en metálico o con tarjeta en la sede del concurso: Calle Felipe Sanclemente, nº 6 - 8, entresuelo, local 7, C.P. 50001 de Zaragoza.

Los locales participantes podrán presentar un mínimo de una tapa por establecimiento y un máximo de tres. Las tapas pueden presentarse de forma indiferente entre las categorías del certamen, siempre y cuando no superen el número máximo de participaciones.

Todos los materiales necesarios para la participación en el concurso serán entregados a cada establecimiento y deberán estar en un sitio bien visible en el momento de la votación. Dentro de estos materiales encontramos folletos y carteles de la promoción del concurso, el cartel identificativo de las tapas que participan en la competición y cualquier otro documento adicional que la organización estime conveniente.



# UN RECORRIDO POR LOS 10 ÚLTIMOS GANADORES

CADA AÑO, EL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA PREMIA A LA MEJOR TAPA Y EL ESTABLECIMIENTO GANADOR INSCRIBE SU NOMBRE EN EL 'PASEO DE LA FAMA' DE LA HOSTELERÍA ZARAGOZANA. ESTOS SON LOS QUE LO HAN LOGRADO EN LAS DIEZ ÚLTIMAS EDICIONES.

01



06



07



02



03



*Foto 01:* Hamburguesa de rape y gambas. Melí Meló. (2011).

*Foto 02:* Pai-pai crujiente con brandada. Melí Meló. (2012).

*Foto 03:* Empanada rellena de rabo de toro con hortalizas. El granero de Teruel. (2013).

*Foto 04:* Atún marino. Casa Pedro. (2014).

*Foto 05:* Langostino Thai. Casa Pedro. (2015).

08



*Foto 06:* Falsa Ostra. La Vieja Caldera. (2016).

*Foto 07:* Bonito Estacional. Bar Darlalata. (2017).

*Foto 08:* Tataki Baturro. Casa y Tinelo. (2018).

*Foto 09:* Cruz de Navajas. La Clandestina. (2019).

*Foto 10:* Umami Marino. Nola Gras. (2021).

04



05



09



10





# BAR HARVARD

ESTE BAR CON MÁS DE 35 AÑOS DE HISTORIA, REGENTADO POR PEDRO ANTONIO Y ANA FERRER DESDE HACE 23 AÑOS, ES YA TODO UN CLÁSICO DE LA ZONA UNIVERSITARIA DE ZARAGOZA.



En la zona universitaria de Zaragoza -también denominada La City- hay muchos bares y restaurantes que ofrecen propuestas para todos los gustos: unos más visitados por jóvenes estudiantes y, otros, por vecinos, profesores de la universidad o habituales de la zona, como es el caso del Bar Harvard, situado en la calle Andrés Giménez Soler, 7.

Con una decoración a la vieja usanza y mientras sirven otra copa de vino a uno de sus clientes fijos desde hace 23 años, nos reciben en este bar con mucha historia, Pedro Antonio Gimeno y Ana Ferrer, sus actuales propietarios. Aunque también cuentan, desde hace 19 años, con Marisol Moronta, "que más que una empleada es parte de la familia", asegura Pedro Antonio.

El Bar Harvard abrió sus puertas hace más de 30 años y "si comparamos la situación desde que lo cogimos nosotros hace 23 años

a ahora, no se parece en nada". La clave, para seguir al pie del cañón, sentencia Pedro Antonio, son sus clientes fijos. Desde algunos que con 93 años van religiosamente a diario para leer el periódico mientras se toman el vermú hasta alguna cuadrilla que se reúne en este establecimiento cada miércoles y no pueden irse sin beberse un ron-cola. De hecho, estos últimos han dejado rastro en las reseñas de Google asegurando que Pedro es "posiblemente el mejor dispensador de ron-cola de la ciudad".

Aunque también intentan adaptarse a los tiempos que corren: "Cuando cogimos el bar, estaba más enfocado a la tarde-noche, se vendían más copas, pero nosotros intentamos abrir también temprano para trabajar el desayuno y los vermouths". En su barra podemos encontrar tapas, fritos, ensaladillas, vinagrillos, croquetas... Pero, sin duda, lo que más triunfa son sus pinchos de tortilla. Aunque no podemos dejar de mencionar

sus torrijas, que ocupan siempre un lugar en la vitrina aunque no sea Semana Santa, algo que sorprende a algunos de sus clientes.

Y si hablamos de lo que lo diferencia de los bares que vemos a través del cristal al otro lado de la acera, Pedro Antonio destaca que el Bar Harvard es un bar "más para estar, más tranquilo, donde puedes estar a gusto y bien". De hecho, algunos lo definen en las reseñas online como un bar "de los que ya no quedan". Y si le preguntamos a Pedro Antonio el motivo de esta definición, explica que se trata de un local actualizado, pero clásico. Durante sus años de apertura, han tratado de seguir una misma trayectoria: "Intentamos dar un buen servicio, ponemos las cañas fresquitas y las tapas recién hechas e intentamos hacerlo todo como mejor sabemos hacerlo: con cariño".

Sin embargo, hay algo que se le resiste a este establecimiento y es el salto al mundo digital: "Somos conscientes de que las redes sociales son importantes y que el mundo va hacia eso, pero también está el trato personal, el 'tú a tú'". Aunque afirma que se está perdiendo esa conexión con los clientes, que ahora son más solo del fin de semana y las relaciones se vuelven más impersonales. Pero, por suerte, del "tú a tú" saben mucho Pedro Antonio Gimeno y Ana Ferrer, quienes, según ella, "son un equipo".



DE LUNES A JUEVES  
DE 8.00 A 23.00.  
DE VIERNES A SÁBADO  
DE 8.00 A 01.00.



C. ANDRÉS GIMÉNEZ  
SOLER, 7. 50009.  
ZARAGOZA.

Techumbre Mudéjar.  
Ermita de Nuestra Señora de los Angeles.  
Mesones de Isuela.  
Comarca del Aranda (Zaragoza).

# Aragón

## Paraíso mudéjar



turismo

GOBIERNO  
DE ARAGON



# "DEBEMOS CREERNOS MÁS QUE TENEMOS GRANDES PRODUCTOS EN ARAGÓN"



Arturo Aliaga, vicepresidente y consejero de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial del Gobierno de Aragón.

—> **ARTURO ALIAGA, VICEPRESIDENTE Y CONSEJERO DE INDUSTRIA, COMPETITIVIDAD Y DESARROLLO EMPRESARIAL DEL GOBIERNO DE ARAGÓN COMENTA LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTELERÍA.**

**LA HOSTELERÍA ES UNO DE LOS SECTORES QUE MÁS HA SUFRIDO DURANTE Y TRAS LA PANDEMIA. ¿CÓMO SE HA VIVIDO ESTA SITUACIÓN DESDE EL GOBIERNO DE ARAGÓN Y, EN CONCRETO, DESDE SU CONSEJERÍA?**

Con preocupación, como todos los empresarios y ciudadanos, y, como representante público, poniendo todo el esfuerzo y el trabajo para tratar de mitigar, en la medida de lo posible, las consecuencias de esta inesperada pandemia que desató una crisis sanitaria que nunca habíamos vivido. Desde el primer momento, empezamos a trabajar. En mayo de 2020, el Departamento que dirigió puso en marcha el primer plan de choque para ayudar al sector dotado con 10 millones de euros. A ellos se sumarían después un segundo plan de choque de 25 millones y el tercero, acordado con las Diputaciones Provinciales y Ayuntamientos, que permitió disponer de 50 millones de euros. De estos 85 millones, más de 65 fueron ayudas directas. En todo caso y mucho más allá de las cifras, lo que más nos interesaba era dar respuesta a las necesidades de

un sector estratégico en la economía de Aragón que atravesaba por una crisis económica sin precedentes. Y con este objetivo, se establecieron otras subvenciones, como las destinadas a asociaciones por 3,3 millones de euros o para las infraestructuras exteriores, como el cerramiento de los establecimientos, con cerca de 3 millones de euros.

**¿QUÉ DIAGNÓSTICO HACE DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTELERÍA?**

Las cifras positivas de 2021 y 2022 demuestran con rotundidad la capacidad del turismo para generar riqueza en la Comunidad Autónoma, que se mantiene prácticamente inalterada a pesar de la pandemia. La hostelería es un sector que demuestra una gran resiliencia y capacidad de adaptación a las circunstancias exógenas, además de oportunidades para emprender un nuevo negocio o actividad económica en cualquier

punto del territorio aragonés.

**EL SECTOR HOSTELERO ES CLAVE PARA LA SOCIEDAD ARAGONESA, PARA EL TURISMO, PERO TAMBIÉN PARA LA ECONOMÍA, LA INDUSTRIA AGRO-ALIMENTARIA... ¿CUÁL ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA EN ARAGÓN?**

La hostelería es un sector estratégico en la economía aragonesa con una cadena de valor que implica actividades muy heterogéneas. En Aragón tenemos un producto agroalimentario de calidad diferenciada y este producto es transformador en la cadena alimentaria ofreciendo una gastronomía de diseño, creativa y original, sin obviar los platos típicos de la gastronomía aragonesa.

Contamos con la mejor de las mezclas posibles: capacidad de trabajo, una rica tradición gastronómica, talento, cocineros extraordinarios y un esfuerzo por ser innovadores.

**¿QUÉ MEDIDAS CONSIDERA QUE SE PUEDEN ADOPTAR PARA QUE EL SECTOR HOSTELERO SEA MÁS COMPETITIVO?**

Contamos con el valor fundamental para cualquier tipo de empresa y sector económico que son los profesionales que trabajan en el sector hostelero. Una de las claves para que sea más competitivo es incidir en la formación. Tenemos que poner empeño en dignificarlo reconociendo y poniendo de manifiesto la labor que desarrollan.

**LA HOSTELERÍA ESTÁ FORMADA POR MUCHAS PEQUEÑAS EMPRESAS, PERO LA SUMA DE TODAS CONVIERTE AL SECTOR EN UNA GRAN MAQUINARIA. ¿SE VALORA ASÍ EL SECTOR HOSTELERO?**

La hostelería genera riqueza en Aragón. Contamos con más de 8000 establecimientos en el total del sector, bajo la categoría de afiliaciones a la Seguridad Social "Hostelería y agencias de viaje", 2021 se cerró con 38.497 personas afiliadas. Y según datos del mes de julio de 2022 hay en estos momentos 41.718 personas empleadas dentro del sector, un dato ligeramente superior al de 2019. Como las cifras siempre son frías, la interpretación que subyace de ellas es que, sin duda, el sector hostelero es una gran maquinaria que, además, está bien engrasada y para el Gobierno de Aragón representa un valor indiscutible.

**¿ES NECESARIO ACTUALIZAR LA NORMATIVA ARAGONESA EN MATERIA DE ORDENACIÓN TURÍSTICA DE BARES?**

En el Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial tenemos intención que antes de finalizar la legislatura, se haya revisado y actualizado la normativa, de manera que se pueda adaptar mejor a las nuevas necesidades del sector.

**¿EN QUÉ SITUACIÓN SE ENCUENTRA, EN GENERAL, ARAGÓN Y SU ECONOMÍA?**

Creo que la economía de Aragón se asienta en unos pilares muy diversificados, con un sector industrial que ocupa más en el PIB que la media de España, un sector agroganadero importante, el sector turístico, el logístico; es decir, al final, la economía aragonesa es menos vulnerable. Y así queda ratificado si atendemos a los datos de empleo, de actividad económica, de exportaciones, la presencia de empresas internacionales, el Valle del Ebro, las comunicaciones, una vez que se han desarrollado las infraestructuras. Esto nos permite decir que esta Comunidad Autónoma lo que debe hacer es no bajar la guardia y seguir

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

apostando por ese crecimiento, en el que la energía, la industria, la logística o el sector primario y el turismo, siga diversificando la actividad que permite un mayor equilibrio económico como demuestran las tasas de empleo que tenemos.

Hay un reto fundamental para Aragón y los aragoneses y está basado en que tenemos el 10% del territorio de España, pero donde hay zonas con una escasa densidad de población, mientras que otra está dispersa y envejecida y ahí es donde encontramos precisamente el reto mayor, en prestar servicios de calidad a todo el territorio. Por eso, es fundamental mantener la tensión y fortalecer nuestro tejido económico y social, porque son al final los que pueden soportar mejor la financiación que se necesita para la prestación de servicios en igualdad en todo el territorio. Una financiación justa que hay que negociar dentro del sistema español porque sería determinante; de hecho, es lo que venimos reclamando desde hace tiempo.

Hemos de fortalecer nuestra financiación autonómica teniendo en cuenta esos criterios porque tenemos un gran territorio, grandes recursos, pero necesitamos a gente que lo habite y que así esos recursos se puedan poner a disposición de todos. Como digo, debe haber crecimiento sin que se generen desigualdad de los servicios entre los aragoneses.

**EN ARAGÓN TENEMOS GRANDES PRODUCTOS Y GRANDES NEGOCIOS. ¿CUÁL SERÍA EL PLAN GASTRONÓMICO IDEAL DE ARTURO ALIAGA?**

Sobre mi plan gastronómico ideal, insisto en que debemos creernos que tenemos grandes productos, solo hay que repasar lo que se produce en Aragón: carne, azafrán, aceite, trufa, frutas...etc, dan muestra de que tenemos un catálogo en Aragón de excepcional calidad. Es cierto que deberíamos proteger, intensificar y apuntalar una vez más la proyección de nuestros hosteleros, de nuestra cocina rica, tradicional y de producto de la que pueden salir grandes resultados. Un plan gastronómico ideal de Aragón es que ponga en relieve esa cocina del cariño, de la sencillez, de gran producto, pero a la vez innovadora y que apuesta por crear. Ese abanico de productos de enorme valor tiene que combinarse adecuadamente, así podremos hacer grandes ofertas gastronómicas y diversificadas en el territorio.

Si me preguntan por un plan gastronómico personal, lo encontraría en cualquier rincón de Aragón, en cualquiera de las tres provincias que día a día se esfuerza por ofrecer lo mejor que tenemos y que, en definitiva, son nuestros productos y los mejores cocineros y cocineras que hacen de los fogones un lugar mágico.



# CDA

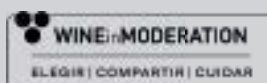
CORONA DE ARAGÓN

GRANDES VINOS

CDA

GRANDES VINOS

*The legacy of Cariñena*



## 'SABOREA SAN JOSÉ', EL PRIMER CONCURSO DE TAPAS DEL BARRIO



EL CERTAMEN SE CELEBRÓ DEL 16 AL 26 DE SEPTIEMBRE EN LOS BARES Y RESTAURANTES DEL BARRIO DE SAN JOSÉ Y CONTÓ CON 22 PARTICIPANTES.

La primera edición de este concurso de tapas organizado por la Junta Municipal de San José se celebró del 16 al 26 del mes de septiembre y tenía como objetivo dinamizar el sector hostelero, fomentar el consumo y difundir la oferta gastronómica del barrio.

Cada uno de los establecimientos participantes presentó una única propuesta gastronómica de cualquier formato y composición, la cual ofrecieron durante estos once días junto con una consumición entre vino, agua, caña o refresco al precio de 3 euros. Durante el horario establecido, de entre las 13.00 y las 15.00 horas, y por la tarde noche, entre las 20.00 y las 22.30, los bares y restaurantes ofrecieron sus tapas a todos los que se acercaron a probar sus propuestas.

El jurado, compuesto por profesionales, visitó durante estos días los diferentes

establecimientos inscritos para probar y valorar las propuestas teniendo en cuenta la originalidad, calidad y el sabor del producto y la presentación. Como resultado de estas valoraciones, se seleccionaron diez finalistas a los que se premió con un diploma acreditativo y con la inscripción gratuita como representantes de San José en el Certamen Provincial de Tapas de Zaragoza organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia.

Por su parte, todos los consumidores que acudieron a esta I Edición de este Concurso de Tapas pudieron participar en el sorteo de varios premios patrocinados por Ambar, Grandes Vinos y Viñedos, Coca Cola, la Asociación San José Barrio Comercial y la Asociación Vecinal de San José.

La gran final celebrada el 29 de septiem-

bre en el espacio Ambar de la fábrica de La Zaragozana, contó con la presencia de la vicealcaldesa, Sara Fernández, la presidenta de la junta de Distrito, Cristina García, y los patrocinadores. En este acto se premió a los tres establecimientos ganadores del concurso, que fueron seleccionados entre los diez finalistas presentes en el acto: La Abubilla, El Forico, Envero, La Peña; Más Gas, El Escondite, Lord Byron; Kaplan, Zipi y Zape y La Petaca.

El primer premio, entregado por David Pérez y Marisa Barberán, propietarios del restaurante La Prensa que cuenta con una Estrella Michelin y un Sol de Repsol, fue para el bar El Escondite, que presentó su tapa denominada 'El capricho de San José'. El segundo puesto recayó en la tapa 'Solomillo con salsa' del bar Kaplan y en tercer lugar se galardonó a La Petaca por su tapa 'Ravioli de calabacín relleno de marisco con salsa teriyaki y frutos secos'.



# BAR BRASIL

TRAS HABER CUMPLIDO 40 AÑOS TRAS LA BARRA, SU PROPIETARIO, JAVIER SANZ, SE PREPARA PARA LA JUBILACIÓN Y CIERRA LAS PUERTAS DE ESTE EMBLEMÁTICO BAR DE ZARAGOZA.



Entre botellas de licores y rodeado de cuadros y fotografías que son la historia del local, Javier Sanz, propietario del Bar Brasil situado en la calle Jordán de Urries, muy cerca de Don Jaime I, espera los papeles de la jubilación para dar por finalizados sus años de hostelero.

Abrió la verja por primera vez junto a su padre el 7 de mayo de 1982, heredando el nombre de Bar Brasil del anterior dueño, y ahora, como único propietario del local, admite que le “va a costar cuando cierre por última vez con llave”, pero que ya se ha merecido un buen descanso. Y es que desde que Javier regenta este bar, tan sólo han pasado por él seis camareros que lo han ayudado, junto a su padre y su hermano, a servir desde vermouths al mediodía hasta cubatas por las noches.

Con la Expo de 2008 llegó un cambio en el Bar Brasil: cerraron la cocina y se ter-

minaron los vermouths. Antes este local era conocido por sus platos de marisco y de morro, pero quitar la cocina supuso, además de un alivio para Javier, un cambio en las costumbres del bar. “Este bar es totalmente familiar y siempre lo ha sido, pero antes eran otros hábitos”, pero reconoce que la gente, del barrio pero también de fuera, seguía viniendo a pesar del cambio, y sobre todo gente joven.

Las buenas costumbres no se han perdido en este bar en el que parece que no ha pasado el tiempo, pues Javier no es el único que ha permanecido en él a lo largo de los años. El cuadro de Naranjito del 82 que preside la pared de la barra es un ejemplo de ello, como también lo es la caja registradora de 1967 que tantas conversaciones ha protagonizado.

Ahora que este local espera su fecha definitiva de cierre y que todavía no sabe si

se traspasará cuando llegue su jubilación o bajará la persiana definitivamente, todo el mundo quiere llevarse un trozo de él. “El cartel de fuera se lo va a llevar uno que fue camarero aquí”, comenta orgulloso. Por su parte, él ya ha seleccionado los cuadros y los marcos de fotos con recortes de periódicos que no puede dejar atrás.

Pero más que lo material, Javier se lleva de estas cuatro décadas a la gente: “Un bar lo hace el de la barra, pero también los que entran”, comenta. Y es que por esa puerta ha entrado mucha gente, entre ellos, recuerda al grupo de rock Europe o a los zaragozanos Violadores del Verso que incluso han grabado algún videoclip entre estas cuatro paredes.

También Javier tuvo que parar. 18 meses estuvo cerrado el Bar Brasil a causa de las restricciones que impedían consumir en la barra. Pero tras un parón más largo de lo esperado, regresó, y con él lo hicieron sus clientes que han pasado el legado de padres a hijos. “Aquí entra gente joven y mayor, y todos hablan con todos, y eso no se ve en otros sitios”, afirma. Y es que la experiencia y los 40 años en este bar han hecho que Javier conozca a todo el que entra y para él eso ha sido la verdadera riqueza de este bar: “Que sigan viniendo los que vienen toda la vida”.



C. DE JORDÁN DE URRIÉS, 3.  
50001. ZARAGOZA.

## OBITUARIO: JORGE BERNUÉS



El pasado 30 septiembre falleció nuestro querido Jorge Bernués, quien fuera Gerente de la Asociación durante treinta y tres años, en los que se dedicó en cuerpo y alma a ayudar a los negocios de hostelería de Zaragoza y Provincia. La Junta Directiva, sus compañeros y los socios lo recordaremos siempre con gran cariño.

## LA HOSTELERÍA DE ZARAGOZA CONSOLIDA SU COMPROMISO CON EL CLIMA



ALREDEDOR DE 200 ESTABLECIMIENTOS DE ZARAGOZA SE HAN UNIDO AL COMPROMISO CLIMÁTICO BAJO EL LEMA HOSTELERÍA #PORELCLIMA

La plataforma Hostelería Por El Clima, en colaboración con Coca-Cola y la campaña #Por el clima de Ecodes, cuenta ya con alrededor de 200 establecimientos hoteleros que se han adherido a este compromiso con el medio ambiente.

Entre las acciones que implican la unión al programa “Por el clima” están la de reducir la huella ambiental derivada de su activi-

dad, crear espacios sostenibles y frenar el cambio climático.

Este verano se celebró un acto en el que se anunciaron los datos de la adhesión y fue moderado por Víctor Viñuales, director ejecutivo de Ecodes, y contó con la participación de Jorge Azcón, alcalde de Zaragoza; Fernando Anel, jefe de comunicación de Coca-Cola Europacific Partners; Conrado Molina, gerente de Zaragoza Tur-

ismo y Pablo Barrenechea, director de Acción Climática Ecodes. El evento tuvo lugar en la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza, al que también acudió Manuel Teruel, presidente de honor de la Cámara.

Este acto unió el presente y el futuro de la gastronomía zaragozana y se ha configurado como un punto de encuentro entre asociaciones, hosteleros y amantes de la gastronomía.



# LA MAGDALENA, UN BARRIO QUE ESTÁ DE MODA

EL BARRIO HA SUFRIDO UN NOTABLE LAVADO DE CARA EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. HOY, BARES Y RESTAURANTES SE UNEN PARA HACER DE ÉL UNO DE LOS CENTROS CULTURALES Y GASTRONÓMICOS CON MÁS TIRÓN DE LA CAPITAL DEL EBRO.

En pleno centro de Zaragoza, pero con alma y carácter propio, encontramos La Magdalena, uno de los barrios con más personalidad de la ciudad. Famoso por el juepincho, que desde la pandemia se ha pausado y solo algunos bares lo han retomado hasta la fecha, este barrio atrae a muchos zaragozanos y visitantes, tanto por su arquitectura y espacios curiosos como es la Iglesia de la Magdalena de estilo mudéjar que preside la plaza que lleva su mismo nombre o las tiendas de segunda mano y de artesanía que inundan las calles. Su ambiente de barrio, donde todos se conocen y dicen hacer mucha piña, y sus calles repletas de arte urbano y de vida son el distintivo que ha hecho que muchos establecimientos hosteleros hayan decidido ubicarse aquí.

Desde los años 70, este barrio del casco antiguo ha sufrido una transformación incitada por el Ayuntamiento de Zaragoza y los vecinos, que han hecho que hoy en día sea un espacio dinámico de interculturalidad lleno de asociaciones vecinales y centros sociales. Esta variedad de culturas también se plasma en la hostelería de la zona y un ejemplo de ello es el establecimiento por el que comenzamos esta ruta gastronómica por el

barrio de La Magdalena. Entrando al barrio por la Calle Mayor desde San Vicente de Paúl, a mano izquierda encontramos Alma Criolla. Quién diría que un trocito de Argentina estaría en pleno “barullo” del barrio. Con una sonrisa, Cecilia y Adriana nos reciben en el local que en octubre cumplirá cinco años. ¿Su secreto? Producción diaria, con mimo, y sobre todo con producto de proximidad. El olor a empanada inunda el local. Con más de veinte sabores -algunas argentinas y otras de temporada-, se ha convertido en uno de los lugares de referencia

Foto 01: Cecilia y Adriana, propietarias de Alma Criolla.

Foto 02: Alma Criolla, un establecimiento especializado en empanadas argentinas.

Foto 03: Croquetones, el principal reclamo del Bar Entalto.



Foto 04: Toda la plantilla del Bar Entalto está compuesta por mujeres.

Foto 05: El Bar Entalto, una de las principales paradas en el juepincho.

Foto 06: El Gallinero cuenta con una barra de tapas para todos los gustos.

en la “moda” de las empanadas argentinas. “Estas son de verdad, nosotras fuimos las primeras”, confiesan cuando les preguntamos sobre ello. Al fin y al cabo, se nota la mano de su país, aunque ya se les puede considerar unas más del barrio. Cuentan con opciones de todos los gustos, aunque parece que las picantes son las reinas del Alma Criolla. Al menos, las más demandadas. También cuentan con opciones veganas, aunque todas las opciones están elaboradas con masa sin producto animal.

Su buen hacer se ha visto reconocido por la Guía Repsol y por la prensa de la ciudad. “Cuando salimos y le dimos repercusión, notamos mucho movimiento. Con el Heraldo se notó muchísimo. Hablaron de una empanada y todo el mundo venía a por ella”, nos confiesan entre sonrisas de complicidad.

Sin duda, el Alma Criolla es una de las opciones a las que tenemos que acudir si pasamos por la Magdalena. Un barrio

del que las dueñas solo tienen buenas palabras. Del barrio, y de sus gentes, que echaron una mano cuando más lo necesitaban: “en pandemia lo que nos apoyaron los clientes es impresionante. Viene gente que trae gente, y nos deja alucinadas. El boca a boca es lo que más mueve. Es lo que nos mantiene”.

Del Criolla al Entalto. Uno de los veteranos de La Magdalena. “El barrio está mucho mejor y hay mucho ambiente y unión entre los bares. Tenemos un grupo de mujeres abierto que se llama las Torres de las Violetas, y con el que nos vamos apoyando las unas a las otras”, nos

## "LA MAGDALENA ES UN BARRIO MUY FAMILIAR, MUY DE ENCUENTRO"



comenta Chus, su dueña. Está dirigido únicamente por mujeres que intentan enfocar el establecimiento hacia la cultura. Mayte, Ana, María Luisa, María, Erika, Rocío, Mara y Chus son las encargadas de hacer cumplir el lema del Entalto. Una frase lo dice todo: “Mirando al futuro sin perder la rasmia”. Al futuro miran con la misma ilusión del primer día, y la rasmia la mantienen con detalles como su carta compuesta por nombres e historias de mujeres ilustres aragonesas.

Concurso de croquetas, Ruta de la Tapa Mudéjar... Las chicas del Entalto se apuntan a todo, y como para no hacerlo. En el primer año del concurso de croquetas consiguieron el segundo puesto en la categoría de croquetas sin gluten. Un logro que ha hecho que se acerque mucho público a probarla. “Tiene mucha repercusión, si que se nota”, nos cuenta Chus mientras saluda a un cliente. “Es un barrio muy familiar, muy de encuentro. Diecisiete años con las puertas abiertas hacen mucho”.

A pocos metros nos “tropezamos” con El Gallinero, la segunda casa de media Magdalena y lugar de peregrinaje para los amantes de sus croquetas. “Hacemos de veinte clases, aunque diariamente solemos hacer de unos doce o trece tipos”, confiesa Juan mientras nos las enseña con orgullo.

Estamos hablando de la típica Taberna del barrio, “un lugar de encuentro para hacer nuevas amistades”, tal y como nos describe nuestro anfitrión. La barra repleta de tapas, pinchos y vinagres, preside el pequeño local. Un local que en



pocos minutos comenzará a dar el servicio del vermú. Casero y con tapa, como debe ser.

Cada miércoles y domingo ofrece algo diferente, música, poesía... Muy acorde a lo que nos ofrece la Magdalena y al que está acostumbrado el público habitual de la zona. “La hostelería bien entendida es muy bonita. Y cada uno tiene sus diez garitos favoritos. Te sientes como en casa, y además si no vas casi que te echan la bronca”, nos cuenta entre risas.

Abandonamos la pequeña Taberna con ganas de volver, y nuestro camino nos lleva hasta el Refugio del Crápula, otro de los típicos que ahora regenta Mariano Bartolomé.

Con el cierre del afamado Juan Sebastian Bar, él y su equipo decidieron seguir apostando por la hostelería en el barrio. Ha sido un acierto, tanto sus clientes habituales como nuevos amigos se acercan a lo largo del día a uno de los míticos. Hablamos de un clásico, “un bar que refugia a todos los crápulas de la zona y de la ciudad”, afirma Mariano. Pero no solo eso, sino que hace de “centro cultural”, ya que aglutina buena parte de la farándula que recorre La Magdalena. Los monólogos triunfan.

“La Magdalena no es tanto como un pueblo, pero sí muy barrio. Nos nutrimos de la gente de alrededor, y aquí la cultura va en el ADN que viene a vivir. Nos hemos aprovechado de esto para querer hacer comedia, tanto música, como monólogos”, nos cuenta Mariano.

Su interior es carismático. Es una tasca pequeña pero decorada al detalle. Dentro se respira diversión, y enseguida uno se da cuenta de que el El Crápula ha sido el hogar de muchos vecinos de la Magdalena. Además cuenta con una amplia terraza en su exterior en la que se pueden pasar buenos momentos en un ambiente más que entrañable.

Abandonamos la Calle Mayor para dirigirnos a plena Plaza de la Magdalena. Uno de los lugares privilegiados de este cultural centro lo regenta David Sariñena y su Taberna Urbana, con ya 34 años de historia a los pies de la iglesia.

David empezó echando una mano a sus tíos y se metió de lleno en el mundo de la hostelería. “Era un barrio bastante conflictivo con bastante delincuencia. Abrí con ellos con pajarita, frac... Para intentar lidiar con el problema que había en la zona”, nos cuenta el propietario.

En 1992 se encargó por completo del local, y desde entonces La Taberna ha pasado por muchas transformaciones. Desde ser un local de copas, a formar un lugar de tardeo con oferta gastronómica para picar. Algo que sin duda les está ayudando a pasar los últimos coletazos de la pandemia gracias en parte a las numerosas mesas de las que disponen en su terraza.

## “LA HOSTELERÍA BIEN ENTENDIDA ES MUY BONITA. TIENES BARES QUE SON COMO TU CASA”



09



08



10



11



13



Foto 12: Parte de la plantilla de La Birosa.

Foto 13: En la Birosa nació el proyecto de Frixen Cola.

ro sigue viendo problemas en el sector. “Lo que está afectando ahora es el tema de la inflación. Está desmoronando a mucha hostelería en el sector. Más que el Covid, donde por lo menos hemos tenido ciertas ayudas”.

Sin embargo La Taberna Urbana sigue intentando renovarse y ofrecer cosas nuevas. Cuenta con un amplio espacio en su interior con una barra en la que se exponen algunas de las tapas que se pueden degustar. Su luminosidad destaca sobre el resto por sus grandes ventanales

que conserva desde que fuera una sucursal bancaria. Curioso cuanto menos. Hoy, es uno de los lugares de referencia del corazón de la Magdalena.

Y si este rincón del casco antiguo ya de por sí nos ofrece una oferta diferente, la Birosa es fiel reflejo de ello. El local vegetariano ha revolucionado la economía social de Zaragoza a través de la inclusión de productos de temporada en su carta vegetariana y vegana.

“Veníamos del sector alternativo de

## “HAY QUE VIVIR CON EL COVID, NO PODEMOS QUEDARNOS EN NUESTRA CASA”

Zaragoza, y ahí teníamos a nuestros agricultores y gente trabajando. Ha ido creciendo con los años, y ahora el valor social es un valor en alza”, afirma Chema.

Su máximo exponente es el proyecto de Frixen Cola, una marca alternativa a los refrescos comerciales azucarados que se ha convertido en su marca de identidad. No es nada extraño ver la bebida en los establecimientos cercanos. Al fin y al cabo, el apoyo entre las gentes de la Magdalena ha creado relaciones muy estrechas: “Hay un vínculo muy cercano entre todos. Nos juntamos muchas veces, hacemos reuniones...”, cuenta Chema.

El apoyo de los vecinos y de amigos de la propia red de economía alternativa de la que proviene La Birosa fue esencial en sus inicios. Hoy en día, su popularidad está en alza, y Chema, entre risas, manda un mensaje a la gente que piensa que el modelo vegetariano no ofrece tantas alternativas como un restaurante tradicional. “Que crezcan y abran su mente, porque aquí nos ha pasado que viene un montón de gente, se pide el menú del medio día, y piensan que se van a quedar con hambre. Se piden cosas de más, y luego se las terminan dejando”.

Abandonamos La Birosa, y con ello, ponemos fin a nuestra visita a La Magdalena. Un barrio diferente. Un barrio que ha luchado mucho para llegar a lo que es hoy: un lugar de paso obligado en Zaragoza.



# PUB BORIS

EL PUB BORIS DE CALATAYUD BUSCA NUEVOS PROPIETARIOS TRAS MÁS DE 30 AÑOS ACOMPAÑANDO A LOS BILBILITANOS HASTA ALTAS HORAS DE LA MADRUGADA.



Hablar del ocio nocturno en Calatayud es hablar del Pub Boris, unos de los locales de copas más longevos de la cuarta ciudad de Aragón por número de habitantes.

En pleno centro bilbilitano, el pub lleva más de 30 años ofreciendo entretenimiento, copas y buena música a una clientela que poco a poco, se ha ido convirtiendo en familia. “Es un ambiente muy familiar, hay clientela habitual durante la semana y el fin de semana puedes encontrar gente desde 25 años hasta 65 años, cabe todo tipo de público”, nos cuenta María hija de Miguel, el dueño, y trabajadora del local.

Su ubicación es óptima para salir de copas, o tomar algo con los amigos. Se encuentra en la calle Luis Guedeá, una localización en pleno “barullo” de comercios, bares o restaurantes, y paralela al paseo Cortes de

Aragón, un lugar de paso obligado si se visita el centro de Calatayud. Esto le hace ser un lugar muy cómodo para tomar las primeras copas de la noche con música y espectáculo en directo.

“Un viernes al mes intentamos hacer alguna actividad alternativa, como música en directo o Karaoke”, nos comenta María. Al fin y al cabo, supone un reclamo más en un ocio nocturno bilbilitano repartido en cuatro o cinco bares, cada uno con su clientela habitual. La unión de estos establecimientos con la creación de diferentes asociaciones está siendo fundamental para promover el consumo en este tipo de negocios. Y más ahora con la resaca de las fiestas de San Roque y las recientes “ferias” por la celebración de la Virgen de La Peña.

“Este año se ha trabajado mucho durante las fiestas, llegando a cifras de antes de la

pandemia. ¡Estamos en una temporada muy buena!”, afirma María.

Además, el incremento de ventas y el gran ambiente durante los días festivos, ha hecho que el pub habrá incluso por la mañana para dar servicio durante el vermouth en una de las zonas más concurridas de tapeo de la localidad.

Sin embargo, el Pub está en busca de nuevos aires. Desde su apertura en 1988, Miguel, su dueño, ha estado a cargo del que hoy es uno de los pubs más conocidos de la ciudad de “La Dolorés”. Después de atender, entretener y pasarlo bien durante estas tres décadas, su jubilación lleva al Boris a hacer un llamamiento para encontrar a propietarios que sigan conservando esa esencia única que le afama.

María califica el trabajo como muy llevable, donde los camareros se lo pasan bien trabajando y además socializan con el resto del staff y los clientes. Al final, todo el mundo se termina contagiando del buen ambiente; uno de los secretos mejor guardados del pub. ¿El objetivo? Crear un clima agradable cuidando el servicio y la música para que “las cuadrillas que pasen por aquí pasen un buen rato”.

Larga vida al Boris.

# ABIERTO EL PLAZO DEL CONVENIO DE VELADORES DE 2023



DESDE EL 1 AL 24 DE OCTUBRE SE HABILITAN MODIFICACIONES, ALTAS Y BAJAS EN EL CONVENIO SUSCRITO CON EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA

A falta de unos meses para la llegada del nuevo año, desde la Asociación de Cafés y Bares le informamos que desde el día 1 al 24 de octubre se habilita el plazo para tramitar todo tipo de modificaciones, altas y bajas para el 2023 en el convenio suscrito con el Excmo. Ayuntamiento de Zaragoza.

Para las nuevas altas (aquellos establecimientos que se incorporen por primera vez al Convenio de Colaboración), estas deberán aportar la instancia de la solicitud, el plano del velador correctamente acotado y certificado por el técnico competente, la copia de la Licencia de Funcionamiento concedida o la solicitud de la misma, y la autorización de los locales colindantes en el caso de que fuera preceptiva.

Si quiere causar baja en el 2023, deberá marcar la opción “baja” en el documento que pueden descargar en la página web de Cafés y Bares de Zaragoza. Esta opción únicamente es válida para aquellos establecimientos que ya formen parte del presente convenio y hayan cesado (o vayan a cesar) su actividad.

Si su negocio se encuentra en una ampliación de su velador, ha reducido su espacio por cualquier circunstancia, o ha cambiado la titularidad del establecimiento, en el citado documento, deberá marcar la casilla de “modificaciones” para que se pueda tramitar correctamente.

Además, todos los establecimientos incluidos en el Convenio que hayan recibido la autorización de plataforma para

la instalación de veladores con posterioridad a la solicitud del año pasado, deberán presentar la modificación incluyendo en la solicitud y en el plano los veladores autorizados en la plataforma.

Los establecimientos que no se encuentren en ninguno de los supuestos anteriores, renovarán su solicitud de Licencia Veladores para el año 2023 en los mismos términos que en 2022. Y aquellos que soliciten la baja en el Convenio estarán obligados a tramitar la solicitud individual de Licencia de Instalación de Veladores en los años sucesivos por libre, sin tener la posibilidad de adherirse nuevamente a ningún convenio de colaboración existente y siéndoles de aplicación las tarifas establecidas en la Ordenanza Fiscal nº25, no pudiendo disfrutar, consecuentemente, de la bonificación del 40%.



DE LUNES A JUEVES  
DE 15:30 A CIERRE  
DE VIERNES A DOMINGO  
DE 15:30 A 04:30.



C. LUIS GUEDEA, 13.  
50300. CALATAYUD,  
ZARAGOZA.  
TELÉFONO: 669 91 91 84.



# LA DPZ LANZA SEIS RUTAS GASTRONÓMICAS EN ZARAGOZA

LA WEB [RUTASGASTRONOMICASZARAGOZA.ES](http://RUTASGASTRONOMICASZARAGOZA.ES) PERMITE RESERVAR VISITAS, CATAS Y OTRAS EXPERIENCIAS EN MEDIO CENTENAR DE EMPRESAS, MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA Y DISFRUTAR ADEMÁS DE 18 RESTAURANTES DEL TERRITORIO



La Diputación de Zaragoza ha lanzado una nueva propuesta turística: sus Rutas Gastronómicas en Zaragoza Provincia, seis recorridos con los que descubrir y disfrutar tanto los tesoros culinarios de los municipios zaragozanos como las empresas agroalimentarias encargadas de producirlos y elaborarlos. A través de la página web [rutasgastronomicaszaragoza.es](http://rutasgastronomicaszaragoza.es), los ciudadanos pueden reservar visitas guiadas, catas y otras experiencias en medio centenar de empresas, museos y centros de interpretación del territorio y disfrutar además de la gastronomía

local en los 18 restaurantes que ya se han adherido a la iniciativa.

La oferta de actividades visitables incluye bodegas, almazaras, panaderías y pastelerías, carnicerías y empresas cárnicas, explotaciones apícolas, queserías, molinos, huertas, explotaciones frutícolas, productoras de cerveza e hidromiel, empresas truferas... Las Rutas Gastronómicas en Zaragoza Provincia son un proyecto abierto a todos los productores y los establecimientos que quieran sumarse a ellas y se presentarán al público este fin de

semana con la I Muestra Agroalimentaria de Zaragoza Provincia, un evento con entrada libre que se celebrará de viernes a domingo en el palacio de Sástago y que ofrecerá venta de productos, degustaciones y actividades de animación.

“Hace ya mucho tiempo que la gastronomía es uno de los principales reclamos turísticos que puede ofrecer un territorio, y además no hablamos solo de los productos, las recetas y los restaurantes, sino de un concepto mucho más amplio que también incluye los procesos de elaboración y producción, los modos de vida asociados a ello, las tradiciones... Por eso hemos puesto en marcha este proyecto pionero que buscan fomentar el turismo gastronómico y el de experiencias en Zaragoza provincia poniendo en contacto a las empresas agroalimentarias de nuestro medio rural con las personas interesadas en visitarlas”, ha destacado en la presentación de las rutas la diputada delegada de Turismo de la Diputación de Zaragoza, Cristina Palacín, quien también ha subrayado que esta iniciativa persigue un doble objetivo.



“Con las Rutas Gastronómicas en Zaragoza Provincia no solo acercamos nuestro sector agroalimentario a los aragoneses, y sobre todo a los zaragozanos, sino que al mismo tiempo ayudamos a las empresas productoras a dar un nuevo enfoque a su actividad aprovechando su potencial turístico y ampliando así sus posibilidades de negocio ya que somos conscientes de que son un potencial motor para nuestros municipios”, ha explicado Palacín.

El responsable técnico de las rutas y de la muestra, Miguel Ángel Vicente, ha destacado que se trata de una web “muy intuitiva”, que permitirá a los turistas “organizarse seis rutas por la provincia con las paradas que quieran”. “La intención es movilizar a la ciudadanía de Zaragoza capital para que conozcan la diversidad de la producción de la provincia

con una herramienta sencilla. La mayoría de visitas son gratuitas y en algunas el coste es pequeño”, ha explicado Vicente.

## LAS SEIS RUTAS

El objetivo de esta nueva iniciativa es fomentar el turismo gastronómico poniendo en valor y acercando al ciudadano la calidad del sector de la agroalimentación y sus múltiples posibilidades en Zaragoza provincia. Para ello, se ha diseñado esta nueva propuesta que a través de la página web conecta directamente al visitante con los productores, los museos y centros de interpretación y los restaurantes del territorio. Además de en la página web, las rutas se han plasmado en un folleto del que la Diputación de Zaragoza ha editado 10.000 ejemplares que se distribuirán en las oficinas de turismo de la provincia y en las empresas. Las seis rutas están diseñadas por zonas

geográficas a lo largo de la provincia: ‘Visitando las Cinco Villas’, ‘Desde Fuendejalón hasta el Moncayo’, ‘En busca del monasterio de Piedra’, ‘Campo de Cariñena y Daroca’, ‘De Zaragoza al Campo de Belchite’ y ‘Hacia el mar de Caspe’.

Cada ruta ofrece distintas propuestas que irán ampliándose, ya que el proyecto está abierto a la incorporación de nuevas empresas agroalimentarias y de establecimientos hosteleros que quieran sumarse.

Todas las rutas están introducidas por un video descriptivo de la zona, contiene un mapa con la ubicación de las empresas agroalimentarias, una descripción de cada una de ellas, información sobre las visitas y un enlace para concertarlas directamente con el propio productor.





# VEN Y QUÉDATE CERQUITA

## DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA

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



descubrezaragzaprovincia.es  
#venyquédatecerquita  
#descubreZaragzaprovincia



# CAFETERÍA ESTORIL

EL 2022 ES UN AÑO DE CELEBRACIONES PARA LOS HERMANOS ANDREU, QUE CUMPLEN 40 AÑOS CON SU CAFETERÍA EN LA CALLE LEÓN XIII Y SU PRIMER ANIVERSARIO CON SU NUEVA CAFETERÍA EN SAGASTA.



Cuarenta años y tres reformas integrales es lo que ha pasado la Cafetería Estoril, ubicada en la calle León XIII de Zaragoza. Sus propietarios, los hermanos Pedro y José Antonio Andreu, tomaron el relevo de este local de su padre, quien lo abrió en marzo de 1982 bajo el nombre de Granja Bar Estoril y en el que destacaba por su sección de pastelería a la entrada del bar.

Desde 1991, esta cafetería del día a día que desde hace poco ha sido nombrada 'Cafetería de dos tazas', dejó a un lado la pastelería. También la forma de consumir ha hecho que la clientela, que ahora es un poco diferente,

pero muy variada, diste mucho de la que venía años atrás. "Aquí hay clientela de hace muchos años -comenta José Antonio, uno de los propietarios- y he visto pasar a tres generaciones, aunque también hay mucha gente de paso". Y es que la forma de consumir también ha sido una de las cosas que ha cambiado en estos años: "Ahora todo es muy rápido, hay mucha más gente, pero menor consumo", comenta José Antonio.

Donde también notan un gran cambio es al comparar esta cafetería de toda la vida con su otro local, la Cafetería Estoril Sagasta, de un estilo más moderno y que recientemente

ha celebrado su primer aniversario. "Ahora es como volver a nacer, ya no nos acordábamos de lo que eran los comienzos", recuerda el propietario. En este local el ritmo es más tranquilo, es, como piensan ellos, un espacio más tranquilo.

A pesar de los grandes cambios que se han sobrevenido en estos años, esta cafetería, ganadora hasta en tres ocasiones del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia en la categoría de Tapa Mediterránea, disfrutan del día a día y piden como deseo para el futuro "que todo siga igual" y poder celebrar otros tantos años, ahora, con sus dos locales.

## Tablón de anuncios



### SE TRASPASA BAR EL PEIRÓN DE LA MANDUCA

Este local con licencia de bar posee todos los permisos en regla. En su interior tiene espacio para 6 mesas de cuatro personas, y tiene una terraza con tarima con otras 6 mesas. Además, cuenta con cocina de acero inoxidable montada a medida. Tel. 685 99 69 14.



# ZARAGOZA CAPITAL SABROSA, SALUDABLE Y SOSTENIBLE



**ZARAGOZA SE CONVIERTE EN LA CAPITAL DEL SABOR GRACIAS  
AL TÍTULO DE CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA GASTRONOMÍA  
SOSTENIBLE, OTORGADO POR LA ACADEMIA IBEROAMERICANA DE  
GASTRONOMÍA.**

Desde el 1 de julio, y durante 12 meses, Zaragoza podrá presumir de ser la capital del sabor gracias al título de Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible, una designación de marca que otorga en exclusiva la Academia Iberoamericana de Gastronomía, a través de la cual se reconoce la excelencia gastronómica como ejemplo de cultura.

A lo del año de esta Capitalidad, se llevará a cabo una programación, que se está ultimando desde Zaragoza Turismo junto a los patrocinadores y colaboradores, con más de 40 contenidos originales en los espacios más exclusivos y emblemáticos de la ciudad.

Algunas de las acciones serán la creación de embajadores de marca de la ciudad o del sello AIBG de la gastronomía sostenible para los establecimientos participantes; la optimización de desperdicio alimentario; la puesta en valor de un recetario tradicional y su calendario de productos de temporada de la huerta zaragozana; o la innovación a través de un mapa iberoamericano de la gastronomía zaragozana sostenible.

También se apostará por la formación del sector hostelero de la capital en cuestiones como la medición de huella de carbono de la gastronomía y acciones de compensación de la misma, o en acciones formativas relativas a los productos de proximidad y kilómetro cero.

La calle también tendrá su protagonismo con intervenciones artísticas, dinámicas y exposiciones en el Parque Grande o la instalación de tótems informativos. A todo ello se sumarán cenas clandestinas con gastronomía goyesca, ferias y festivales especializados, rutas y promoción de cócteles y tapas, etc.

Toda la actividad se basará en la colaboración y proyección de los distintos sectores implicados en la gastronomía sostenible, desde la producción alimentaria a la industria, pasando por la distribución, el comercio, la hostelería y la restauración.

A lo largo de todo el año, esta Capitalidad servirá además para convertir

la ciudad en destino turístico de primer nivel nacional e internacional por su patrimonio, su historia, su oferta cultural y sus múltiples opciones de ocio, entre las que, sin duda, la gastronomía ocupa un lugar predominante.

Finalmente, todas las acciones programadas en el marco de esta Capitalidad tienen como objetivo último crear una marca gastronómica de la ciudad como destino «sabroso, saludable y sostenible», referente de la gastronomía sostenible y de los productos de proximidad y comprometido con diferentes acciones dirigidas a mitigar la huella de carbono entre las empresas del sector.



*Más información:*

*[www.zaragozaturismo.es](http://www.zaragozaturismo.es)*

*[turismo@zaragoza.es](mailto:turismo@zaragoza.es)*

*Teléfono turístico: : 976 201 200*

*Whatsapp: 606 655 107*





# "LA HOSTELERÍA DE LA CIUDAD FUE RESPONSABLE DURANTE LA PANDEMIA"



Víctor Manuel Serrano, Consejero de Urbanismo y Equipamientos del Ayuntamiento de Zaragoza.

—> **VÍCTOR MANUEL SERRANO, CONSEJERO DE URBANISMO Y EQUIPAMIENTOS DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA, REPASA LA EVOLUCIÓN DE LA HOSTELERÍA Y SU CAPACIDAD DE ADAPTACIÓN.**

**¿QUÉ BALANCE HACE AHORA QUE ESTAMOS YA A LA RECTA FINAL DE ESTA LEGISLATURA?**

El balance lo tendrán que hacer los ciudadanos, pero ha sido un mandato marcado por la pandemia, marcado ahora por la crisis energética y, desde mi punto de vista, también marcado por la carencia de proyectos heredados; no había proyectos de ciudad ni había un camino claro. Al final tengo que hacer un balance positivo, ha habido grandes proyectos estratégicos en tiempo récord, no solo urbanísticos sino todos los que tienen que ver con la movilidad, con las energías verdes...

Se han llevado a cabo proyectos como la renovación de la Avenida Tenor Fleta, lo que se ha hecho en La Almozara, etc. Creo que ha habido también una transformación de la movilidad importante. Nos estamos preocupando mucho de dejar una ciudad que tenga proyectos a largo plazo, y ahí va a jugar un papel fundamental el proyecto

**OS HABÉIS ENCONTRADO COMO GOBIERNO UNA GESTIÓN MUY COMPLICADA EN LA CUAL CADA DÍA ERA UNA AVENTURA, ¿QUÉ RETOS CREE QUE TIENE POR DELANTE ZARAGOZA?**

que va a ser más potente a la hora de cambiar la relación de los ciudadanos con la ciudad en la última década, que es el proyecto del río Huerva.

Yo creo que ese día a día ya lo sufrimos, ahora la gestión ha mejorado. En la administración pública siempre hay un margen de mejora, pero creo que ese impacto en gestión ordinaria está ya absorbido. Ahora tenemos el impacto en la inflación o la energía.

También hay que ser conscientes de que el dinero público es de todos y tenemos que ser exigentes y eficaces. Digo esto porque la pandemia nos generó un agujero de más de 50 millones de euros en transporte público, pero a la vez ahora la energía nos está haciendo otro agujero importante en las arcas municipales. Todo esto sin haber recibido ayudas del Gobierno

de España, a diferencia de lo que ha pasado en otros países como Italia.

**¿QUÉ ACCIONES SE PLANTERON DESDE LA CONSEJERÍA DE URBANISMO PARA ADECUAR EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA A LA SITUACIÓN ACTUAL?**

Es un sector importantísimo en la ciudad que genera empleo como máxima actividad y evidentemente fue una preocupación, hubo que aprobar medidas excepcionales, y la verdad que estamos satisfechos. En Zaragoza fuimos pioneros en muchas cuestiones, yo creo que Zaragoza y Madrid fueron las primeras ciudades en implementar medidas de manera clara y es verdad que fueron medidas extraordinarias, pero a veces nos olvidamos que aún seguimos en pandemia, aunque las consecuencias sean bien distintas.

Nuestra prioridad era impactar en la actividad económica lo menos posible y que se mantuviera el empleo, creo que supimos ser sensibles resolviendo los problemas, o por lo menos no crear problemas nuevos. Ahí fue vuestro sector el que tuvo que hacer un gran esfuerzo de toda índole. En pandemia, si se me permite, la hostelería fue una válvula de escape para muchos ciudadanos. No había prácticamente actividades culturales y jugasteis un papel muy importante en la salud mental de muchas personas.

**¿QUÉ BALANCE HACE DEL RESULTADO DE LAS MEDIDAS TOMADAS?**

Os voy a decir la verdad, yo estoy especialmente satisfecho con esas medidas, sobre todo por dos razones: primero, porque desde urbanismo supimos ver que teníamos una oportunidad de salvar la actividad; pero sobre todo por la responsabilidad de los empresarios y autónomos, y el grado de cumplimiento a la hora de volver a la normalidad. Muy pocas ciudades lo hicimos y sé que en Zaragoza fuimos de los primeros, de hecho, recibí llamadas de otras ciudades preguntando cómo lo habíamos hecho. El éxito de que esto funcionase fue gracias a la responsabilidad de vuestro sector.

**¿EN QUÉ ESTADO SE ENCUENTRA LA TRAMITACIÓN DE LA NUEVA NORMATIVA EN MATERIA DE RUIDO QUE QUEDÓ EN SUSPENSO LA PASADA LEGISLATURA?**

En el Ayuntamiento tenemos la labor de actualizar el marco legal existente, y quiero subrayar esto, porque escucho algunos debates en los que parece que en Zaragoza no está regulado el tema del ruido. Sé que es un terreno en el que es muy difícil acercar posturas y la ordenanza del ruido sin pandemia hubiese sido aprobada en este mandato, pero hemos tenido un paréntesis de dos años en los que esto no ha sido una prioridad.

Mi intención es dejar el camino hecho para que el próximo mandato pueda aprobar una ordenanza de ruido, que nunca va a satisfacer a todas las partes, pero que tratará de satisfacer al mayor número de ciudadanos con dos premisas: una, el derecho al descanso por encima de otras cuestiones; dos, seguir el marco regulatorio estatal.

**¿TAMBIÉN CONTEMPLAN CAMBIOS EN LA REGULACIÓN DE LAS ZONAS SATURADAS EN HOSTELERÍA?**

Soy consciente de que el mapa de zonas saturadas está desactualizado desde hace dos décadas y estamos trabajando en ello. Levantar una zona saturada es fácil, lo que es difícil es declarar una nueva zona saturada, que también hay que hacerlo.

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

Absoluta. Por lo que hablábamos antes, creo que es un actividad económica de primer orden, sois una parte importante del PIB y Zaragoza no es una excepción. Además, lo digo de verdad, los españoles y los extranjeros valoramos mucho el nivel de calidad de la hostelería española. No solo es porque nos guste disfrutar de la hostelería o salir a un bar, sino porque se hace bien: entre los mejores restaurantes del mundo siempre hay algunos españoles.

Cuando viajas te das cuenta de que aquí se hacen las cosas bien. Creo además que sois un sector que ha sabido dar ese salto de calidad respecto a lo que os piden vuestros clientes. En Zaragoza vemos una calidad igual o superior a la de ciudades como Madrid; calidad en el servicio, los productos e incluso el empleo. En Zaragoza estáis especialmente involucrados en encontrar buenos profesionales de vuestro sector.

**¿SE ESTÁN HACIENDO BIEN LAS COSAS EN MATERIA DE HOSTELERÍA?**

Y que la hostelería hoy en día es uno de los principales aspectos que te diferencia como ciudad. En Zaragoza pasa eso, quien viene de fuera viene buscando varias cosas, pero entre ellas la gastronomía.

Recordemos que desde junio de este año Zaragoza es la capital iberoamericana de la gastronomía sostenible. Lo que demuestra que se trabaja mucho y bien.

Además en España nos tomamos muy en serio las leyes de calidad alimentaria, de seguridad y las leyes sanitarias de manipulación de alimentos. Vosotros sabéis que tenéis que cumplirlo de una forma interiorizada y normalizada, y eso es muy importante.

A veces nos parece que como en Europa hay un marco regulatorio, en España somos más laxos, pero somos el país con mayor seguridad y calidad alimentaria del mundo.

Esto lo explica muy bien mi amigo Juan José Badiola, que no somos conscientes de la seguridad que tenemos. Aquí comprar un pollo en un asador y tener una salmonelosis es una noticia de portada en los periódicos porque es una cosa rarísima. Esto no es noticia en otros países, no porque no ocurra, sino porque ocurre todos los días.



# BAR CIRILO

CON 69 AÑOS DE HISTORIA, BAR CIRILO, UBICADO EN LA CALLE DEL ROSARIO DEL PUEBLO ZARAGOZANO DE SOBRADIEL, MANTIENE SUS RAÍCES MIENTRAS INTENTA SORPRENDER A NUEVOS CLIENTES.



El bar Cirilo es uno de los establecimientos más populares del pueblo zaragozano de Sobradriel. Ubicado en la calle del Rosario número 2, a menos de cinco minutos caminando del Ayuntamiento de Sobradriel, ofrece bocadillos, tostadas, tapas y menús infantiles para los más pequeños. Como ellos definen, ofrecen el mejor servicio desde 1953.

Este pequeño bar de Sobradriel empezó sirviendo vermús y aperitivos antes de comer, luego pasó a servir cenas. Ahora, Alberto Ruiz y Alfredo Ruiz, nieto e hijo de los fundadores respectivamente, Cirilo Ruiz y Flora Buil, sirven vermús, tapas y bebidas por la mañana y la tarde, comi-

das, y cenas. Aunque la especialidad del bar siguen siendo los vermús los sábados, domingos y festivos, unos días en los que no faltan los pinchos en la barra.

El confinamiento y la llegada de la “nueva normalidad” supuso un punto de inflexión para el bar Cirilo, que intentaba recuperarse de las enormes pérdidas de meses sin actividad. En esos meses la prioridad era sobrevivir como fuese y no tener que bajar la persiana para siempre. “Cerramos de un día a otro, tuvimos que tirar cientos de euros en género que no pudimos utilizar. Solo nos llamaban para confirmar cancelaciones”. Ahora la realidad es diferente: el bar Cirilo vuelve a tener la misma vida

que antes del COVID y las mesas se llenan los fines de semana y festivos.

Iniciativas como la “XIII Ruta de tapas” han colocado al bar Cirilo en el centro de las Fiestas de San Marcos de 2022 celebradas en abril. La oferta de caña o vino y una tapa por solo 2,50€ se convirtió en una forma perfecta de dar a conocer la variedad de tapas del establecimiento. “Vamos actualizando la carta, sobre todo en fiestas. También metemos cada cierto tiempo nuevas tapas y raciones que creemos que pueden funcionar”, asegura Alberto Ruiz.

Cuando le preguntamos por su plato estrella nos contesta: “a mí me dicen que todo está muy bueno”. Sepia, calamares, croquetas de jamón o de boletus, manitas de cerdo o huevos rotos con jamón y foie son algunas de las raciones que se agotan a diario.

¿Fórmula del éxito? El nieto de los fundadores prefiere llamarlo entre risas esfuerzo y vocación. “Tener un bar implica trabajar cuando todos descansan, no tener vacaciones cuando te gustaría, madrugar, quedarse hasta tarde... no existe la fórmula del éxito”.

# 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?



# "DEBEMOS SER OPTIMISTAS, COMO LO HEMOS SIDO CON OTRAS CRISIS"



José María Marteles, Presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza en el centro de formación.

→ **JOSÉ MARÍA MARTELES, PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES VALORA LA SITUACIÓN DE LA HOSTELERÍA ZARAGOZANA TRAS EL IMPACTO DE LA PANDEMIA Y LOS FUTUROS RETOS QUE HA DE ENFRENTAR.**

**EL SECTOR HA PASADO UNA DE LAS PEORES CRISIS DE SU HISTORIA MÁS RECIENTE DEBIDO A LA PANDEMIA. ¿CÓMO SE HA VIVIDO DESDE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA?**

Con mucha intensidad, preocupación y desasosiego. Los acontecimientos se sucedieron de forma precipitada. Había un gran desconocimiento sobre la enfermedad (cómo se contagiaba, cuáles eran los síntomas, etc.) y sobre cómo hacerle frente (el Ayuntamiento de Zaragoza anunció el día 13 de marzo la suspensión temporal de instalación de veladores; el día 14 de marzo el Gobierno de Aragón decretó el cierre de los establecimientos de hostelería, medida que fue refrendada ese mismo día por el Gobierno de España, y que se prolongó durante meses).

La afectación a nuestro sector fue total, por lo que el mismo lunes 16 de marzo comenzamos a solicitar reuniones con todas las Administraciones para poner en común información y reclamar medidas a poner en marcha. Esa fue una primera fase. A continuación,

**¿CÓMO HA CAMBIADO EL TRABAJO EN LA ASOCIACIÓN PARA RESPONDER A LAS NUEVAS NECESIDADES?**

en una segunda fase, participamos en la planificación de la reapertura desescalada en condiciones de seguridad. En una tercera fase – la más larga, y sin duda, la más frustrante – centramos nuestros esfuerzos en reclamar, de forma enfática, la adopción de medidas económico – financieras, y a recurrir en los tribunales determinadas normas del Gobierno de Aragón, limitativas o impeditivas al desarrollo de nuestros negocios, que consideramos desproporcionadas y con escaso fundamento y contraste.

Me gustaría destacar el trabajo del personal de oficina, que desde el mismo día 16 de marzo estuvo trabajando – a puerta cerrada, atendiendo al público a través de teléfono y correo electrónico – para dar cobertura a las empresas del sector en todos los trámites que resultaron necesarios, en un clima de

absoluta incertidumbre: ERTES, Ceses por actividad extraordinarios para autónomos, ICO's, Microcréditos, trámites de compensaciones, etc. y, por qué no decirlo, para apoyarlos anímicamente en momentos muy complicados. Trabajo, extremadamente complejo, si tenemos en cuenta la gran cantidad de dudas que se planteaban y la imposibilidad de recurrir a los servicios correspondientes de la administración pública para resolverlos.

Creo que es en estas ocasiones cuando se demuestra la importancia de organizaciones empresariales sectoriales.

**¿HAN ENCONTRADO EN LA ADMINISTRACIÓN EL APOYO Y RESPALDO QUE MERECE ESTE SECTOR?**

Siempre hemos encontrado interlocutores a los que trasladar la problemática existente en cada momento, empatía y escucha, tanto en la administración autonómica como en la municipal – aquellas con las que, por nuestro ámbito competencial, mantenemos una relación fluida –, pero es evidente que las medidas adoptadas para paliar las consecuencias de la crisis han sido muy insuficientes, y aquí hay que incluir también al Gobierno Central.

Nadie comprende que de los 141,3 millones de euros asignados a Aragón para implementar medidas de apoyo a la solvencia empresarial en respuesta a la pandemia de la COVID – 19, se hayan reintegrado 71,7 millones (un 50,7%), y que el principal recurso que se ha facilitado a las empresas sea el endeudamiento.

Desconocemos si ha sido una cuestión de falta de capacidad o de voluntad, pero no se ha estado a la altura con un sector que tiene un peso específico en la economía estatal, autonómica y local.

**¿CÓMO SE ENCUENTRA ACTUALMENTE LA HOSTELERÍA? PARECE QUE LA PANDEMIA NOS ESTÁ DANDO UN PEQUEÑO RESPIRO, PERO SIGUEN PREOCUPANDO TEMAS COMO LA INFLACIÓN, EL AUMENTO DEL PRECIO DE LA ENERGÍA Y LAS MATERIAS PRIMAS...**

Las empresas están mucho más endeudadas que en 2020. Ahora estamos comenzando a afrontar la amortización de los créditos ICO y otras fórmulas de financiación similares, en un escenario de incremento generalizado de costes (alquileres, suministros, aprovisionamientos, etc.) y de ralentización de la actividad económica, en el que se habla de una posible recesión a corto plazo. Debemos ser optimistas, como lo hemos sido ante otras crisis que hemos vivido, pero el escenario para la recuperación no es el más propicio.

Entre las muchas medidas necesarias para garantizar la estabilidad y para incentivar la creación de nuevas empresas en el sector, integrado en su práctica totalidad por pymes y micropymes (un marco jurídico – normativo estable, una rebaja de la

**¿CON QUÉ OTROS PROBLEMAS SE ESTÁ ENCONTRANDO EL SECTOR?**

carga impositiva, etc.), la más acuciante e inmediata sería la necesidad de llevar a cabo una actuación inmediata sobre el constante incremento de la factura de la luz, que en no pocos casos se ha triplicado o cuadruplicado, y que está ahogando a la gran mayoría de los titulares de empresas.

Sin duda, la escasez de personal formado y profesional. Falta un compromiso decidido (a nivel presupuestario y a nivel político) por parte de los diferentes Gobiernos por la cualificación o recualificación profesional vinculada a la demanda de empleo, con programas formativos reales y adaptados a las necesidades de las empresas. Los planes de estudio son extremadamente obsoletos y no responden a las necesidades del sector.

**EN ESTE ASPECTO, UNO DE LOS GRANDES PROYECTOS DE CAFÉS Y BARES HA SIDO SU CENTRO DE FORMACIÓN. ¿QUÉ BALANCE HACE DE ESTOS PRIMEROS AÑOS?**

El COVID – 19 supuso una interrupción en la puesta en funcionamiento del Centro, dado que por razones por todos conocidas estuvo cerrado entre los meses de marzo y septiembre de 2020.

En una fase inicial, el grueso de las acciones formativas que se promovieron se centraron en la implantación en los establecimientos de protocolos higiénico – sanitarios y en la impartición de formación en materia de digitalización básica; en ambos casos, contamos con la colaboración del Ayuntamiento de Zaragoza con el que suscribimos sendos Convenios de Colaboración con Zaragoza Turismo y Economía y Comercio, respectivamente.

Actualmente tenemos una línea de formación diferenciada para titulares de negocios y futuros trabajadores del sector y trabajadores que quieren reciclarse, con formaciones de duración media, escalada por niveles, y eminentemente práctica. Estamos muy satisfechos con los resultados.

**¿CUÁLES SON LOS RETOS DE CARA AL FUTURO PARA EL SECTOR HOSTELERO, Y EN ESPECIAL PARA EL ZARAGOZANO?**

Un reto fundamental es la digitalización, ad intra (a través de implantación de sistemas de gestión contable, reservas, procesos de trabajo, etc.) y ad extra (presencia en web, redes, posicionamiento, etc.). Para ello, el Kit digital es una herramienta muy útil, pues permite subvención la implantación de soluciones digitales.

Otro, la profesionalización y la generación de vocaciones en los trabajadores actuales y potenciales. Hay que superar la falsa creencia de que cualquiera puede trabajar como camarero, porque es un trabajo que no sólo requiere aptitud sino también actitud, y ambos aspectos se pueden y se deben trabajar.



Bienvenida a los socios

# MÁS DE 25 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS EN LA ASOCIACIÓN

A pesar de la incertidumbre que suponen para los negocios las consecuencias de las crisis económicas actuales, más de veinticinco establecimientos han decidido apostar por la Asociación de Cafés y Bares como apoyo, respaldo y defensor de sus intereses en el sector de la hostelería. El principal objetivo de esta asociación siempre ha sido y será echar una mano a los bares y restaurantes defendiendo y representando al sector hostelero y buscando siempre una personalidad independiente y profesional de los cafés y bares.

Sin más que añadir, queremos aprovechar estas líneas para dar la bienvenida a los más de 25 establecimientos que se han incorporado a la Asociación.



BAR ARY DANI  
(Ctra. de Logroño, 48-50 – Zaragoza)

BAR LA CABAÑA  
(Avda. Pablo Gargallo, 13 – Zaragoza)

BAR PISCINAS CADRETE  
(Avda. Zaragoza, 2 – Cadrete)

BAR ORIGEN 1952  
(Paseo Constitución, 6 – Zaragoza)

BAR MAGALLÓN  
(Avda. San José, 195 – Zaragoza)

BAR LA ESQUINICA  
(Travesía Puente Virrey, 52 – Zaragoza)

BAR CASA DE COMIDAS  
AMBROSIO Y JUSTINO  
(Ramón Pignatelli, 122 – Zaragoza)

BAR CASA BALDO  
(Paseo de la Mina, 5 – Zaragoza)

BAR VALPARAISO  
(Plaza Santo Domingo, 7-8 – Zaragoza)

BAR EL CUARTELILLO  
(Calle Ossau, 4 – Zaragoza)

BAR CARTELERIA BUNGALOBAR  
(Paseo Sagasta, Boulevard Central – Zaragoza)

BAR CATORCE  
(Calle León XIII, 2-4 – Zaragoza)

BAR LA FAROLA  
(Avda. Goya, 17 – Zaragoza)

BAR LA TERRAZA  
(Callejón, 14 – Zaragoza)

BAR EL CORAZÓN VERDE  
(Calle África, 8 – Zaragoza)

BAR EL CID  
(Calle María Moliner, 23 – Zaragoza)

BAR COSTA AZUL  
(Calle Doctor Suárez, 2 – Zaragoza)

BAR SAN PEDRO  
(Comandante Repollés, 10 – Zaragoza)

BAR CAFETERÍA ANGELO  
(Mª Pilar de las Heras Dopereiro, 3 – Zaragoza)

BAR POLICARPO  
(Calle Coso, 144-146 – Zaragoza)

BAR LOCO POLO  
(Plaza Sas, 3 – Zaragoza)

ESPAÑA SIGLO XXI  
(Plaza del Pilar, 7 – Zaragoza)

100 MONTADITOS LA SUREÑA  
(Fernando El Católico, 2 – Zaragoza)

PANZZER GRILL  
(Calle Baltasar Gracián, 1 – Zaragoza)

CAFETERÍA ATILANA  
(Calle Albareda, 21 – Zaragoza)

BAR SANTA FE  
(Cabezo Buenavista, 9 – Zaragoza)

BAR TRIANA  
(Calle Estébanes, 7 – Zaragoza)

BAR MAXI  
(Calle Santa Lucía, 10 – Zaragoza)

BODEGAS ALMAU LA CECI  
(Calle Estébanes, 9 DPD – 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, 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





SER PEQUEÑO  
SABE MEJOR

1900  
**AMBAR**  
PEQUEÑOS CERVECEROS