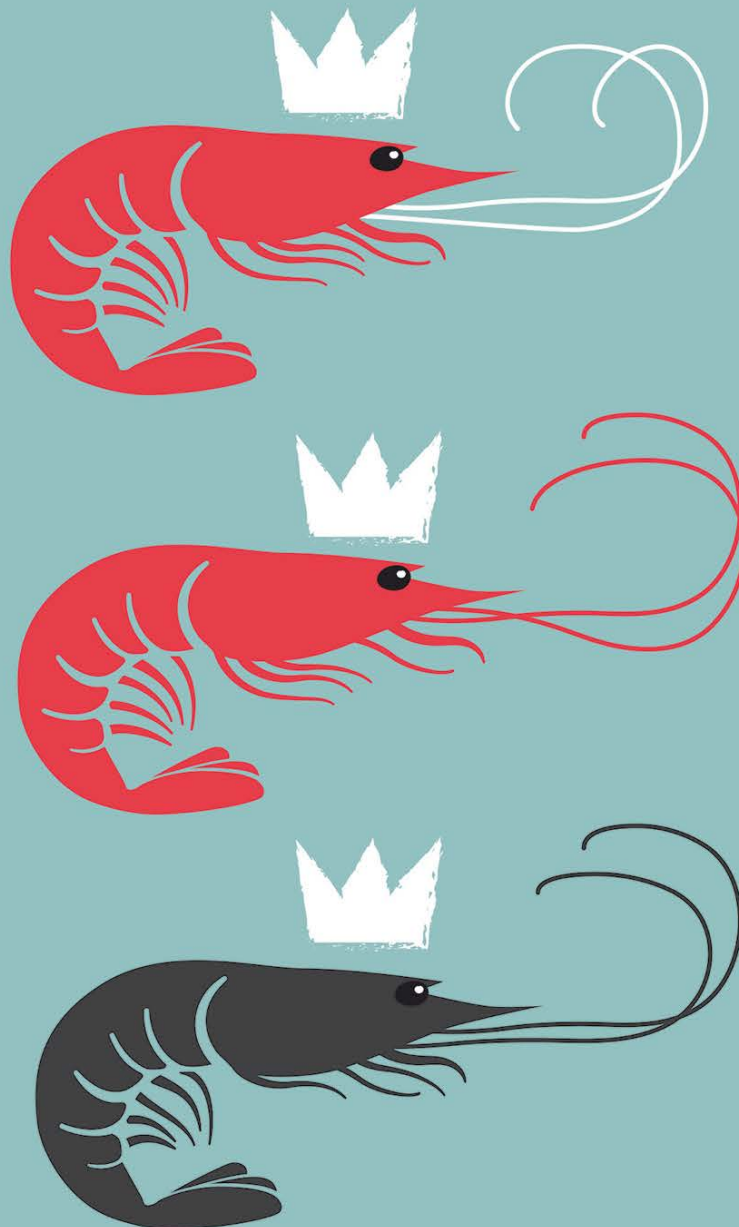


Zaragoza

HOSTELERA

Nº 344 | NAVIDAD 2022/23



"El Magañico", se corona como la mejor tapa en la XXVII edición del Concurso de Tapas de Zaragoza.

Damos un paseo por el barrio del Arrabal y descubrimos algunos de sus bares más emblemáticos.

Despedimos al bar Candilejas y conocemos las historias del Rodi, la cafetería Simón y Casa Marzo.



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 344 de la revista Zaragoza Hostelería, está inspirada en la Navidad y los buenos momentos compartidos en los establecimientos hosteleros en estas fechas.

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



EDITORIAL

La Navidad es una época de disfrutar de la familia, de pasar tiempo con los seres queridos. Por eso quiero acordarme de la familia de la hostelería de la provincia de Zaragoza, una familia que, como todas, ha atravesado momentos duros durante los últimos años. Con la pandemia, con la subida del precio de los productos y suministros... Una familia que, además, sabe lo que es tener que renunciar, en muchas ocasiones, a pasar tiempo con su propia familia para dedicárselo a una profesión tan exigente como bonita. Muchos de nosotros hemos tenido que pasar fechas como estas, la Navidad, lejos de nuestros seres queridos, trabajando para que nuestros clientes disfruten. Aún así, muchos pensamos que ha merecido la pena y, como dice uno de nuestros socios en estas páginas, si volviéramos a nacer, haríamos lo mismo. Porque un buen hostelero debe tener vocación, formación y capacidad de sacrificio. Y, sobre todo, amar este oficio tan bonito para todos los que lo llevamos en la sangre. Porque pocos profesionales pueden estar presentes en la vida de sus clientes como nosotros. Pocos pueden compartir tan de cerca sus alegrías y celebraciones y tener una relación tan estrecha como la de muchos hosteleros con sus más habituales. Por eso debemos honrar y recordar a todos aquellos hosteleros que llegaron antes que nosotros y contribuyeron a dignificar el sector y, sobre todo, seguir luchando para que esta bonita profesión sea cada vez más bonita y que en todos los ámbitos de la sociedad y la política se valore adecuadamente la importancia del sector.

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

ÍNDICE

"EL MAGAÑICO" GANA LA XXVII EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

Adrián García, del restaurante Brasserie Fire, enamora al jurado y consigue el primer premio con una tapa cuyo producto principal es uno de los esenciales de la gastronomía aragonesa.

PÁGINA

5



Páginas 8-9

ENTREVISTA A
ADRIÁN GARCÍA,
AUTOR DE LA MEJOR
TAPA DE ZARAGOZA
DEL AÑO 2022

Páginas 12-13

ENTREVISTA A
JAVIER LAMBÁN,
PRESIDENTE DEL
GOBIERNO DE
ARAGÓN

Asociados

Página 11

RODI FUENDEJALÓN



Página 15

BAR CANDILEJAS

Página 15

CAFETERÍA SIMÓN



Página 29

CASA MARZO

Página 16-19

VISITAMOS EL
BARRIO DEL
ARRABAL, EN EL
QUE LA HOSTELERÍA
JUEGA UN PAPEL
IMPORTANTE



Página 22-23

PLANES NAVIDEÑOS
EN ZARAGOZA, UNO
DE LOS DESTINOS
TURÍSTICOS MÁS
MÁGICOS EN
DURANTE ESTAS
FECHAS

Página 30

ZARAGOZA SE
SUMA AL APAGÓN
HOSTELERO
DEBIDO A LA CRISIS
ENERGÉTICA

Página 24-25

ENTREVISTA A
SARA FERNÁNDEZ,
VICEALCALDESA,
Y CONRADO
MOLINA, GERENTE
DE ZARAGOZA
TURISMO

Página 33

LA IMPORTANCIA
DE LAS PRÁCTICAS
LABORALES EN
NUESTRO CENTRO
DE FORMACIÓN



EL MAGAÑICO DE BRASSERIE FIRE, MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

ADRIÁN GARCÍA, DE BRASSERIE FIRE, GANA LA XXVII EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA, EL CERTAMEN OFICIAL MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA.

El restaurante Brasserie Fire ha logrado el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia con su Magañico, una tapa elaborada con "trampantojo de helado magnum temptantion caliente de Ternasco de Aragón IGP, con envoltura de gelatina sacada de la reducción de su cocinado", que ha conquistado al jurado de la XXVII edición del certamen oficial más antiguo de España.

El segundo premio ha sido para Lord Byron con su tapa Senbazuru, "brioche con arenque ahumado, crema de camembert con wasabi, sunomono casero, velo de cerdo, hoja de shiso y salsa de toncachu"; mientras que el tercer premio se lo ha llevado Mas Torres con Cachopito de vaca curada, "carne de vaca, queso cremoso, jamón de bodega, harina, huevo y panko".

El jurado de la gran final del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares, estuvo presidido por María José Meda, chef del Batán de Tramacastilla, quien ha estado acompañada por Eduardo Salanova, chef del Espacio N de Esquedas; Ramón Aso, chef del Restaurante Callizo de Aínsa; Marisa Barberán, chef del Restaurante La Prensa (todos ellos cuentan con una estrella Michelin); y por Alex Viñal, chef del Restaurante Nola Gras, en su condición de ganador de la XXVI Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.

Tan solo 15 de los 90 establecimientos que han participado en esta XXVII Edición del certamen habían logrado una plaza en la final y compitieron por uno de los prestigiosos premios. El de mejor Tapa Aragonesa "Aragón Alimentos Nobles" ha sido para El Escondite, con su "Capricho-Aragon en un bocado", mientras que el segundo premio de esta categoría ha sido para "Syria connection" de Buenacara y el tercero para "Albóndiga de ternasco" de Casa Nalda.

Marengo ha logrado el premio a la Mejor Tapa Original con una propuesta llamada "Borrajita pibil", una categoría en la que el segundo ha sido "La Misericordia" de Chicago y el "Boccula" de La Bocca.

El premio a la Mejor Tapa Mediterránea se lo ha llevado Flash Alagón con su "Torrija borracha de Ternasco IGP", mientras el segundo puesto ha sido para Tonik y su "Recuerdo de cítricos" y el tercero para Basho Cafe y su "Maki Ibérico".

VOTO POPULAR

Los premios al voto popular, que se realizaron exclusivamente online, a través de la página web del Concurso de Tapas de Zaragoza, han sido para La Petaca, en primer lugar, seguido de la Pollería San Pablo y Lorigan Gastropub de Morata de Jalón. Todos los reconocimientos se entregaron el lunes 28 de noviembre en una gala celebrada en el Espacio Aura.

LAS MEJORES TAPAS DE LA PROVINCIA

LOS 15 ESTABLECIMIENTOS FINALISTAS SE DISPUTARON LOS PREMIOS A LA MEJOR TAPA DE ZARAGOZA, 2022; MEJOR TAPA ORIGINAL; MEJOR TAPA ARAGONESA "ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES"; Y MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA. ADEMÁS, EL CONSUMIDOR FUE EL ENCARGADO DE OTORGAR LA DISTINCIÓN DE TAPA POPULAR CON SUS VOTACIONES.



Segundo premio: Lord Byron (Senbazuru en el Bayron)



Primer premio: Brasserie Fire (Magañico)



Tercer premio: Mas Torres (Cachopito de vaca curada)

MEJOR TAPA "ARAGÓN ALIMENTOS NOBLES"



Primer premio: El Escondite (Capricho Aragón en un bocado)



Segundo premio: Buenacara (Syria-Connection)



Tercer premio: Casa Nalda (Albóndiga de ternasco)

MEJOR TAPA ORIGINAL



Primer premio: Marengo (Borrajita pibil)



Segundo premio: Chicago (La misericordia)



Tercer premio: La Bocca (Boccula)

MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA



Primer premio: Flash Alagón (Torrija borra-cha de Ternasco de Aragón IGP)



Segundo premio: Tonik (Recuerdo de cítricos)



Tercer premio: Basho Cafe (Maki ibérico)

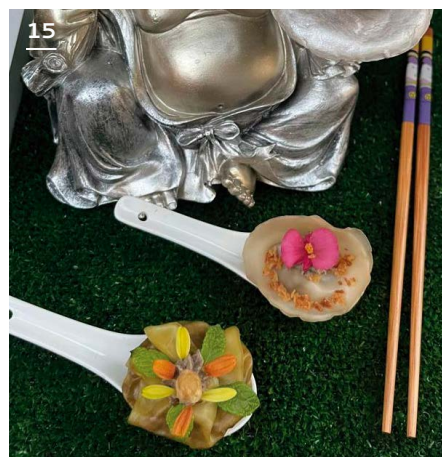
VOTACIÓN POPULAR



Primer premio: La Tía Petaca (Suspiro del mar)



Segundo premio: : Pollería San Pablo (Nadie se la es-pera)



Tercer premio: Lorigan Gastropub (Terna Sum)

ADRIÁN GARCÍA, GANADOR DEL CONCURSO DE TAPAS: "INVERTIMOS UNOS SEIS MESES EN EL MAGAÑICO"



ADRIÁN Y SU BRASERÍA FIRE ESTÁN DE ENHORABUENA. EL CHEF ZARAGOZANO SE PROCLAMÓ GANADOR DEL CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA CON EL MAGAÑICO, UN HELADO DE TERNASCO QUE LE HA LLEVADO A SUPERAR EL TERCER PUESTO QUE CONSIGUIÓ EL AÑO PASADO. EN 2023; NUEVOS RETOS. LA BRASERÍA SE MUDA A UN NUEVO LOCAL, Y ADRIÁN YA ESTÁ PENSANDO CON QUÉ SORPRENDER EN LA SIGUIENTE EDICIÓN.

¿POR QUÉ TE PRESENTASTE AL CONCURSO?

Cuando yo estaba estudiando en la escuela de hostelería hace siete años me llevo mi madre por primera vez a una final del Concurso de Tapas porque me interesaba ver cómo era. Y lo vi y dije "algún día me presentaré" y me presenté el año pasado. Fue mejor de lo que esperaba, y pensé: "Este año vamos a por todas". Y así creamos el Magañico.

¿PORQUE EL AÑO PASADO QUEDASTE TERCERO?

Sí, en la edición anterior quedamos en el tercer puesto. Nos enteramos a falta de tan solo dos días de que el concurso cerrase los plazos de inscripción, así que nos dijimos: "Pues tiramos para adelante con algo de recetario". Sacamos un plato de carta que se reinterpretó en una tapa.

¿CUÁNTO TIEMPO HABÉIS INVERTIDO?

HACER ALGO TAN DIFERENTE COMO UN FALSO HELADO, CON EL TERNASCO, IMAGINO QUE TE RESULTARÍA COMPLICADO...

Siempre con la filosofía que traje de mis años de formación estudiando en Bilbao, la cual es que tiene que tener siempre una base de pan.

¿Para el Magañico? Pues para esta tapa, en total calculo que unos seis meses. Al final, todo basado en muchas prueba-error...

Sí. El problema era que queríamos una tapa con muchos picos de sabor, si estaba muy picante tenía que estar muy salado, si estaba muy ácido tenía que estar muy dulce siempre que destacara el producto principal que es el Ternasco de Aragón (IGP). Este tipo de cocina es la que estamos preparando para el nuevo Brasería Fire.

¿NOS PUEDES EXPLICAR EN QUÉ CONSISTE LA TAPA?

Es un trampantojo de helado Magnum Temptation caliente de Ternasco de Aragón (IGP), con envoltura de gelatina sacada de la reducción de su propio cocinado, gel fluido de pico de gallo de frambuesas y jalapeños escabechados, sirope de salsa española, todo ello terminado con migas de tempura crujiente, pétalos florales.

LE HABÉIS DADO LA VUELTA A LA PALETILLA DE TERNASCO QUE YA VENDÍAIS EN LA BRASERÍA, ¿NO?

Eso es, teníamos la paletilla de ternasco que la vendíamos muy bien y pensamos, "hay que hacer algo con el ternasco", porque el año pasado ya queríamos hacer algo con el ternasco, pero no nos daba tiempo en dos días y no podíamos crear un pincho ganador. A mí como cocinero aragonés me parece que tenemos una materia prima espectacular que hay que dar a conocer en toda España y en el extranjero.

¿CÓMO LLEVÁIS LA MUDANZA??

Pues estamos en ello, estamos con los trámites... Está siendo muy duro y el problema es que estos proyectos son muy lentos. El motivo del traslado es que se nos quedaba pequeño, porque estábamos haciendo dos turnos y mucha gente se nos iba sin cenar por tener un espacio limitado y no podíamos hacer el concepto que queremos que es más elaborado.

LA REPERCUSIÓN QUE TENÉIS AHORA ES MUCHO MAYOR...

Sí. Nosotros vamos a seguir con nuestras hamburguesas en delivery, tendremos alguna en carta, pero hacia lo que más nos vamos a orientar es hacia nuestros platos diferentes, y sobre todo la brasa, porque soy un apasionado de ella.

Y PARA EL AÑO ¿QUE VIENE... TENÉIS ALGO PENSADO?

Sí, ya estamos preparando cosas para la nueva tapa con la que queremos volver a sorprender, ya que vamos al campeonato nacional y hay gente muy preparada.

EN ZARAGOZA, PASARÁ LO MISMO...

Sí, también pasa en el Concurso de Tapas de Zaragoza, que cada año hay más nivel y es un orgullo para la gastronomía aragonesa que haya cocineros tan buenos en nuestra provincia.

¿ALGO QUE DECIRLES A LOS LECTORES?

Les diría que estamos deseando abrir nuevamente, que nos sigan en Instagram (@braseriafire.grupoamona) para conocer la nueva ubicación y fecha de apertura que tenemos previsto que sea entre febrero y marzo aproximadamente porque como todo el mundo sabemos cuando te metes en obras, sabes cuando empiezas pero no cuando acabas ¡Os esperamos en Braserie Fire muy pronto con más cocina,

RICMA Gestión Integral para Hostelería

MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS



CON LA GARANTÍA DE **RICMA** MÁS DE 40 AÑOS INNOVANDO

Escosura 43, local - 50.005 Zaragoza 976 56 41 41 www.ricma.es ricma@ricma.es



RESTAURANTE RODI

EL RESTAURANTE RODI LLEVA MÁS DE MEDIO SIGLO DEFENDIENDO LA TIERRA DESDE FUENDEJALÓN CON TRADICIÓN E INNOVACIÓN



El equipo del restaurante Rodi, ubicado en Fuendejalón. Fotografía: Gabi Orte

En abril de 1968 Avelina y Joaquín fundan el restaurante Rodi. Ubicado a pie carretera, en el cruce que va desde Magallón a La Almunia de Doña Godina, en Fuendejalón, el establecimiento ofrecía un ambiente acogedor en el que el trato familiar, aderezado por los sabores y aromas tradicionales de la cocina aragonesa, se fundían con una selección de vinos de cosecha propia. Ya en sus inicios, sus fundadores compaginaba la gestión del restaurante y la fonda con el trabajo de la viña.

En 1987 son sus hijos Joaquín, Blanca y Mari Carmen quienes toman las riendas del negocio, mientras el primero seguía dedicándose a la agricultura. En cuanto al Rodi, el proyecto mantiene su apuesta por la cocina tradicional, pero otorgándole un toque más innovador y creando lo que denominan 'La cocina de la garnacha'. "Para nosotros el Rodi es un estilo de vida", afir-

ma Blanca, una de sus propietarias, que asegura que el camino hasta llegar a lo que es hoy no ha sido nada fácil. Sin embargo, el trabajo en equipo y el tesón de la familia que lo regenta han hecho posible que un proyecto de esta envergadura se afiance en una localidad de apenas 800 habitantes. "La innovación y la creatividad forman parte de nuestra vida. Por eso intentamos marcar la diferencia en todo lo que hacemos", admite. Y es que el Rodi siempre fue un referente de calidad, empezando por la vajilla. Blanca recuerda cómo había gente de la zona que "venía de propio para tomarse el brandy en nuestras copas de balón, que no había más que en lugares muy especializados".

Pero si hay algo por lo que se distingue el establecimiento es por su innovación en la cocina y su apuesta constante a la hora de lanzar nuevos productos, así como elabo-

rar platos diferentes con la uva garnacha como protagonista de muchas de sus creaciones. Hoy forma parte de algunas de sus propuestas culinarias como las carrilleras de ternera al vino tinto, el granizado de garnacha, el salmón en escabeche suave de tinto de garnachas o sus raviolis de sémola de trigo duro elaborados con uvas de garnacha y rellenos de longaniza casera.

También destacan otros platos como el chilindrón, la pepitoria, sus escabechados, asados ahumados al sarmiento de garnacha y cocina de pucheros o el jarrete de Ternasco de Aragón IGP al Aroma del Moncayo. Esta capacidad de innovar, dentro y fuera de los fogones, les llevó a alzarse con el premio al Mejor Restaurante de España en la XXXIII edición de los Premios Alimentos de España 2020.

La creación de la línea de productos Rodi Gourmet les ha permitido personalizar todavía más la experiencia gastronómica con sus pétalos de sal de manantial fusionados con vino de garnachas centenarias, sus Garnachicos, o las Yemas trufadas con Tuber melanosporum, reconocido como el Mejor Producto Trufado de forma natural del mundo. La línea la completan otros muchos productos de kilómetro 0 y 100% naturales. "Apostamos por los productos artesanos, naturales -sin aditivos- y preparados de manera tradicional", asevera.



DE LUNES A JUEVES
DE 9:00 A 15:30.
DE VIERNES A DOMINGO
DE 9:00 A 15:30.
DE 19:30 A CIERRE.



CARRETERA PE-
DROLA, CARR. DE
TABUENCA, 7, 50529
FUENDEJALÓN,
ZARAGOZA

"LA RESILIENCIA DEL SECTOR HOSTELERO HA QUEDADO DEMOSTRADA"



Javier Lambán, presidente de Aragón, posa con algunos ejemplares de la revista Zaragoza Hostelería.

—> **JAVIER LAMBÁN, PRESIDENTE DE ARAGÓN, NOS CUENTA CÓMO HA AFECTADO LA DIFÍCIL SITUACIÓN DE ESTOS ÚLTIMOS AÑOS A LA HOSTELERÍA Y LA SOCIEDAD ARAGONESA.**

ESTÁ A PUNTO DE FINALIZAR LA LEGISLATURA. ¿QUÉ BALANCE HACE DE ESTOS 4 AÑOS?

Ha sido una legislatura muy complicada con una pandemia y una guerra en Ucrania que han generado un contexto de máxima incertidumbre e inestabilidad. Pero estoy orgulloso de la labor del cuatripartito, que ha establecido una hoja de ruta caracterizada por la reactivación económica y la creación de empleo a través de sectores estratégicos fuertes a la vez que se han reforzado los servicios públicos. Somos un ejemplo de Comunidad, de Gobierno transversal, centrado en alcanzar pactos tanto con los agentes sociales como con el resto de las fuerzas políticas. Y eso ha permitido que Aragón se mire como una tierra de oportunidades, de pactos y estabilidad, un lugar ideal para invertir y vivir. Y ha dado sus frutos, también en Zaragoza, una ciudad que se ha consolidado como referente logístico del sur de Europa.

¿Y QUÉ PLANTEA PARA ESA CIUDAD LÍDER EN EL FUTURO?

Zaragoza debe aspirar a ser líder en la España de las ciudades.

Estamos impulsando el Centro Aragonés del Talento, que debe ser el Plaza de la siguiente generación, para posicionar a Zaragoza como nodo importante de España y del sur de Europa en la economía del conocimiento y atraer aún más empresas y trabajadores. La capital aragonesa debe convertirse en la ciudad del talento, siendo ésa una de las señas de identidad más poderosas a las que tiene que aspirar para el tiempo que viene. El objetivo es ayudar a las empresas de Aragón en los procesos de captación de talento y de internacionalización: ayudar a trabajadores y directivos a venir a trabajar y vivir en Aragón y ayudar a empresas y fondos interesados en invertir aquí, mediante un instrumento

que simplifique el acceso a recursos como suelos, trámites, ayudas, estadísticas, etc.

¿LE HA TOCADO GOBERNAR EN UNA ETAPA DIFÍCIL MARCADA POR LA PANDEMIA. CÓMO HA AFRONTADO ESTA CRISIS?

La pandemia fue un punto de inflexión sin precedentes en esta legislatura. Nos enfrentábamos a una pandemia mundial, un desafío colosal y nadie estaba preparado para ello. Pero en mi gobierno tuvimos claro que no escatimaríamos ni en recursos humanos ni materiales para afrontarla con una prioridad máxima: proteger ante todo la salud de los aragoneses. Hubo que tomar decisiones muy difíciles y dolorosas.

También cometimos errores y pido disculpas por ello, pero siempre tratamos de corregirlos desde la humildad y la máxima transparencia. Tuvimos claro que el Gobierno de Aragón debía convertirse en un escudo de protección para minimizar los efectos de la crisis económica que provocó esta pandemia y, por eso, aprobamos varios planes de apoyo a la hostelería dotados con cerca de 70 millones, a los que hay que sumar las ayudas gestionadas por Aragón procedentes del Estado.

¿CON QUÉ INICIATIVA DE ESTA LEGISLATURA SE QUEDA Y DE QUÉ ESTÁ MÁS ORGULLOSO?

Me quedo con la capacidad de este gobierno para tejer alianzas y practicar la cultura del pacto hasta sus últimas consecuencias con el objetivo de generar oportunidades y bienestar a los aragoneses. Aragón debe ser entendido como un proyecto común. Nuestra Comunidad tiene muchas potencialidades y capacidad de desarrollo y debemos ir todos de la mano. Aragón ya no mira con envidia a otras regiones. Aragón es ya una de las comunidades más pujantes de España.

LA HOSTELERÍA HA SIDO UNO DE LOS SECTORES QUE MÁS HAN SUFRIDO. ¿CÓMO VALORA EL PLAN DE RESCATE?

Hubo mucha controversia con esas ayudas, pero creo que al final los tres planes de rescate del Gobierno de Aragón fueron una palanca importante para ayudar al sector en un momento muy complicado. La resiliencia del sector hostelero ha quedado demostrada dos años después del inicio de la pandemia con una oferta muy consistente y atractiva.

¿QUÉ IMPORTANCIA TIENE LA HOSTELERÍA PARA ARAGÓN, YA SEA DESDE EL PUNTO DE VISTO ECONÓMICO, TURÍSTICO, SOCIAL...?

La hostelería es uno de los sectores más importantes, relevantes y dinámicos de la economía aragonesa, supone un 6% del PIB. Crea riqueza y empleo, y fija población. La hostelería es la principal embajadora de la marca Aragón en el mundo. Es un escaparate de la cultura y del ADN aragonés. Desde un pequeño bar de barrio hasta el último establecimiento en conseguir una estrella Michelin.

¿CUÁL ES EL ESTADO DE SALUD DE LA HOSTELERÍA Y EL TURISMO ARAGONESES?

La hostelería es un sector activo y tras la situación catastrófica de la pandemia goza de buena salud, aunque ahora se enfrenta a una inflación en los costes productivos y energéticos. Disponemos de un sector empresarial turístico y hostelero muy activo, muy comprometido, de gran calidad y muy extendido en el territorio. El Gobierno de Aragón ha estado implicado siempre con esta actividad. De hecho, estamos dispuestos a colaborar con el sector en la puesta en funcionamiento de una Escuela de Hostelería en Zaragoza, para disponer de profesionales cualificados y reforzar la competitividad. También apostamos por la innovación y para ello, se ha impulsado el Centro aragonés de investigación e innovación gastronómica. Aragón es la segunda comunidad autónoma de interior más visitada. Los turistas llegan a nuestro territorio atraídos por sus espacios naturales, la nieve, por sus pueblos con encanto y su exquisita gastronomía. Nuestro atractivo está en la diversidad.

¿QUÉ EXPECTATIVAS TIENE PARA LA ECONOMÍA ARAGONESA DE CARA A 2023?

A pesar del complejo escenario internacional, la economía aragonesa mantiene un fuerte crecimiento económico, con un notable incremento del PIB (5,4%, 6,8% y 3,6% anual) en los tres primeros trimestres del año. Esta positiva evolución de nuestra actividad económica viene marcada, principalmente, por el continuo crecimiento de las exportaciones y la intensa creación de empleo, con datos récord tanto por el bajo nivel de paro como por los altos niveles de afiliación a la Seguridad Social. Un buen comportamiento económico que nos ha permitido no solo recuperar sino incluso superar este año nuestro nivel de PIB pre-pandemia. De cara a 2023 resulta difícil realizar predicciones por la gran incertidumbre del contexto económico mundial. Sin embargo, y desde la prudencia, en el Gobierno de Aragón hemos situado en el 2,1% el crecimiento esperado para el próximo año.

HABLANDO DE GASTRONOMÍA... ¿QUÉ PRODUCTO O PRODUCTOS ARAGONESES LE ENAMORAN?

Son muchos y ricos los productos aragoneses que suelen estar en mi mesa: desde el Ternasco de Aragón, el jamón de Teruel, nuestros vinos, el aceite de oliva, el tomate rosa de Barbastro, la cebolla de Fuentes, la longaniza de Graus, la borraja, el melocotón de Calanda o la trufa. Sin olvidar postres tan sabrosos como la trenza de Almudévar. Zaragoza, Huesca y Teruel tienen un enorme potencial en sus alimentos de calidad.

¿SU PLAN GASTRONÓMICO IDEAL?

Es difícil elegir solo uno, pero me decantaría por un vermú por los bares de El Tubo.



BAR CANDILEJAS

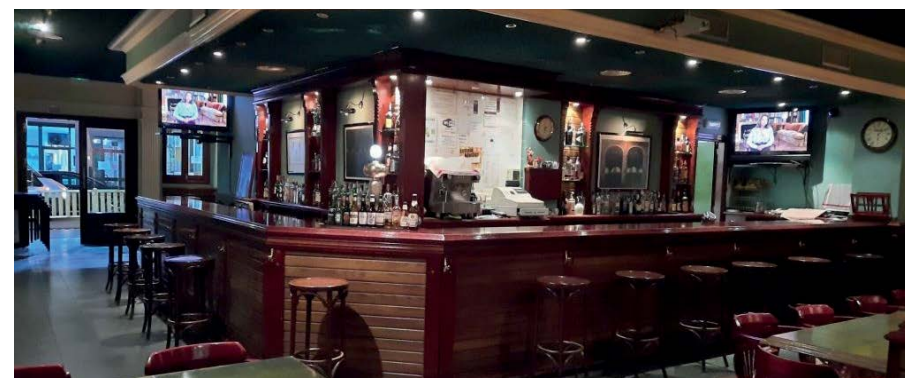
ROBERTO BALLESTÍN, PROPIETARIO DEL BAR CANDILEJAS, SE JUBILA DESPUÉS DE “TODA UNA VIDA DETRÁS DE UNA BARRA”



A final de 2022 se despiden otro de los Amigos de la ciudad tras 44 años como socio de Cafés y Bares. Se trata de Roberto Ballestín, gerente del bar Candilejas, que se jubila tras “toda una vida detrás de una barra”. Así lo explica este vecino de Gallocanta de 64 años mientras prepara el local para uno de sus últimos fines de semana de trabajo. Ubicado en la calle San Roque, a escasos metros del Paseo Calanda, el Café Pub Candilejas abrió sus puertas en 1996, hace 26 años, en un antiguo local de fontanería del que había sido su barrio de toda la vida. “Detectamos que había una necesidad en la zona de un local de ocio nocturno para un público más adulto, un espacio para tomar una copa y disfrutar de un picoteo y una charla en un ambiente distendido”, ad-

mite. Sin embargo, antes de esto, sus fundadores llevaban mucho tiempo dedicándose al mundo de la hostelería. En el caso de Roberto, desde que pudo comenzar a trabajar. “Estaba de camarero en el Gran Gatsby, en la calle Sangenis, cuando me enteré de que lo traspasaban. Un cliente de los de siempre, Gabriel Izquierdo, me propuso cogerlo juntos. Yo tenía 19 años y él 23”, rememora. Corría el año 1978 y el local se convirtió en un lugar de encuentro habitual en la noche zaragozana. De ahí que poco después, en 1978, abriera sus puertas el Gasby 2, en la calle La Milagrosa. “Tras traspasar los dos locales, en 2017 mi socio enfermó y me quedé solo con este”, explica. Fue una época dorada, de mucho movimiento y ambiente, pero diferente a lo que se vive hoy. “Las cosas

han cambiado mucho, pero la profesión sigue siendo igual de maravillosa”, advierte. No en vano han sido más de cuatro décadas dedicadas a la noche nocturna y al ocio zaragozano. En cualquiera de sus locales apostaban por otro tipo de ocio: “uno más de encuentro, de tertulia. Algo muy pensado para la gente del barrio. Este no es un local de paso”. Por eso, el hostelero destaca la fidelidad de la clientela de toda la vida: “La gente ha sentido que esta era su casa, muchos llegaban a bajar solos aquí porque sabían que a alguien se encontrarían. Ha sido muy bonito”. Hoy, sin una nueva generación en la familia con ganas de adentrarse en el sector de la hostelería, el zaragozano ha decidido traspasar el local y dedicarse a lo que más le apetece en estos momentos: “a mi familia, y a bailar”. Se refiere a pasar más tiempo con su mujer, Mari Cruz Mur, y sus hijos, Sergio y Laura, que en este caso no han querido continuar con la saga familiar. Y es que si hay algo que tiene claro el hostelero tras toda la vida dedicada al ocio nocturno es que “lo que más me pide el cuerpo es estar con mi familia, con mi nieto, Mateo, de 3 meses, y viajar”. Sobre todo con su mujer, que siempre le ha apoyado a pesar de dedicarse a un mundo tan sacrificado. “También tenemos previsto ir a Canadá a visitar a nuestro hijo, toca descansar y vivir, pero de verdad”, concluye.



EL ARRABAL: DONDE GRAN PARTE DE LO QUE PASA, PASA EN EL BAR

NOS ASOMAMOS A UNO DE LOS BARRIOS CON MÁS SOLERA DE LA CIUDAD. UBICADO EN LA MARGEN IZQUIERDA DEL EBRO, ENCONTRAMOS UNA GRAN VARIEDAD DE ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS CON UNA PERSONALIDAD MUY MARCADA Y UNA OFERTA DE LO MÁS DIVERSA. HOY NOS PERDEMOS POR ALGUNOS DE ELLOS.

Ubicado en la margen izquierda del Ebro, el Arrabal, o El Rabal, como se dice en aragonés, es el segundo casco histórico de la ciudad. Un barrio tradicionalmente obrero, en el que vive gente trabajadora, y que cuenta con una buena selección de bares “de los de toda la vida”, como cuentan nuestros protagonistas; y en los que más que un establecimiento se han convertido en un anexo del hogar de los vecinos y vecinas de la zona.

Como explican los locales pertenecientes a la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza de la zona, más que clientes, son familia. Así lo asegura el propietario del establecimiento Jaén 88, José María Algárate. Y es que comenzamos el paseo por el barrio por un local con vistas al Ebro y con uno de los establecimientos con más historia. Ubicado en el 24 de la calle Gregorio García Arista; abrió sus puertas en 1988. “Antes había un local de futbolines, y luego montaron un bar. Mi hermano Fausto y yo cogimos de traspaso del anterior propietario, natural de Jaén, de ahí su nombre”, relata el zaragozano.

Así, desde hace dos décadas, los vecinos del barrio cuentan con un rincón en el que degustar una amplia variedad de croquetas de todo tipo -como jamón con pollo, boletus, rabo de toro o panceta con roquefort-, embutidos y otro tipo de productos como torreznos, tortilla de patata, raciones o tapas. “Siempre hemos apostado por el buen producto. Traemos de lo bueno, lo mejor”, asevera. Y eso que para José María, uno de los mayores alicientes del Jaén 88 es, sin duda, el ambiente. “La gente viene porque está a gusto aquí. No tenemos clientes, tenemos familia”, asegura.

Y es que a la amplia oferta gastronómica se le suman el trato personalizado, y el buen humor del propietario, que hace la delicia de los clientes. Así lo refrendan algunos de los presentes, que aseguran que “si no fuese por él, no ven-

dría ni Dios”, bromea. En este caso, debido a su ubicación cercana a la ribera del Ebro, a los vecinos de la zona se le suman turistas y paseantes llegados de distintos puntos de la ciudad. “Lo que más me gusta de mi trabajo es el trato con la gente. Nuestro objetivo es que siempre se queden con ganas de volver”, concluye.

Continúa nuestro paseo por el barrio del Arrabal y llegamos a la vía comercial principal de la zona: la calle Sobrarbe. Allí, en el número 47-49 se encuentra uno de los locales más longevos de la zona, el Bar J.M., regentado por Iván Caballero Arquillué, quien tomaba las riendas del negocio de manos de sus padres, Ángel y Luisa, quienes le enseñaron todo lo necesario para llevar el negocio familiar. “Empecé viniendo con tan solo 16 años para echar una mano mientras estudiaba”, rememora.

El establecimiento abrió sus puertas en 1993. Antes ya había un bar que data de hace más de 45 años. “Los dueños eran amigos de mis padres y un día surgió

Foto 01: José María Algárate, propietario del Bar Jaén 88

Foto 02: El Bar Jaén 88 se caracteriza por su trato familiar y cercano



03



Foto 03: El café de origen natural es una de las especialidades del Bar JM

Foto 04: Iván Caballero Arquillué, propietario del Bar JM



la oportunidad de traspasar y no se lo pensaron. Mi padre tenía experiencia en hostelería y les pareció una buena idea”, afirma.

Así, con el ambiente del bar de toda la vida que siempre ha sido, y pretenden que sea, la innovación llegaba a través del producto, sobre todo con el café de especialidad -trabajan con café de origen natural- y una amplia oferta de desayunos y tapas. “Traemos café de Colombia, Brasil y Kenia, aunque las procedencias van cambiando. También tenemos descafeinado natural, que es poco habitual”, reivindica el hostelero. Sin embargo, su tortilla de patata o minibocadillos son, sin duda, parte de sus productos estrella. Todo esto se complementa con la oferta de tapas durante el fin de semana.

“Nuestros clientes son más bien mayores, la gente del barrio de toda la vida. Nos encanta que haya un trato muy familiar”, asevera. Y es que, como ocurre en la mayoría de los bares de la zona, en el Arrabal todos los clientes tienen nombre y apellidos. “Son muchos años, y al final nos hemos convertido en parte de la

vida del barrio”, reivindica Iván Caballero tras la barra de su bar.

En su caso, apostar por un producto de calidad a un buen precio ha sido una de las claves para mantenerse durante casi tres décadas abiertos. “Entendemos la realidad del lugar en el que nos encontramos, un barrio obrero, humilde, trabajador, con gente de toda la vida, que es muy fiel y cercana”, continúa el zaragozano. Y un barrio en el que todos contribuyen a la hora de apoyar el comercio local: “Aquí todos nos nutrimos entre todos”. Aunque sus propietarios llegaron hace relativamente poco al barrio zaragozano, en Esixto Gourmet -ubicado en calle Sixto Celorrio 16- encontramos una curiosa y renovada oferta gastronómica de la mano de sus pro-

"DECIMOS QUE AQUÍ NO TENEMOS CLIENTES, QUE TENEMOS FAMILIA"

pietarios, Christian McKay y Rosa María Artal; que en 2017 decidieron reabrir esta antigua marisquería con ganas de “revolucionar el Arrabal”.

Los dos contaban con experiencia en el mundo de la hostelería, pero jamás habían emprendido nada por su cuenta. Fue Christian quien conoció el traspaso del establecimiento del que ha sido su barrio de toda la vida. “Un día vine a tomar una caña después del trabajo y los antiguos propietarios me lo comentaron, y pensé, ¿por qué no? Era una buena oportunidad de emprender”, rememora.

Con 5 años recién cumplidos, hoy pueden confirmar que han logrado que el Esixto será un local de referencia en el barrio, capaz de atraer a gente de distintos puntos de la ciudad hasta la margen izquierda del Ebro. “No hay nada que nos emocione más que la gente nos diga que viene de propio desde la otra punta de Zaragoza”, asegura el hostelero.

Existo, un local pequeño, pero matón

La idea era lograr ese ambiente de tasca de barrio de toda la vida, pero con un concepto diferente y completamente renovado. En su carta encontramos una amplia variedad de productos llegados de toda España como jamón de Teruel, trufa de la tierra, longaniza del Pirineo aragonés, queso Manchego, torrezno de Soria, y embutidos ibéricos Joselito, considerados entre los mejores del mundo; así como vinos aragoneses -Calatayud, Cariñena o Somontano- y café Coupage de seis orígenes, y todo tipo de

tapas preparadas al momento: “Todo lo hacemos en el acto, y a la gente le encanta este concepto”.

“Aquí tenemos clientes del barrio de toda la vida, es un público familiar, como si estuviéramos en un pueblo. Todo el mundo te conoce y la gente está muy cómoda, por eso repite”, admite. Porque para ellos, uno de los alicientes de quedarse en el Arrabal fue, sin duda, la gente que vive y hace vida allí.

Para llegar al siguiente establecimiento protagonista del reportaje nos tenemos que desplazar un poquito más lejos, en concreto hasta el Kilómetro 7 de la carretera de Huesca donde se encuentra la gasolinera Repsol. Hace más de 40 años abrió sus puertas la cafetería El Cid. Allí, de lunes a domingo, desde las 5.30 de la mañana a las 22.00 horas, el movimiento es frenético y el trabajo en sus fogones o la máquina de café del establecimiento no cesa. El local abre sus puertas todo el año, excepto en Navidad y Año Nuevo.

¿El culpable? José Miguel Benabarre, nacido en La Peña (Huesca) hace 62 años y vecino de Luesia, en la comarca de las

Cinco Villas, que llegó con 20 años a esta gasolinera, donde trabajaba hinchando ruedas los fines de semana, para ganar “algún dinero mientras estudiaba”. “El bar llevaba cinco o seis años cerrado, y un buen día el encargado me comentó que llevaban idea de abrirlo. Yo no tenía ni idea de hostelería fuera de algún verano que había trabajado en Jaca como camarero; sin embargo; decidí probar y aquí estamos”, rememora.

Los inicios fueron muy complicados, como suelen serlo en los principios de las mejores historias. Hoy, que se ha convertido en una parada indispensable para viajeros y trabajadores de la zona. Benabarre se siente “muy orgulloso y

“SON MUCHOS AÑOS, Y AL FINAL NOS HEMOS CONVERTIDO EN PARTE DE LA VIDA DEL BARRIO”



satisfecho” de todo lo que ha conseguido. Y no es para menos, pues el éxito es tal que al día están vendiendo más de 500 bocadillos calientes, que se han convertido, sin duda, en su buque insignia. Todo esto gracias a un equipo formado por ocho personas: Nuria Torres, Delia Pausan; Daniela Ciapa, Ramona Gheorghe y Francisco Rodrigo, que le acompañan. Hay de pollo, lomo, torti-

Foto 05: Bar Esixto, uno de los bares referentes en el barrio del Arrabal

Foto 06: Una gran variedad de productos y todos hechos al momento

Foto 07: Christian Mckay y Rosa María Arta, propietarios del Bar Esixto



“PESE A TODO, CREO QUE SI VOLVIERA A NACER ME DEDICARÍA A LO MISMO”

Foto 08: Los bocadillos son la especialidad del Bar El Cid

Foto 09: Bar El Cid, parada indispensable para viajeros y trabajadores de la zona

Foto 10: José Miguel Benabarre, propietario del Bar El Cid

llegas y tienes todo montado. Me pegué un año fregando a mano hasta que pude hacerme con un lavavajillas”, rememora.

Hoy reconoce que ha elegido una vida muy sacrificada, pero que ha merecido la pena. “Si quieres aguantar, te tiene que gustar. Son muchos días y muchas horas. Aun así, creo que si volviera a nacer haría lo mismo”, asevera. En su caso, cree que la clave del éxito de su local radica en la amabilidad, el trato con la gente, un servicio casero y la rapidez a la hora de ofrecer su servicio. Porque no, en cuanto entras por la puerta del establecimiento te das cuenta enseguida de que El Cid no es un bar de carretera más.

Y aunque la pandemia ha marcado un antes y un después, asegura sentirse muy afortunado de poder dedicarse al oficio que le apasiona de verdad: “La suerte es importante y existe, pero como dijo Pasteur, hay que saber buscarla”.

llas de todo tipo -calabacín, champiñón, pimiento, chorizo, y todo tipo de embutidos, etc-, vegetales, de huevo, hamburguesas o salchichas, sin olvidar la tortilla de patata, que causa furor cada

mañana entre los trabajadores que realizan allí su parada obligatoria. Quién se lo iba a decir a José Miguel, que cuando empezó tan solo tenía una caja registradora. “Antes no era como ahora, que

AHUYENTALOBOS

LAS INDOMABLES



EL QUESO PARA DEJARSE DE CUENTOS

EN ESTA GRANJA HABITA UN GRUPO DE BRAVAS PROTAGONISTAS CUYA PERSONALIDAD Y ORGULLO DE SER QUIENES SON JAMÁS LAS LIMITARÁ NI DOMESTICARÁ.

ELLAS SON LAS INDOMABLES DE TGT. ELLAS SON AHUYENTALOBOS.



CAFETERÍA SIMÓN

PANADERÍAS SIMÓN, 60 AÑOS DE BUEN PAN Y, DESDE 2014, DE BUEN CAFÉ



Pocos son en la capital aragonesa quienes no conocen la historia de panaderías Simón. ¿Su filosofía? Seguir haciendo pan como el de antes, o como explica Juan Manuel Simón, responsable de marca de la empresa aragonesa, “como el de toda la vida”. Y, ¿cómo lo hacen? Pues “poniendo en valor los procesos de elaboración tradicionales y apostando ingredientes de primeras calidades en cada uno de nuestros productos”, añade. Algo de lo que sabe muy bien el panadero que comenzó con sus padres, Juan Manuel y María Pilar, en el año 1996. Sin embargo, los inicios de la saga familiar se remontan a mucho antes y, en concreto, nos llevan hasta la provincia de Teruel. “Mi padre, natural de Torrelasnegros, comenzó a trabajar de panadero en 1962 por distintos pueblos de la provincia de Teruel, hasta que junto con su hermana se estableció en Luco de Jiloca. Poco después se vino a Zaragoza a trabajar en el horno de un

primo”, rememora. De allí, ya casado con María Pilar -natural de Barrachina-, se trasladaron hasta Calanda para abrir su propia panadería. En 1977 fundaron su obrador más conocido: la panadería Juan Manuel Simón en la emblemática plaza de la Magdalena. Allí aprendieron el oficio sus dos hijos, Alberto y Juan Manuel, que siguieron los pasos de sus predecesores cogiendo las riendas del negocio familiar y, eso sí, dotándolo de nuevos aires.

Así, en 2014 se lanzan a la implementación del modelo panadería-cafetería, suponiendo el salto de la empresa familiar al mundo de la hostelería. “Optamos por ofrecer cafés e infusiones acordes a nuestra línea, siempre apostando por productos gourmet”, especifica el zaragozano. Por eso, en esta primera cafetería apostaron por un café de autor que tan solo puede encontrarse en sus locales. “También nos decantamos por un modelo ‘road show’, es

decir, en el que se pueden ver las elaboraciones en riguroso directo a través de un escaparate que da a la calle. Fuimos pioneros en la ciudad a la hora de adoptar este nuevo formato”, asevera Simón. Quién les iba a decir que, años después, contarían con cinco establecimientos, en concreto en el barrio de la Magdalena -calle Martín Carrillo 7-; en la Almozara -avenida Pablo Gargallo 7-; en la zona de la Romareda -calle Miguel Asín y Palacios 15-; en las Delicias -en paseo Calanda- y desde el año 2020 en el centro, en concreto en Paseo Teruel.

Entre sus productos estrella se encuentran ‘La barrica’, elaborada a mano en sus tiendas; la famosa receta de ‘La rosca de Mayé’ -un formato recuperado por la saga familiar de panaderos hace años- o el ‘Pan de cinta’, muy difícil de encontrar hoy en día.

En 2020, la familia vendió la empresa, aunque el propio Simón entraba a formar parte del equipo como responsable de marca: “Gestionar un negocio familiar es muy difícil, por eso es emocionante ver que años después un proyecto que nació de cero sigue adelante. Es algo muy gratificante”. En cuanto a su papel en esta nueva etapa, consiste en “que todo siga como cuando empezamos para poder seguir recuperando el sabor del pan de toda la vida, y mejorando cada día”, concluye.



VIVE LA MAGIA DE LA NAVIDAD EN ZARAGOZA

UN BUEN PLAN PARA NAVIDAD ES...
¡VIAJAR A ZARAGOZA DURANTE LAS FECHAS MÁS MÁGICAS DEL AÑO!



En pareja, en familia, con amigos.... La Navidad es una ocasión única para disfrutar de las calles y plazas de Zaragoza que en estos días se adornan con guirnaldas, árboles y decoración navideña llena de luz y color, creando un ambiente de ilusión y magia.

Desde primeros de diciembre y hasta después de Reyes, la plaza del Pilar de Zaragoza se convierte en un verdadero parque temático de Navidad: Sorprende el Belén que se instala cada año junto a la Basílica del Pilar; es el más grande de España con más

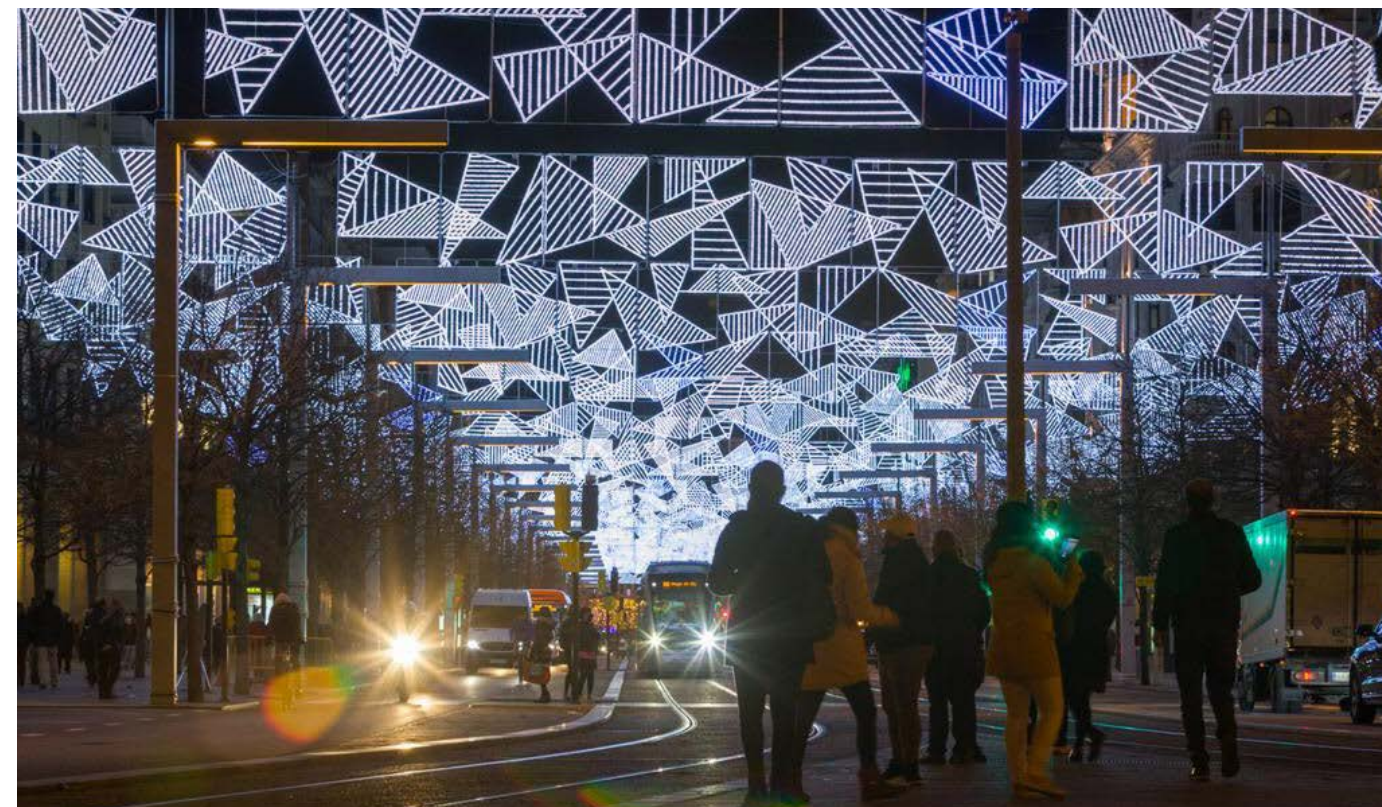
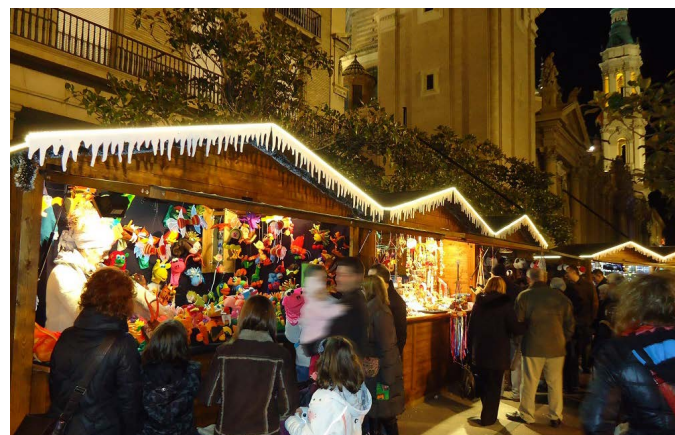
de 1000m2 de superficie en el que 56 figuras a tamaño real se suman a reproducciones de animales como ovejas, cabras, perros, patos u ocas... ¡casi cien figuras!

Junto al Belén se instala la Muestra Navideña que se convierte en el gran escaparate de la artesanía y la gastronomía local en las casetas de madera que llenan el ambiente de una calidez muy especial. En ellas podemos disfrutar de productos típicos de alimentación, como chocolate caliente, churros, patatas asadas, crepes..., así como una gran varie-

dad de productos de decoración, juguetes, bisutería... ¡Un buen momento para comprar el regalo perfecto para esta Navidad!

Y en el centro de esta bonita Muestra Navideña brilla el espléndido Árbol de los Deseos en el que podemos depositar nuestros buenos propósitos para el 2023.

Además, este año vuelven por fin la pista de patinaje sobre hielo, que ubicará sus 600m2 junto a la Fuente de la Hispanidad, el tobogán de trineos neumáticos, de 300m2, y



para los más pequeños de la familia el poblado de Papá Noel.

La agenda para estas fechas se complementa con el Bus Turístico y las Oficinas de Turismo decoradas con attrezzo navideño, así como una interesante oferta gastronómica y cultural, visitas guiadas, teatro, villancicos, belenes tradicionales repartidos por toda

la ciudad... ¡y mucho más! Y para finalizar el año 2022 y dar la bienvenida al 2023 de una manera diferente, Zaragoza organiza su mítico Cortillón de Nochevieja en el entorno único de la Plaza del Pilar.

La Navidad en Zaragoza terminará con la visita de las Reyes Magos y la tradicional Cabalgata que recorrerá las calles de la ciudad

con sus entrañables carrozas. Zaragoza se prepara para una Navidad de ensueño A partir del día 2 de diciembre y hasta el 8 de enero, ¡ánimate y ven a visitarnos! Porque... Zaragoza te quiere y te espera para celebrar las fiestas de Navidad en la mejor compañía.

Toda la información en
www.zaragozaturismo.es



"LA GASTRONOMÍA SIEMPRE HA SIDO UNO DE LOS ATRACTIVOS DE ZARAGOZA"



SARA FERNÁNDEZ ESCUER, VICEALCALDESA Y CONSEJERA DE CULTURA Y PROYECCIÓN EXTERIOR Y CONRADO MOLINA BOLOIX, GERENTE ZARAGOZA TURISMO, NOS DAN SU VISIÓN SOBRE LA EVOLUCIÓN DE LA CIUDAD DE ZARAGOZA Y NOS EXPLICAN CÓMO HA CAMBIADO EL PERFIL DEL TURISTA QUE VIENE A VISITARLA.

HEMOS VIVIDO UNA ÉPOCA DURA TANTO PARA LA HOSTELERÍA COMO PARA EL TURISMO. ¿QUÉ BALANCE HACÉIS DE ESTOS AÑOS DE AMBOS SECTORES?

Conrado Molina: Ha sido una época muy complicada, pero que ha puesto en valor el asociacionismo. Porque sean socios o no de la Asociación de Cafés y Bares habéis prestado una serie de servicios que han puesto en valor vuestra razón de ser. Es decir, realmente que haya un interlocutor válido con las administraciones a la hora de poder desarrollar nuevas iniciativas. Y, sobre todo, tener esa cintura que posiblemente antes, por el ritmo de trabajo, fuera un poco más complicado. Incluso cosas que antes no se planteaban por falta de tiempo. Tuvimos una buena ocasión para levantar la cabeza y pensar. El parar durante un tiempo, aunque tuviera que ser por este motivo, fue una oportunidad para que tanto desde el sector de la hostelería como desde el del turismo hayamos podido plantear nuevas iniciativas y propuestas que

puedan beneficiar tanto la asociación como a Zaragoza Turismo.

¿EN QUÉ ESTADO DE SALUD SE ENCUENTRA AHORA MISMO EL TURISMO? ¿HA CAMBIADO EL PERFIL DEL TURISTA?

Sara Fernández Escuer: Yo creo que sí que ha cambiado el perfil del turista. Al menos, para nosotros lo ha hecho completamente. Estamos recuperando el turismo nacional poco a poco y si que es verdad que en el último año los incrementos de turismo internacional han sido muy importantes. Creo que también es importante el cambio de hábitos que se ha producido, incluso para los zaragozanos en este caso. Ahora salimos más por la tarde que por la noche o comemos más que cenamos fuera de casa, así que los negocios se están adaptando.

Conrado Molina: Estamos consolidado que Zaragoza sea un destino, cuanto menos, interesante. Zaragoza siempre sorprende. ¿Es bueno? Claro que es

bueno que sorprenda, pero lo que sería bueno es que estuviéramos a la altura de las expectativas, no que Zaragoza sorprendiera porque realmente es una desconocida. Hay que proyectar la imagen de que Zaragoza es un destino magnífico para poder pasar unos días y que la profesionalidad en el sector hostelero y hotelero es maravillosa. Estamos muy cerquita del año 2019 en cuanto al turismo internacional, teniendo en cuenta que el primer turista internacional en el año 2019 era turista chino y que duplicaba al segundo, que era el francés. Estar llegando a los niveles del año 2019 en lo que respecta al turismo internacional e incluso en algunos meses haberlo superado supone que el resto de nacionalidades han crecido exponencialmente. Y por supuesto que no damos por perdidos a los chinos. Al final del mes que viene se va a producir en Zaragoza el mayor encuentro de la comunidad china tras la pandemia: cerca de cien jóvenes empresarios chinos van a venir a la ciudad.

¿QUÉ VALORACIÓN SE HACE DESDE VUESTRO DEPARTAMENTO EN ESE PASO MÁS DE BUSCAR UN NUEVO PRISMA CON EL COMPONENTE GASTRONÓMICO PARA LIGARLO CON LA CULTURA?

Sara Fernández Escuer: Yo creo que es muy positivo, porque la gastronomía ha sido siempre uno de los atractivos de Zaragoza. Ahora lo que hemos hecho es que la gastronomía sea representativa. La excusa también para dar a conocer la historia de Zaragoza, nuestra cultura, también es que según las distintas épocas del año en las que vengas a visitar Zaragoza vas a tener una gastronomía diferente. Por ejemplo, en Semana Santa, pero también en la ruta de la Tapa Mudéjar, o la tapa de Goya con las Goyescas. Creo que es una buena alianza y un buen escaparate para la gastronomía y la ciudad. Y sobre todo ahora, con la capitalidad iberoamericana de la gastronomía sostenible.

¿QUÉ SIGNIFICA PARA LA CIUDAD OSTENTAR...

Sara Fernández Escuer: Zaragoza ha sido elegida como una de las diez ciudades europeas que tiene que trabajar con

ESA CAPITALIDAD IBERO AMERICANA DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE?

este objetivo de cero emisiones y eso requiere la implicación de todos los agentes de la sociedad. Uno de los sectores más importantes es el hostelero y el turístico. Hemos sido de las primeras ciudades en hacerlo, sobrepasamos ese 50%, que es lo que pide la UE, cuando la media de otras ciudades de España está en el 35%.

Conrado Molina: Algo estamos haciendo bien cuando ostentamos la capitalidad y están surgiendo gastronomías muchas apuestas por la gastronomía sostenible. Pero para recuperar esa mentalidad solo tenemos que mirar hacia el pasado, a esa cocina tradicional en la que, cuando se hacía cocido, al día siguiente había croquetas, cocina de aprovechamiento, y sobre todo cocina de temporada. ¿Quién no conoce el cardo de Cadrete? Que en estas fechas está tan en boga. Tenemos que posicionar Zaragoza como referente en gastronomía y hostelería sostenible.

¿DE QUÉ LOGROS ESTÁIS MÁS ORGULLOSOS DURANTE ESTA LEGISLATURA Y SI HAY ALGO QUE OS HUBIERA GUSTADO MATERIALIZAR QUE NO HAYA SIDO POSIBLE LLEVARLO A CABO?

Sara Fernández Escuer: No sabría decir una cuestión concreta que no hayamos podido poner en marcha, pero está claro que si el Covid no se hubiera cruzado en nuestro camino hubiéramos hecho un balance diferente. De repente todos tuvimos que cambiar nuestras prioridades, primero para salvar vidas, porque era lo prioritario, y después por la crisis económica que esto nos ha traído. Hemos tenido que ser flexibles y adaptarnos a las circunstancias.

Personalmente, lo que más me gusta de lo que he podido hacer es haber podido trabajar en equipo. Antes hablaba de Cultura y Turismo, que son dos áreas que dependen de mí directamente, ya que hemos trabajado en todo momento de la mano de las asociaciones.

Al final hemos sacado un Plan Estratégico de Turismo nuevo, completamente adaptado a las nuevas necesidades del turismo, que han cambiado radicalmente, y a la nueva ciudad que es Zaragoza. Hemos puesto el punto de mira en las fortalezas que tiene la ciudad: hablamos de Goya, hablamos de la sostenibilidad, de la gastronomía, de nuestras tradiciones, nuestra cultura, de hacer grandes eventos compatibles con la promoción del talento local.

Conrado Molina: El equipo. Me siento orgulloso del crecimiento de un equipo de Zaragoza Turismo que ha dado un paso al frente en una situación muy complicada y, además, ha asumido nuevas responsabilidades en un nuevo contexto. Son profesionales enamorados de lo que hacen, y eso se refleja en los resultados. Amamos Zaragoza y así es más fácil hacer que los demás la amen.

ARAGÓN ALIMENTOS, CON EL CANAL HORECA



La Dirección General de Innovación y Promoción Agroalimentaria, a través de la web aragonalimentos.es, ha puesto en marcha una serie de acciones formativas dirigidas a profesionales de la hostelería, esenciales prescriptores de los alimentos de Aragón para aumentar el conocimiento del sector, de los productos y de su calidad diferenciada (Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas...) y así dar respuesta a un consumidor cada día más exigente e informado, que valora el origen y las marcas de calidad como atributos.

Además, la web ofrece el servicio de información personalizada en el correo info@aragonalimentos.es para apoyo desde un punto de vista técnico en todas las dudas sobre marcas alimentarias, calidad dife-

renciada, menús o formación en alimentos de Aragón.

Herramientas de consulta

Dentro de esta web, en la pestaña de formación, se ofrecen materiales de interés como su webinar "El valor de los alimentos de Aragón en la Hostelería", además de la presentación "Los alimentos de Aragón en los menús mas nobles", para aclarar pautas sobre cómo nombrar los alimentos de Aragón en los menús. Los profesionales de la hostelería también podrán descargar el documento de apoyo "Aragón Alimentos Nobles y su Calidad Diferenciada" o consultar la información de la formación del Servicio Público de Empleo Estatal con todos los datos sobre el programa formativo, contenidos y centros autorizados.



ARAGÓN WINE EXPERT

El Gobierno de Aragón ofrece esta plataforma gratuita de formación online con cursos sobre las figuras de calidad diferenciada y sobre otros temas monográficos del sector del vino aragonés dirigidos a profesionales y aficionados: www.aragonwineexpert.com.

EL GOBIERNO DE ARAGÓN ESTÁ COMPROMETIDO CON LA FORMACIÓN A TODOS LOS PROFESIONALES DEL SECTOR HOSTELERO, DE NUESTRO TALENTO EN ARAGÓN, PARA QUE TODOS CONOZCAMOS NUESTRO POTENCIAL COMO TERRITORIO PRODUCTOR Y PONGAMOS EN VALOR COMO CORRESPONDE A NUESTRAS MARCAS ALIMENTARIAS, PÚBLICAS Y PRIVADAS, INDIVIDUALES Y COLECTIVAS.

El objetivo de este servicio es que los profesionales del sector conozcan, por un lado, el potencial del ecosistema agroalimentario de Aragón, productor de una décima parte de toda la materia prima agraria de España; segundo sector económico de nuestra Comunidad Autónoma; segundo sector exportador y vertebrador de nuestro territorio. Y, por otro, que reconozcan la amplia despensa y las figuras de calidad diferenciada de la comunidad, haciéndoles partícipes de la campaña 'Aragón, alimentos nobles. Lo que ves, es.

Honestidad y rigurosidad son claves para prestigiar el producto y responder así a las necesidades de los clientes en hostelería, cada día mejor informados y exigentes con la calidad".



ALIMENTOS DE KM 0

En el marco de la capitalidad iberoamericana de la gastronomía sostenible de Zaragoza se están organizando diferentes jornadas divulgativas, como estas sobre el uso de alimentos de kilómetro 0 en el canal horeca que puedes consultar escaneando este código QR.

LA CALLE LAUREL DE LOGROÑO Y EL TUBO DE ZARAGOZA, HERMANADOS POR LA GASTRONOMÍA

DOS DE LAS ZONAS DE TAPAS MÁS RECONOCIDAS Y POPULARES DE ESPAÑA SE UNEN PARA PROMOCIONAR EL PRODUCTO LOCAL Y LA TRADICIÓN GASTRONÓMICA



La Laurel de Logroño y El Tubo de Zaragoza, dos de las zonas gastronómicas de tapas más conocidas y reconocidas de España, decidieron hermanarse el pasado miércoles 26 de octubre para apostar por la calidad del producto local y la gastronomía tradicional de ambas ciudades.

El acto tuvo lugar en la calle Laurel de Logroño donde asistieron el alcalde de

Zaragoza, Jorge Azcón, y la vicealcaldesa de la capital aragonesa, Sara Fernández. En representación del alcalde de Logroño, Pablo Hermoso Mendoza, acudieron la teniente de alcalde, Esmeralda Campos, y el concejal Kilian Cruz-Dunne.

El hermanamiento de ambas zonas se simbolizó con la colocación de una escultura de la Virgen del Pilar, bendecida por José Antonio Calvo Gracia, represen-

tante del Cabildo de Zaragoza, en la calle Laurel.

Esta iniciativa no pretende quedarse aquí. Azcón destacó que "el primer hermanamiento ha sido con Logroño y la calle Laurel, pero la idea es hacerlo con muchas más ciudades de España para poder poner al Tubo de Zaragoza en el lugar que le corresponde en los grandes barrios gastronómicos".

¿CONSTRUIMOS MARCA JUNTOS?

Comparte tus contenidos relacionados con Aragón Alimentos mencionando sus perfiles en redes y con los hashtags:

CAMPAÑA ACTUAL:
#Aragonalimentosnobles
#LoquevesES

OTROS HASHTAGS:
#Aragonalimentos
#Comparteelsecreto

@aragonalimentos
@aragonalimentos
Aragón Alimentos
@aragonalimentos
Aragón Alimentos

aragonalimentos.es

LO QUE
VES, ES.

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

— DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA

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

Puente de Roca
Chodes

descubrezaragozaprovincia.es
#venyquédatecerquita
#descubreZaragozaprovincia




DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

CASA MARZO

CASA MARZO: UN NEGOCIO FAMILIAR DE TRES ESTRELLAS EN CARIÑENA



La historia de Casa Marzo, ubicada en Cariñena, se remonta al año 2008, justo con la llegada de una de las mayores crisis económicas que se recuerdan. Por eso, si hay algo que caracteriza a los integrantes de este pequeño negocio familiar es, sin duda, su capacidad de lucha, la cual les ha permitido levantar este proyecto de la nada y convertirlo, hace tan solo unos meses, en un hotel de tres estrellas.

¿El culpable? Alberto Marzo que, tras 40 años detrás de la barra del bar de sus abuelos, decidió lanzarse a la aventura de emprender. Y lo hizo con un hostel-restaurant junto a su mujer, Carmen Lanuza; quienes hoy comparten la aventura con sus tres hijas, Carmen, Cristina y Miriam. “La única ilusión que tuvo mi padre toda la vida fue tener un establecimiento propio, así que tras quedarse sin trabajo una temporada, decidió abrir un hostel modesto con 10 habitaciones y un bar a pie de ca-

rrertera”, rememora Cristina, encargada del departamento de Administración de la empresa familiar.

En aquel momento pensó que sería buena idea enfocar el negocio a los viajeros. Hoy son 34 habitaciones que, aseguran, casi siempre están llenas. Algunas de ellas, incluso, de lunes a viernes. “Hay quienes pasan toda la semana con nosotros, como si fueran uno más de la familia”, afirma.

Quien conoce a Alberto sabe que se trata de un hombre muy trabajador. No en vano lleva trabajando desde los 13 años y, a sus 70, sigue al pie del cañón. “Es el motor de todo esto, para nosotras es un orgullo, y él está feliz de haber logrado todo esto”, asegura Cristina, emocionada. Y es que levantar un negocio familiar desde cero no es tarea fácil. Lo que nunca pensaron es que, 14 años después, terminaría siendo un hotel de tres estrellas.

Un establecimiento ubicado a pie de carretera que abre los 365 días del año, y que en su restaurante ofrece una completa carta de comida casera y productos de proximidad, la mayoría de ellos procedentes de su propio huerto. Quizás por eso no solo sirve de reclamo para viajeros, sino también para el público local. “Los vecinos de Cariñena son fieles y vienen a almorzar, comer o disfrutar del vermouth”, asegura la hostelera.

En cuanto al horario, Casa Marzo abre desde las 6:00 de la mañana, con la cocina abierta desde las 7:00, dando servicio de comidas y cenas. “Tenemos tapas de todo tipo y una amplia variedad de tortillas para el almuerzo. Triunfan las migas aragonesas, la paletilla de ternasco o nuestros jarretes”, explica. Ahora, los vecinos y viajeros disfrutan de sus jueves de cocido. “Nos gusta ir sorprendiendo a la gente, sobre todo preparando platos que no suelen hacerse en casa y que dan mucho trabajo”, añade Cristina.

En la actualidad, y tras la última ampliación, cuentan con dos comedores independientes con capacidad para unas 150 personas. Además, el hecho de tener una terraza de amplias dimensiones, zonas ajardinadas y parque infantil en el exterior les permite trabajar a pleno rendimiento durante todo el año.



DE LUNES A SÁBADO
DE 6:30 A 23:30
DOMINGO
DE 7:30 A 23:30.



AVD. DEL EJÉRCITO, S/N
50400. CARIÑENA, ZARAGOZA.
TELÉFONO: 976 62 20 07

ZARAGOZA SE SUMA AL REIVINDICATIVO APAGÓN DE LA HOSTELERÍA

DECENAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ZARAGOZA PARTICIPARON EN UNA PROTESTA PARA PEDIR SOLUCIONES ANTE EL AUMENTO DEL PRECIO DE LOS SUMINISTROS



El martes 8 de noviembre, durante 5 minutos, desde las 19:00 hasta las 19:05, diferentes establecimientos de la plaza del Pilar de Zaragoza y otras zonas de la ciudad se sumaron al apagón hostelero que se celebró en toda España. Apagaron sus luces y sacaron velas a la calle para así protestar por la problemática situación que sufren debido al alza de precios de los suministros para las empresas de hostelería y restauración. El objetivo de esta acción, promovida en Zaragoza por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, fue visibilizar el malestar por las dificultades que está suponiendo esta subida de los precios de la electricidad y el gas, así como concienciar

sobre la causa y buscar posibles medidas a adoptar para abordar esta situación.

Durante 2022 ha habido una escalada de los precios, que en julio alcanzó un aumento en su tasa interanual de hasta el 10,8%, el máximo alcanzado. En septiembre el IPC se situó en 8,9%. En concreto, los precios de la electricidad que escalaron hasta su máximo en marzo (107,8%), y continúan subiendo a doble dígito, con un incremento en septiembre de un 20,2% han liderado los incrementos de los costes en los locales de hostelería. La subida de la electricidad es el punto de más preocupación ya que es un gasto básico que no se puede eliminar, del que depende el fun-

cionamiento de las cámaras frigoríficas, así, como la calefacción/aire acondicionado, la iluminación o el uso de las placas de inducción. Por ello, se solicitan una serie de medidas como revisar y modificar el sistema de cálculo de tarifas, disponer de un estatuto similar al del consumidor electro intensivo, rebajar los impuestos eléctricos, poner en marcha bonos eléctricos, entre otras cuestiones.

El apagón simbólico fue una acción conjunta coordinada por la Confederación Empresarial de Hostelería de España y que se llevó a cabo de los establecimientos referentes y puntos más emblemáticos de las diferentes ciudades españolas.

Tablón de anuncios

SE TRASPASA EL BAR NEW YORK EN LAS DELICIAS

Establecimiento completamente reformado ubicado en la Calle del Tenor Gallarre, 9 (barrio de Delicias). Cuenta con 130 metros cuadrados de local más una terraza con 5 mesas. Contacto: 672 44 09 01.

SE TRASPASA RESTAURANTE 'LOS XARMIENTOS'

Se traspasa restaurante ubicado en Calle Espoz y Mina totalmente acondicionado para su funcionamiento. Cocina equipada con todas las herramientas y mobiliario necesario en acero inoxidable. Contacto: 876 21 08 85.

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>



Centro de formación de la asociación de Cafés y bares de Zaragoza



"Saber de Hostelería"

Vivimos la hostelería, nos gusta formar

Consulta nuestra amplia oferta de cursos para profesionales de la hostelería y desempleados en www.cafesybares.com

 **876 90 59 29**

 **formacion@cafesybares.com**

 **Calle Felipe Sanclemente. 6-8
(Acceso por centro comercial)**

"LAS PRÁCTICAS SON MUY IMPORTANTES EN NUESTRO CENTRO DE FORMACIÓN"

EL CENTRO DE FORMACIÓN DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA SIGUE APOSTANDO POR MEJORAR LA PROFESIONALIDAD EN EL SECTOR CON CURSOS EN LOS QUE PREDOMINA LA PARTE PRÁCTICA



El centro de formación de Cafés y Bares ofrece, entre sus diferentes cursos, la posibilidad de realizar prácticas de formación relacionadas con el sector de la hostelería. De esta forma, se da a los estudiantes la oportunidad de trabajar de manera temporal en establecimientos hosteleros con la finalidad de obtener experiencia y poner en práctica todo lo aprendido en su centro de formación 'Saber de Hostelería'.

"Las prácticas son muy importantes en nuestro centro de formación" porque "la práctica ayuda a mejorar las habilidades y te hace mejor en lo que haces", aseguran desde la propia organización del centro. Desde el centro destacan que "estas prácticas suponen una oportunidad perfecta para que los jóvenes

y las personas que busquen iniciarse en este oficio conozcan cómo funciona el mundo laboral en el sector de la hostelería. Además, si se desempeñan de manera correcta y causan una buena impresión, pueden convertirse en trabajos fijos". Las prácticas, explican, son una actividad que complementa la formación profesional de los y las alumnas, ya que se les brinda la oportunidad de poner en práctica los conocimientos que han adquirido a lo largo de los diferentes cursos.

El objetivo de estas prácticas profesionales es que el futuro trabajador de la hostelería pueda conocer de primera mano el mundo laboral, desarrollar sus habilidades dentro del mismo y sumar experiencia laboral a su preparación para seguir creciendo. Pero también

es beneficioso para las empresas, puesto que tienen la oportunidad de formar y contratar a futuros profesionales que liderarán el sector de la hostelería.

Desde el Centro de Formación de Cafés y Bares agradecen a todas las socios que realizan esta labor de co-formación: Bar El Boticario, Bar Mikar, Grupo Tandem con todos sus establecimientos, Bar Birosta, Pub Moby Dick, Bar El Tuno, Rogelios, Rombo Central, Costa 8, Vinos Premier y El Rincón de Sas. "Gracias también a todos nuestros asociados que, a lo largo de las formaciones nos abren sus puertas para que podamos ir de visita con nuestros alumnos y alumnas. Esperamos que este año 2023 podamos formar a muchos más futuros trabajadores con vuestra ayuda", finalizan.

Bienvenida a los socios

MÁS DE 20 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS EN LA ASOCIACIÓN

Puede que no sean los mejores tiempos para emprender, sobre todo debido a la gran incertidumbre económica que han provocado la pandemia y la guerra de Ucrania. Sin embargo, pese a estas circunstancias, nuevos establecimientos siguen apostando por la Asociación de Cafés y Bares como apoyo, respaldo y defensor de sus intereses en el sector hostelero. El principal objetivo de esta asociación siempre ha sido y será ayudar a los bares y restaurantes defendiendo y representando al sector hostelero y buscando siempre una personalidad independiente y profesional de los cafés y bares. Por ellos, queremos aprovechar estas líneas para dar la bienvenida a los más de 20 establecimientos que se han incorporado a la Asociación.



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:

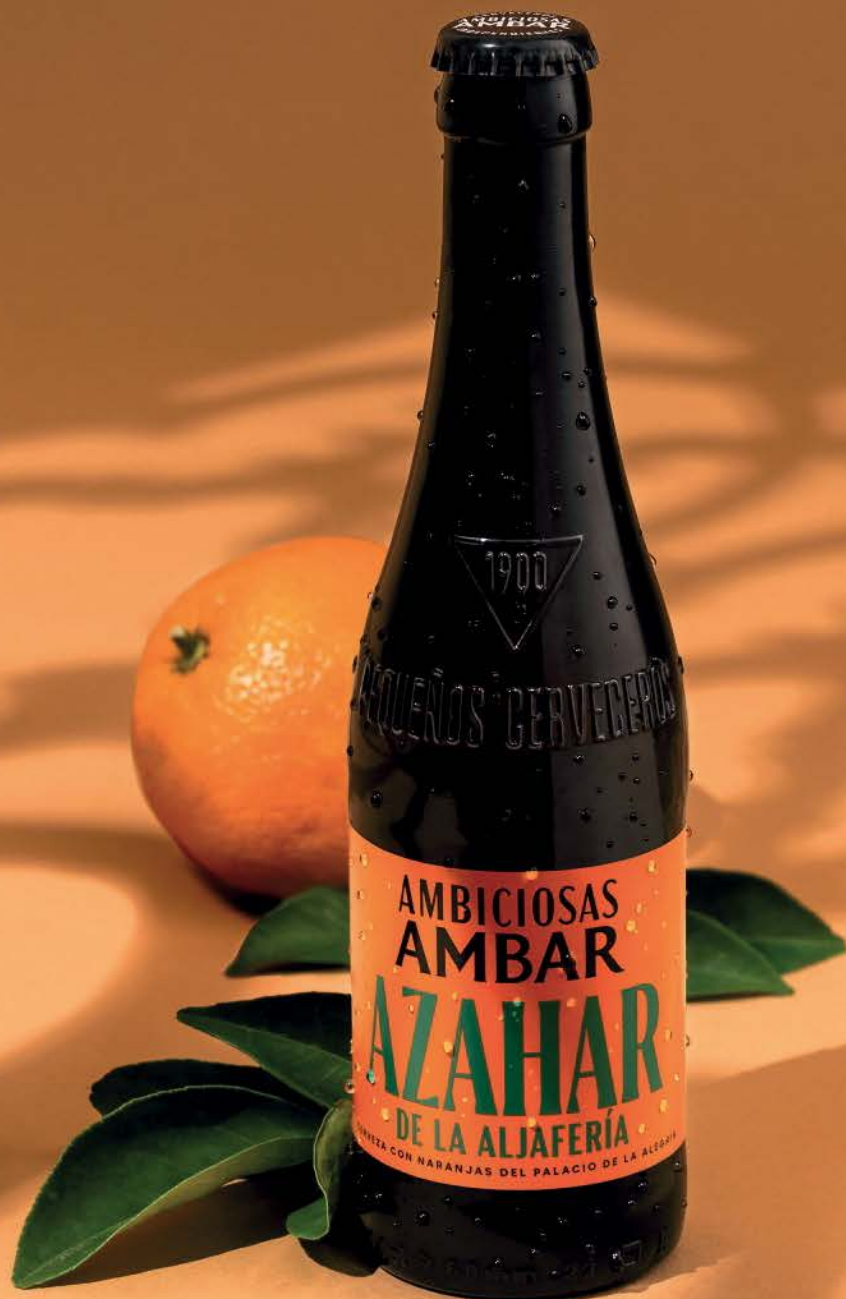
- Registro de ingresos y gastos en Estimación Directa Simplificada
- Registro Contable de IVA en módulos
- Legalización de libros y depósito de cuentas



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

LA CERVEZA DE LA ALEGRÍA



Elaborada con naranjas
del patio de la Aljafería

Ambar recomienda un consumo responsable.

1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS