

Zaragoza

HOSTELERA

Nº 345 | PRIMAVERA 2023



Los candidatos a la alcaldía de Zaragoza y al Gobierno de Aragón nos hablan sobre el sector de la hostelería.

Damos un paseo por el barrio de Jesús, la Jota y el Arrabal para conocer sus bares más míticos.

Conocemos las historias del bar Loom, el Caribe Park, el Aragón y la Taberna del Blues.

ZG
Z 

#ZGZteQuiere



Esterbien

Así es la Semana Santa en Zaragoza 🌟

❤️ 246

💬 98

Zaragoza te quiere

ESCAPADA

SEMANA
SANTA



Tel. 976 201 200
www.zaragozaturismo.es



ZARAGOZA

CAPITAL IBEROAMERICANA DE LA
GASTRONOMÍA SOSTENIBLE



EDITORIAL

Estimados candidatos a las próximas elecciones autonómicas y municipales: Les pedimos que no se olviden de la importancia del sector hostelero, no solo por lo que genera por sí mismo, tanto económica como socialmente, sino también por lo que aporta a otros sectores, como el agroalimentario o el turístico. La hostelería genera empleo de cada vez mayor calidad, apostando por la formación y especialización de los trabajadores, y su aportación al PIB en un país de servicios sigue siendo esencial. Además, los establecimientos hosteleros son el mayor escaparate y los mejores prescriptores de los maravillosos alimentos que se producen en nuestra comunidad. En un entorno cada vez más digital y cambiante, los bares, restaurantes, cafeterías o pubs evolucionan, pero mantienen una esencia estructural que difícilmente podrá ser reemplazada: son punto de encuentro, lugar de celebración y de disfrute de la gastronomía, incluso parte de la experiencia turística y cultural de cualquier persona que visite una zona o ciudad. Por todas estas razones, y muchas más que no cabrían en estas líneas, volvemos a insistir: no se olviden de la hostelería en sus políticas autonómicas y municipales, ya que de sus decisiones a la hora de facilitar o dificultar el trabajo de los autónomos y empresarios del sector dependerá el futuro del mismo.

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



PORTADA

La portada de este número, el 345 de la revista Zaragoza Hostelería, está inspirada en la primavera y en el inicio del buen tiempo que invita a disfrutar de las terrazas de los establecimientos hosteleros.

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

LA LLAMADA A LAS URNAS EL PRÓXIMO 28 DE MAYO

Estamos a las puertas de las elecciones autonómicas y municipales y hemos querido saber de primera mano qué opinan de la situación hostelera y qué propuestas plantean en esta legislatura los candidatos que se presentan.

PÁGINA
5



Asociados

Página **11**

BAR LOOM



Página **15**

BAR CARIBE PARK

Página **21**

BAR ARAGÓN



Página **24**

TABERNA DEL BLUES

Página **16-19**

**DE BAR EN BAR
ENTRE EL BARRIO
JESÚS, LA JOTA Y EL
ARRABAL**

Páginas **6-9**

**ENTREVISTA A LOS
CANDIDATOS A
LAS ELECCIONES
DE LA ALCALDÍA
DE ZARAGOZA Y
AL GOBIERNO DE
ARAGÓN**

Páginas **12-13**

**ZARAGOZA EN
MADRID FUSIÓN
2023**



Página **22-23**

**ARAGÓN, LA TIERRA
QUE NO TE DEJA DE
SORPRENDER**

Página **26 -27**

**DEL 1 AL 9 DE ABRIL
ZARAGOZA CELEBRA
SU SEMANA SANTA**

Página **29**

**EL CASCO
HISTÓRICO DE
ZARAGOZA YA TIENE
SU MEJOR TAPA**

Página **32 - 33**

**LA IMPORTANCIA
DE LAS PRÁCTICAS
LABORALES EN
NUESTRO CENTRO
DE FORMACIÓN**



LA LLAMADA A LAS URNAS EL PRÓXIMO 28 DE MAYO

ESTAMOS A LAS PUERTAS DE LAS ELECCIONES AUTONÓMICAS Y MUNICIPALES Y HEMOS QUERIDO SABER DE PRIMERA MANO QUÉ OPINAN DE LA SITUACIÓN HOSTELERA Y QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN EN ESTA LEGISLATURA LOS CANDIDATOS QUE SE PRESENTAN.

Los partidos políticos se encuentran en plena campaña electoral con miras al próximo 28 de mayo, fecha en la que se celebrarán tanto las elecciones autonómicas aragonesas como las municipales. Esta será la primera vez este año en la que los zaragozanos y aragoneses seremos llamados a las urnas, siendo la próxima vez en invierno, con motivo de la celebración de las elecciones generales.

El actual alcalde de la capital aragonesa Jorge Azcón pasará el bastón de mando del Ayuntamiento de Zaragoza al nuevo alcalde electo y dejará el sillón consistorial para disputar la presidencia de la DGA. De esta manera, los candidatos al Ayuntamiento de Zaragoza que se disputarán por su relevo son Lola Ranera por el PSOE, Natalia Chueca por el PP, Elena Tomás por ZEC, Fernando Rivarés por PODEMOS, Julio Calvo por VOX y Chuaquin Bernal por la CHA.

Y los candidatos al Gobierno de Aragón que pugarán por lograr el mayor número de escaños en las Cortes son el actual presidente de la DGA Javier Lambán por el PSOE, Jorge Azcón por el PP, Maru Díaz por PODEMOS, José Luis Soro por la CHA, Alejandro Nolasco por VOX, y Álvaro Sanz de IU.

En las siguientes páginas conocemos la opinión de estos candidatos, ordenados por los escaños que lograron en las elecciones de 2019, sobre la importancia que creen que tiene la hostelería para Zaragoza; así como su valoración sobre la situación actual del sector hostelero y cuáles son las propuestas que plantean para la hostelería en caso en esta próxima legislatura.

Cabe recalcar que los candidatos de los partidos políticos Ciudadanos, PAR, Aragón Existe o la recién nacida Aragoneses a la alcaldía de Zaragoza y a la presidencia del

Gobierno de Aragón no aparecen en estas páginas puesto que, en el momento de la maquetación de esta edición de la revista Zaragoza Hostelera, todavía no habían sido designados.

Principalmente, los diferentes candidatos a la alcaldía y la presidencia destacan el papel de la hostelería de Zaragoza como uno de los principales motores económicos que genera riqueza y empleo. Además, destacan su atractivo y capacidad para atraer turismo, de hecho, muchos lo consideran como un escaparate.

Y también, resaltan la importancia del sector tanto en la capital como en la comunidad autónoma no solo en el ámbito económico sino también en el social y cultural: los bares y restaurantes son un lugar de encuentro, socialización y convivencia, formando parte ya de nuestra cultura y modo de vida.

CANDIDATOS AL AYUNT



Lola Ranera
PSOE

CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Es innegable el papel que juega la hostelería en nuestra ciudad en diferentes ámbitos, desde un papel social y de conexión para los vecinos; su papel como uno de los principales vectores económicos y de empleo de la ciudad y, por supuesto, su papel como escaparate de nuestra gastronomía y de nuestro producto de proximidad.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

La hostelería fue uno de los sectores que más sufrió las consecuencias de la Pandemia. Entonces, la mayoría de las administraciones estuvieron a la altura. Sin embargo, las ayudas directas del Ayuntamiento de Zaragoza llegaron tarde y mal. Después de un periodo tan duro, me ilusiona ver que las tendencias de consumo en la hostelería son positivas en la ciudad de Zaragoza. A pesar de esta evolución positiva, en la actualidad nos encontramos con diversos factores que impiden la recuperación plena del sector.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Desde el Ayuntamiento debemos dar solución a las diferentes problemáticas que afectan a los hosteleros. Parte de mi programa busca solucionar la lentitud y rigidez de diferentes procedimientos administrativos que obstaculizan el ejercicio de la actividad hostelería. Por ejemplo, el actual procedimiento para la instalación de terrazas integradas se alarga durante meses, es necesario estipular un plazo determinado para la tramitación de estas licencias, uno de los grandes obstáculos administrativos que limitan la actividad hostelería.



Natalia Chueca
PP

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

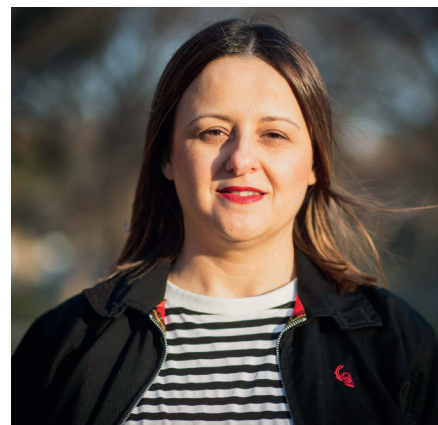
El sector de la hostelería en Zaragoza es imprescindible para nuestra ciudad. Los casi cuatro mil bares, cafeterías y restaurantes que levantan cada día sus persianas en Zaragoza son de una importancia capital en la generación de empleo y en el dinamismo económico y cultural de nuestra ciudad, forman parte de nuestro "ADN" social y cultural.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

El sector hostelero ha sido probablemente uno de los más castigados durante la pandemia y el Gobierno de Zaragoza fue sensible a esta grave situación desde el primer momento. Pese a las limitadas atribuciones que posee una administración local como el Ayuntamiento de Zaragoza se impulsaron acciones que ayudaron al sector en todo aquello en lo que nuestras competencias podían intervenir. Afortunadamente, las cosas han ido cambiando en estos últimos meses y claramente se observa un mayor dinamismo en el sector.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

La hostelería como parte intrínseca de la sociedad necesita ser cada día más sostenible y, de hecho, fue un sector pionero a la hora de generar proyectos como el de la Hostelería por el Clima en el que se debe seguir trabajando. El concurso de Tapas de Zaragoza y provincia es el más antiguo de España y fruto de este tipo de sinergias, nuestra ciudad se ve recompensada, algo fundamental para el turismo y que sin duda potenciaré cuando sea la alcaldesa de Zaragoza.



Elena Tomás Bona
Zaragoza en Común

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Sin duda es uno de los atractivos de nuestra ciudad, para los que vivimos y disfrutamos cada día de ella, pero también para las personas que nos visitan. La hostelería es un eje dinamizador de la economía, mantenedora de miles de empleos y de negocios familiares, es imagen de Zaragoza dentro y fuera de España. Como decía Gabinete Caligari... ¡No hay como el calor del amor en un bar! ¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

Se puede apreciar a simple vista los estragos que la pandemia ha causado, unido a las subidas de la luz y el gas, que ha hecho que esas perspectivas de recuperación se vean cada vez más lejos. Los pequeños bares y restaurantes que se sitúan en los barrios menos visitados son los que generan un tejido fuera del centro capaz de tejer barrio, son punto de encuentro entre vecinos y vecinas.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

El apoyo al comercio de proximidad es uno de los ejes de esas propuestas, por el poder generador de empleo y de punto de encuentro en los barrios que comentábamos anteriormente. Además, queremos unir este apoyo a la promoción de la marca Huerta de Zaragoza, para que cuando un establecimiento utilice productos de nuestra tierra esté identificado y podamos sacar pecho de la calidad con la que cuenta nuestro sector agroalimentario. Además del trabajo que se realiza desde Zaragoza Turismo, creemos que debemos fomentar el consumo local responsable entre los vecinos y vecinas, con campañas de promoción, visibilización y puesta en valor de lo que tenemos.

AMIENTO DE ZARAGOZA



Fernando Rivarés
Podemos

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Además de un sector económico con un destacado impacto en términos de creación de empleo, es un importante espacio de convivencia. Bares, restaurantes o cafeterías son mucho más que negocios. Son lugares de encuentro, de socialización. Además, junto a los comercios, son el mejor escaparate que puede tener una ciudad: tanto para aquellas personas que nos visitan, como para convertir nuestros barrios en lugares más amables y seguros para quienes vivimos en ellos.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

La hostelería ha vivido unos años muy complicados. Soy consciente de que muchos lo han tenido verdaderamente difícil para mantener las persianas subidas. Por eso es imprescindible asegurar unas condiciones dignas y unos ingresos suficientes tanto a las personas propietarias como a las que trabajan en el sector.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Al igual que para el resto de empresas, autónomos y familias, la inflación y el aumento de la factura eléctrica son los principales quebraderos de cabeza. A pesar de que las medidas adoptadas por el Gobierno de España, han logrado reducir esa factura de forma importante, es necesario ayudar a pymes y autónomos a hacer frente a la factura energética. Me comprometo también a desarrollar un plan de comercio y hostelería que revitalice el sector. Un plan que existe pero que el gobierno de Azcón no ha ejecutado. Y a retomar un mayor vínculo del sector con las políticas turísticas.



Julio Calvo
VOX

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

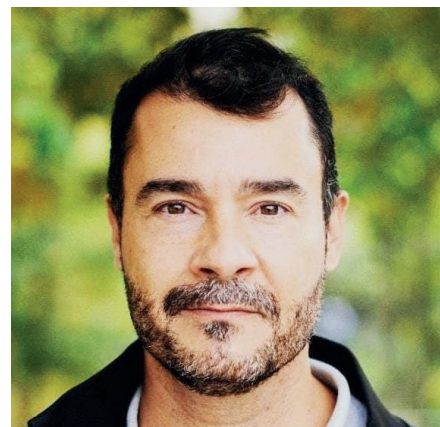
El sector de la hostelería es particularmente importante en nuestro país, y también, lógicamente, en Zaragoza. Es una de nuestras imágenes de marca como país, y un atractivo turístico de primer orden. Una ciudad sin un potente y atractivo sector hostelero pierde todas su posibilidades como foco de atracción turística. Y Zaragoza, afortunadamente, las tiene y debe seguir incrementándolas para seguir dando vida y personalidad a nuestras calles y plazas.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

Lo valoro con preocupación. Las amenazas que se ciernen sobre nuestra economía y sobre la hostelería en particular son ajenas a ella, pero le afectan. El COVID y el confinamiento subsiguiente le originó una pérdidas más acusadas que al resto de los sectores y el cierre definitivo de muchos establecimientos. Pero otro tanto está ocurriendo con el encarecimiento de las materias primas y la energía: un estrechamiento de los márgenes comerciales que amenaza la continuidad de muchos establecimientos y también dificultan la apertura de otros.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Desde el punto de vista urbanístico y cultural, seguiremos impulsando todas aquellas iniciativas que regeneren la escena urbana y restauren monumentos, abran museos, programen conciertos y festivales y, en definitiva, hagan atractiva nuestra ciudad e incentiven la llegada de visitantes y clientes a nuestros hoteles, bares y restaurantes.



Chuaquín Bernal
CHA

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Juega un papel esencial en nuestro modo de vida más habitual, conformando parte de nuestra propia cultura e identidad, y con una gran capacidad de creación de empleo. La hostelería es un espacio social, de encuentro y reunión, con un valor añadido diferencial al meramente productivo. Por tanto, debe tener unas políticas públicas propias.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

Es uno de los más afectados por la doble crisis que seguimos padeciendo, la pandemia COVID y la guerra de Ucrania, motivo por el cual se llegó a un acuerdo entre el Gobierno de Aragón y los agentes sociales en 2020 para consensuar una estrategia aragonesa para afrontar esta crisis. Siendo conscientes de que toda ayuda pública será insuficiente seguirá siendo necesaria, ya que el sector contribuye a la recuperación de la economía zaragozana.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Una de nuestras prioridades va a ser mantener unos cauces abiertos de comunicación entre el sector y el Ayuntamiento de Zaragoza y el Gobierno de Aragón. Impulsaremos el reclamado "Plan de Apoyo" que incluya la formación del personal trabajador y reduzca la temporalidad laboral. Proponemos continuar en planes conjuntos contra la violencia machista. Debemos apoyar la digitalización para mejorar la gestión interna y la promoción de los servicios. Potenciar la puesta en marcha de políticas destinadas a fomentar el consumo de proximidad, con productos aragoneses y de la huerta zaragozana.

CANDIDATOS AL GO



Javier Lambán
PSOE

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Es un sector fundamental y nuestro gobierno así lo ha demostrado con la puesta en marcha de políticas para impulsarlo. La pandemia y las restricciones supusieron un varapalo pero tuvimos claro la necesidad de habilitar ayudas a nivel nacional y autonómico. Es un sector que crea riqueza y empleo y por consiguiente fija población.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

La pandemia y las restricciones le afectaron de manera muy directa. Nuestro gobierno se volcó en compensar aquellas pérdidas generadas como consecuencia de esta crisis sanitaria. Aprobamos 3 planes de choque por valor de 85 millones de los que 61 se destinaron a ayudas directas, siendo Aragón la que más ayudas directas otorgó. Un sector que supo aguantar estos embates y ha sabido mantenerse con una oferta consistente y atractiva. Es ejemplo de sector activo, comprometido y de gran calidad y muy extendido en el territorio.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Siempre hemos sido sensibles a las demandas del sector y continuaremos en esta línea. Nuestro gobierno va a estar siempre receptivo y atenderá aquellas peticiones que nos demanden y que permitan que un sector tan relevante para nuestra economía se mantenga en óptimas condiciones. Contemplamos planes de apoyo con ayudas que deben focalizarse e impulsarse en función del análisis de sectores, subsectores y dificultades específicas de los mismos.



Jorge Azcón
PP

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

La importancia del sector en Aragón es fundamental, y no sólo en lo económico, sino también en el ámbito social y cultural que implica siempre sentarse ante una buena mesa o tapear con los amigos por las calles de nuestras ciudades y de nuestros pueblos. Por esa razón, debemos redoblar esfuerzos desde todas las instituciones para ayudar al sector.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

El sector hostelero ha sido sin duda uno de los más castigados durante la pandemia padeciendo inevitablemente los peores efectos de una situación que llevó al límite a muchos pequeños hosteleros. Hoy sin duda, el panorama es radicalmente distinto y se abre una ventana a la esperanza de un sector que trimestre a trimestre ve mejorar sus números. Las cosas se están haciendo francamente bien desde un sector cada vez más profesionalizado y que está poniendo a Aragón dentro de los estándares más altos de calidad.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

A pesar de las buenas perspectivas del sector, resulta evidente que el crecimiento de la inflación y la subida de las materias primas pueden poner en peligro la recuperación del sector. Es por ello que deberemos estar preparados para tomar medidas. Aragón es una tierra con grandes contrastes demográficos, por ello, trabajaremos para que todos los pueblos tengan ese punto de encuentro común abierto como una de tantas medidas más para evitar la despoblación.



Maru Díaz
Podemos

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Es un sector muy importante porque es fuente de riqueza y de creación de empleo, pero su importancia va mucho más allá porque sus establecimientos son espacio de convivencia, socialización y encuentro. Dinamizan nuestros barrios y pueblos y los dotan de ambiente y de vida. Además, pone en valor los productos agroalimentarios de alta calidad que producimos en Aragón.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

La hostelería vive un momento complicado: la crisis del covid y las restricciones tuvieron un impacto directo, a lo que hay que añadir el peso de la inflación y el aumento de la factura energética. El sector necesita ayuda para asegurar que se mantienen levantadas las persianas, que se mantienen unos ingresos suficientes y unas condiciones dignas.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Hay que seguir apostando por el talento y la formación profesional. La formación y cualificación es fundamental para asegurar la viabilidad del sector y poder competir en calidad. Ante el incremento de la factura de luz proponemos abrir a autónomos y pymes las ayudas para hacer frente al pago de facturas energéticas. Hay que dar recorrido a la Ley de Autónomos de Aragón, que recoge medidas de apoyo en materia de financiación, segunda oportunidad o desarrollo de plataformas tecnológicas de venta. Esto podría ser una ayuda para que los negocios tradicionales pudieran competir con las grandes franquicias y con los nuevos modelos de negocio de reparto a domicilio.

BIERNO DE ARAGÓN



Jose Luis Soro
CHA

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Juega un papel esencial en nuestro modo de vida más habitual, conformando parte de nuestra propia cultura. Por tanto debe tener unas políticas públicas propias en Aragón. Estamos obligados a llevarlo a cabo, tanto por su capacidad de creación de empleo como por su distribución en todo el territorio.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

Es uno de los más afectados por la doble crisis que seguimos padeciendo, la pandemia COVID y la guerra de Ucrania. De este modo, se llegó a un acuerdo entre el Gobierno y los agentes sociales en 2020 para consensuar una estrategia aragonesa para afrontar esta crisis. Siendo conscientes de que toda ayuda pública será insuficiente seguirá siendo necesaria, ya que el sector contribuye a la recuperación de la economía.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Una de nuestras prioridades va a ser mantener unos cauces abiertos de comunicación entre el sector y la administración aragonesa. Impulsaremos el reclamado "Plan de Apoyo" que incluya la formación del personal trabajador y reduzca la temporalidad laboral. Debemos apoyar la digitalización para mejorar la gestión interna. Potenciar la puesta en marcha de políticas destinadas a fomentar el consumo de proximidad, con productos aragoneses, como el canal Horeca. Finalmente, proponemos adoptar una doble vía de apoyo, ya que la realidad de este sector es diferente en aquellos establecimientos de las grandes ciudades que en los núcleos rurales.



Alejandro Nolasco Asensio
VOX

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Es de una importancia capital. El sector hostelero es uno de los principales dinamizadores económicos del país y de nuestra comunidad. La hostelería aragonesa es una de las mejores del mundo por su atención y calidad.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

El sector hostelero ha sufrido las restricciones del COVID-19; la mayoría de estas restricciones se han aplicado de manera arbitraria e irresponsable. Muchísimos establecimientos hosteleros no han podido resistir y han cerrado durante el año 2020 y 2021. La cantidad de bares, restaurantes y cafeterías que siguen cerrando es ingente. Conozco personalmente el caso de pequeños bares que han cerrado por tener que pagar más de 6000 euros de luz. Esto es insostenible. Algunos hosteleros han sobrevivido por tener en propiedad el local en que desarrollan la actividad, de lo contrario es un verdadero reto mantener un negocio hostelero en Aragón.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Muchas de las medidas a tomar son municipales, por ejemplo, abaratar las tasas por utilización de espacio público para colocación de terrazas. Así lo hemos hecho en Teruel y también mi homólogo en el Ayuntamiento de Zaragoza. Pero desde el Gobierno de Aragón se puede hacer mucho más. Hay que crear un paquete de ayudas directas, de verdad, no migajas, a los hosteleros de nueva implantación y a los que llevan años desarrollando la actividad.



Álvaro Sanz
IU

¿CUÁL CREE QUE ES LA IMPORTANCIA DE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA?

Como lugar de convivencia importante supone un formidable escenario para las políticas públicas como la lucha contra la violencia machista o la salud pública. La hostelería emplea a mucha gente y está distribuida por todo el territorio por lo que juega un papel protagonista en el aspecto social de construcción de sociedad de Aragón.

¿CÓMO VALORA EL ESTADO ACTUAL DEL SECTOR?

El sector de la hostelería supone una realidad ampliamente diversa, y por tanto el estado actual es variable según a qué ámbito del nos referimos. No es lo mismo una gran superficie en una zona turística de Aragón que un pequeño establecimiento de una zona despoblada. Pero en todos los casos fundamentalmente nos preocupa que haya problemas para dar estabilidad a las plantillas y trabajadores. El sector para prestar servicio necesita seguridad y disponer de herramientas de conciliación que permitan una contratación estable para que los profesionales puedan concentrarse en ser hosteleros y no en tener que hacer malabares con las plantillas para conseguir tener algo de rentabilidad.

¿QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LA PRÓXIMA LEGISLATURA?

Vamos a trabajar sin duda en solventar los problemas de contratación y en dar la estabilidad que sabemos que necesita el sector, pero también creemos que es un reto ejercer una mediación entre la actividad económica cultural y lúdica que supone la hostelería y el derecho al descanso de los vecinos.

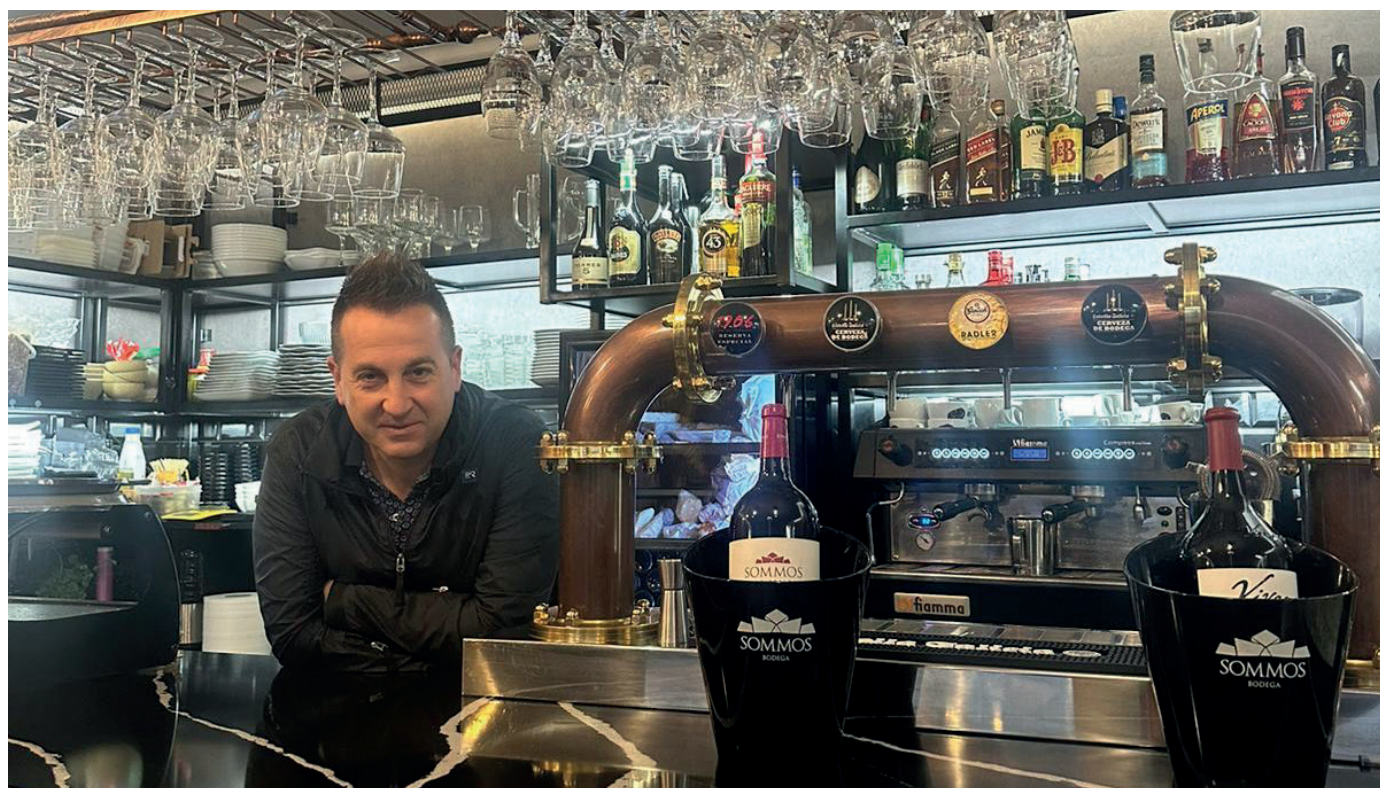
Nacimiento del Río Pitarque.
Comarca del Maestrazgo. (Teruel).

Aragón

Por miles de emociones

BAR LOOM

EL BAR LOOM, UN RINCÓN PERFECTO PARA TOMAR EL VERMÚ EN LA CALLE DE CÁDIZ.



Loom, un coffee pequeño, surge a partir del modelo de negocio de grandes ciudades como Madrid o Barcelona, tal y como nos explica Javier, uno de los tres socios emprendedores. Su aventura comenzó años atrás, cuando abrió junto con otro compañero Mondo Café, ahora “vecino” del actual Loom, en Calle Cádiz. Tras buscar distintas ubicaciones y sopesar la posibilidad de asentarse en Plaza de los Sitios, finalmente se decantaron por la céntrica calle zaragozana: “Estaba pegadita a Mondo y, bueno, podíamos utilizar sinergias”.

El Bar Loom abrió sus puertas en abril de 2021 manteniendo parte de la historia de su local. Loom, que en inglés significa “telar”, hace referencia al antiguo espacio destinado al tejido en la misma ubicación.

Entre las especialidades de la casa desta-

can sin lugar a dudas las tapas, aunque también se puede disfrutar de exquisitas elaboraciones de steak tartar, carpaccio, ensalada, ibéricos, poke bowls o ramen. “Soy un fijo de la ensalada de tomate rosa, con bonito, anchoas, boquerón, pimiento rojo y oliva negra. Luego, me gusta tomar un plato de cecina”, comenta Javier sobre sus preferencias gastronómicas.

La participación en el Concurso de Tapas de 2021 supuso un punto de inflexión para Loom gracias a la repercusión de su Frigolla con sardina ahumada y la buena acogida que tuvo la propuesta. Tanto es así que Loom ha decidido mantener la tapa en carta, pero con un aire reinventado: adaptándola a formato bowl.

La posibilidad de tener una terraza al aire libre es un recurso muy interesante que Loom intenta aprovechar: “El límite que

tiene la Calle Cádiz es que puedes poner mesas limitadas en el centro. Cada establecimiento tiene cuatro. Posteriormente, surgió la oportunidad del porche”. Gracias a ello, Loom dispone actualmente de un espacio al aire libre fantástico y con mayor disponibilidad de mesas.

Las redes sociales de Loom son utilizadas como escaparate de su magnífica propuesta culinaria. A partir de contenido renovado semanalmente, el negocio comparte con sus seguidores diferentes aspectos como la ubicación, el ambiente, la famosa hora del vermut o las tapas disponibles en barra.

Respecto a las últimas novedades, Javier se muestra realmente satisfecho por la reciente apertura de “Mondo San Miguel”, un local que duplica las dimensiones del original Mondo Café. De este modo, el negocio consigue ampliar la oferta de su solicitada cocina manteniendo su excelente céntrica ubicación zaragozana.

De cara al futuro, Javier, un apasionado de su trabajo, considera que lo más positivo de su labor es el contacto directo con sus empleados y clientes: una relación que desea mantener en todo momento. Continúan los retos e ilusiones, y la ambición por conseguir que todos sus clientes disfruten de la auténtica experiencia Loom.



DE LUNES A JUEVES
DE 10:00 A 22:00.
VIERNES Y SÁBADO
DE 10:00 A 01:00.
DOMINGO
DE 10:00 A 22:00



CALLE DE CÁDIZ,
50004 ZARAGOZA

TELÉFONO: 615 99 36 91

ZARAGOZA EN MADRID FUSIÓN 2023



El congreso de gastronomía más influyente del mundo regresó a Madrid del 23 al 25 de enero en IFEMA, donde batió récord con 21.106 visitantes, un 25% más que en 2022. Un elevado número de congresistas, jóvenes de escuelas de hostelería y periodistas acudieron para escuchar las ponencias de cocineros, productores, bodegueros, pasteleros y panaderos.

Esta última edición de Madrid Fusión buscaba reivindicar la diversidad que presenta la cocina contemporánea en el momento actual, sin barreras, sin seguir una misma tendencia, manifestándose de una forma infinita y diferente. Es por ello, que esta edición ha subido al escenario de IFEMA una amplia diversidad de cocineros, restaurantes y tipos de cocina innovadores que han puesto de manifiesto la revolución de la cocina contemporánea en la actualidad. Entre el gran número de ponentes que han participado este año en Madrid Fusión Alimentos de España podemos destacar la presencia de grandes cocineros como Dabiz Muñoz, Massimiliano Ala-jmo, Poul Andrias Ziska o Malena.

LA PARTICIPACIÓN DE ZARAGOZA EN MADRID FUSIÓN 2023

Zaragoza estuvo presente en la última edición del Congreso Internacional de

Gastronomía Madrid Fusión ostentando el título de Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible.

Sara Fernández, vicealcaldesa y consejera de Cultura y Proyección Exterior participó en un coloquio junto al presidente de la Academia Iberoamericana de Gastronomía, Rafael Ansón, donde se reflexionó sobre la gran importancia de la sostenibilidad en el desarrollo del sector gastronómico.

“Por un lado, hemos ayudado a que el sector mitigue su huella de carbono, y por otro lado, hemos mejorado el servicio que presta o que se presta a los zaragozanos y a los visitantes, que ahora es mucho más sostenible”, destacó Sara Fernández.

Además, Zaragoza Turismo participó en el stand de “Saborea España” donde diferentes establecimientos pertenecientes a la Asociación de Cafés y Bares así como a HORECA, realizaron distintas actividades tales como el showcooking que realizó Adrián García, del restaurante zaragozano Brasserie Fire, ganador de la última edición del Concurso de Tapas de Zaragoza. En esta presentación mostró la realización de su tapa ganadora “El Magañón”, un trampantojo de helado magnum, temptantion caliente de ternasco de Aragón IGP, con envoltura de gelatina.

Además, también se presentaron dos talleres de vinos en el aula de vinos del stand donde Rubén Martín y Natalia Martínez de Amontillado Winebar, realizaron “Variedades y finos minoritarios en montaña en Aragón” y, David Pérez, del Restaurante La Prensa, realizó una cata de 3 referencias de vinos aragoneses a la que denominó: “¿Parcelización o bor-gonización?”

También tuvieron lugar dos talleres más de tapas donde Susana Casanova, del Restaurante La Clandestina, presentó su creación “bacalao al ajoarriero con pimientos caramelizados, seta Shimeji y huevo con su torrezno”. Por otro lado, David Boldova del Restaurante Novodabo, distinguido por un Sol Repsol, mostró una creación de “gamba roja, anguila hortalizas de Zaragoza, azafrán de Monreal del Campo y caviar de esturión del Pirineo”.

Otras actividades a destacar que tuvieron lugar en el espacio polivalente del stand de “Saborea España” fueron el taller llamado “de fruta madre” en el que Claudia Vitijju, maestra chocolatera, dio una breve charla sobre la historia del chocolate y Zaragoza mostrando como producto protagonista a las frutas escarchadas bañadas en chocolate.

I CAMPEONATO OFICIAL HOSTELERÍA DE ESPAÑA TAPAS Y PINCHOS

Hostelería de España impulsó este Campeonato que aglutina los diferentes campeonatos del país y que tiene como finalidad poner en valor la tapa como elemento esencial de la gastronomía española y fomentar la profesionalidad del sector.

El campeonato tuvo lugar los pasados días 23 y 24 de enero en el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión donde se concentraron las diferentes Aso-

ciaciones y Federaciones que representan al tejido empresarial del sector. Restaurantes, bares y cafeterías participaron en este primer campeonato para ganar el premio a la “Mejor Tapa/Pincho de España”.

La participación zaragozana dentro del campeonato estuvo liderada por dos participantes. Por un lado, Adrián García, del restaurante Brasserie Fire, en representación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza con su tapa “El Magañico” ganadora de la última edición del Concurso de Tapas de Zaragoza. Por otro lado, Susana Casanova, de La Clandestina, en represen-

tación de la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza, participó con su tapa “Cruz de navajas” ganadora del Concurso de Tapas de Zaragoza en 2019.

Esta última tapa se coronó nada menos que como la ganadora de la primera edición del Campeonato Oficial Nacional de Tapas y Pinchos. Una tapa que contiene un total de ocho elaboraciones y que se compone de una navaja de ajoblanco con melocotón de Calanda encurtido, gel de cava aragonés, perla de reducción de fondo de pata de vaca, coral de borraja y piel de limón.



Cariñena

CDA

CORONA DE ARAGÓN

GRANDES VINOS



GRANDES VINOS

The legacy of Cariñena

BAR CARIBE PARK

UN PARAÍSO CARIBEÑO EN MITAD DEL BARRIO DE SAN JOSÉ, ASÍ ES EL BAR CARIBE PARK



Estar en el Caribe mientras tomamos unas tapas en San José, esto es lo que quiere conseguir Antonio, un cubano asentado en Zaragoza que lleva las riendas del bar-terrazza Caribe Park.

Tras cuarenta años en la terraza del Parque Pignatelli, el viejo Caribe Park ha pasado a convivir con los vecinos del zaragozano barrio de San José, uno de los más famosos de la capital aragonesa. Lo que antes era un quiosco, ahora es un local con una gran terraza exterior, perfecta para disfrutar de las tapas, bocadillos y ambiente que ofrece el establecimiento.

Su nombre ya es una declaración de intenciones. “Fue cosa de mi padre. Cuando cogimos el quiosco, era una manera de recordarnos lo nuestro, nuestras raíces. Nos gustó porque era como tener el Caribe en el parque”, co-

menta Antonio atendiendo a nuestra visita. Tras el cambio de local, el nombre se sigue manteniendo. Al fin y al cabo, no está muy lejos de la antigua ubicación, y siguen teniendo clientes comunes.

Como en casi todo, los comienzos son complicados, y pese a tener experiencia ha costado que el nuevo Caribe se asiente en el barrio. Su forma de trabajar es muy similar a la que tenían, pero han adaptado la carta y van cambiando con el paso del tiempo para innovar y diferenciarse de los demás, algo que Antonio buscó desde el principio: “Yo quiero hacerme notar, hacer cosas nuevas. Hemos hecho fiesta vaquera. A nadie se le había ocurrido, por ejemplo, traer a Papá Noel al bar...”.

Esa innovación también se traslada a la cocina. El Caribe Park participó en el concurso

de tapas, y tuvo mucha aceptación. Gracias a ello, la gente fue y descubrió el bar. “El boca a boca, el que cada vez venga más gente recomendada por nosotros es fundamental”. La publicidad que dan actos como este es mucho más eficaz que otras plataformas. Además, también participó en el Bocata Fest con un bocadillo que, debido a su éxito y sus raíces cubanas, se ha mantenido en carta tras el certamen. El sabor cubano predomina en muchos de los productos que se ofrecen en la carta. El bocadillo con lechón asado a fuego lento, el de ropavieja... Hay mucha variedad de opciones para disfrutar tanto en el local como en la terraza; perfecta para despreocuparse al estar muy acotada y en una zona muy tranquila.

Antonio es un enamorado de su trabajo, y cada vez que nos lo transmite, lo hace con una sonrisa sincera: “Lo digo siempre. Lo más positivo de tener un bar es la gente. Esa familiaridad que coges con tus clientes. Como si fuera una familia. En estos ocho meses la gente te acoge, te trata muy bien. Cuando te van conociendo saben cómo eres, te acogen y ya eres uno más del barrio. Eso es lo mejor. El haber visto mamás con cochecitos y ahora ver que ya son abuelas...”, comenta nuestro anfitrión. Su objetivo es que la gente los conozca por ellos mismos y que entren a ver, y sobre todo a probar.



DE LUNES A DOMINGO
DE 9:00 A 00:00
CERRADO
MARTES (TARDE)
MIÉRCOLES (TODO EL DÍA)



C. DEL ARCIPRESTE DE
HITA, 5-7, 50007 ZARA-
GOZA
TELÉFONO: 611 44 81 21

DE BAR EN BAR, ENTRE EL BARRIO JESÚS, LA JOTA Y EL ARRABAL

VOLVEMOS CON UNO DE NUESTROS TRADICIONALES PASEOS POR ALGUNOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LA CIUDAD QUE FORMAN PARTE DE LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y, DE NUEVO, NOS PERDEMOS POR LA MARGEN IZQUIERDA DEL EBRO PARA RECORRER LOS ALREDEDORES DE UNA DE LAS VÍAS MÁS LARGAS DE LA CAPITAL ARAGONESA: LA AVENIDA DE CATALUÑA.

Si en el número anterior os proponíamos perdernos por el barrio histórico del Arrabal, en esta ocasión seguimos por esta zona, pero llegando hasta el final de La Jota, incluso un poquito más allá. En este paseo encontramos desde emblemáticas vermuterías con años de historia hasta restaurantes o bares “de los de barrio, de toda la vida”, pasando por ofertas de lo más variadas que van desde los callos o las madejas, hasta las demandadas croquetas o las tortitas de camarón.

Comenzamos por uno de los míticos del vermuteo zaragozano ubicado en el corazón del barrio Jesús: el bar Fausto. El establecimiento está a punto de cumplir 80 años de vida y lo hace a manos de Eduardo López y María Serrano, quienes cogieron las riendas de esta tasca hace unos meses. Entrar al Fausto es llegar a casa. Y es que en el local cada cliente tiene nombre y apellidos. “Qué tal, Paco. Cómo estamos esta mañana”. “¡Cómo nos dejan!”, bromea.

En mayo de 2022 sus predecesores, Manuel Frago y Encarna Cirés; se despedían de sus clientes tras 28 años de andadura no sin antes ceder el testigo a quien había sido su camarero durante más de 4 años y a la pareja de éste. Los jóvenes han mantenido la esencia, pero sin dejar de innovar, sobre todo en lo culinario. Destacan su croqueta de vinagrillos, la de borraja con jamón o sus calamares y gambas en tempura, entre otras propuestas: “Apostamos por producto de temporada, de proximidad y de alta calidad”.

En sus vitrinas encontramos además vinagrillos, raciones y sus emblemáticas anchoas. “No me dan tregua. Me pego limpiando prácticamente todo el día”, afirma María. Eso sí, lo hace como antaño, en la fregadera, bajo un hilo de agua que cae del grifo. Si se tuvieran que quedar con algo, aseguran, sería “con la gente, que es ya casi de la familia”. “Cuando haces esto para ti mismo, se

multiplica la responsabilidad, pero también el cariño que le pones a todo”, concluye.

“SI ME QUEDABA EN SEVILLA IBA A SER UN SEVILLANO MÁS CON UN BAR MÁS. AQUÍ IBA A HACER LAS COSAS DISTINTAS”

A escasos metros, en la conocida como plaza del Dragón nos topamos con otro mítico del barrio. Se trata de Antonio José Riscart, alias Antoñito el Sevillano, como se llama su establecimiento. Un local amplio y luminoso en el que destaca su oferta gastronómica que, como su nombre indica, trae sabores del sur.

Foto 01: Eduardo López y María Serrano, propietarios del Bar Fausto

Foto 02: Antonio José Riscart, propietario del Bar Antoñito el Sevillano



“Si me quedaba en Sevilla iba a ser un sevillano más con un bar más. Aquí iba a poder hacer las cosas distintas”, reconoce.

Ubicado en el 15 de avenida Cataluña desde hace 4 años, lleva en Zaragoza una década ofreciendo productos típicos de su tierra como el mojo picón, el rabo de toro, el ‘pescaito frito’, sus papas con “sabor a cai”, una amplia variedad de ‘tostaitas’ y las tortitas de camarón o el solomillo al whisky de carne ibérica preparado a la brasa: “Con tanta competencia ofrecer algo distinto es fundamental. Muchas de las cosas que tengo, solo las tengo yo”.

Mientras atiende a sus clientes de diario, Antonio luce una camiseta que reza “De Triana al cielo”. Y es que el amor que siente por sus raíces queda patente desde el momento en el que pones un pie en el local: “He sido mecánico, carnicero y militar. Quería cambiar de aires, tener más tiempo para mi familia y trabajar para mí. O salía bien o salía mal”. Afortunadamente, no sin esfuerzo y mucho trabajo, lo consiguió: “Me siento parte del barrio y de la ciudad”.

Ya en las inmediaciones de la plaza Mozart nos topamos con el Café del Marqués, regentado por Fernando Jarauta. “Abrimos el 14 de febrero, el día de San Valentín, hace 14 años”, recuerda el hostelero. Algo que refleja la historia de amor que el zaragozano siente por la profesión a la cual se dedica desde siempre: “Mis padres tenían un restaurante, el Mesón La Jota, y ya de crío me tocó echar una mano”.

Allí llegaron a dar más de 100 menús diarios. “Eran otros tiempos, las cosas han cambiado demasiado”, lamenta. Y es que, tras el varapalo de la pandemia; son muchos los hosteleros que admiten que

las cosas no han vuelto a ser como antes. “Creo que nos ha permitido valorar los buenos momentos como nunca antes lo habíamos hecho, pero ha sido muy duro”, reivindica. Aún con todo, la vocación siempre gana: “La hostelería me ha gustado siempre. La verdad es que no entendería la vida de otra manera”.

Foto 03: Fernando Jarauta, propietario del Café del Marqués junto a Emma Monje, su cocinera.

Foto 04: Café del Marqués, premio a la Mejor Croqueta de Zaragoza 2022

Foto 05: Hui Zhou, propietario del Bar Claudia

“LA HOSTELERÍA ME HA GUSTADO SIEMPRE. NO ENTENDERÍA LA VIDA DE OTRA MANERA”



En el Marqués podemos tomar desde un plato del día, hasta hamburguesas y bocatas, raciones, tapas, ensaladas o tostadas. Sin embargo, si hay algo que los identifica son sus croquetas. No en vano, el local se alzaba con el premio a la Mejor Croqueta de Zaragoza en 2022 con su propuesta de 'Costilla de cerdo de Teruel marinada en cerveza Export', obra de Emma Monje, su cocinera desde los inicios: "El apoyo del equipo, y de Monje en particular, han sido fundamentales para llegar hasta aquí, casi tanto como el cariño y el apoyo de la clientela".

En la avenida La Jota 51 se encuentra el bar Claudia, un negocio familiar que abrió sus puertas hace 12 años. "Nos gusta mucho este lugar y la gente de la zona. La clientela es muy simpática. Lo mejor de este trabajo es formar parte de su día a día. Ves crecer a la gente", reconoce Hui Zhou. Este bar abre todos los días de la semana, y da servicio a un público muy variado debido a su ubicación entre un centro de salud, un instituto, un hotel y varios comercios.

"Es una zona que tiene mucha vida y vienen desde estudiantes a turistas o

trabajadores de todo tipo", advierte. En su barra encontramos una amplia variedad de tapas, raciones y minis, así como desayunos dulces y tostadas. ¿Lo que más trabajan? Bocadillos, pinchos de tortilla -de varios tipos- y huevos gambas, sin olvidar el chocolate con churros, que triunfa cada mañana.

A sus 23 años, Zhou llegó a España con tan solo 9, y reconoce que se siente como en casa. Aunque ha residido en Barcelona hasta hace un año, llegó a Zaragoza por amor, donde regentará el bar Claudia junto a su pareja. "Estamos trabajando en novedades en la carta, por ejemplo, queremos incluir algunos platos de

"LO MEJOR DE ESTE TRABAJO ES FORMAR PARTE DEL DÍA A DÍA DE LA GENTE"

comida de nuestro país", explica.

Mikar y Mikar 2: todo queda en casa

A escasos metros, en el 37 de la calle de Felisa Galé, encontramos uno de los establecimientos más míticos del barrio: el Mikar. No en vano abrió sus puertas hace más de 50 años. Fue en 1992 cuando pasó a manos de Miguel Ángel Rodríguez, de Granada, y Juan Antonio Cano, su cuñado. "Cerró la fábrica en la que trabajaba y surgió la oportunidad de coger este local entre los dos, y no nos lo pensamos", rememora.

Ya en 2018 Rodríguez decidió pasarle el testigo a sus hijas, Vanesa y Juana María, quienes han mantenido la esencia y la filosofía del local de toda la vida: "Son jóvenes, se han formado y han estado aquí desde niñas. Lo están haciendo muy bien", reivindica.

Hoy, quien pasa por el Mikar no puede dejar de probar sus papas, raciones de calamares y ensaladilla o los bocadillos -hay casi 40 tipos distintos- aunque su plato estrella son las albóndigas con tomate, preparadas siguiendo una receta familiar de tres generaciones. "Viene gente de fuera para probar estos platos. Para nosotras es todo un orgullo", admite Vanesa. Además, haciendo honor a sus raíces "granaínas", las jóvenes regalan una tapa con cada consumición, "como se hace en Andalucía".

Al poco tiempo de abrir el Mikar, nació el Mikar 2 al otro lado del barrio, en una zona conocida como El Colector, en la calle Pintor Manuel Viola. Debido al gran nivel de trabajo que había por aquel entonces, el granadino decidió traspasar el negocio a sus sobrinas, Mary y Juani Rodríguez, en el año 2003. "Mi hermana trabajaba aquí desde que abrió.



Foto 06: Mari y Juani Rodríguez, propietarias del Bar Mikar 2



Foto 07: Vanesa y Juana María, propietarias del Bar Mikar



“ES MUY AMENO
Y LA GENTE NOS
QUIERE MUCHO.
MUCHOS CLIENTES
YA SON FAMILIA.
ES UNA FORMA DE
VIDA”

Foto 08: Francisco Javier Guzmán y María de los Milagros Blasco, propietarios del Bar Emilio

Foto 09: Bar Emilio, parada indispensable para estudiantes, profesores y trabajadores de la zona

Surgió la oportunidad, y aquí estamos”, afirma Mary. Hoy están las dos solas, mano a mano, sacando adelante el trabajo del bar y del comedor, pero hubo un momento en el que llegaron a tener hasta seis personas trabajando.

Tras más de dos décadas tras la barra, ambas aseguran que lo mejor de su trabajo es su clientela. “Es muy ameno y la gente nos quiere mucho. Muchos clientes ya son familia. Es una forma de vida”, admite Juani. Entre sus especialidades se encuentran los huevos rotos -que preparan con jamón, longaniza, foie, gulas o chistorra- y los chipirones a la plancha. “Nos pegamos buenas palizas de limpiar”, reivindican. También destacan sus raciones de morro y madejas y su menú del día, todo de comida casera: “Aquí se come bien, hacemos platos para llenar la tripa”.

La ruta finaliza en la calle Río Perejiles 1, en Cobasa, al final de la avenida Cataluña, donde se encuentra el bar Emilio. En un local pequeño, pero matón, encontramos a Francisco Javier Guzmán y a María de los Milagros Blasco. En apenas 20 metros cuadrados cuentan con cuatro mesas y una nutrida barra con raciones y tapas de todo tipo. No en vano, cuentan con varias fábricas y dos institutos en la zona, que les dan “mucho faena” durante todo el día.

“Llegamos aquí en 2019, apenas unos meses antes de la pandemia. El bar llevaba cerrado dos años”, explica Javier. “Primero regentamos el bar del Hogar del Jubilado del Oliver durante tres años. También estuvimos ocho años en la cervcería La Ría. Un día surgió la oportunidad de comenzar con este negocio y dijimos, ¿por qué no?”, explican.

Sin lugar a dudas, y a pesar de las dificultades, han logrado hacerse un hueco en la zona como demuestran sus paredes llenas de dibujos de los niños del barrio. Destacan sus desayunos y almuerzos, pensados para el público más joven, en los que cuentan con variedades dulces y saladas, “a precios populares”. “Por la mañana tenemos mucho estudiante y profesorado. También andarines, ciclistas y trabajadores, sin olvidarnos de nuestros jubilados”, resume el hostelero, que reivindica esta zona, a pesar de estar lejos del centro: “Tenemos zonas verdes, cancha de baloncesto, y es fácil aparcar. Invito a la gente a que venga a conocer este lugar”.

AHUYENTALOBOS

LAS INDOMABLES



EL QUESO PARA DEJARSE DE CVENTOS

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.



BAR ARAGÓN

PARADA OBLIGATORIA EN EL CORAZÓN DE CASETAS: EL BAR ARAGÓN



La segunda y tercera generación del Bar Aragón en Casetas nos abren sus puertas para darnos a conocer este negocio familiar; con mucha historia a sus espaldas en el epicentro de celebraciones y acontecimientos del barrio. Lo encontramos en el corazón de Casetas, en la Plaza del Castillo y enfrente del ayuntamiento y del centro cívico. Donde estaban situadas las antiguas escuelas. Una localización privilegiada en la cual, nos explica Carmen, “hay un ambiente familiar en el que muchos clientes han venido con los padres de críos y ahora vienen de mayores con los hijos”. Actualmente, la propietaria del Bar Aragón de Casetas que se encuentra actualmente con una jubilación activa para seguir ayudando a sus hijos en lo que puede, los cuales siguen trabajando en el bar familiar.

En la plantilla de trabajadores hay actual-

mente cinco personas entre los que están sus hijos, su nuera y la cocinera. Aunque a día de hoy Carmen se sigue encargando de preparar las míticas croquetas y diferentes tapas. Entre ellas, destacan algunas que ya hacían sus suegros como son las alcachofas rellenas de merluza y los pimientos rellenos de bonito. Sus suegros abrieron el negocio en 1964 y fue en 1979 cuando el bar lo empezaron a llevar Carmen y su marido.

Las generaciones se han ido sucediendo, así como las modas y con ellas lo que demandan los clientes: “Por la tarde los vinicos han ido desapareciendo”, nos explica Carmen. Es por ello que en 1996 reformaron el bar y lo convirtieron también en cafetería, manteniendo los platos combinados, bocadillos y raciones. Una amplia variedad que a Carmen no le abre el apetito tanto como a su hijo: “¡Tu madre no va a dar abasto de hacer tapas con las que te comes!” le dicen los clientes a su hijo y Carmen nos

confirma que es buen comedor y le gusta absolutamente todo.

Por el contrario, ella no hace lo mismo. Tal y como afirma, le va “justo para probarlo que esté bien de sal”. Aunque a veces disfruta de comerse un pimiento relleno de boniato, una de las delicias que destacan y se mantienen de manera singular en el bar.

Tras más de 40 años trabajando en el Bar Aragón de Casetas, nos confiesa que el cariño que recibe a diario de los clientes es la mejor parte de su trabajo: “Yo me vuelco mucho siempre en saber cómo están todos, en cómo está la familia y ellos hacia mí es una recompensa que no se puede agradecer”.

En el corazón de Casetas pero alejados del ruido de la Avenida Logroño, el Bar Aragón se convierte en una parada obligatoria para todos los gustos y edades ya que encontramos una amplia terraza desde la que Carmen nos invita a volver para probar un poquito de historia preparada en forma de comida casera hecha con mucho cariño.

Nos despedimos de este barrio zaragozano de fácil acceso con la línea de bus 603 y os invitamos a ir a probar su gran variedad de comida que está para quitarse el sombrero y a prueba de los paladares más exquisitos.



LUNES, MIÉRCOLES Y JUEVES
DE 8:00H A 22:00H
VIERNES Y SÁBADO
DE 8:00H A 00:00H

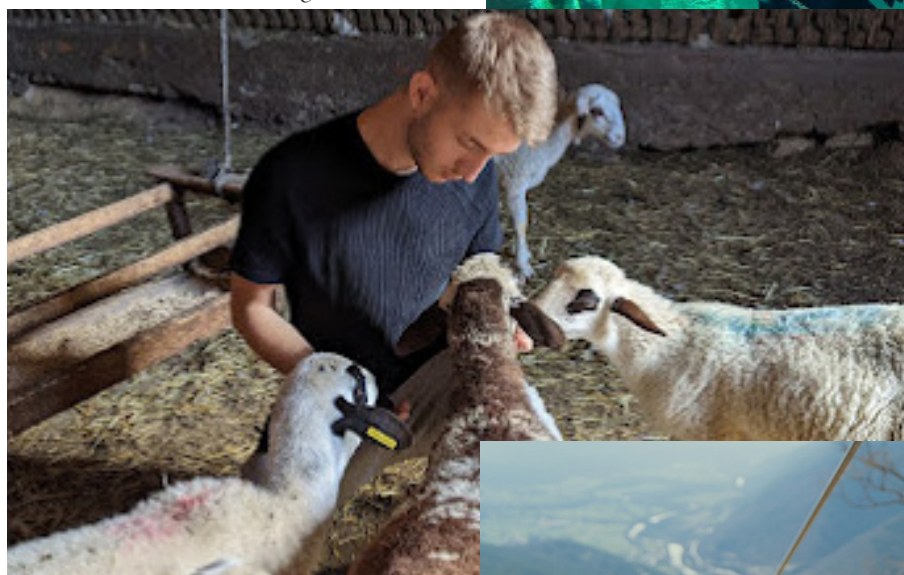
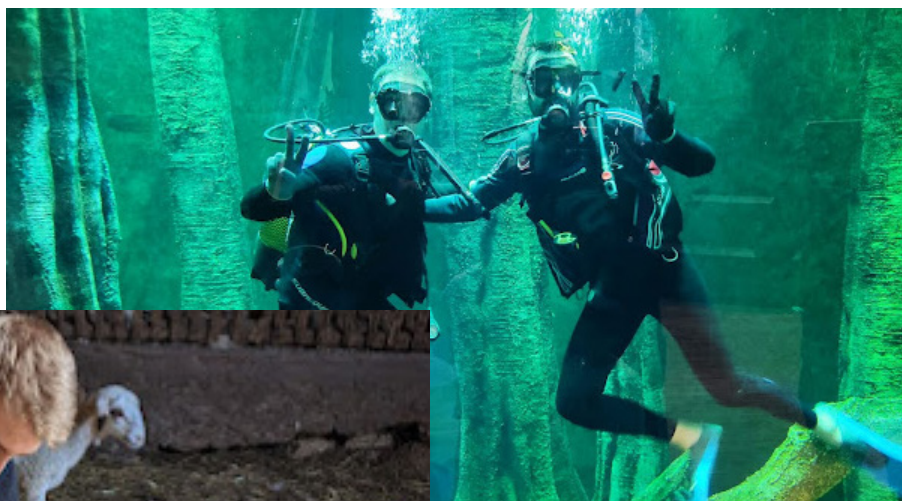


PLAZA DEL CASTILLO, 4,
50620 ZARAGOZA
TELÉFONO: 976 77 18 47

ARAGÓN, LA TIERRA QUE NO TE DEJA DE SORPRENDER

EL GOBIERNO DE ARAGÓN CELEBRÓ EL PASADO 21 DE DICIEMBRE LA GALA ANUAL DE LAS EXPERIENCIAS TURÍSTICAS DE ARAGÓN, EN EL PALACIO DE CONGRESOS DE ZARAGOZA, EN LA QUE SE DIERON A CONOCER LAS TRES EXPERIENCIAS GANADORAS, DE LAS 25 FINALISTAS DE LA EDICIÓN 2022, ADEMÁS DEL PREMIO A MEJOR EXPERIENCIA DE ECOTURISMO.

El primer premio se lo llevó 'Buceo Inclusivo', de la Fundación Acuario de Zaragoza por la Biodiversidad, una experiencia inmersiva bajo el agua, que permite descubrir a 700 ejemplares de peces de 21 especies diferentes que viven en el Río Mundo del Acuario de Zaragoza.



El segundo premio fue para la experiencia turística "¿Quieres ser Pastor por un día?", de Casa Chulilla, en Villarroya de los Pinares en Teruel, que invita a compartir un día con las dos pastoras que regentan la Masía de los Baños.

Y, el tercer premio se fue directo al Sobrarbe (Huesca) con la experiencia 'Pirineos Ruta Enduro Guiada', de Tirolina Valle de Broto', que combina ruta en BTT por el entorno del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido y la tirolina.



Asimismo, fue otorgado el premio 'Mejor Experiencia de Ecoturismo' a la propuesta de 'Una Vuelta Atrás' de Escuela Verde de Biel, Zaragoza, que acerca al visitante a las tradiciones de toda la vida, como recoger los huevos de las gallinas, preparar un almuerzo con productos ecológicos, destilar espliego o conocer el funcionamiento de un horno de leña tradicional.

El corazón de Aragón está formado también por todos los finalistas que permiten dar a conocer los 47.720 km² de superficie de la comunidad autónoma a través de experiencias activas con niños, en pareja, culturales, enológicas y gastronómicas.

LAS 25 FINALISTAS DE 2022

- Bal Minuta Ecléctica: Bodegas Bal Minuta (Huesca)
- Catas con vistas: Ruta del Vino Somontano (Huesca)
- Conejo escabechado: ven a disfrutar conmigo: Ayto. Castejón de Valdejasa (Zaragoza)
- Crónicas de Rasmia: Ayuntamiento de Urriés (Zaragoza)
- Ecos en el Paisaje. App turística de rutas literarias: Comarca Hoya de Huesca (Huesca)
- La Memoria de la Piedra: Consorcio Castillo de San Pedro de Jaca (Huesca)
- Las Brujas de Tena: Spanish Travel (Huesca)
- MITTARIA: Explotaciones Agrícolas San Miguel SL (Huesca)
- Noches con Alma: Abadía de Siétamo (Huesca)
- Quién dice que la ciencia es aburrida: Asociación de Astronomía Grañén (Huesca)
- Sabores e historias: Ayuntamiento de Fraga (Huesca)
- Santa Catalina: abierto por obras: Bodega Tierra de Cubas (Zaragoza)
- Siente y disfruta el amor por los animales: Zoológico Iris (Huesca)
- Susín entre luces: Biescas Aventura y Huella Pirenaica (Huesca)
- Un viaje a la Edad de los Metales: Asoc. Cultural Campos de Urnas del Río Huecha (Zaragoza)
- Un viaje a la era romana: Ayto. de Layana (Zaragoza)
- Visitas gastroalimentarias de las Cinco Villas: Civitur (Zaragoza)
- Visitas guiadas Parque La Maleza-Tramacastilla: La Maleza Parque de Fauna (Teruel)
- Vive la experiencia de la fe: Asoc. Patronato de Torreciudad (Huesca)
- Vivir entre dinosaurios: Ayuntamiento de Villanueva de Huerva (Zaragoza)
- Yogatrek: Guías El Run SC (Huesca)



Hay mil formas de visitar un lugar, y en Aragón puedes encontrar las mejores experiencias. Es así como surge el proyecto 'Experiencias Turísticas de Aragón', una forma de descubrir la Comunidad Autónoma a través de los 5 sentidos y nada más ni nada menos que por tierra, mar y aire. ¡Hasta Santiago Segura ha querido hacer una parada por tierras mañas con su última película 'A todo tren. Destino Asturias'! Ahora, puedes sobrevolar el Valle Aragonés y la Ruta de la Garnacha, disfrutar de veladas astronómicas, cenas que acaban con una lluvia de estrellas, o entrar en una mina con todo el equipamiento como un auténtico minero en los carros de transporte de personal.

¿Te has imaginado cómo sería pasar la noche en un Iglú, practicar yoga entre viñedos, recorrer distintos castillos, o montar a caballo entre paisajes de ensueño? Vive una auténtica experiencia Medieval o viaja en una máquina del tiempo y trasládase a un paisaje entre dinosaurios y aguas termales. Vuélvete el protagonista de tu propia película. Descubre todas las experiencias únicas que puedes disfrutar en Aragón y déjate sorprender con su gastronomía de proximidad, tapas y vinos de calidad excepcional a través de diferentes catas que incluso sorprenderán a los más lamineros y amantes del chocolate. Vive aventuras, disfruta sensaciones, siente Aragón.

BAR TABERNA DEL BLUES

TABERNA DEL BLUES: UN ESPACIO ÚNICO EN LA ZONA UNIVERSITARIA



Desde el mítico Chaston, donde muchos pasamos la juventud, a la Taberna del Blues. Ya han pasado más de treinta años desde que Marcelo decidiese abrir un establecimiento que ya forma parte del mapa callejero de La City de Zaragoza.

La Taberna del Blues es un espacio único en la zona colindante de la ciudad universitaria zaragozana. Para su público, un lugar donde pasar la tarde entre risas, amigos y buena música. Para Marcelo, su dueño, “el salón de mi casa abierto para los demás”.

Esta frase refleja las intenciones del veterano hostelero. La Taberna, situada en la calle de Juan José Lorente, sigue la decoración y la música del Chaston, donde trabajó hasta que decidió embarcarse en esta aventura en el año noventa y tres. A su casa acude público de todos los tipos, desde jóvenes a más adultos. Y todos bajo la consigna de querer tener un buen rato en un ambiente entrañable, amenizado

por un buen blues, jazz, soul o rock. Pese a que ahora “la gente joven tiene otras aficiones”, según palabras de Marcelo, los universitarios siguen disfrutando de la música de la taberna, presidida por decenas y decenas de cervezas situadas detrás de la barra.

La cerveza es uno de los puntos fuertes del local. Pese a que en los comienzos el dueño no estaba muy metido en el mundo de la birra, ahora ofrece a su público más de cien tipos nacionales e internacionales. Desde locales, como la queridísima Ámbar, a extranjeras: “Yo trabajo principalmente las cervezas trapenses. Son cervezas de los monjes benedictinos, que habrá unas catorce o quince denominaciones en el mundo...Y de las cuales yo tengo siete. Hay algunas que no las trabajas porque no las distribuyen ágilmente. Yo recomendaría a la gente aquellas cervezas que llevan tres o cuatro siglos elaborándose, que son de alta fermentación, son muy especiales... Y precio-calidad son maravillosas”.

Sin embargo, como los gustos cambian, La Taberna del Blues ha tenido que ir adaptándose a la demanda de unos clientes a los que ha visto envejecer con él. “Voy cambiando un poco con el tiempo en función de las modas y estas cosas, pero vamos, tengo muchas referencias y es un mundillo en el que últimamente se trabaja muy bien. De importación, las artesanas...”. Aunque las favoritas del hostelero sean las trapenses, cervezas lupuladas, amargas y de alta fermentación, hay opciones de todos los gustos. Anteriormente, el local contaba con un código QR con el que poder ver toda la carta, pero actualmente es Marcelo quien recomienda y orienta a los clientes cuál escoger. “Así tengo más trato con ellos”, comenta mientras esboza una sonrisa.

La Taberna cuenta además con la presencia de Terraza en la calle, algo que antes del Covid-19 no se le permitía, pero que ahora le ha supuesto un alivio. “El que nos diesen la oportunidad es un añadido muy interesante para aquellos establecimientos que no tenían la posibilidad. A parte, le da al local un poquito más de presencia y relevancia en la calle”.

Nos marchamos del local con la sensación de haber estado en nuestra casa. El buen ambiente se nota en la zona, y La Taberna del Blues no se queda atrás. “La gente que venga y disfrute del local va a ser bien recibida”, añade Marcelo mientras nos despide.



DE LUNES A SÁBADO
DE 19:00 A 03:00



C. DE JUAN JOSÉ LOR-
ENTE, 28, 50005 ZARA-
GOZA
TELÉFONO:

LA HOSTELERÍA ZARAGOZANA CONTRA EL CAMBIO CLIMÁTICO



Cinco establecimientos hosteleros de Zaragoza colaboraron en 2022 con Hostelería #PorElClima para realizar el cálculo, medidas de reducción y compensación de su huella de carbono hasta casi la neutralidad en emisiones de CO₂: La Miguera, El Rincón de Sas, Moby Dick, Nómada Street Food, El Rincón de Sas y La Rinconada de Lorenzo. Los cuatro primeros, asociados a la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia.

En recompensa, el pasado mes de diciembre de 2022, recibieron sus materiales de compensación en un acto celebrado en el Ayuntamiento de Zaragoza. En este participaron José Luis Yzuel, Presidente de Hostelería de España; Pablo Barrenechea, Director de Acción Climática de

ECODES (Fundación Ecología y Desarrollo); Fernando Anel, Jefe de Sostenibilidad, Asuntos Públicos y Comunicación de Coca-Cola Europacific Partners Iberia y Sara Fernández Escuer, Consejera de Vicealcaldía, Cultura y Proyección Exterior.

Los encargados de recoger los materiales fueron Carlos Martín Alonso de La Miguera; José Luis Sanz de Moby Dick; Kike Júlvez de Nómada Street Food; Daniel Fernández de El Rincón de Sas y Óscar Navascués de La Rinconada de Lorenzo.

La hostelería zaragozana está comprometida en la lucha contra el cambio climático. Y así lo demuestran los más de 200

establecimientos zaragozanos adheridos a la iniciativa Hostelería #PorElClima.

De esta manera, Zaragoza es la ciudad de toda España que más aporta a la iniciativa Hostelería #PorElClima, impulsada por Coca-Cola, Ecodes y Hostelería de España para reducir la huella de carbono de los negocios hosteleros contribuyendo a implementar con ambición los objetivos del Acuerdo de París.

**HOSTELERÍA
#PORELCLIMA REÚNE A
TODA LA HOSTELERÍA
COMPROMETIDA CONTRA EL
CAMBIO CLIMÁTICO Y PONE
EN VALOR SU ACTUACIÓN.**

Aⁿ

**Aragón,
alimentos
nobles**

aragonalimentos.es



**LO QUE
VES, ES.**

**GOBIERNO
DE ARAGÓN**

DEL 1 AL 9 DE ABRIL ZARAGOZA CELEBRA SU SEMANA SANTA

Las calles de Zaragoza se preparan para vivir de nuevo una de las grandes celebraciones del año: más de 15.000 cofrades, unos 7.000 tambores y bombos y 55 procesiones nos hacen vibrar con el sonido más tradicional de la Pascua y constituyen lo más característico de nuestra Semana Santa.

Es fácil entender con todo ello que esta espectacular celebración fuera declarada en 2014 Fiesta de Interés Turístico Internacional, poniendo de manifiesto así su indudable valor histórico, artístico, cultural y religioso.

Para acercarse a nuestra Semana Santa y conseguir disfrutar de su esencia es necesario abrir bien los ojos y estar receptivos. Tenemos que dejarnos llevar, vivir y experimentar; disfrutar del olor del incienso, de la belleza de los pasos, del colorido de las túnicas y del sonido que retumba y estremece.

Zaragoza, ya de por sí un destino con múltiples opciones para todos los gustos a lo largo del año, amplía su oferta turística y cultural ya durante los días previos a la Semana Santa: desde los museos e iglesias hasta la gastronomía adquieren una esencia especial al son de bombos y tambores.

Un primer contacto con la Semana Santa y su tradición más pura nos lo ofrece la Ruta Cofrade, un interesante recorrido guiado por algunas de las iglesias más conocidas de esta tradición, que nos llevará a conocer los pasos de las cofradías más representativas de la Semana Santa de Zaragoza y descubrir su interesante valor histórico y artístico.

Otra forma de conocer lo más característico de la Semana Santa es saborearla probando alguno de sus productos más tradicionales, en forma de platos o tapas: bacalao, potajes, guisos, torrijas, buñuelos de viento... nos invitan a descubrir otra Semana Santa que no solo es devoción y procesiones, sino que también cuenta con sabores propios y arraigados que permanecen en nuestro recuerdo.

La Semana Santa supone además un buen momento para descubrir Zaragoza,



y no sólo porque en la ciudad se respira un ambiente especial, sino porque además, durante la Pascua, vuelven algunos de los servicios turísticos que nos ayudan a conocer el patrimonio histórico-artístico más conocido de Zaragoza, por lo que la Semana Santa es un buen momento para acercarse hasta aquí y dejarse cautivar por nuestra ciudad.

Una buena forma de hacerlo es con nuestro Bus Turístico, que reanuda su marcha el 18 de marzo ... ¡Súbete, prepara tu cámara y... a disfrutar! en aproximadamente 90 minutos Zaragoza despliega todos sus encantos.

¿Sabías que Zaragoza es una ciudad muy paseable? Puedes descubrirlo con nuestros paseos guiados a pie, en concreto, durante la Semana Santa puedes disfrutar de la

Ruta de Los Sitios en la que recordamos algunos de los hechos vividos en Zaragoza desde mayo de 1808 hasta febrero de 1809, uno de los episodios más importantes de la historia de la ciudad.

Si quieres seguir paseando por Zaragoza a lo largo del año, se organizan otros paseos como el Paseo Romano, el Paseo Mudéjar o Dos joyas únicas en el corazón de la ciudad. Puedes consultar el calendario en www.zaragozaturismo.es.

En Semana Santa comienzan también las Rutas con nuestros Informadores Turísticos, un interesante programa en el que estudiantes de la Escuela Universitaria de Turismo de Zaragoza y de la Universidad de Zaragoza te acompañan por los rincones más emblemáticos de la capital aragonesa.



¡Elige entre estas rutas: Casco Histórico y un Paseo de foto por la Ribera!

¿Sabías que Zaragoza es la ciudad de Goya? Así es, Francisco de Goya vivió aquí toda su infancia y juventud, hasta los 29 años, por lo que es aquí donde se formó como artista y como persona, y donde surgió el genio universal en el que se convirtió después. Las huellas más importantes de Goya en Zaragoza son muchas y no puedes perdértelas, te recomendamos: la basílica del Pilar, el Museo Goya-Colección Ibercaja, el Museo de

Zaragoza y el Alma Mater Museum.

Además, una buena forma de acercarnos a la figura de Goya, su vida y obra en Zaragoza es participar en el "Paseo Goya" y en "Goya: el origen del genio", dos visitas guiadas temáticas dedicadas al artista. Puedes consultar el calendario en www.zaragozaturismo.es.

Como ves, Zaragoza es Semana Santa pero es mucho más, ahora y a lo largo de todo el año: es destino de cine, es Mudéjar -declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO-, es cultura, es verde

-sus numerosos parques y las riberas del Ebro son todo un pulmón urbano-, es gastronomía -la ciudad es Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible-. Es arte, historia y, sobre todo, es gente; nuestro mayor patrimonio es nuestra capacidad de acogida, nuestro carácter amable y abierto, nuestro deseo de que vendas cuando vendas hacerte sentir siempre como en casa, y por supuesto, de quererte con nosotros....

ZGZTeQuiere, ¡déjate querer!

RICMA

"Digitaliza tu negocio por 0 €"

Gestión Integral para Hostelería

KIT DIGITAL

agente digitalizador



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



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR

ven a conocerla



Arquitectura mudéjar de Aragón
inscrita en la Lista del
Patrimonio Mundial
en 1986



TERRITORIO
MUDÉJAR



DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es

EL CASCO HISTÓRICO DE ZARAGOZA YA TIENE SU MEJOR TAPA

EL BAR POLLERÍA DE SAN PABLO FUE EL GANADOR DEL CONCURSO "SABOREA EL CASCO HISTÓRICO", QUE SE CELEBRÓ DEL 9 AL 19 DE MARZO EN DIFERENTES ZONAS DE ZARAGOZA.



Las calles del Casco Histórico volvieron a llenarse de succulentas propuestas preparadas para engatusar a los paladares zaragozanos. El Concurso de Tapas "Saborea el Casco Histórico" cumplió con sus objetivos de dinamización del sector hostelero, fomento del consumo y difusión de la oferta gastronómica del barrio zaragozano. Fue organizado por la Junta Municipal y el Plan Integral del Casco Histórico y contó con la colaboración de la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, el Mercado Central y la Asociación de Empresarios del Tubo. Del 9 al 19 de marzo, se pudieron degustar las propuestas culinarias de 17 establecimientos en lugares como San Pablo, el Tubo o La Magdalena. Una colección de

opciones tradicionales e innovadoras que se ofertaron junto a una consumición a un precio unitario de 3,50 euros.

Tras una primera fase de evaluación a los participantes y una segunda de selección, el pasado jueves 23 de marzo en el Mercado Central de Zaragoza se premió al Bar Pollería de San Pablo como ganador del certamen "Saborea el Casco Histórico".

Por otra parte, La Buganvilla y Ambrosio y Justino Casa de Comidas fueron reconocidos como segundo y tercer clasificado respectivamente por el jurado profesional liderado por Susana Casanova, ganadora del Campeonato de Tapas de España en la última edición de Madrid Fusión.

Hasta esta fase del concurso llegaron otros siete finalistas más, que fueron: El Albero de Cubero, Casa Juanico, La Tasca del Tubo, El Burladero del Tubo, Bodegas Almau, El Rincón de Sas y La Ceci es el Almau. Todos ellos, junto a las tres tapas ganadoras, recibieron un diploma acreditativo y fueron premiados con una inscripción gratuita como representantes del Casco Histórico en la XXVIII Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.

Los clientes entraron también en el sorteo de premios proporcionado por el Mercado Central de Zaragoza, Ámbar, Grandes Vinos y Viñedos y Coca Cola, patrocinadores de la edición.

Tablón de anuncios

SE TRASPASA CAFETERÍA ACUARIO

Cafetería situada en la calle Reina Fabiola. Cuenta con diez mesas en la zona interior y con diez mesas más en la zona de terraza.

Contacto: 676 846 384

SE TRASPASA BAR THE PREACHERS SON

Este establecimiento se encuentra en completo funcionamiento y cuenta con seis equipos de dardos, nueve equipos de fútbolín y se celebran terceros tiempos de rugby. Contacto: 676 622 341



ARAGÓN ALIMENTOS, CON EL CANAL HORECA

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.

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.

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”.

¿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



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.



CALIDAD DIFERENCIADA EN ARAGÓN

Alimentos únicos y vinculados al territorio.

#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA

#Por
ElClima



La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, 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>

Partner nacional:



Impulsado por:



"NOS ENCANTA FORMAR. DISFRUTAMOS HACIENDO NUESTRAS CLASES DIVERTIDAS Y ORIGINALES."

INVERTIR EN LA FORMACIÓN DEL PERSONAL DE NUESTROS ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS SUPONE UNA MEJORA EN EL SERVICIO Y UN AUMENTO DE LA PRODUCTIVIDAD.



Foto 01: Curso de cocina aragonesa

Foto 02: Plato de borrajas, fruto del curso de cocina aragonesa



La formación en nuestro centro tiene como finalidad impulsar una enseñanza que contribuya al desarrollo tanto personal como profesional de nuestros alumnos, mejorando así su empleabilidad y apostando por su promoción dentro del ámbito laboral.

Tenemos la firme creencia de que la formación no solo aporta conocimientos, también aporta habilidades sociales que capacitan a los futuros profesionales para desenvolverse con una actitud más positiva en el entorno social y profesional.

Además, sabemos que la formación aporta grandes beneficios a nuestros negocios: evita la rotación de personal, incrementa la productividad, fomenta la promoción interna, aumenta la confianza en el equipo y mejora

el ambiente laboral.

Una formación continua y actualizada en hostelería permite conocer nuevos productos y tendencias, la hostelería tiene vida propia, y continuamente aparecen nuevas técnicas y productos que son demandados por los consumidores.

También es importante conocer bien el producto que se ofrece: sus propiedades, maridaje, etc. Así como saber gestionar las crisis con los consumidores y hacer frente a situaciones complejas que puedan poner en entredicho la reputación del establecimiento.

Por último, la formación permite aprovechar de forma eficiente los recursos del estableci-

miento, conseguir un aumento de la productividad al mismo tiempo que evita el deterioro de las herramientas por un uso inapropiado. Destacamos la importancia de instruir a los empleados en principios de eficiencia energética y cuidado del medio ambiente.

Desde febrero de este año el centro de formación de la Asociación de Cafés y Bares "Saber de Hostelería" está impartiendo 12 cursos para trabajadores y trabajadoras del sector, por cuenta ajena y autónomos.

Para alumnos y alumnas que quieren formar parte del sector de la hostelería tenemos: curso de Bebidas, gestión de bar cafetería, auxiliar de barra, auxiliar de sala, auxiliar de cocina, iniciación barista, avanzado Barista e iniciación al vino.



Foto 03: Curso de cocina mediterránea

Foto 04: Plato resultado del curso de cocina mediterránea

Foto 05: Curso de cocina internacional

Foto 06: Hamburguesa fruto del curso de cocina internacional

Foto 07: Curso de cocina de tapas

Foto 08: Tapa realizada en el curso de cocina de tapas

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.



BAR – CAFÉ MAIQUETIA

(C/Silvestre Pérez, nº13 – Zaragoza)

BAR VARELA

(Avda. Goya, nº 64 - Zaragoza)

TERRAZA MACANAZ

(Parque Macanaz S/N – Zaragoza)

BAR FIGARI

(C/ Bruno Solano, nº4 – Zaragoza)

BAR EL RINCÓN DE ALE

(Avda. Salvador Allende, nº 14– Zaragoza)

BAR EL COLECCIONISTA

(Travesía Puente Virrey, nº 58 – Zaragoza)

BAR – CAFETERÍA BALEARES

(C/ Asín y Palacios, nº 11 – Zaragoza)

BAR LE PETIT COIN

(Pasco Ruiseñores, nº 13 – Zaragoza)

ASADOR FAJARDO

(Avda. Montañana, nº 244 – Montañana (Zaragoza))

BAR LA PERLA DE PLATA

(Avda. Pablo Gargallo, nº 83 – Zaragoza)

BAR AROMA CAFÉ

(C/ Pablo Neruda, nº 19 – Zaragoza)

CAFETERÍA LA MOLONA

(Avda. Ranillas, nº 3 – Zaragoza)

BAR CAFÉ DEL MERCADO

(C/ Murallas Romanas, nº 4 – Zaragoza)

BAR LOS JUNCOS

(C/ San Juan, nº 8 – San Juan de Mozarrifar (Zaragoza))

BAKA VIEJA BURGUER SHOP

(C/ Eduardo Dato, nº4 (Zaragoza)

BAR KOKORO

(C/ Arzobispo Apaolaza, nº 8 – Zaragoza)

BAR LOS SITIOS

(C/ Canfranc, nº 4 – Zaragoza)



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 Hostelería.
- 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

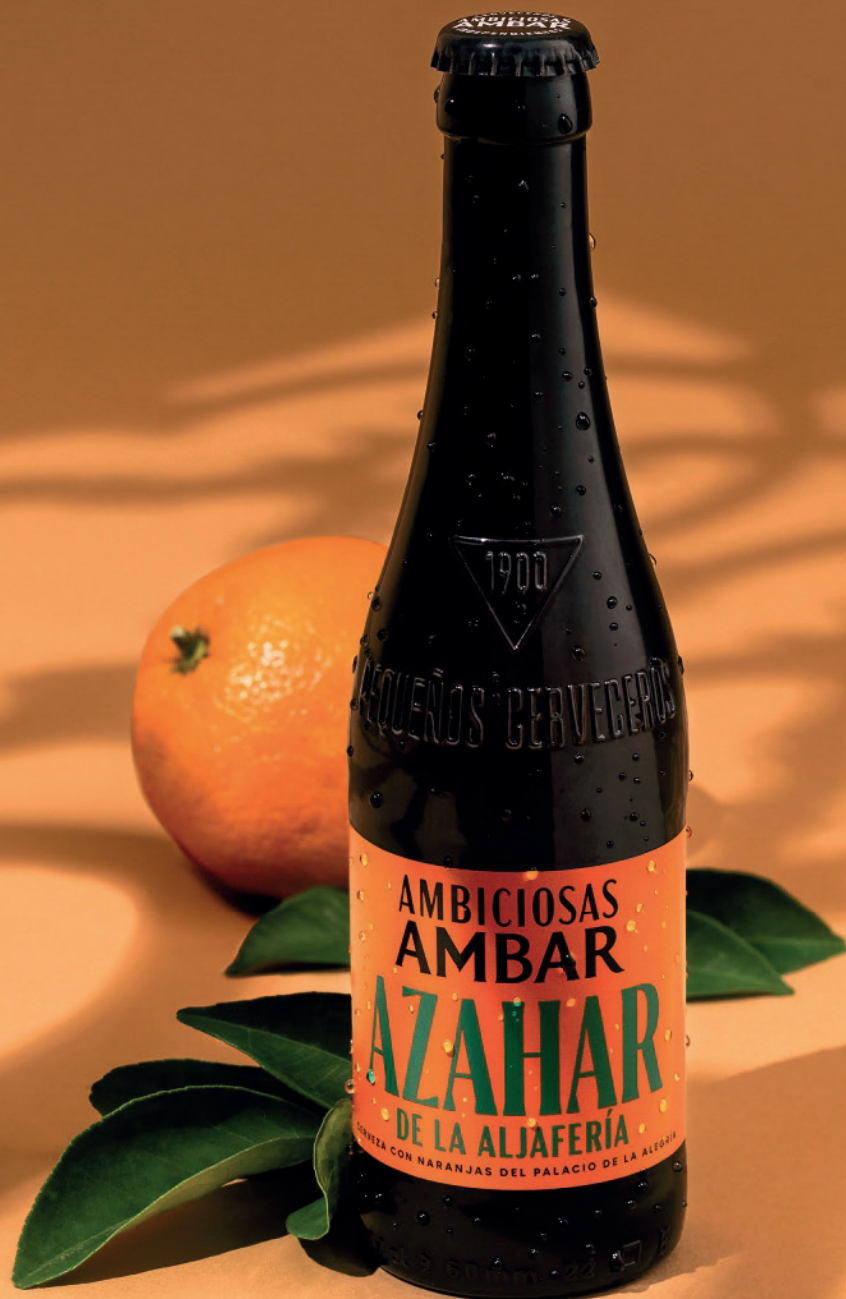
Contable:

- 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