

Zaragoza

HOSTELERA

Nº 346 | VERANO 2023

Natalia Chueca, alcaldesa de Zaragoza, nos habla sobre el sector de la hostelería.

Damos un paseo por las terrazas más emblemáticas de Zaragoza.

Conocemos la historia del bar La Casa de la Mari-morena, el Malecón de Triana, el Traste y el Taller Clandestino.



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



ZGZ
#ZGZteQuiere

EDITORIAL

Cuando llega el verano no puedo evitar acordarme de los bares de pueblo. Durante la temporada estival, muchas localidades de nuestra provincia se llenan de vida y durante unos meses multiplican su población.

Y allí están los bares, que durante el verano son sede de los encuentros familiares y reuniones de viejos amigos. En los pueblos, incluso más que en las grandes ciudades, la hostelería es punto de reunión y ocio, muchas veces el único, con el que cuentan muchas localidades.

Y no olvidemos que, tras el buen tiempo y el regreso de los visitantes veraniegos, la mayoría siguen abiertos durante todo el año, haciendo una función social de gran importancia para que las localidades más pequeñas mantengan su pulso. Dicen que un pueblo sin colegio ni bar está perdido, así que desde nuestra asociación seguiremos luchando para que la hostelería siga muy presente y viva en toda la provincia de Zaragoza.

De hecho, en el medio rural cada vez surgen proyectos más interesantes, liderados por nuevas generaciones que quieren poner en valor el territorio y aportar su granito de arena para que nuestra tierra tenga cada vez más atractivos. Prueba de ello es que son muchos los establecimientos de fuera de la capital que ganan premios en el Concurso de Tapas de Zaragoza e incluso en otros certámenes a nivel nacional.

¡Que vivan los bares de pueblo!

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



PORTADA

La portada de este número, el 346 de la revista Zaragoza Hostelería, está inspirada en los días de verano y de vacaciones en los que disfrutamos de las terrazas hosteleras. Celebrando el buen tiempo con un guiño a esa hora del vermut tan típica de nuestra tierra.

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

III RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR

La Ruta de la Tapa Mudéjar celebró su tercera edición del 2 al 11 de junio en quince establecimientos participantes, uno más que el año anterior, y más rutas teatralizadas de la mano de Gozarte.

PÁGINA

5

Asociados

Página 11

BAR CASA DE LA MARIMORENA



Página 15

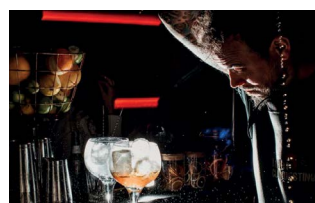
CUÉNTALE UN CUENTO A LA REPUBLICANA

Página 21

BAR EL MALECÓN DE TRIANA

Página 24

PUB TRASTE KARAOKE



Página 29

EL TALLER CLANDESTINO



Páginas 6-7

UN PASEO POR LAS PRINCIPALES JUDERÍAS DE ARAGÓN EN 9 DÍAS

Páginas 12

III RUTA DE LA TAPA DE GOYA

Páginas 8-9

ENTREVISTA A LA ALCALDESA DE ZARAGOZA NATALIA CHUECA

Página 16-19

LOS KIOSKOS DE ZARAGOZA DONDE PODER DISFRUTAR DEL BUEN TIEMPO



Página 22-23

ARAGÓN, LA TIERRA QUE NO TE DEJA DE SORPRENDER

Página 26-27

ZARAGOZA: CIUDAD REFERENTE EN PATRIMONIO, OCIO Y GASTRONOMÍA

Página 25

GUÍA OFICIAL DE TAPAS 2023

Página 32-33

FORMACIONES GRATUITAS PARA PROFESIONALIZAR EL SECTOR

LA III RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR REGRESA CON 15 ESTABLECIMIENTOS



DEL 2 AL 11 DE JUNIO SE CELEBRÓ LA TERCERA EDICIÓN DE LA RUTA DE LA TAPA MUDÉJAR. 15 PARTICIPANTES, UNO MÁS QUE EL AÑO ANTERIOR, Y MÁS RUTAS TEATRALIZADAS A CARGO DE GOZARTE

La Ruta de la Tapa Mudéjar, organizada por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, con el apoyo del Ayuntamiento de Zaragoza, celebró su tercera edición del 2 al 11 de junio en quince establecimientos, uno más que en su segunda edición.

En esta ocasión, además de mantener y ampliar la oferta gastronómica con rutas teatralizadas, todos los participantes presentaron sus elaboraciones en un soporte propio y homogéneo elaborado para la ocasión: las escudillas.

La escudilla mudéjar fue uno de los primeros utensilios de mesa que se utilizaron. Por ello, estos soportes se elaboraron como homenaje a una escudilla mudéjar encontrada en la Recópolis de (Zorita de los Canes, Guadalajara), que está catalogada en el Museo Arqueológico Nacional.

A todo ello, se suma la oferta cultural propuesta. En la Ruta de la Tapa Mudéjar 2022 se introdujo la programación de rutas teatralizadas a cargo de Gozarte y, este año, se ampliaron.

De esta manera, fueron tres diferentes rutas las que tuvieron lugar durante los días de la Ruta de la Tapa Mudéjar: la ruta "La parroquieta de La Seo"; la ruta "Bajo la luna mudéjar" y la ruta "La Zaragoza de las Tres Culturas".

Tanto los propios zaragozanos como los visitantes pudieron descubrir la gastronomía, pero también la historia y cultura de la ciudad de Zaragoza.

Los 15 establecimientos participantes se encontraban ubicados cerca de las zonas de San Pablo, Magdalena, Don Jaime I e Iglesia de San Miguel y Torreón La

Zuda. Entre las propuestas estaba la Pollería San Pablo, con su "Garbanzo, alcachofa y queso"; El Broquel, con la "Tapa Pastel de Ciervo y Almendras"; Entalto, con el "Pollo con estrella"; Alma Criolla, con la "Tapa Empanada árabe Fatay"; Taberna Urbana, con la "Tapa verduras bravas con salsa suave de chili urban mudéjar"; Dídola con la "Baklava de berenjena"; El Lince, con el "Montado de arenque"; el Marpy, con "Marpy Pita"; La Republicana, con su "Tapa Pasteur Mudéjar"; Casa Buisán, con "Pollo en flor"; Casa Juanico, con "Torrija crocante"; El Rincón de Sas, con la "Tapa de torrezno de esturión confitado en aceite de azahar y pistachos"; el Tres Elementos, con una "Shawarma de ternasco"; Mondo San Miguel, con "El Mondejar" y el Rombo Central Drink and Food, con el "Asado de ternera al estilo mudéjar".

UN PASEO POR LAS PRINCIPALES JUDERÍAS DE ARAGÓN EN 9 DÍAS



Aragón sorprende gracias a la riqueza cultural que ha llegado hasta nuestros días. Recorre los municipios y conoce la historia de las principales juderías de Aragón, paseando y descubriendo sus calles, murallas y costumbres.

En concreto la civilización sefardí (Sefarad es el nombre que la comunidad judía daba a España) estuvo presente en Aragón desde el siglo III hasta su expulsión por los Reyes católicos en 1492. Este tiempo de existencia en Aragón ha deparado innumerables vestigios materiales y culturales que han calado en nuestra mentalidad, aunque sea de manera inconsciente, y además numerosas localidades aragonesas conservan sus juderías.

Tenemos interesantes aljamas judías que todavía conservan su entramado medieval, baños, sinagogas, oratorios etc. así como una riqueza gastronómica que todavía conservamos en nuestro recetario aragonés.

Si quieres sumergirte en el valioso legado patrimonial que la presencia hebrea dejó en territorio aragonés y en los usos y costumbres que regían su vida cotidiana te proponemos visitar sus 28 aljamas principales en tan sólo nueve días.

Primer día: Jaca, Huesca y Barbastro

Iniciamos nuestra visita en la ciudad de Jaca, donde llegó a haber dos sinagogas, una en el barrio Alto y otra en el Bajo, donde se encontraban los baños.

Nuestra próxima parada se encuentra en la capital de provincia homónima, en Huesca. Allí, encontramos la segunda judería más importante de Aragón, que actualmente es conocida como Barrio Nuevo.

Posteriormente, seguimos nuestro recorrido haciendo parada en Barbastro, ciudad en la que encontramos su judería ubicada en el interior de La Zuda, o fortaleza, de origen musulmán.

Segundo día: Monzón, Tamarite De Litera y Fraga

Empezamos nuestro segundo día en Monzón para visitar su aljama, que se ubicaba a los pies de su castillo templario.

Continuamos en Tamarite de Litera, donde se conservan muchos vestigios de sus sinagogas y casas. Las dos arterias esenciales las constituyen las actuales calles de San Benet y Bon Vei.

La siguiente parada es en Fraga. Allí, visitaremos la judería que se encontraba a los

pies del Castillo en el barrio de la Collada.

Tercer día: Caspe, Alcañiz, Híjar y Huesca del Común

Empezamos nuestro tercer día en la ciudad del Compromiso de Caspe para descubrir su entramado urbano, ubicado entre la calle Barrio Verde y la plaza de San Indalecio, junto con una tupida red de callizos.

Seguimos nuestra ruta visitando Alcañiz, lugar donde las investigaciones sobre la aljama se sitúan indistintamente en dos zonas del antiguo casco urbano de la ciudad: el barrio de San Jaime o Santiago y el del Arrabal o San Juan.

Nuestra siguiente parada obligatoria es, sin duda, Híjar, uno de los destinos más esperados. Su antigua sinagoga de San Antón está entre las 5 mejor conservadas de España y, además, preserva todos los elementos medievales. En la plaza homónima, de grandes dimensiones, se mantiene el granero del Diezmo y las calles de la Fuente, del Azaguan y Jesús, así como el arco de entrada.

Continuamos el trayecto hasta llegar a Huesca del Común, villa en la que la judería se encontraba integrada en la morería. Contaba con una sinagoga, donde se

hallaba la popularmente conocida como “ventana del Rabi”.

Cuarto día: Montalbán, Teruel y Albarracín

Iniciamos el cuarto día en el municipio turolense de Montalbán, donde se conservan muchas huellas genuinas del urbanismo judeoislámico. El concepto de fachada opta por la privacidad de unos callizos que confluyen con patios internos por donde se entra a las viviendas.

Nos trasladamos a la ciudad de Teruel para visitar sus torres mudéjares, que mantienen la estructura y el nombre del barrio de la judería. Están situadas junto a las antiguas murallas, y se articulan en torno a las actuales calles Ambeles, Judería, Valcaliente, Esteban, Horno, Caracol, Hartzenbusch, Aínsas y Comadre. Algunas de las cuales se cruzan en la actual plaza de la Judería.

Terminamos el día en Albarracín, uno de los pueblos más bonitos de España. También se puede pasear por sus estrechas calles de la vieja judería, ya que se extendía desde la última porción de la calle del Salvador hasta la Iglesia de Santa María. Asimismo, debió tenderse un muro de delimitación que también servía para la defensa de la ciudad.

Quinto día: Daroca, Calatayud y La Almunia de doña Godina

Empezamos el quinto día en Daroca, donde se consolidó una importante comunidad judía en el actual Barrio Nuevo, que se recuerda en la nomenclatura de sus

calles. La concepción de la judería es de inspiración islámica.

Pasamos por Calatayud, donde estaba la segunda comunidad judía más importante de Aragón. Allí, el barrio judío se concentraba entre el Castillo de La Peña, el de Torremocha y el de Doña Martina, que hoy se corresponde con el barrio de la Consolación.

Seguimos recorriendo las aljamas visitando en esta ocasión La Almunia de Doña Godina. La judería estaba flanqueada en todas partes por vías públicas que la delimitaban y sus viviendas estaban ocupadas por cristianos, de modo que la población hebrea accedía mediante callizos y patios interiores sobre los que se articulaban las manzanas.

Sexto día: Zaragoza

La capital de Aragón presenta la principal aljama de la comunidad y muchas otras manifestaciones judías de gran riqueza. Resulta imprescindible la ruta para conocer el mundo judío a partir de sus sinagogas, puertas, callizos, baños, carnicerías así como el hospital o la cárcel.

Además, también se puede disfrutar de la cultura judía en La Aljafería, el Patio de La Infanta o en La Seo, donde se han descubierto varias estrellas de David, símbolo histórico del pueblo judío, en el muro de la parroquia.

Por otra parte, también destacan el castillo de la judería, las Casas del Talmud (escuela primaria, secundaria y madrasa),

el mercado, la posada o los baños judíos.

Séptimo día: Magallón, Borja y Tarazona

El séptimo día empieza en Magallón, con el propósito de conocer su barrio judío, ubicado en torno a la Iglesia de San Lorenzo, en el cerro que domina el caserío.

Nos trasladamos a Borja, donde la comunidad hebrea estaba en el barrio de El Cinto, protegido por una muralla que contaba con una puerta de acceso en el nexo de las calles Castillo y Portaza.

Continuamos en Tarazona, municipio que se caracteriza por el hermoso entramado urbanístico de la judería. Presenta estrechos pasadizos y misteriosos callejones, restos de la historia hebrea que el tiempo no ha conseguido borrar. Desde el año 2000 está incluida en la red de Juderías de España.

Octavo día: Tauste, Ejea de los Caballeros, Luna y El Frago

En la Comarca de las Cinco Villas encontramos diferentes aljamas, entre las que destacan la judería de Tauste o la quinta aljama de Aragón, en Ejea de los Caballeros. También merecen mención las recientes viviendas que se han descubierto con callejones internos que permitían entrar a las casas por la calle Puyfranco y salir por la parte de atrás en Luna.

Por último, en El Frago ha quedado reflejada la huella del judaísmo a partir de callejuelas, muros de algunas viviendas y ciertas lápidas funerarias.

Noveno y último día: Biel, Luesia, Uncastillo y Sos del Rey Católico

El último día lo iniciamos en Biel, la segunda aljama de la comarca en la que se puede apreciar sus pequeñas ventanas enaladas. A escasos 15 km llegamos a Luesia, municipio que conserva en el Barrio Nuevo callizos y callejuelas.

Continuamos con nuestra ruta descubriendo Uncastillo, que conserva intacta su judería, y terminamos en Sos del Rey Católico, en la tierra natal de Fernando el Católico, paseando por el barrio judío que actualmente se conoce como el Barrio Nuevo.

Esta ruta sefardí es sobre todo una experiencia emocional para indagar en la historia y conocer las raíces y muchas tradiciones familiares. Sirve para conocer el lugar de origen de muchos apellidos y una riqueza gastronómica que todavía conservamos en nuestro recetario.

En la web de turismo de Aragón destacan la importancia que cobran las ciudades que en su día fueron parte de la Corona de Aragón y cuyas juderías son visitables.



"LA HOSTELERÍA ES NUESTRA TARJETA DE PRESENTACIÓN PARA QUIENES NOS VISITAN"



José María Marteles, presidente de Cafés y Bares, junto a Natalia Chueca, alcaldesa de Zaragoza.

→ **NATALIA CHUECA, ALCALDESA DE ZARAGOZA, REPASA LA EVOLUCIÓN DE LA HOSTELERÍA, HABLA DE LOS FUTUROS RETOS DEL SECTOR Y NOS CUENTA SU PLAN GASTRONÓMICO FAVORITO.**

COMIENZA UNA NUEVA LEGISLATURA, ¿CÓMO ESTÁ SIENDO EL INICIO?

Intenso, estimulante y muy eficaz. Intenso porque desde el día 1 de la legislatura, al seguir al frente del Ayuntamiento de Zaragoza el mismo partido político, no hubo pausa; continuamos trabajando justo en el punto en el que lo habíamos dejado el día anterior, con el añadido de que hemos tenido unas tormentas que han causado daños terribles en la ciudad y nos ha obligado a dejarlo todo para atender las necesidades urgentes. Pero también ha sido un inicio estimulante, porque estoy abrumada por las muestras de cariño y el apoyo que estoy recibiendo de la gente en la calle y allá donde voy. Y efi-

¿QUÉ RADIOGRAFÍA HACE DE LA SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTELERÍA ZARAGOZANA?

caz porque en sólo cuatro semanas veo cómo hemos podido impulsar proyectos importantes como la llegada de un proyecto inversor de 10 millones de euros a la ciudad, la mejora del servicio de comidas a domicilio para mayores y vulnerables, la presentación de la candidatura para ser Capital Europea del Deporte en 2026... Zaragoza está a pleno rendimiento. Siendo un sector que ha sufrido mucho en los últimos años, primero con la pandemia y después con la subida de la cesta de la compra y la inflación, la radiografía es excelente. En Zaragoza contamos con

una red de hostelería de primer nivel, que no deja de darnos buenas noticias, cosechando premios e impulsando iniciativas que dinamizan y dan a conocer lo bien que hacemos las cosas.

En paralelo, siempre lo digo: la hostelería es nuestra tarjeta de presentación para quienes nos visitan y lo que nos transmiten es que Zaragoza es una ciudad cordial, donde se cuida tanto la materia prima como el servicio de camareros.

¿QUÉ RETOS TIENE ZARAGOZA EN GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD?

Dar a conocer lo bien que hacemos las cosas. Tenemos una hostelería excelente, pero en España no se sabe. Hay mucha competencia y tenemos que posicionarnos bien para captar más visitantes que puedan venir, probar y contarlo al volver a sus provincias.

¿Y QUÉ PROPUESTAS PLANTEAN PARA LA HOSTELERÍA EN LOS PRÓXIMOS 4 AÑOS?

Desde el Gobierno de Zaragoza nos hemos autoimpuesto deberes. Tomando como punto de partida lo que hemos ido sembrando estos últimos cuatro años, una de las líneas de acción está relacionada con potenciar la marca Zaragoza en España y la segunda, con la creación de una Escuela de Hostelería de referencia en Aragón.

Cada vez que hablo con el sector surge un tema común: la falta de relevo generacional y la necesidad cada vez mayor de profesionales formados. Talento tenemos en esta tierra, vamos a formarlo. Para lograrlo, es esencial destinar fondos europeos a este tipo de proyectos.

¿QUÉ IMPORTANCIA CREE QUE TIENE LA HOSTELERÍA PARA ZARAGOZA, TANTO DESDE EL PUNTO DE VISTA ECONÓMICO, COMO TURÍSTICO Y SOCIAL?

Tiene una importancia absoluta. Por eso me cuesta entender que en un momento en el que vemos que hay fondos europeos disponibles que pueden destinarse al turismo, no estén llegando a las empresas y los autónomos zaragozanos.

El Gobierno central no ha sabido gestionar la lluvia de millones que ha llegado de Europa. Un buen destino habría sido ayudar a formar profesionales de la hostelería para evitar los problemas de mano de obra del sector.

¿USTED QUE ES EXPERTA EN MARKETING, CUÁNTO Y DE QUÉ MANERA CREE QUE ES DE IMPORTANTE ESTE ÁMBITO PARA EL SECTOR HOSTELERO?

El marketing es esencial, pero siempre y cuando haya una buena materia prima previa.

En Zaragoza, la hostelería es excelente, pero no tenemos quien la disfrute. Venimos arrastrando unas cifras de turismo positivas, con el Pilar como uno de los edificios más visitados de España, pero no conseguimos hacer que quienes

nos visiten se queden a dormir.

Vienen, ven el Pilar, dan un paseo y se van. Eso es lo que tenemos que cambiar, porque la opinión de la gente que viene y entra en cualquiera de los bares, restaurantes y cafeterías es excelente. Son una magnífica tarjeta de presentación de la ciudad.

¿CUÁL ES SU LUGAR FAVORITO PARA DISFRUTAR DE LA GASTRONOMÍA LOCAL?

Hay mil lugares; no sabría elegir uno. Me entusiasman los platos tradicionales, por lo natural de los productos locales, pero no puedo elegir uno. Más que el dónde, la clave está en el para qué. Por ejemplo, tapear me parece una excelente manera de conocer nuestra gastronomía y recorrer nuestras calles.

Del Tubo me quedo especialmente con las croquetas, los huevos rotos y, por supuesto, las migas en los bares de toda la vida, esos que tienen sabor propio como el Fausto en el Barrio Jesús o el bar La Romareda, en Bretón.

Pero me encanta también descubrir sitios nuevos y disfruto mucho con los concursos de la ciudad, como el concurso de tapas de Zaragoza. Son una guía abierta donde vas probando lo mejor de cada sitio.

¿TU PLAN GASTRONÓMICO IDEAL? ¿Y EN LA PROVINCIA?

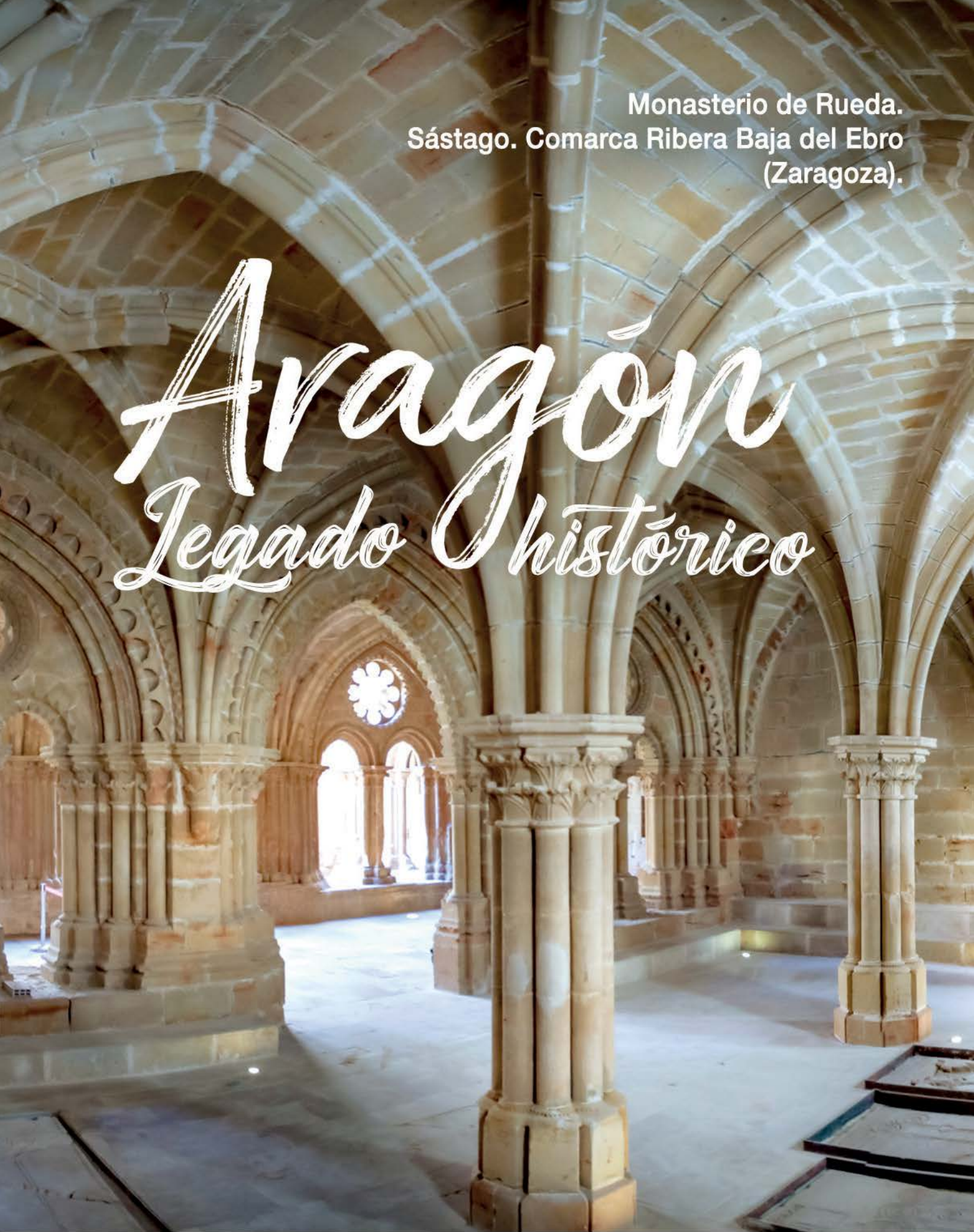
¿Mi plan gastronómico ideal en Zaragoza?

Sin duda, sería cualquier bar de tapeo de Zaragoza con la gente que quiero. Me encanta salir con mi marido y los niños, y juntarnos con amigos; pero también disfruto pasando a buscar a mi madre para tomarnos un café o incluso entrando sola a una cafetería a tomarme un breve respiro.

No es difícil verme en una cafetería, entre una reunión y la siguiente, tomando una coca cola bien fría o un café, mientras repaso notas.

¿Y en la provincia? Lo asocio con viajes exprés para disfrutar del paisaje y de una buena comida.

Os recomiendo por ejemplo conocer alguna de las bodegas de Cariñena para después disfrutar de la gastronomía local en algún restaurante como La Rebotica (Cariñena) o El Arco, recién abierto en Paniza, después de un cierre temporal. También he conocido a través de diferentes concursos las tapas de Flash Aragón y de Lorigan, que son muy innovadores, originales y creativos.



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

Aragón

Legado Histórico

LA CASA DE LA MARIMORENA

CRISTINA, VÍCTOR MANUEL Y ARTURO HAN ARMADO LA
MARIMORENA CON SU NUEVA CASA ANDALUZA AL RITMO DE
MÚSICA, GASTRONOMÍA Y BUEN ROLLO



Tener un trocito del sur en el Tubo de Zaragoza. Sí, estamos hablando de La Casa de la Marimorena, la nueva opción gastronómica y de ocio que regentan Cristina Plou, y Víctor Manuel y Arturo Borraz; una pareja apasionada de la moda que, tras una primera experiencia gastronómica en la ciudad del cierzo, decidieron abrir su casa a todos sus ciudadanos, una casa donde se iba a armar “la marimorena”. Y es que esa es la intención de sus dueños. Pese a llevar un mes y medio abiertos al público, ya hay muchas ideas sobrevolando el local. Todas ellas con una misma intención, hacer disfrutar a la gente al son de la música, el espectáculo, y con una buena oferta gastronómica, en una auténtica casa andaluza.

Y como no podía ser de otra manera,

todo viene del sur. En sus 300 metros de local podemos comer el pescadito de fritura, típico del sur, como no podía ser de otra manera, croquetas de bacalao, jamón ibérico, chorizo de Cádiz especiado, y tal y como apunta Arturo “una gran oferta de guisos”, con rabo de toro, carrillera, pringá. Todo elaborado por Óscar, el cocinero.

La Casa de la Marimorena es una auténtica casa andaluza, gracias en parte, a sus tres plantas temáticas. Nada más acceder al local, nos encontramos con el Patio de Triana, un espacio en el que ya se respira aire del sur y por el cual se accede a través de unas escaleritas a la segunda plaza, donde se sitúa el patio de Jesús y Manolo. Un auténtico patio cordobés en honor a los padres La Marimorena, y dedicada a la

zona de restaurante. Y, por último, el local nos sorprende con una bodega inspirada en las Cuevas del Sacromonte; una zona dedicada a las copas y diversión donde nos podemos encontrar un tablao flamenco. La fiesta está asegurada.

Pero, ¿qué es lo que más triunfa en La Casa de la Marimorena? Sus dueños lo tienen claro, “la tortillita de camarón, el cazón en adobo, la anchoa con leche condensada, que está encantando. Esa es muy típica en el barrio de la encarnación de Sevilla. Al principio la gente no la veía, y ahora sale mucho”, apunta Víctor. Sin olvidar los típicos pinchos morunos de “La Fernanda”, una receta que homenajea a la madre de Arturo y sabe a sus orígenes en Melilla.

Lo cierto es que todo marcha sobre ruedas en este rincón andaluz. La acogida ha sido espectacular. “Muchos clientes vienen a echar su vermouth, su cena, o lo que sea, y te dan la enhorabuena por el equipo, la enhorabuena por la cocina... Para nosotros es super importante y eso está pasando todos los días”, comenta Arturo. Al fin y al cabo, el local aglutina lo mejor del ambiente y la gastronomía del sur en un lugar mágico que nos teletransporta a Andalucía desde el mítico casco histórico de la ciudad, y donde día a día se arma “la marimorena”.



VIERNES Y SÁBADO
DE 12:30-1:00
DOMINGO
DE 12:30-23:00
LUNES, MARTES Y MIÉRCOLES
DE 12:30-16:00 Y 18:30-23:00
JUEVES
DE 12:30-24:00



C. DE FUENCLARA, 4,
50003 ZARAGOZA

TELÉFONO:
976 02 30 77

LA RUTA DE LA TAPA DE GOYA CELEBRA SU TERCERA EDICIÓN



DEL 28 DE ABRIL AL 1 DE MAYO, QUINCE ESTABLECIMIENTOS UBICADOS EN TORNO A ESPACIOS VINCULADOS CON LA VIDA Y OBRA DE GOYA PARTICIPARON EN LA III EDICIÓN DE ESTA RUTA

La III Ruta de la Tapa de Goya se celebró del 28 de abril al 1 de mayo, coincidiendo con las fechas de la celebración de las Fiestas Goyescas de Zaragoza, a las que la Asociación de Cafés y Bares quiso mostrar su apoyo con esta oferta gastronómica única y exclusiva.

LA III RUTA DE LA TAPA DE GOYA CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DE 15 NEGOCIOS HOSTELEROS.

Quince establecimientos hosteleros ubicados en zonas de la ciudad vinculadas con la figura de Francisco de Goya, volvieron un año más a ofertar una tapa ambientada en algún aspecto de la vida, obra y arte del genial pintor aragonés. Los quince establecimientos participantes se encontraban ubicados en cinco zonas de la ciudad

relacionadas con Francisco de Goya: en el entorno de la plaza Santa Cruz, cerca del Museo de Goya; en el entorno de la plaza de Los Sitios, junto al Museo de Zaragoza; en la plaza de la Seo, con el Alma Mater Museum o antiguo Museo Diocesano; en el entorno de la plaza San Miguel, dado que en el número 4 se ubica la casa donde vivió Francisco de Goya entre 1768 y 1769, la cual sigue en pie y en el entorno de la plaza del Pilar.

Algunas de las originales propuestas a través de las que se pudo degustar a bocados el arte del pintor de Fuendetodos llevaban por nombre algunas obras del mismo: "El Coloso" de bar Casa Juanico; "Saturno devorando a su hijo" de La Factoría; "La maja desnuda" de Casa Teo o "La Maja Vestida" de Espumosos 5 de Marzo y también de Café del Tíbet y bar Las Catedrales, pero en diferentes versiones; "El

Cuaderno Italiano" del bar cafetería La Doris; "El Pelele" del bar La Cepa Dorada o "Entierro de la Sardina" de El Disfrutón.

También participaron Casa Buisán con su "Tapa Capricho de Verano"; Linacero Café con su "Tapa Caprichicos de Goya"; la Monumental Taberna 1808 con la "Tapa Pepe Hillo"; el bar cafetería Odeón con "La Nevada de Goya"; el Bar 3 Elementos con la tapa "Día de Campo con Quitasol" y Bocatart con "La Tapa Desnuda".

Se trata así de "una propuesta única, genuina y diferente" a través de "una experiencia gastronómica única con ese elemento diferenciador aragonés que es la tapa junto a la cultura y a la obra de la figura más icónica y distintiva de Aragón", asegura el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, José María Marteles.

OBITUARIO: FELIPE ALCÁZAR



El pasado 26 de marzo falleció Felipe Alcázar, socio fundador y directivo de la Asociación de Cafés y Bares. Fue el socio número 4 de la asociación y actuó como tesorero durante las primeras Juntas Directivas. Fundador del Bar Alcázar. La Junta Directiva, sus compañeros y los socios lo recordaremos siempre con gran cariño.

GRANDES VINOS SE LLEVA EL PREMIO AL MEJOR VINO JOVEN DE ESPAÑA EN LOS PREMIOS BACO

EL CDA CORONA DE ARAGÓN GARNACHA TINTO 2022 RECIBIÓ EL MÁXIMO GALARDÓN EN LA 37ª EDICIÓN DE LOS PREMIOS BACO. SE LE OTORGÓ EL PREMIO LUIS HIDALGO CON LA CALIFICACIÓN MÁS ALTA OFRECIDA POR EL JURADO, EN ESTE PRESTIGIOSO CONCURSO, ORGANIZADO POR LA UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES.

El concurso de Premios Baco es el más longevo de los concursos de vinos que se llevan a cabo en España. Este se desarrolla a través de la cata a ciegas de los diferentes vinos participantes por parte de catadores miembros de la Unión Española de Catadores.

En su 37ª edición el CDA Corona de Aragón Garnacha Tinto 2022 consiguió el máximo reconocimiento por parte del jurado catador entre los 423 participantes. Vino que se pudo degustar el pasado 29 de junio en el Salón de los Mejores Vinos de España celebrado por la Unión Española de Catadores en el hotel Princesa Plaza de Madrid.

El CDA Corona de Aragón Garnacha es un vino que nace en viñedos que se encuentran en suelos muy pedregosos, "El Vino que nace de las Piedras" que caracteriza la

Denominación de Origen Cariñena. Un vino en el que se aprecia la frescura y la pureza de la fruta de la Garnacha y que es especialmente agradable de beber. Motivos por los que ha alcanzado el primer lugar entre más de 400 vinos de diferentes indicaciones de origen.

Además de este gran reconocimiento caben destacar otros como el título al Mejor Tinto 2022 y al Gran Baco de Oro, premio otorgado a los 19 vinos que obtuvieron una valoración de entre 93 y 100 puntos en la cata a ciegas.

CDA Corona de Aragón se alza como una de las marcas históricas y más representativas de Grandes Vinos. Una marca que se distribuye exclusivamente en canales de hostelería y tiendas especializadas y que tras el 25 aniversario de la fundación presentó un nuevo diseño más moderno y actual bajo el nombre: CDA.



ZARAGOZA PROVINCIA

DESTINOS
RECOMENDADOS
QUE TE ACERCAN
A LA CIENCIA

DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA
TURISMO



DESCUBRE ZARAGOZA
PROVINCIA EN
FAMILIA CON ESTAS 56
PROPUESTAS DE
TURISMO CIENTÍFICO

#descubreZaragozaprovincia #venyquedatecerquita



Más información en
www.descubrezaragozaprovincia.es



CUÉNTALE UN CUENTO A LA REPUBLICANA

EN LOS BARES OCURREN MUCHAS HISTORIAS Y ESAS HISTORIAS DEBEN
SER CONTADAS



La Republicana, situada en mitad del Tubo de Zaragoza, en la calle Casto Méndez Núñez, 38, es un clásico de la hostelería zaragozana. Su cocina casera repleta de platos tradicionales lleva 40 años conquistando los paladares de todo aquel que traspasa sus puertas.

Un 24 de junio de 1983 La Republicana abrió sus puertas por primera vez. Cuatro décadas después, se asienta como uno de los referentes del tapeo en el centro de la ciudad.

Un lugar que destaca por una decoración bastante peculiar; paredes repletas de cuadros y carteles, manteles a cuadros y un estilo antiguo que es capaz de trasladar en el tiempo y hacer de la hora de comer una experiencia sensorial única.

Esta casa de comidas tan conocida en la

capital aragonesa no solo es famosa por sus raciones y pucheros. También, sorprende su pequeño museo, en el que se pueden encontrar diferentes antigüedades que parecen venir de la segunda república española y que son verdaderas piezas de coleccionista.

Estaremos de acuerdo en que 40 años no se cumplen todos los días, por eso, La Republicana ha querido celebrarlo de diferentes formas.

Una de ellas, con el lanzamiento del II Concurso de relatos cortos "Cuéntale un cuento a La Republicana", cuya presentación tuvo lugar el pasado 19 de junio en el Espacio Ambar. Allí, el equipo junto con sus familiares y amigos, pudieron disfrutar del evento.

El concurso está abierto para toda persona mayor de edad sin importar su lugar de resi-

dencia. Uno de los requisitos indispensables es que las narraciones deben tratar sobre La Republicana o sobre alguno de los objetos de su colección. El plazo para la admisión de los relatos concluirá el 2 de noviembre de 2023.

El jurado del concurso seleccionará cuatro de las narraciones presentadas y una de ellas, a elección del mismo, obtendrá el primer premio. La segunda premiada se elegirá por votación del público, entre las tres obras restantes seleccionadas por el jurado. ¿A participar!

Cabe destacar que la primera edición del Concurso de relatos cortos tuvo lugar justo antes de la pandemia y fue todo un éxito. Tres años después, La Republicana se sigue preguntando qué historias ocurren en los bares y, concretamente, en el suyo.

DE TERRAZAS POR ZARAGOZA: "LO QUE NOS DIFERENCIA ES EL ENTORNO"

HA LLEGADO EL VERANO Y ES TIEMPO DE 'TERRACEO'. POR ESO, EN ESTA OCASIÓN DEJAMOS DE LADO NUESTRAS HABITUALES VISITAS GASTRONÓMICAS POR LOS BARRIOS Y NOS VAMOS DE PASEO POR ALGUNAS DE LAS TERRAZAS MÁS FAMOSAS DE LA CAPITAL ARAGONESA. Y ES QUE SI HAY ALGO QUE CAMBIÓ LA PANDEMIA ES EL USO QUE HACEMOS DE ESTOS ESPACIOS EN LOS QUE, COMO COINCIDEN LOS ENTREVISTADOS: LO QUE CAMBIA, Y LO QUE MÁS IMPORTA, ES EL ENTORNO. ¿NOS VAMOS?

Comenzamos nuestra ruta veraniega por la terraza de Nusa Dua, ubicada en lo alto de una colina en el parque Castillo Palomar, un pulmón verde del barrio cerca de la Estación Delicias.

Su decoración, la propuesta de su carta y el original ambiente que proponen en este establecimiento la han convertido, sin duda, en una de las referentes en la ciudad para locales y turistas.

Abrió sus puertas en abril de 2021 a manos de sus actuales gerentes, una familia de tres generaciones que, tras quedarse temporalmente sin el negocio que les permitía ganarse la vida dentro del mundo del espectáculo por la pandemia decidieron emprender en el barrio en el que habían crecido. "Todo empezó con un por qué no", reconoce Sandra Bona, gerente junto a sus padres, hermanos e hijos. En Nusa Dua todo queda en casa.

Aunque en su caso se trata de un quiosco de temporada -abren a finales del mes de marzo y vuelven a abrir para las fiestas del Pilar-, durante los meses de apertura, aseguran, en Nusa Dua pasan muchas cosas. ¿El siguiente reto?: "Comenzar este invierno con eventos concertados con antelación, comidas de empresa, cumpleaños y eventos con grupos grandes".

También organizan conciertos, exposiciones de arte o escultura, eventos de música en directo tanto de artistas consagrados como amateurs, o su concurso Nusa Dua Voz, con el que otorgan 800 euros al ganador.

"Además, contamos con una amplia carta de bebidas, cócteles, granizados de fruta natural y algo para picar. Nuestro

concepto tuvo muy buena acogida desde el principio, por lo que nos sentimos muy satisfechos", reconoce la hostelera.

Sin embargo, si hay algo que les identifica es el emplazamiento en el que se encuentran. "Este año nos han nombrado la terraza más fresca de la ciudad. Es como un remanso de aire fresco. Lo que nos diferencia es el entorno", admite. Eso sí, sin esfuerzo, trabajo, "y sobre todo muchas ganas de hacer las cosas distintas y que la gente se vaya contenta, no sería posible", concluye.

Del barrio de Las Delicias nos dejamos caer por Las Fuentes, en concreto por el conocido como parque del Canódromo, entre la calle Asalto y el Camino de Las Torres, donde nos encontramos con otra de las terrazas míticas de la ciudad que

Foto 01: Terraza de Nusa Dua

Foto 02: Zona para ofrecer música en directo en Nusa Dua



abrió sus puertas en el año 2018: Villa Feliche.

En un entorno cambiante -cada año su decoración varía de la mano de un grupo local de grafiteros- protagonizado por la vegetación, las plantas y los árboles de la zona, nos encontramos con dos espacios, uno cubierto y otro al aire libre. Como curiosidad, en este establecimiento ofrecen la posibilidad de que el cliente lleve su propia comida y organice un evento. "Es algo que ha gozado siempre de mucha acogida porque no es lo habitual en Zaragoza", advierte Manuela Lozano, su gerente.

"No es un sitio de paso, aquí hay que venir de propio", reivindica la zaragozana. Y mucha gente lo hace. ¿El motivo? Que aquí pasan muchas cosas. En Villa Feliche, por ejemplo, son muy dados a organizar eventos solidarios cuyas recaudaciones recaen sobre entidades sin ánimo de lucro como ONG o protectoras de animales. También organizan conciertos, presentaciones de libros o de cómicos, y todo tipo de actuaciones para amenizar la época estival. "Lo que destaca aquí es el ambiente que se crea en un en-

torno muy agradable", destaca Lozano.

Mirando al cielo

Y es que aunque abren de marzo a octubre; es ahora, entre los meses de primavera y verano, cuando hacen "su agosto". "Estos tres meses suponen el grueso de la temporada, aunque la primavera también suele ser buena. Por eso una de nuestras máximas es hacer las cosas diferentes para que la gente se vaya con un buen sabor de boca", explica la hostelera. Eso sí, aseguran que sería necesario "un mayor control de plagas y mayores esfuerzos a la hora de fumigar la mosca negra, que este año está haciendo estragos".

Y llegamos a dos de las terrazas con más solera -e historia- de la capital aragonesa, aposentadas en lugares de paso, algo

"NO ES UN SITIO DE PASO, AQUÍ HAY QUE VENIR DE PROPIO"

que forma parte, sin lugar a dudas, de su filosofía. Estamos en las terrazas de Gran Vía (1 y 2), las cuales se caracterizan por tener forma e incluso los colores de una mariquita. "Cuando abre el quiosco imita a la apertura de las alas", explica Luis Miguel Gracia, gerente desde hace más de una década de sendos

Foto 03: Terraza de Villa Feliche

Foto 04: Luis Miguel Gracia, gerente de las terrazas Gran Vía (1 y 2)

Foto 05: Terraza Gran Vía



establecimientos.

Y es que el hostelero zaragozano, que abre sus quioscos cada año de marzo a noviembre, ha logrado convertir la incertidumbre de trabajar en un local completamente exterior en una de las normas del juego. “Nos pegamos todo el año mirando al cielo, pero al final te acostumbras. Al final en Zaragoza no llueve tanto, es peor el cierzo”, afirma. Entre su clientela, la cual es mayoritariamente de paso, triunfan las cañas, los cafés y algunas de las tapas que ofertan, mientras que por la noche la gente opta por sus cócteles y combinados.

“Aquí lo que más vende es el escenario. Hay muchos clientes que se sientan solos a ver a la gente pasar. Es algo verdaderamente relajante”, admite Gracia.

Un remanso de paz

“También programamos actuaciones musicales, algo que da mucha vida a una calle tan importante como es la Gran

Vía y que la gente aprecia mucho”, reivindica. ¿Los mejores meses? Entre mayo y septiembre, “si salen buenos, podemos decir que ha sido una buena temporada”, añade. Y ahora, en verano, toca despedir al público de diario, y recibir a los cientos de turistas que cada año visitan la ciudad y que suelen valorar mucho este tipo de espacios: “Somos un remanso de paz en el corazón de la ciudad”.

En su caso, el zaragozano eligió el mundo de la hostelería hace más de dos décadas y asegura que mantiene la vocación del primer día. “Lo que me hizo elegir esta vida era el trato con la gente, el día a día y, sobre todo, el reto de que el cliente se

**"SOMOS UN
REMANSO DE PAZ
EN EL CORAZÓN DE
LA CIUDAD"**

vaya satisfecho. En un lugar como este te aseguro que no hay dos días iguales”, advierte.

Y de dos de los quioscos más antiguos de la ciudad, a tres de las últimas incorporaciones al espacio urbano. En este caso nos perdemos por los quioscos regentados por Verbena Social Bars -grupo propietario de Garbo Gentlebar, Ginger Fizz Bar y Gonzo Bitter Bar- de la mano de Félix Martín, uno de sus responsables. Y hablamos de Camerino Bungalobar -situado en plaza de Los Sitios-; Cartelera Bungalobar -en el bulevar central de Sagasta, frente a la Confederación Hidrográfica del Ebro- y Vodevil Bungalobar -en Montecanal-.

En la variedad está el gusto

“Cuando salieron a concurso estos nuevos espacios enseguida vimos la oportunidad”, rememora el hostelero que explica que la propuesta líquida de los tres locales es idéntica, cuyo concepto principal gira en torno a la coctelería clásica. En la parte gastronómica, sin embargo, la cosa cambia.

Mientras los dos quioscos del centro se centran en un tipo de cocina más urbana; en Montecanal decidieron apostar por el mundo de los arroces logrando convertirlo en tan solo unos meses en un referente de la ciudad de la mano del prestigioso chef Evaristo Triano.

“Decidimos contar con uno de los grandes expertos a nivel mundial que ha llevado sus conocimientos del arroz y la paella alrededor del mundo dando clases en el Culinary Institute of America, entre otros lugares”, añade el hostelero. En su carta destacan el arroz con verduras, arroz de longaniza de Graus, setas y espárragos verdes, arroz negro de sepio-



**"OFRECEMOS
UNA ATMÓSFERA
RELAJANTE EN UN
ENTORNO ÚNICO AL
LADO DEL RÍO"**

*Foto 08 y 09: Terraza de Vodevil Buntgalovbar
Foto 10: Terraza Luna Nueva*



*Foto 06: Terraza
Camerino
Foto 07: Terraza
Cartelera*

net y alcachofa, o arroz de calamaritos, gambas y almejas.

En la terraza los 365 días del año

Además, en este caso, decidieron huir de la temporalidad y aprovechar estas instalaciones para disfrutarlas todo el año con el uso de materiales termorreguladores, suelo radiante, etc. Todas ellas son terrazas calefactadas. “Aun así, siguen siendo locales muy de temporada, y los inviernos son duros. En todo momento hemos buscado el confort del cliente, en un entorno elegante y urbano que imita las terrazas parisinas. Eso sí. Los verdaderos decorados son los propios entornos”, añade Martín. Por otro lado, el hostelero reconoce que ha

sido todo un reto para el grupo enfrentarse a este nuevo escenario: “Gente de paso, trabajar a pie de calle. Es distinto. Sabíamos que era algo nuevo para nosotros y seguimos aprendiendo cada día. Tras muchos meses de trabajo, ahora toca demostrar que nuestra propuesta está a la altura”.

Ir de propio

Nuestro paseo llega a su fin por la zona de la Expo, en el parque del Agua. Allí nos topamos con otra afamada terraza, en este caso a orillas del Ebro. Se trata de Luna Nueva, regentada por Maurizio Lanzaro y Sandra Arias desde el año 2014. Además, cuentan con una terraza ubicada en el Parque de Macanaz, frente al río, la terraza

Macanaz. “Ofrecemos una atmósfera relajante en un entorno único al lado del río”, destaca. En su caso, en este bar de temporada ofrecen un amplio servicio que abarca desde el desayuno, la comida o la cena, incluyendo un menú del día y otro de fin de semana; así como un amplia carta de raciones, ensaladas, bocadillos y tapas. “También nos hemos dado a conocer por el servicio de coctelería con nuestros mojitos y piñas coladas”, añade el hostelero, que reconoce que el verano es uno de los momentos más importantes del año para este establecimiento: “Al final somos un bar de temporada sumergido en la naturaleza, y esto tiene sus pros, pero también sus contras cuando el tiempo no acompaña. Aquí no hay vecinos, la gente viene de propio”, concluye.

OH MY!
CHEESE!



www.grupotgt.com

EL MALECÓN DE TRIANA

UN BAR-RESTAURANTE A ORILLAS DEL CANAL IMPERIAL DE ARAGÓN



Foto de Google

Con 15 años de historia, El Malecón de Triana ya se ha convertido en uno de los nombres propios de la hostelería de Pedrola. Un proyecto que Manuel y su hermano iniciaron allá por el 2008 como una auténtica aventura, por encima de un conocimiento especial o una experiencia previa en el sector.

Los inicios no fueron sencillos, inmersos en una grave crisis económica que afectó enormemente al país tras el estallido de la burbuja inmobiliaria. Un hecho que marcaría la historia de El Malecón de Triana, que ha tenido que afrontar a lo largo de su trayectoria múltiples altibajos y momentos de dificultad. Sin embargo, su pasión, esfuerzo y valor en el servicio se impusieron por encima de todas las complejas circunstancias, consolidando su bar-restaurant hasta el día de hoy tras “una labor de mucho mérito” que reconocen sus dueños.

Su nombre, El Malecón de Triana, con-

tiene un alto componente histórico, que vincula al municipio zaragozano de Pedrola con otras áreas de la geografía española. De este modo, el bar-restaurant pedrolero hace referencia a un muro cercano al local, y que se encuentra ubicado en el antiguo barrio de los andaluces. El Malecón de Triana no presenta estrechas relaciones con Cuba y el Caribe, sino con Andalucía, como referencia a la inmigración que vivió la zona en las décadas de los años 40 y 50 en época de posguerra.

El Malecón de Triana se caracteriza por su amplia oferta gastronómica, con “una barra de tapas que nada tiene que envidiar a las que se ven en San Sebastián”, y sus precios económicos. Así, en el bar-restaurant de Pedrola se puede disfrutar de un completo menú con tapas, raciones y platos combinados. Los clientes del negocio pueden consumir, de este modo, una comida casera de calidad y muy variada, que potencia todavía más su sabor gracias a la cercana y cariñosa atención de sus ca-

mareras y a la labor de una cuidada cocina.

En cuanto a su actividad, el servicio de El Malecón de Triana se mantiene constante durante toda la semana, con especial atención al sábado, como día más especial dentro de la rutina habitual. En este sentido, los pedroleros pueden comenzar su particular fin de semana con un almuerzo de categoría, más especial que de normal, donde se pueden degustar grandes platos como callos, rabo de toro o manitas de cerdo.

Asimismo, los dueños de El Malecón de Triana reciben la llegada del verano totalmente preparados para la recepción del mayor trasiego de personas que traen consigo estas fechas señaladas. Los meses de julio y agosto son tiempo de desconexión y diversión, y son muchos los que apuestan por regresar a sus respectivos pueblos para pasar unas buenas vacaciones. Ante ello, El Malecón de Triana se erige como un espacio de reunión de los diferentes vecinos del municipio, donde el secreto está en “tratar a todo el mundo por igual”, como nos cuentan desde el bar-restaurant.

El Malecón de Triana supone, así, una gran opción donde almorzar y tomar algo a orillas del Canal Imperial de Aragón, de camino a Zaragoza, con una oferta gastronómica amplia y de calidad a un precio económico y con un trato acogedor y servicial. Un bar-restaurant donde sentirse como en casa.



LUNES A DOMINGO
DE 8:00H A 22:00H



C. DEL CANAL, 15, 50690
PEDROLA, ZARAGOZA
TELÉFONO: 976 54 96 67



Una cata a ciegas.
Más de 400 vinos.
Y finalmente, uno: CDA.



Mejor vino joven
de España

GRANDES VINOS

The legacy of Cariñena

www.grandesvinos.com

D.O. CARIÑENA

MAPA DE LA CIENCIA: 56 DESTINOS TURÍSTICOS PARA ACERCARSE A LA CIENCIA EN ZARAGOZA PROVINCIA



La delegación de Turismo de la Diputación de Zaragoza ha editado un mapa con 56 propuestas para acercar la ciencia a los escolares, con propuestas turísticas en diferentes municipios y enclaves de la provincia. El objetivo de esta lámina en gran formato es aportar nuevas formas de conocer los recursos naturales y culturales de los municipios zaragozanos relacionándolos con disciplinas como la geología, la botánica, la paleontología, la ingeniería, la biología o la astronomía.

Gracias a la gran acogida que tuvo el primer mapa didáctico, editado hace dos años, en el que aparecían 64 destinos para disfrutar en familia, se ha presentado este segundo que complementa, así, al primero y que ya se ha repartido en más de 260 centros escolares para que se distribuyan en las aulas de Primaria. Aunque también puede descargarse en la web de turismo de la DPZ (descubrezaragozaprovicias.es) y se complementa con un cuaderno para el profesorado que incluye una pequeña explicación de cada uno de esos 56 destinos.

El géiser de Pozuelo de Aragón, la foz de Sigüés, los molinos de pólvora de Villafeliche, las minas de sal de Remolinos, el yacimiento de fósiles cámbricos de Murero, las cuevas prehistóricas del Gato y Sillares de Épila o la cueva de los Rincones de Purujosa son algunas de las sugerencias que ofrece este mapa. Enclaves que forman parte de esta propuesta cultural e histórica que pone las miras en localizaciones relevantes del pasado para que sigan siendo puntos de interés en el presente y no se olviden las costumbres, forma de vida y las tradiciones en el futuro.

Otras de las propuestas recogidas son yacimientos como los de Bilibilis (Calatayud), Aratis (Aranda de Moncayo) o Contrebia Belaisca (Cotorrita); la ruta de los neveros, formada por 16 pozos de hielo situados en tres comarcas distintas; el museo del aceite de Sediles; el “anfiteatro del tiempo” de Ruesca; el túnel de la Mina de Daroca... Teniendo en cuenta que es solo una selección adaptada a las competencias y contenidos del currículo de Primaria, pues en un mapa es imposible dar cabida a toda la riqueza de Zaragoza provincia.

Son más de 57.000 los estudiantes de primaria que tienen ya esta guía didáctica con información y explicaciones de carácter transversal, permitiendo que cada docente pueda adaptarla según la asignatura que imparte.

El foco en los entornos rurales se relaciona directamente con la intención de potenciar el turismo sostenible y respetuoso con el medio ambiente, destacando los esfuerzos por conservar lo que se encuentra en estos entornos y con lo que se identifican con el paso de las generaciones.

En definitiva, se trata de un mapa innovador que recoge todas las disciplinas de la ciencia distribuidas en la provincia y te invita a conocerlas. A menos de una hora y media encontramos la gran mayoría de destinos destacados en este mapa, siendo una opción perfecta para hacer excursiones en el día y escapadas de fin de semana por su cercanía. Además, en caso de no contar con vehículo propio, las buenas conexiones que se ofrecen desde Zaragoza permiten llegar a la amplia mayoría de los destinos propuestos.

Carmen Serrano, Maribel Martínez, Rocío Rodríguez y Carlos Sáenz han sido los encargados de elaborar los textos de esta guía y adaptarlos para poder divulgar el turismo de la provincia desde otro punto de vista. Y Marina Rodríguez, la ilustradora, quien ha explicado que esta colección de dos mapas ha mantenido el mismo estilo de carácter infantil, que cuenta con pictogramas para atraer la atención de niños y niñas.

PUB TRASTE KARAOKE

EN EL CORAZÓN DEL BARRIO DE SAN JOSÉ HAY UN PUB CON KARAOKE DONDE LA MÚSICA ES EL LENGUAJE INTERGENERACIONAL Y TÚ ERES LA ESTRELLA



La música reduce el estrés, estimula el cerebro, aumenta el optimismo y tiene otros muchos beneficios que Óscar Dionis, propietario del Pub Traste Karaoke desde diciembre de 1998, conoce de primera mano.

Este local, de paredes rojas, que está ubicado en el barrio de San José lleva abierto 35 años y por él han pasado cantantes famosos como David Civera y Eva Amaral, cuando todavía no eran conocidos.

El Traste es un punto de encuentro para todas las personas que quieran pasarlo bien y disfrutar del karaoke cantando sus canciones favoritas. Actualmente, las canciones que más piden los clientes, según nos cuenta su propietario, son algunas míticas como Vivo por ella, Bailar pegados, Mi gran noche, Como una ola. Pero también son de gran reclamo otras canciones de cantantes

más actuales como Aitana y Ana Mena.

Le preguntamos por su canción favorita a Óscar, a lo que nos responde que le “ponemos en un aprieto” y, aunque le gustan muchas, nos acaba confesando que tiene debilidad por Un velero llamado Libertad de Jose Luis Perales: “Esa canción la canté cuando todavía no tenía el Traste, yo fui a cantar a ese Karaoke”.

El afán por querer llevar el Karaoke a las fiestas de los pueblos y eventos privados hizo que surgiera TrastEventos: “Nos hemos desplazado a un montón de pueblos de Aragón para poner la discomovil y el karaoke”. También han recorrido centros comerciales como Gran Casa o Centro Comercial Augusta, han estado en Gran Vía con el camión de la COPE, Plaza Utrillas y Plaza Reina Sofía y han realizado concursos en Ejea, Tauste y Teruel.

Hace 5 años participaron en el I Campeonato Nacional de Karaoke, organizado por una empresa de Albacete. Contactaban con los mejores karaokes por Comunidades Autónomas y el Traste fue elegido en Aragón. Fueron 170 los participantes que se presentaron en la plaza Utrillas, de ahí salió una voz femenina y una masculina para representar a Aragón. “Llegamos a la final, que se celebró en un cruceiro” nos explica Óscar.

Durante estos 25 años el negocio ha ido creciendo y aunque la pandemia fue un momento complicado, Óscar vio la oportunidad perfecta para reinventarse: “Se me ocurrió montar en un almacén de 15 metros cuadrados, que está pegado al pub y que corresponde al mismo local, una franquicia de helados. Montamos La Jijonena y nos va de maravilla”.

Tienen una terraza con 20 mesas que comparte el karaoke y la heladería y que es de gran reclamo para disfrutar de las consumiciones de ambos locales.

Nos despedimos de Óscar, un emprendedor nato que ha sabido ver las oportunidades de negocio en el barrio de San José y endulzar con sus helados a todo el que le apetezca. Un amante de la buena música que disfruta de su trabajo y que está siempre dispuesto para llevar la discomovil y el karaoke a cualquier evento.



LUNES, MARTES, MIÉRCOLES
CERRADO
JUEVES
DE 18:00H A 3:30H
VIERNES Y SÁBADO
DE 17:30H A 4:30H
DOMINGO
DE 17:30H A 14:00H



PL. DE LA REINA SOFÍA, 1,
50013 ZARAGOZA

TELÉFONO: 976 41 92 12

GUÍA OFICIAL DE TAPAS 2023



Un año más, el signo más representativo de la gastronomía española se hace eco entre los ciudadanos y turistas de Zaragoza y su provincia gracias a la Guía Oficial de Tapas 2023.

Esta guía recoge, no solo algunas de las mejores tapas de la provincia de Zaragoza, sino también, aquellas que fueron galardonadas en la última edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia.

Fueron noventa los establecimientos participantes del XXVII Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, los cuales se disputaron el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza, entre otros, el pasado mes de noviembre de 2022. Todos ellos se pueden

encontrar ahora en esta Guía Oficial de Tapas 2023.

Esta es una forma, no solo de informar tanto a los zaragozanos como a los turistas de la variada oferta de tapas que se esconde entre los bares y restaurantes de la provincia, también es una vía para promocionar y poner en valor la cultura del tapeo.

Como reivindica José María Marteles, presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, en la presentación de la Guía: “La tapa no solo forma parte del patrimonio gastronómico español, sino que también representa un concepto genuino, singular y diferencial de nuestra oferta y de nuestra identidad cultural”.

En las primeras páginas de esta guía podemos encontrar las tapas que fueron galardonadas en las diferentes categorías que ostenta el Concurso de Tapas de Zaragoza: Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia 2022, Mejor Tapa Original, Mejor Tapa Aragonesa (Aragón Alimentos Nobles), Mejor Tapa Mediterránea y Mejor Tapa Popular.

Se han editado 6.000 ejemplares de la guía para repartirlos entre oficinas de turismo y puntos de interés de la provincia de Zaragoza.

La edición de la guía ha sido posible gracias a la Diputación de Zaragoza junto con la Asociación de Cafés y Bares y con el apoyo del Ayuntamiento de Zaragoza y el Gobierno de Aragón.

Tablón de anuncios

SE TRASPASA BAR CAFETERÍA CENTRAL

Ubicado en la Avenida César Augusto, junto al mercado central de Zaragoza. El local ha sido reformado recientemente y cuenta con unos 75 metros cuadrados.

Contacto: 976 296 384 Mail: central_pedro@hotmail.com

SE TRASPASA CAFETERÍA MARINE'S

La cafetería está bien situada en calle Fuendejalón, 3, junto al colegio Marie Curie, una zona residencial. Se encuentra totalmente equipada. El local es muy luminoso y la terraza tiene licencia de 8 mesas. Contacto: 658 91 82 48

ZARAGOZA: CIUDAD REFERENTE EN PATRIMONIO, OCIO Y GASTRONOMÍA



Zaragoza es una ciudad que sorprende a cada paso, llena de cualidades que la hacen única: la hospitalidad, la proximidad de sus habitantes, su carácter abierto y su espíritu innovador.

Zaragoza es una ciudad que interesa visitar por su amplia oferta pensada para todos y capaz de dar respuesta a cualquier interés: gastronomía, cultura, ocio, patrimonio, historia, deporte.... Nuestra ciudad tiene todos los ingredientes para ser única. Además, cuenta con excelentes infraestructuras con las que satisfacer las necesidades de los más exigentes.

Prepárate para pasear por la Zaragoza de las cuatro culturas que han evolucionado en el estilo de vida, que hoy caracteriza la ciudad y sus gentes. Romanos, musulmanes, judíos y cristianos dejaron su huella más característica en forma de arte, cultura, tradiciones y gastronomía.

Son muchos los rincones que no nos podemos perder si visitamos Zaragoza. La Basílica de El Pilar, uno de los centros de peregrinación más importante del catolicismo; La Seo, la Aljafería, los espacios

arqueológicos, el Patio de la Infanta, y, como no, todo el legado artístico del célebre Goya. Además, la ciudad moderna se muestra a través de los nuevos iconos como el espacio Mobility City, junto con otros museos tan interesantes como el Museo Pablo Serrano, el Museo Pablo Gargallo, el Museo Goya-Colección Ibercaja, el Museo de Zaragoza, el Alma Mater Museum o el Museo del Fuego.

Y por si todo esto fuera poco, otro de los puntos fuertes de la visita a Zaragoza es su gastronomía... porque hablar de la gastronomía de Zaragoza es hablar de la calidad de los productos típicos (buenas huertas, excelente ternasco, jamón, vinos con D.O., chocolate), de la gran variedad de establecimientos, del buen hacer de sus profesionales y de la cultura del tapeo.

Con todo ello, es fácil entender que Zaragoza puede presumir de ser capital del sabor y fuera nombrada Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible, una designación de marca que otorga la Academia Iberoamericana de Gastronomía, a través de la cual se reconoce la excelencia gastronómica como ejemplo de cultura.

Con motivo de esta designación, que finaliza a finales de este mes de junio, Zaragoza se ha convertido durante un año en un auténtico escenario gastronómico en el que, bajo la marca de destino "sabroso, saludable y sostenible", se han llevado a cabo diferentes actividades con más de 40 contenidos originales programados, tanto en los espacios más exclusivos de la ciudad como en las calles, que han tenido un especial protagonismo.

El cierre de esta agenda de actividades gastronómicas y, por tanto, el fin de la designación de Zaragoza como Capital Iberoamericana de la Gastronomía Sostenible, terminará con un gran evento temático para el que la ciudad lleva meses preparándose.

Se trata del Festival Iberoamericano de la Gastronomía Sostenible, previsto del 11 al 24 de septiembre en el Parque Grande José Antonio Labordeta, un encuentro masivo en el que se tratará de reflejar la amplia variedad de la comunidad latinoamericana, que se verá materializada a través de diferentes actividades temáticas, comerciales y de ocio con espectáculos de artis-

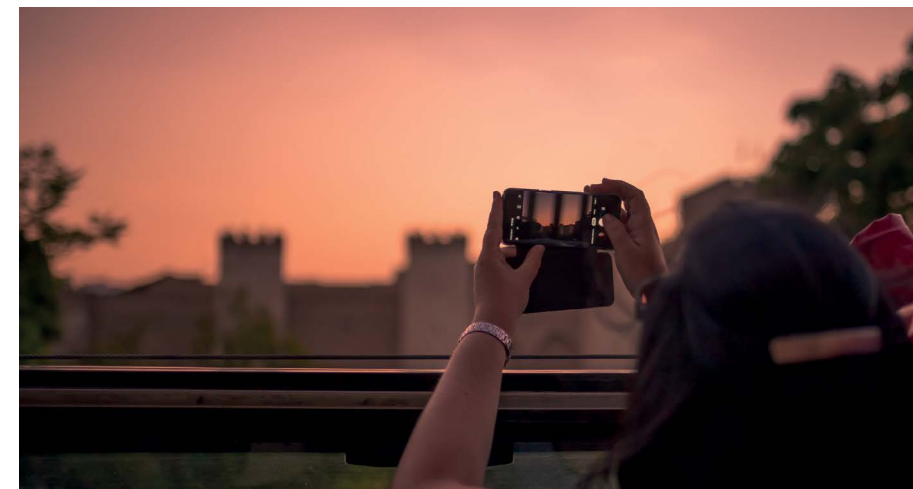
tas nacionales e internacionales y variadas actuaciones aptas para todos los públicos.

Pero hasta que llegue septiembre y podamos disfrutar de este gran evento, Zaragoza es mucho más, si cabe, en verano. Destaca por ser una ciudad llena de vida y ambiente, con una agenda cultural y festiva vibrante que se puede disfrutar al aire libre, en calles y plazas emblemáticas rodeadas de un patrimonio histórico incomparable.

Además, en verano la oferta para el visitante se completa con una gran variedad de servicios turísticos que en esta época del año llenan el calendario de actividades para todos.

Paseos guiados, rutas con Informadores Turísticos, visitas accesibles o nuestro Bus Turístico en sus tres versiones, diurno, nocturno y megabus, te ofrecen la posibilidad de conocer la ciudad desde otros puntos de vista.

Te invitamos a venir a Zaragoza y a descubrir su patrimonio y su historia, a disfrutar de su cultura, a saborear su gastronomía y a respirar la calidez y hospitalidad de sus gentes y sus calles. Es fácil encontrar un buen motivo para dejarte seducir por Zaragoza y hacer de tu visita un momento inolvidable.



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

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA

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

descubrezaragzaprovíncia.es
#venyquédatercerquita
#descubreZaragzaprovíncia



EL TALLER CLANDESTINO

UNA EXPERIENCIA DE OCIO ALTERNATIVA CON CÓCTELES DE CARÁCTER
ARAGONÉS



Conversar con Jimmy Valios implica tratar un relato protagonizado por la hostelería y la pasión por la coctelería desde la perspectiva de una reconocida figura de Zaragoza. Tras una ajetreada tarde y al poco de finalizar uno de sus cursos, nos atiende para conocer, a partir de su experiencia y dilatada trayectoria profesional, su innovadora propuesta.

Taller Clandestino nace en 2022 como evolución y renovación de marca de la primigenia Cocktails & Food School, que se convirtió en 2017 en la primera escuela de coctelería de Zaragoza. De este modo, hace un año vio la luz el último proyecto de un apasionado del sector, que comenzó su andadura en 2009 con sus primeros cursos de hostelería.

Fructificó en un momento complejo, dicho sea de paso, tras la grave crisis, tanto a nivel sanitario como económico, que arrastró la COVID-19. Allí, Jimmy Valios supo hacer de la debilidad una oportunidad a partir del Taller Clandestino. Un éxito que, como explica el hostelero zaragozano, “reforzó todo lo que se vivió en ese momento” a partir de la consolidación del sentimiento de unión y de la voluntad de salir a la calle a disfrutar y

pasarlo bien que dejó consigo la pandemia. Asimismo, Valios confiesa que, sin las vivencias de aquellos momentos de debilidad, Taller Clandestino no sería lo mismo.

En el binomio que conforman la esencia de bar y el aprendizaje de la escuela, Jimmy Valios tiene clara cuál es la primera piedra del éxito de su modelo de negocio: “La formación es primordial e indispensable. Taller Clandestino no existiría sin la formación que hay detrás”. En este sentido, Valios pone en valor la gran acogida que están recibiendo sus cursos, con alumnos venidos de diferentes ámbitos y locales de Zaragoza, así como positivas críticas desde diferentes puntos del panorama mundial como Madrid, Barcelona, Nueva York o Londres.

Otro motivo de alegría para Jimmy Valios y su Taller Clandestino es el reconocimiento del cliente y la gente del día a día. En un mundo donde Internet y las redes sociales son protagonistas de nuestra rutina diaria, el hostelero zaragozano comenta que “prevalece el boca a boca”. Un hecho que, sin dejar de lado la importancia que tiene actualmente la comunicación a través de Internet, refleja gratitud y sorpresa en el negocio

como muestra de que se están haciendo bien las cosas.

Dentro de la amplia variedad de cócteles que se ofrecen, el objetivo de Taller Clandestino no es únicamente servir una buena copa, sino presentar una completa experiencia de consumo. Expresar y comunicar una historia a partir de una combinación de aromas y sabores, y crear un ecosistema de encanto acompañado de una música a la altura. Se potencia el carácter afable, alegre y acogedor de los aragoneses a través de “una obligación de hacer sentir a la gente como en casa”.

Asimismo, Valios defiende que Taller Clandestino lleva por bandera el buen servicio y trato con el cliente, cuyas relaciones de confianza y gratitud son básicas para el desarrollo de un proyecto así. Por otra parte, la ambición es compañera de viaje del negocio, como demuestra el interés de su líder por aumentar la calidad de la barra y del cóctel, y de mirar a la cocina en cuanto a profesionalidad, calidad y crecimiento general. Todo ello bajo una concisa premisa: “El producto, independientemente de cual sea, debe estar perfecto”.

Por último, de cara al futuro, Jimmy Valios se define a sí mismo y a su equipo como “un conjunto de mentes inquietas”. Es por ello que, con tan solo un año de vida, Taller Clandestino ya trabaja en la creación de su segunda carta, de igual manera que en otros retos como la potenciación de los talleres o el regreso de los cócteles embotellados. Una visión clara y decidida que continuará siendo pieza clave del éxito y desarrollo de Taller Clandestino. Un espacio de reunión y ocio, de coctelería, bar y aprendizaje, donde se trabaja con corazón y carácter aragonés.



MIÉRCOLES Y JUEVES
DE 16:00-2:00
VIERNES
DE 16:00-3:00
SÁBADO
DE 16:00-3:00
DOMINGO LUNES Y MARTES
CERRADO



C. DE SAN JORGE, 7,
50003 ZARAGOZA
TELÉFONO: 650 44 93 76



FORMACIÓN DE FORMADORES EN ALIMENTOS DE ARAGÓN Y SU CALIDAD DIFERENCIADA

SE HA CELEBRADO LA PRIMERA PARTE DE LA JORNADA PILOTO (REALIZADA EN FORMATO PRESENCIAL Y STREAMING) CON EL OBJETIVO COMÚN DE QUE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR HOSTELERO VALOREN EL PATRIMONIO AGROALIMENTARIO DE ARAGÓN Y SU CALIDAD DIFERENCIADA



Aragón Alimentos puso en marcha el pasado 6 de junio el programa "Formación de formadores en Alimentos de Aragón y su Calidad Diferenciada" con su primera jornada piloto.

Se trata de una formación dirigida a formadores activos y cercanos a través de los profesionales del sector hostelero, que fue impartida en las instalaciones del Centro de Formación de Cafés y Bares por la directora general de Innovación y Promoción Agroalimentaria, Carmen Urbano y todo su equipo.

Los objetivos del programa son:

- Construir un programa de formación continua para formadores en nuestro patrimonio alimentario y su calidad diferenciada con un reconocimiento por nuestra parte que acredite a

quienes superen los hitos del programa.

- Reconocer la labor de los formadores.
- Segmentar los distintos grupos por niveles adquiridos.
- Hacerles sentir parte del equipo de promoción de Alimentos de Aragón.
- Conocer sus capacidades.
- Detectar sus necesidades.
- Proporcionarles información actualizada y herramientas de trabajo.
- Certificar sus capacidades para ser portavoces.
- Construir marca alrededor de nuestro patrimonio alimentario.

Después de haber escuchado las preguntas que planteó el sector, el equipo DG recopiló las ideas y propuestas habladas con el objetivo, a largo plazo, de construir un programa de forma continua para formadores del patrimonio alimentario que responda a sus necesidades, que reconozca el valor de la formación y de aquellos que la imparten comprometidos siempre a estar en contacto y bien informados sobre todas las novedades de un sector estratégico para Aragón. Haciéndoles sentir, de esta manera, parte del equipo de promoción de Alimentos de Aragón.

Esta jornada piloto ha contado con una segunda parte, también impartida en formato presencial y streaming, que ha tenido lugar el día 6 de julio en la sede del Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente en la Plaza de San Pedro Nolasco

LARGA VIDA A LO RETORNABLE



Este año se cumple el 70 aniversario de la primera botella de vidrio fabricada en España, la botella Contour, y Coca-Cola lo celebra redoblando su apuesta por su envase más icónico y sostenible.

La propuesta de Coca-Cola se apalanca en tres pilares: el crecimiento de sus clientes a través de la variedad de productos y tamaños en este formato, que cubren todas las ocasiones de consumo, la mejor experiencia para sus consumidores, y la apuesta por la sostenibilidad de este envase, exclusivo para el sector hostelero.

Es, sin duda, el envase más sostenible para la hostelería. Es retornable y cuenta con 25 vidas de media antes de ser reciclado, lo que equivale a una media de 6 años. Según el último informe de sostenibilidad de Coca-Cola en España, el 91% del vidrio que produce es retornable. La gestión sostenible de los envases es uno de los principales retos de Coca-Cola, que trabaja para utilizar menos materiales en los procesos productivos, y recoger, y reciclar todos los que se utilizan.

Respecto al crecimiento de los negocios

hosteleros que ofrecen vidrio, la exclusividad de este envase para el sector les permite diferenciarse y ofrecer el servicio y la atención que esperan sus clientes. En este sentido, la botella de vidrio Contour nació en 1915 para ser diferente y desde entonces, se ha convertido en la botella más icónica de la compañía. Y de hecho, según un estudio de Conecta para Coca-Cola, el 80% de los consumidores prefiere el envase de vidrio cuando acude a un establecimiento hostelero, y destacan de él su iconicidad, su calidad, la experiencia, y su sostenibilidad.

Asimismo, Coca-Cola lleva mucho tiempo trabajando para conseguir un movimiento a favor de la sostenibilidad, no solo en sus consumidores sino también en sus clientes. Precisamente de ahí nació Hostelería #PorElClima, un proyecto de la mano de Coca-Cola en colaboración con ECODES, que impulsa la acción contra el cambio climático en el sector de la hostelería en España. Y, ¿qué hay más sostenible que el envase retornable?

Así pues, Hostelería #PorElClima constituye una plataforma virtual que reúne a toda la comunidad de establecimientos de hostelería con un objetivo

común: comprometerse con la sociedad y con el entorno llevando a cabo acciones que a favor del cambio climático y llevando a cabo acciones de acuerdo con las directrices marcadas con el Acuerdo de París sobre sostenibilidad. De esta manera, el proyecto ayuda al sector visibilizando a los establecimientos comprometidos y sus acciones climáticas, ampliando y extendiendo las acciones contra el cambio climático y generando un efecto contagio.

De momento, en la hostelería aragonesa, hay más de 210 establecimientos adheridos a Hostelería #PorElClima y hay más de 800 actuaciones climáticas puestas en marcha. Acciones que, desde el sector, ya se realizan a favor del clima ofreciendo herramientas, información y pautas de actuación. Acciones que parten desde estrategias para erradicar o minimizar, en la medida de lo posible, las emisiones de carbono hasta usos de envases más sostenibles como lo es la botella de vidrio retornable. El proyecto se puso en marcha en 2017 y en total ya son más de 3.500 establecimientos que se han adherido a la iniciativa a nivel estatal y se han llevado a cabo más de 52.000 acciones sostenibles para poco a poco frenar el cambio climático.

FORMACIÓN GRATUITA PARA PROFESIONALIZAR EL SECTOR

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES HA LLEVADO A CABO FORMACIONES GRATUITAS PARA SUS ASOCIADOS CON EL OBJETIVO DE MEJORAR EL SERVICIO Y LA PRODUCTIVIDAD DE LOS PROFESIONALES DEL SECTOR.



Foto 01: Curso de cocina aragonesa

Foto 02: Tercera edición de las Jornadas de Cultura Francesa Voilà!



El Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares sigue apostando por profesionalizar el sector de la hostelería para mejorar los servicios y productividad de los profesionales del sector. Por ello, ha impartido formaciones gratuitas para sus socios y socias y trabajadores y trabajadoras.

Por un lado, dentro del marco de la celebración de la tercera edición de las Jornadas de cultura francesa Voilà!, organizadas por por Zaragoza Cultural y el Instituto Francés, el Chef Nicolas Lormeau, del restaurante de la Guía Michelin "L'Esberit" en Pau y Manuel Barranco "Chef Manolito", profesor, asesor y colaborador del restaurante de Callizo en Aínsa (galardonado con Estrella Michelin),

impartieron una Masterclass para hosteleros bajo el nombre "Pasión por las tapas: España vs Francia" en el Centro de formación "Saber de Hostelería".

Por otro lado, se ha llevado a cabo el Taller de Ambar "Curso de cerveza Ambar" impartido por Guillermo Forn, Brand Ambassador de Ambar y presidente de la Asociación de española de Beer Someliers y catadores de cerveza desde hace 5 años. Argentino y amante de la cerveza, su propósito es "dar a conocer y expandir la cultura cervecera de una forma honesta, responsable, imparcial e independiente en todos lados", según explica él mismo. Asimismo, se han realizado un conjunto

de cursos para trabajadores del sector como "Cocina para celiacos"; "Cocina mediterránea"; "Postres para restauración"; "Cocina Aragonesa"; "Vinos del mundo"; "Análisis sensorial de vinos"; "Cocina en miniatura 'Tapas'" y "La cocina al vacío como herramienta de gestión".

Un punto de encuentro que responde a las necesidades actuales de los profesionales que trabajan en los cafés y bares zaragozanos. El compromiso, el apoyo y la positiva respuesta de los profesionales del sector hostelero con la Asociación de Cafés y Bares hace posible llevar a cabo formaciones gratuitas como estas últimas celebradas en su Centro de Formación.



Foto 03: Tercera edición de las Jornadas de Cultura Francesa Voilà!

Foto 04: Curso de cocina para celiacos

Foto 05: Cata vinos del mundo

Foto 06: Hamburguesa fruto del curso de cocina internacional

Foto 07: Curso de cerveza Ambar impartido por Guillermo Forn



Bienvenida a los socios

MÁS DE 20 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS EN LA ASOCIACIÓN

Para nosotros es un orgullo ver como siguen abriendo nuevos establecimientos hosteleros y que muchos de ellos apuesten por nuestra asociación para defender sus intereses y los del sector. Especialmente, nos enorgullece ver cómo establecimientos que llevan ya tiempo abiertos también decidan unirse a la familia de Cafés y Bares. 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 LUNA NUEVA
(Avenida Ranillas, nº2 – Zaragoza)

BAR – RESTAURANTE MORRETE
(Plaza San Pedro Nolasco, nº1 – Zaragoza)

BAR MONDO SAN MIGUEL
(Calle San Miguel, nº25 – Zaragoza)

CAFETERÍA VASY BAR
(Avenida Juan Pablo II, nº9 – Zaragoza)

CAFETERÍA – RESTAURANTE SALAMERO 13
(Plaza Salamero, nº13 – Zaragoza)

SEATTLE CAFÉ
(Calle Pedro Cerbuna, nº5 – Zaragoza)

Ö GASTROBAR
(Calle Cuatro de Agosto, nº14 – Zaragoza)

CAFÉ – BAR LA CASA DE LA MARI-MORENA
(Calle Fuenclara, nº4 – Zaragoza)

CAFÉ – BAR SMASH COW
(Calle Baltasar Gracián, 4 – Zaragoza)

BAR SYRIANA
(Calle Mayor, nº43 – Zaragoza)

BAR CASA FÉLIX
(Calle San Juan de la Peña, nº149 – Zaragoza)

BAR – RESTAURANTE PAMPAROLA
(Calle Libertad, nº5 – Zaragoza)

BAR LOS CHATOS
(Calle Cuarta Avenida, nº32 – Zaragoza)

BAR FAGÜENO
(Calle Andrés Giménez Soler, nº3 – Zaragoza)

BAR CALIFORNIA
(Calle Torres Quevedo, nº4 – Zaragoza)

RESTAURANTE – TABERNA EL HORRIO
(Calle Pamplona Escudero, nº 28 – Zaragoza)

RESTAURANTE PIZZERÍA DA FRANCESCO
(Calle Graus, nº9 – Zaragoza)

BAR CAFÉ – BARDOT
(Paseo Gran Vía, nº11 – Zaragoza)

CAFÉ – BAR BOCAPIZZA
(Plaza Doroteo Arnal Gorria, nº3 – Casetas)

RESTAURANTE LA CAUSA
(Calle Universidad, nº3 – Zaragoza)

CAFÉ – BAR LINGOTES
(Avenida de Madrid, nº200 – Zaragoza)

BAR GAMING HOUSE SPORT
(Calle Pablo Neruda, nº7 – Zaragoza)

BAR – CAFETERÍA LE MAMS
(Paseo Fernando el Católico, nº55 – Zaragoza)

RESTAURANTE EL DESCORCHE
(Andador Gutierrez Mellado, nº 17-19 – Zaragoza)

BAR PISCINAS
(Camino Medio s/n – El Burgo de Ebro)

CAFÉ – BAR CIMA
(Paseo Urruti Castejón, nº22 – Sádaba)

TABER COC LE PETIT
(Calle Joaquín Costa, nº3 – Zaragoza)

CAFÉ – BAR YVES
(Avenida Cesáreo Alierta, nº16 – Zaragoza)

BOCADILLERÍA MOSTAZA
(Calle Dato, nº10 – Zaragoza)

ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE CAFÉS, BARES Y SIMILARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



SERVICIOS GRATUITOS PARA ASOCIADOS

Gestiones relativas a la apertura de establecimientos:

- Alta en la Agencia Estatal de la Administración Tributaria
- Alta de Autónomos en Seguridad Social
- Solicitudes de Declaraciones Responsables/Licencias Urbanísticas de Obra Mayor, Obra Menor y Apertura/Funcionamiento.
- Autocontrol Sanitario y Registro de Establecimientos Alimentarios de Aragón
- Registro de Turismo de Aragón
- Entrega de cartelería oficial
- Solicitudes de Licencia de Veladores
- Solicitudes de Licencias de Ocupación de la Vía Pública.
- Constitución de sociedades mercantiles

OTROS SERVICIOS

Asesoría e información:

- Asesoría jurídica
- Alegaciones en vía administrativa
- Contratos civiles y mercantiles
- Contratos en materia de juego
- Descuentos en SGAE y AGEDI – AIE
- Licencias de Instalación de Barras y Seguros en las “Fiestas del Pilar”
- Póliza colectiva de Responsabilidad Civil
- Subvenciones y/o licitaciones
- Interpretación normativa del Convenio de Hostelería de la Provincia de Zaragoza
- Veladores con una bonificación la tasa anual de hasta un 45%
- Información periódica sobre actualizaciones normativas y actualidad del sector

Formación

- Cursos gratuitos de formación
- Cursos con precios bonificados
- Talleres, jornadas informativas y charlas gratuitas

- Bolsa de Empleo gratuita

Servicios de promoción y eventos gastronómicos:

- Participación gratuita en eventos y rutas gastronómicas
- Bonificación en la inscripción al Concurso de Tapas de Zaragoza
- Recepción Revista Zaragoza

SERVICIOS NO INCLUIDOS EN LA CUOTA

Asesoría y gestión laboral:

- Apertura de centros de trabajo
- Altas de empresa en Seguridad Social
- Confección de nóminas
- Despidos y finiquitos
- Representación ante Inspección de Trabajo y Seguridad Social
- Asesoramiento y representación en procedimientos judiciales
- ERTES, ERES y ETOP
- Bajas por maternidad y riesgo
- Póliza colectiva de Accidentes
- Prevención de Riesgos Laborales y Protocolo de acoso
- Aplazamientos de Seguros Sociales
- Modelos fiscales trimestrales (Modelo 111) y anuales (Modelo 190)
- Diligencias de embargo
- Comunicaciones al SEPE y CONTRAT@
- Asesoramiento, bonificaciones y subvenciones laboral y de seguridad social

Trámites ante Seguridad Social:

- Altas, bajas y variaciones
- Tramitación de vida laboral y plantilla media
- Informes de Deuda
- Servicios Extras
- Certificados de estar al corriente de pago
- Cambios de grupos de cotización

Trámites de Trabajadores Autónomos:

- Tramitación de altas y bajas
- Modificaciones de cuotas y bases de cotización
- Bajas de enfermedad, accidentes, maternidad y paternidad
- Solicitud de pensiones de jubilación
- Solicitud de jubilaciones activas
- Recibos de autónomos
- Ceses de actividad
- Altas y bajas en Convenio Especial

Asesoría y gestión fiscal:

- Tratamiento y procesado de la contabilidad de la empresa
- Confección de libros
- Confección de los modelos fiscales trimestrales
- Confección del modelo fiscal informativo anual
- Declaraciones de Renta de las Personas Físicas y del Impuesto sobre el Patrimonio
- Arrendamientos por ingresos de locales de alquiler
- Gestión de subvenciones
- Recursos en vía administrativa y ante Tribunales Económico – Administrativos
- Representación antes procedimientos tributarios

Asesoría y gestión:

- Procesado de la contabilidad de la empresa y conciliación bancaria
- Renovación de certificados electrónicos
- Confección de modelos fiscales trimestrales y anuales
- Inscripción, legalización de libros y depósito de cuentas en el Registro Mercantil
- Confección del modelo fiscal informativo anual de operaciones con terceras personas
- Asesoramiento y elaboración de precontratos y contratos societarios
- Recursos en vía administrativa y ante Tribunales Económico – Administrativos

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 Rubia Tostada de AMBAR se llama

MORENA

TOSTADA
SUAVE
Solo 5,5°



AMBAR MORENA RECOMIENDA UN CONSUMO RESPONSABLE

1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS