

ZARAGOZA HOSTELERA

EDICIÓN OTOÑO 2023

Nº 347



El Concurso de Tapas más antiguo de España regresa del 9 al 19 de noviembre de 2023

La hostelería es una fuente importante de empleo en Aragón, ya que genera puestos de trabajo en diversas áreas

Unas fiestas únicas que presentan todo el potencial de Zaragoza al mundo

#OFRENDAVIRTUAL23 ¡COMPÁRTELA!

www.ofrendadeflores.com



Patrocina

AMBAR
PEQUEÑOS CERVEZEROS

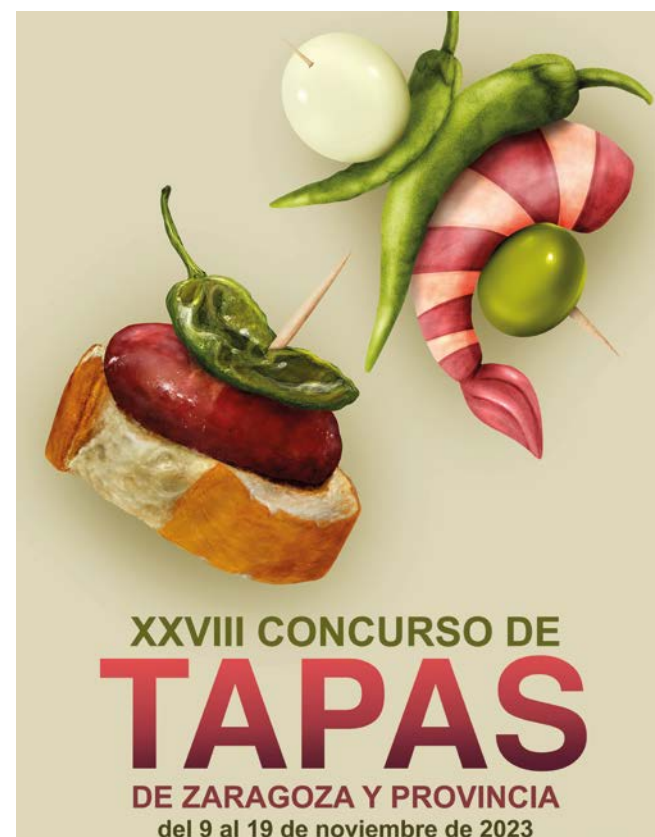
iberCaja

Puerto Venecia

Organiza

Zaragoza
AYUNTAMIENTO

SUMARIO



10

REPORTAJE

Aragón en familia. Aventuras y experiencias inolvidables

16

BARRIO HOSTELERO

Barrio Romareda: Un lugar lleno de vida, y de bares con personalidad

24

NOTICIAS

Las barras exteriores estarán al pie del cañón en fiestas

6

CONCURSO TAPAS

XXVIII Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia: fechas, novedades e inscripciones

12

ENTREVISTA

El sector hostelero es esencial para atraer turistas

22

REPORTAJE

Zaragoza se vuelca con la llegada de sus días grandes

28

PILARES 2023

Escanea el código QR para conocer todo el programa de las Fiestas del Pilar 2023



Dicen que para el Pilar sale lo mejor. Zaragoza se contagia de un ambiente festivo único, pero hay algo importante que no sale durante estos días, ya que siempre está presente. Se trata de la hostelería, una parte fundamental de las fiestas, pero también de la vida y del día a día de esta ciudad y provincia.

Cada mes de octubre, con más motivo todavía que en cualquier otro momento del año, me gusta acordarme de la hostelería y, sobre todo, de los hosteleros y trabajadores del sector. Porque son quienes trabajan para que los demás disfruten.

Y es que los bares y restaurantes tienen un papel protagonista en las Fiestas del Pilar. Son lugares de celebración, de descanso y repostaje entre los numerosos actos que estos días disfrutaremos en la ciudad. Son el desayuno para coger fuerzas antes de un día plagado de eventos, el vermut de después de la Ofrenda, la comida del 12 de octubre, el tapeo de cualquier tarde, la cena antes del concierto o las copas de una noche festiva.

La hostelería y las Fiestas del Pilar son indivisibles. Por lo tanto, además de desear unas felices fiestas a todos los zaragozanos, quiero dar las gracias a todos esos hosteleros que con su trabajo, dedicación y profesionalidad, hacen posible que sean tan especiales.

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

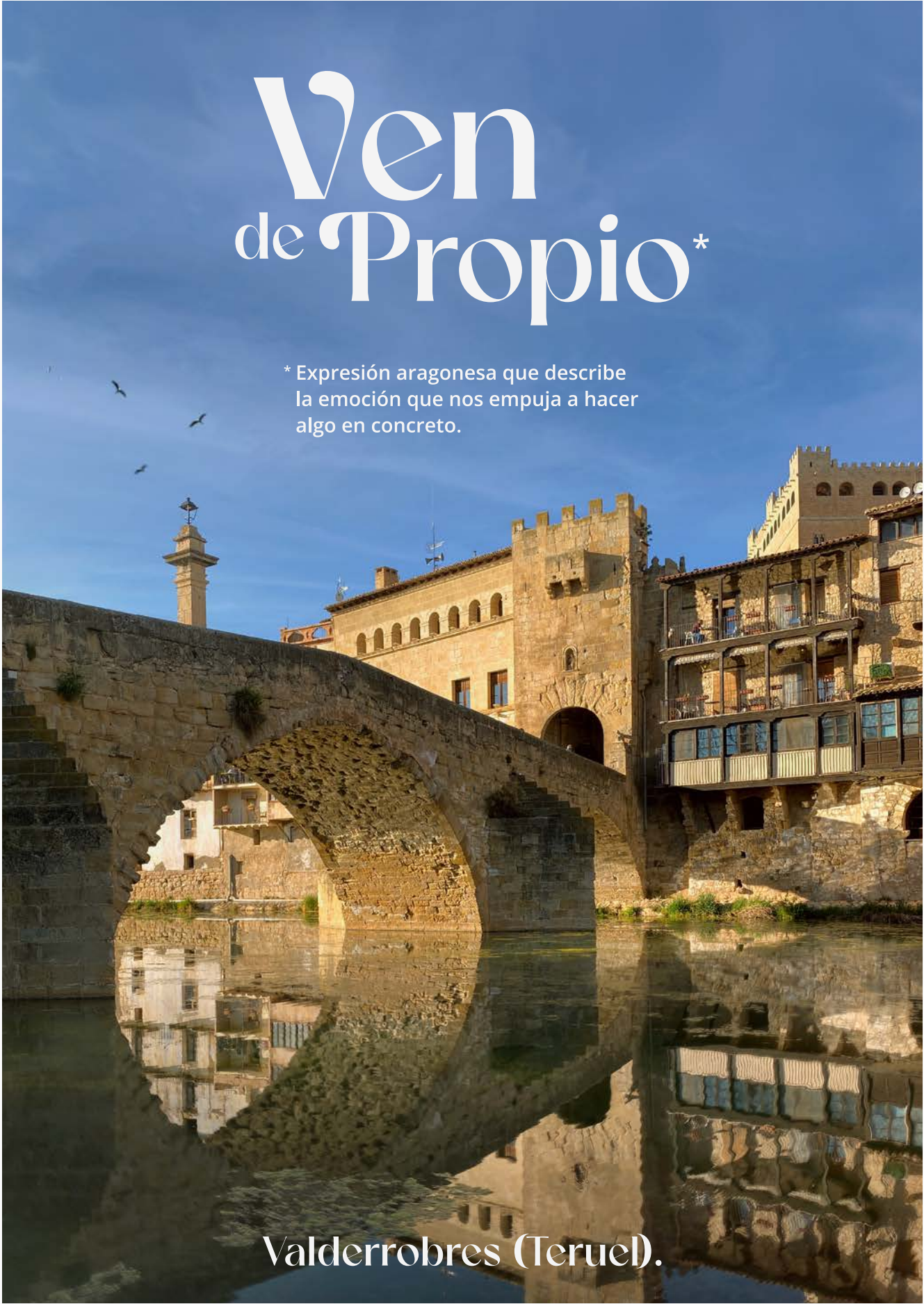


EDITA:
Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza
976 21 52 41 · cafesybares.com

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN:
Balboa Media S.L.

IMPRESIÓN:
Imprenta Félix Arilla
Depósito legal: Z-1040/78

PORTADA
La portada de este número, el 347 de la revista Zaragoza Hostelera, es una ofrenda de flores a toda la hostelería que nos hace disfrutar de los Pilares. Fecha que toda Zaragoza espera con gran entusiasmo y se vuelca al completo.



* Expresión aragonesa que describe la emoción que nos empuja a hacer algo en concreto.

Valderrobres (Teruel).

Turismo familiar y patrimonial.



XXVIII CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA: FECHAS, NOVEDADES E INSCRIPCIONES

El Concurso de Tapas más antiguo de España regresa del 9 al 19 de noviembre de 2023. Este evento, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, vuelve un año más con el objetivo de fomentar el consumo, dinamizar el sector y poner en valor la oferta gastronómica en la provincia

Novedades

Esta nueva edición llega con varias novedades. Una de ellas corresponde con el número máximo de tapas a presentar por establecimiento, este año será de 5, en lugar de 3, como en anteriores ediciones. Además, deberán indicar a qué modalidad presentan cada una de las tapas (pudiendo presentar varias tapas a una misma modalidad).

Por otro lado, se suman dos nuevas modalidades a las ya establecidas: Mejor Tapa Original, Mejor Tapa Mediterránea, Mejor Tapa Aragonesa «Aragón Alimentos Nobles», y ahora, Mejor Banderilla Fría con Palillo y Mejor Tapa Apta para Celíacos.

Además, como última novedad de esta edición, el voto popular se desglosará en tres reconocimientos diferentes: premio a la tapa más popular, premio a la mejor barra y premio al mejor servicio.

Así será el concurso

Cada establecimiento ofertará una tapa o banderilla y una consumición a un precio unitario de 4,00 €, siendo el precio íntegramente para el establecimiento. La oferta da derecho a una tapa y una consumición: vino, agua, caña o refresco.

El vino oficial del Concurso será CDA Garnacha Tinto Joven y CDA Macabeo & Chardonnay Blanco Joven; la cerveza oficial será Ambar; y los refrescos oficiales Coca-Cola, Fanta y productos análogos ofertados por la marca.

Cada barrio/distrito participará como entidad propia, siempre que exista un mínimo de siete establecimientos pertenecientes al mismo o integrados. Aquellos participantes pertenecientes a un distrito en cuestión que no alcancen esta cifra, serán reagrupados en los barrios/distritos más cercanos, por criterios de proximidad.

En aquellos barrios/distritos en los que se supere la cifra de 30 establecimientos participantes se aplicará un criterio objetivo: si existen hasta 30 establecimientos inscritos en un barrio/distrito

ESTA EDICIÓN DEL CONCURSO TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA TRAE NOVEDADES

se seleccionarán cinco tapas como las mejores del mismo, por cada una de las modalidades. Y si existen entre treinta y sesenta establecimientos inscritos en un barrio/distrito, se seleccionarán diez tapas como las mejores del mismo, por cada modalidad. Y así sucesivamente.

Fases del concurso y jurado

El concurso se organizará en tres fases. La primera será la fase de concurso que se desarrollará del 9 al 19 de noviembre. En ella un jurado ad hoc por cada distrito visitará los establecimientos radicados en los mismos, seleccionando a tres semifinalistas entre las mejores tapas del mismo.

La segunda fase será del 20 al 21 de noviembre, en la que durante una o varias jornadas los semifinalistas presentarán su tapa ante un jurado profesional formado por cinco expertos en el Centro de Formación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, seleccionando a veinticuatro finalistas entre las mejores tapas.

La final se desarrollará el día 27 de noviembre. En esta fase, el jurado nacional seleccionará a los ganadores. Se realizará una entrega de premios y la gala final.

Inscripciones

El plazo de inscripción finaliza el 24 de octubre de 2023. Se realiza a través de la web concursodetapaszaragoza.com o llevando o cumplimentando el formulario físicamente en la sede social de la APECyB en la Calle Felipe Sanclemente, nº 6-8, entresuelo, local 7, C.P. 50.001 de Zaragoza. El precio por inscripción es de 50€ para los asociados a Cafés y Bares o 150€ para los no asociados.

En el formulario de inscripción se requerirá el nombre del establecimiento, los datos de contacto, el justificante de pago y el nombre de cada tapa que se vaya a presentar junto a su receta, modalidad por la que concurre y la indicación de si es apta o no para celíacos.

Además, se tendrá que precisar el horario en el que se servirá la tapa, siendo obligatorio de 13:00 a 15:00 horas y de 20:00 a 22:30. En caso de que se quiera

ampliar este horario mínimo se tendrá que especificar, así como los días de cierre del establecimiento.

XXVII edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia

En la edición pasada se presentaron un total de 90 establecimientos que optaron por el galardón a Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia. Finalmente, el ganador fue Adrián García, del restaurante Brasserie Fire.

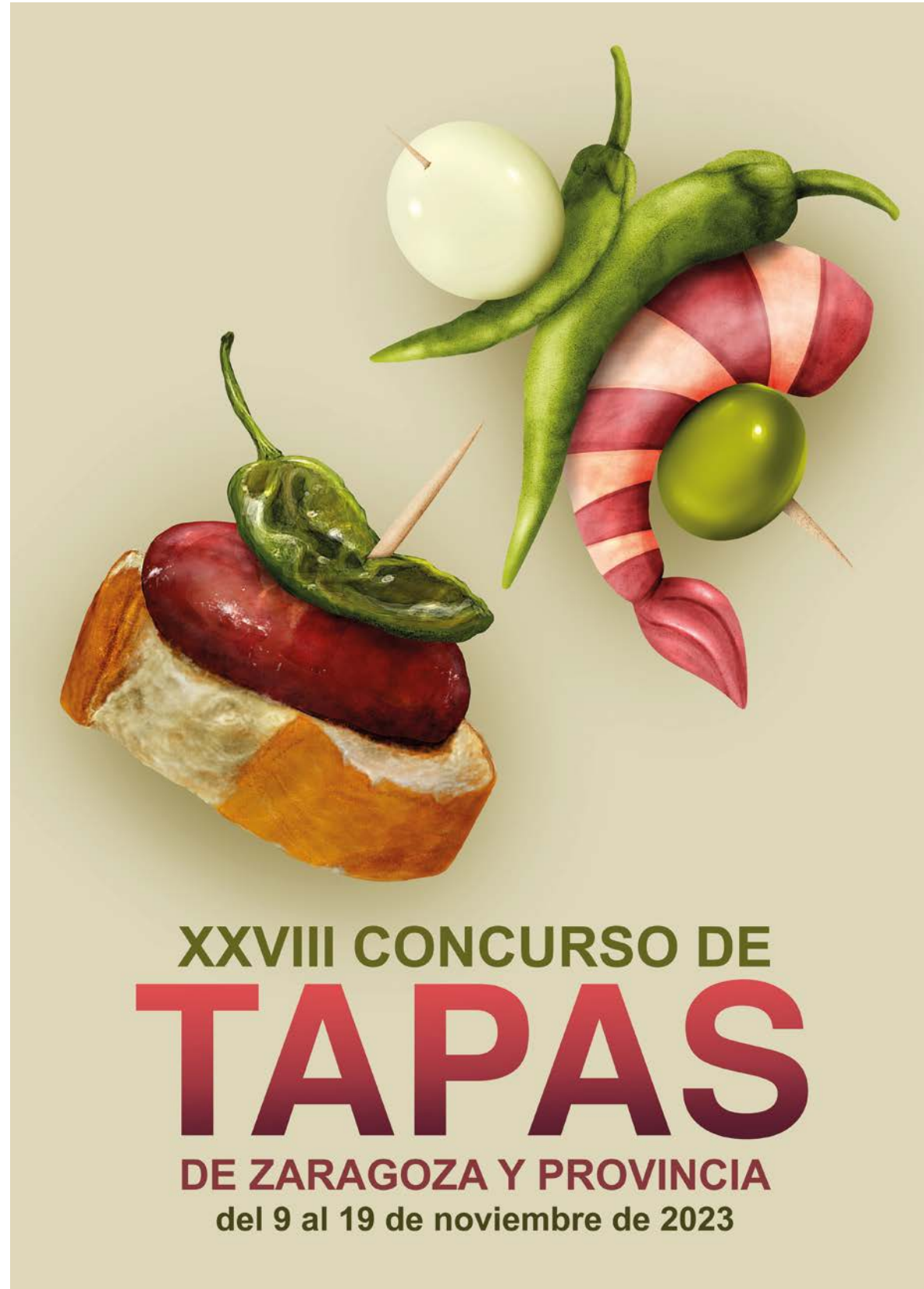
Su propuesta, el Magañico, una tapa elaborada con “trampantojo de helado magnum temptation caliente de Ternasco de Aragón IGP, con envoltura de gelatina sacada de la reducción de su cocinado” conquistó al jurado.

ABIERTO PLAZO DE INSCRIPCIÓN HASTA EL 24 DE OCTUBRE



CARTEL DE LA XXVIII EDICIÓN DEL CONCURSO DE TAPAS

El autor y ganador del Concurso es Luis Ángel Argote Martín, Licenciado en Bellas Artes, dibujante, ilustrador y diseñador gráfico de Vitoria-Gasteiz



FECHAS DE INSCRIPCIONES

Hasta el 24 de octubre de 2023

CUOTAS DE INSCRIPCIÓN

Asociados: 50€

No asociados: 150€

MODALIDAD TAPAS

Entre una y cinco tapas por participante.

FECHAS DEL CONCURSO

Del 9 al 19 de noviembre de 2023

SEMIFINAL

Del 20 al 21 de noviembre de 2023

FINAL

Lunes 27 de noviembre de 2023

PREMIOS

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA:

1º/2º/3º

MENCIONES

Mejor Tapa Original: 1º/2º/3º

Mejor Tapa Mediterránea: 1º/2º/3º

Mejor Tapa Aragonesa "Aragón Alimentos Nobles": 1º/2º/3º

Banderilla Fría con Palillos: 1º/2º/3º

RECONOCIMIENTOS

Tapa Apta para Celíacos

Popularidad: Tapa Más Popular/Mejor Barra/Mejor Servicio

TAPA + BEBIDA: 4 EUROS

Cada establecimiento ofertará una tapa o banderilla y una consumición a un precio unitario de cuatro euros (4,00 €), siendo el precio íntegramente para el establecimiento. La oferta da derecho a una tapa y una consumición: vino, agua, caña o refresco.

ARAGÓN EN FAMILIA

Aventuras y experiencias inolvidables en un destino capaz de aportar sensaciones y momentos únicos al núcleo familiar



Aragón es un destino especializado para las vacaciones en familia

ARAGÓN ES UNA REGIÓN IDÓNEA PARA ACOGER A TODAS LAS FAMILIAS QUE BUSQUEN AVENTURAS Y EXPERIENCIAS INSÓLITAS

La gran riqueza y diversidad de productos y servicios que ofrece Aragón permite que las familias que eligen visitar este territorio en sus vacaciones puedan disfrutar de un destino especializado en el que encontrar las mejores actividades de ocio para disfrutar en familia. Experiencias inolvidables que acompañarán a cada uno de los miembros del grupo familiar durante toda la vida.

Aragón es un destino bien posicionado geográficamente, con unas características físicas que aportan paisajes muy diferentes. Es un territorio ideal con actividades específicas para las familias y parques de ocio únicos que atraen cada año miles de turistas en busca de esa experiencia diferencial. Una región de interior idónea para acoger a todas las familias que busquen aventuras y experiencias insólitas en un territorio seguro y con una filosofía de desarrollo sostenible que hace que el viaje se convierta en algo maravilloso.

Aragón es naturaleza

Un parque nacional, cuatro parques naturales y un sinfín de paisajes protegidos que forman escenarios perfectos para disfrutar, conectar con uno mismo y descubrir la belleza natural de este territorio. Puedes visitar los ibones, pasear por bosques mágicos, bañarte en ríos de aguas cristalinas, recorrer los desiertos, observar las estrellas y casi alcanzarlas, ver el colorido del cielo al atardecer y descubrir una gran diversidad de fauna y flora a lo largo y ancho de toda la comunidad.

Aragón es aventura

Aragón ofrece infinidad de deportes de aventura en cualquier estación, por lo que es un destino en el que disfrutar sus 365 días del año. La oferta es muy amplia y podrás elegir cualquier deporte en tierra, agua y aire, así que la diversión está asegurada.

Hogar de culturas

Aragón es una tierra milenaria que ha sido testigo del paso de diferentes civilizaciones y culturas que han dejado huella en el territorio. Desde la prehistoria pasando por los iberos, romanos, musulmanes, judíos, cristianos... Un patrimonio monumental de todas las épocas y estilos que hacen de esta tie-

rra un destino esencial para todos los amantes de la cultura.

Aragón es la tierra de los castillos

Y es que contamos con multitud de opciones en donde volver atrás en el tiempo e imaginar cómo vivían los caballeros y damas medievales entre torres y murallas. Hay castillos de diferentes épocas por lo que os recomendamos planificar vuestra ruta de castillos y explorarlos. Pero además de castillos, tenemos muchos más monumentos de diferentes épocas. Aragón cuenta con una gran historia que se refleja en cada uno de estos espacios. Visitar cualquiera de nuestros monumentos con niños es posible, pero si os preparáis la visita con antelación y os documentáis bien para poderse transmitir, seguro que la experiencia es muy agradable. Nuestro patrimonio monumental es muy amplio y podréis elegir entre monasterios, castillos, aljibes, catedrales, colegiadas... ¡Infinitas posibilidades que siempre os enseñarán cosas nuevas!

Ciudades llenas de vida

Visitar las ciudades de Aragón os va a resultar toda una experiencia, ya que encontraréis en ellas muchos motivos para disfrutar de muy buenas escapadas en familia. Huesca, Zaragoza y Teruel tienen todos los ingredientes para ser destinos de primer orden para el público familiar, ya que, entre las tres, engloban más de 89 equipamientos especializados. Callejear por ellas es indispensable,

ya que en vuestro recorrido iréis descubriendo monumentos, museos, interesantes muestras arquitectónicas, una gran oferta de visitas y recorridos guiados, además de los parques temáticos y de atracciones que siempre hacen las delicias de los más pequeños, así como de los más mayores. Entre ellos, no dejéis de visitar algunos como el Parque de Atracciones de Zaragoza, el Acuario de Zaragoza, el Planetario de Huesca o el siempre sorprendente Dinópolis, que es un gran parque cultural, científico y de ocio que se encuentra en Teruel. ¡Parques que son el paraíso de niños y niñas! Encontraréis también diferentes espacios en los que poder disfrutar de una obra de teatro o de un espectáculo de magia para todo tipo de públicos. Por supuesto, los Escape Room, que se han convertido en una de las opciones de ocio preferidas para las familias, ya que es un plan ideal que ofrece intriga, emoción, enigmas y rompecabezas para trabajar en equipo.

Una comunidad accesible para todos

El turismo es poder disfrutar de experiencias, lugares y monumentos en nuestro tiempo de ocio y debe estar al alcance de cualquier persona. La accesibilidad no es una cuestión sólo relacionada con la discapacidad, pues todas las personas podemos vernos en un momento determinado en una situación de movilidad reducida o ver merendadas algunas de nuestras facultades. Por esta razón, cada vez más, Aragón



está trabajando en romper barreras y mejorar la accesibilidad para garantizar un servicio turístico más amplio y confortable para toda la sociedad. Todas estas rutas las podéis hacer perfectamente con carrito de bebé, así vuestros niños y niñas empezarán a disfrutar de la naturaleza desde pequeños.

Experimentando con la comida

Se han creado, además, muchas experiencias innovadoras especializadas para el público familiar. Podemos realizar actividades como jugar a los aromas, realizar talleres para pequeños sumilleros en donde disfrutan de sabrosas catas de mosto, visitar antiguas almaras, pasear a caballo por un viñedo, descubrir el fascinante mundo de las abejas, visitar una quesería, etc... ¡Una oferta relacionada con la gastronomía que no tiene fin!

Visita nuestra web para descubrir todos los lugares de Aragón para disfrutar en familia: vacacionesconninosaragon.es



Callejear por las ciudades aragonesas es indispensable



Aragón es una comunidad accesible para todos

EL SECTOR HOSTELERO ES ESENCIAL PARA ATRAER TURISTAS

Jorge Moncada empieza una legislatura al frente de la Dirección General de Turismo de Aragón y Hostelería con mucha ilusión en generar nuevas propuestas y mejoras en el sector



Jorge Moncada, director general de Turismo y Hostelería de Aragón

"LA PALABRA HOSTELERÍA VA MUY LIGADA AL TURISMO EN CADA UNA DE SUS DIFERENTES MODALIDADES"

Acaba de estrenarse al frente de la Dirección General de Turismo de Aragón y Hostelería. ¿Cómo está siendo el inicio de esta nueva legislatura.

Este inicio de legislatura está siendo personalmente muy intenso, acoplarse a la administración pública no es fácil, son procesos muy diferentes a la empresa privada, pero todo es cuestión de tiempo y dedicación. La realidad es que gracias al equipo humano de la Consejería y la Dirección General está siendo más sencillo, me he encontrado con personas muy profesionales y con mucha experiencia en sus quehaceres.

Es la primera vez que la palabra "hostelería" se incorpora en la denominación de la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón. ¿En qué se traducirá este hecho?

La palabra hostelería va muy ligada al turismo en cada una de sus diferentes modalidades (hoteles, restaurantes, cafeterías, bares...) y eso quiere decir que vamos a estar muy de la mano con el sector a través de sus asociaciones y participando de todas sus novedades. Seguiremos firmando el convenio de colaboración y apoyaremos cuantas iniciativas se nos presenten y sean viables.

¿Qué proyectos prioritarios abordará esa nueva Dirección General durante la legislatura que ahora comienza?

En lo que respecta al sector de la hostelería, desde la consejería y en la persona de nuestro consejero, Manuel Blasco, hemos comenzado apostando por la gastronomía. De hecho, esa va a ser la temática principal de Fitur, "La Gastronomía Aragonesa". Hemos intentado reforzar nuestra presencia en esta feria, pero ha sido imposible ya que el contrato del stand está firmado hasta el 2026. Aun con todo, no vamos a darnos por vencidos e intentaremos de cara al año 2025 cambiar la ubicación y aumentar los metros cuadrados de superficie. En cuanto a Madrid Fusión, vamos a multiplicar por siete nuestra presencia, pasando de 18 metros en el año 2023 a 100 metros en el año 2024.

Creemos que es un escaparate muy importante para nuestra comunidad. De hecho, el consejero ha solicitado muy encarecidamente máxima implicación de todas las instituciones públicas para ambos eventos, algo que ya estamos intentando concretar en diferentes reuniones de trabajo.

¿Qué valoración hace de la situación actual de la hostelería zaragozana y aragonesa?

El sector hostelero es esencial para atraer turistas y proporcionarles alojamiento, alimento y experiencias memorables durante su visita a nuestra comunidad. Los hoteles, restaurantes, cafés y bares juegan un papel clave en la promoción de la comunidad como destino turístico.

¿Qué importancia tiene el sector hostelero para el turismo y la economía de Aragón?

La hostelería es una fuente importante de empleo en Aragón, ya que genera puestos de trabajo en diversas áreas, como la gastronomía, la hostelería y la restauración. Esto contribuye a la estabilidad económica de la región. El gasto de los turistas en la hostelería tiene un impacto significativo en la economía local. La hostelería también juega un papel muy importante en la promoción de la cultura y la gastronomía de Aragón. La hostelería en general, desde

restaurantes hasta bares, cocinan platos tradicionales y regionales que permiten a los visitantes experimentar la auténtica cocina aragonesa.

La Asociación de Cafés y Bares apuesta por la formación de profesionales en su Centro de Formación. ¿Qué medidas plantean desde el Gobierno de Aragón para mejorar y fomentar la formación de profesionales de la hostelería?

La formación es capital para el sector de la hostelería. Desde el Gobierno de Aragón colaboramos a través de un convenio con las diferentes asociaciones, siempre que sean objeto de ayuda. Y como no puede ser de otra manera, apoyando desde nuestra institución cualquier iniciativa, así como nuestra presencia institucional donde se requiera.

Desde nuestra organización creemos necesario actualizar el marco normativo de las empresas turísticas de restauración y su normativa de desarrollo, dando cabida a los negocios hosteleros de ocio nocturno. ¿Es voluntad de la Dirección General abordar esta cuestión?

Sobre el marco normativo y ya en tramitación, vamos a revisar la normativa de precios de restaurantes cafeterías y bares: previsión de un régimen de reservas, anticipos y cancelaciones, de aplicación a dichos establecimientos.

"SOBRE EL MARCO NORMATIVO Y YA EN TRAMITACIÓN, VAMOS A REVISAR LA NORMATIVA"



José María Marteles, presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia y Jorge Moncada, director general de Turismo y Hostelería de Aragón



Marcela, propietaria del bar Bardot

BAR BARDOT

Un ambiente francés y neoyorquino en la Gran Vía de Zaragoza

Sentirse en la ciudad de París mientras disfrutas de un buen desayuno y de unas tapas en la Gran Vía de Zaragoza. Esa es la sensación que quiere transmitir Marcela en su bar-cafetería Bardot.

Después de trabajar toda la vida en la hostelería, Marcela tenía ganas de abrir un negocio por su cuenta, por lo que decidió abrir el Bar Bardot. Desde 2016, este negocio, situado en el centro de la capital zaragozana, acoge a todos los clientes y estudiantes de la zona que quieren disfrutar de sus tapas y desayunos.

El nombre del bar brinda referencia a la cultura francesa: “Siempre he querido inspirar el local en Francia, sobre todo en la decoración de París y también en la neoyorquina. Al ver los techos altos del bar se me vino a la mente la actriz y cantante Brigitte Bardot”, comenta la dueña del negocio.

Al no disponer de salida de humos, el bar no tiene cocina. Aún así, ofrece una gran variedad de productos para todos los gustos. Los desayunos son un gran reclamo al comienzo del día con tostadas de todo tipo, cruasanes a la plancha, churros y hasta mini bocadillos variados. Sin duda, la hora del vermouth es la hora estrella que da paso a sus tapas frías de ensaladilla rusa, tortilla de patata, huevos rellenos, gildas de varios tipos, langostinos y rollitos de salmón ahumado con queso, entre otras.

Además de toda esta oferta, también ofrece bocadillos que se preparan al momento y pueden servirse calientes, como por ejemplo el bocadillo de ensalada de bogavante con bacon y queso: “Sirvo mucho marisco y mucho pescado en mi bar”, resalta Marcela. Aún así, también trabaja con carne de pollo que cocina ella misma en el horno.

Como nuevo reclamo va a introducir el té matcha en su carta, un sabor diferente que consigue renovar su oferta. “Siempre intentamos tener novedades, de vez en cuando cambiamos alguna tapa, aunque al final a muchos de nuestros clientes les gustan los productos de siempre”, comenta.

A través de su cuenta de Instagram intenta dar visibilidad al local y atraer a nueva clientela. Aún así, al llevar siete años en la zona, la gente por ubicación o por cercanía conoce el bar. Marcela es una entusiasta de la restauración y así lo transmite cada vez que habla de ella: “Me gusta mucho estar con los clientes, conocer gente nueva y también tener a la gente de siempre. La hostelería nunca me va a dejar de apasionar, el contacto con el cliente es lo que hace que siga en el negocio”.



De lunes a viernes de 7:30 a 22:00
Sábado y domingo de 8:30 a 15:00



Gran Vía Santiago Ramón y Cajal, 11, Zaragoza
Teléfono: 675 537 287

RONCARI BLUE



Capricho español



LA HOSTELERÍA DE LA ROMAREDA

Conocemos algunos de los bares y restaurantes más míticos de La Romareda, una zona llena de vida y con todo tipo de establecimientos para disfrutar de la gastronomía zaragozana



Ioana y Cristian Bolovan en el interior de su bar, El Balears

Nos volvemos a ir de paseo por la ciudad. Y lo hacemos, como no podría ser de otra manera, a través de nuestros bares y cafeterías, los cuales dotan de una personalidad única a cada zona que habitan, sobre todo gracias a las personas que los regentan. En esta ocasión, nuestra ruta nos lleva hasta uno de los barrios con más vida y movimiento de la ciudad: hablamos de la zona Romareda, ubicada en el distrito Universidad de Zaragoza. ¿Comenzamos?

A pesar de que nos encontramos en un distrito eminentemente estudiantil, debido a la proximidad de uno de los campus principales de la Universidad de Zaragoza -el cual data del siglo XVI-, los hosteleros aseguran que si hay algo que destaca de esta zona es la variedad de gente, sobre todo de paso, que se encuentran cada día. No en vano, además del famoso estadio de La Romareda -casa del Real Zaragoza-, encontramos el Auditorio de Zaragoza, la Cámara de Comercio, el hospital Miguel Servet, el

parque Antonio Labordeta o el centro comercial Los Porches del Auditorio. ¿Alguien da más?

Nuestro paseo comienza en la calle Asín y Palacios número 11, en uno de los bares míticos de la zona como es el Balears. En su interior, Ioana y Cristian Bolovan, junto a una de sus trabajadoras, Valentina; se esmeran por dar el mejor servicio. Aquel que llevan dando en este local desde que llegaron en diciembre de 2021. “Nos encanta nuestro trabajo, y eso la gente lo nota”, admite Cristian. Aquí cada cliente que pasa por la puerta tiene nombre y apellido: “Son los de siempre, aunque viene mucha gente de paso, sobre todo por el fútbol”.

Mientras Ionana se encarga de preparar una completa variedad de tapas, uno de los mayores reclamos del establecimiento ubicado prácticamente a pies del estadio, Cristian y Valentina se mueven con rapidez por el local, que cuenta

"LO QUE NO SE RENUEVA SE CONVIERTE EN UN CLÁSICO"

con un comedor ubicado en la segunda planta del local, y una amplia terraza al otro lado de unas paredes abatibles. “Es como estar en la misma plaza”, afirman. Y es que aunque se trata de una zona con muchos bares, el movimiento de gente es tal que, aseguran, “hay trabajo para todos”.

La oferta la completan sus bocadillos, platos combinados, raciones y platos del día. Esta semana tienen pollo guisado o merluza con brócoli, entre otras alternativas. “Cuando llegamos aquí enseguida me enamoré de la zona. Creo que es la más completa de Zaragoza y hay gente a todas horas”, admite Cristian. Y es que, como explica, para dedicarse al mundo de la hostelería tienes que sentir auténtica vocación por lo que haces.

Ya en la calle Eduardo Ibarra encontramos varios locales pertenecientes a la asociación, como el mítico restaurante El Foro, que este año celebra sus bodas de plata. Han sido 25 años en los que han cambiado muchas cosas. Todo, menos su filosofía y su capacidad de innovación constante, que se han mantenido intactas. Así lo afirma Nacho Machín Rodés, uno de sus responsables. “Desde el principio ofrecemos producto de temporada, de calidad y con un esmerado servicio de sala. Además, apostamos por el producto autóctono aragonés, km 0, y sobre todo aquel que se encuentra en peligro de extinción”, destaca. Como por ejemplo, el masito de Guara, el garbanzo de Cucalón, el melón de Torres de Berellén o el tomate zaragozano.

“No solo lo hemos buscado, sino que nos hemos vuelto locos por añadirlo a nuestra carta y darlo a conocer entre la ciudadanía”, añade Pedro Martín, chef del restaurante zaragozano desde hace casi dos décadas. “Nuestro reto es fijarnos en lo que se hace en todo el mundo, traerlo a casa y adelantarnos a las modas”, añade el cocinero. Así, periódicamente organizan unas jornadas gastronómicas en las que tratan de compartir algunos de sus últimos avances.

El local, ubicado frente al mítico estadio, cuenta con varios salones y un espacio de barra. En sus paredes se aglutinan algunos de los últimos premios conseguidos, como el de Mejor Tapa Original de Aragón o Mejor Plato de Ternasco de Aragón. Algunas de estas recetas han pasado a formar parte de su carta permanente: “La clave es no conformarse nunca y no quedarse estancados. Y, cuando funciona, seguir innovando, actualizando y trabajando.



Equipo de El Foro en el interior del restaurante



Luis Soler y Mariluz Berna, propietarios de Rogelios



Cristina Fernández y Antonio Cuartero, dueños de Croquetarte

La esencia es la misma, pero si no se renueva se convierte en un clásico y nosotros no lo somos”. ¿Otro de sus mayores retos? Transformarse en un restaurante sostenible.

El paseo continúa y, muy cerca, nos topamos con otro de los locales míticos del barrio. El restaurante Rogelios, con Luis Soler y Mariluz Berna a los mandos, acompañados de sus hijos Lara, Alicia y Luis Carlos. Juntos, se preparan para celebrar los 50 años de restaurante que fundó don Gonzalo, y cuyo testigo recogieron en 2015. “Es un honor y un lujo haber llegado hasta aquí. Ahora toca seguir trabajando”, admite el hostelero.

Esta familia cuenta con más de 40 años de experiencia detrás de una barra. Y sino que se lo digan a Luis, natural de Cuevas de Cañart, que comenzó a trabajar detrás de una barra cuanto tan solo tenía 14. “No quería estudiar y me llevaron a Alcañiz, donde acabé fundando mi propio negocio: Wimpi. Allí comenzamos a preparar sándwiches cuando aquí apenas existían”, rememora.

Fue hace ocho años cuando surgió la oportunidad de traspasar Rogelios, y no se lo pensaron. “Un local con fama de buena cocina, buen servicio y buen producto. Era una responsabilidad, pero también un regalo”, admite. Decidieron cambiarle el nombre, pero

poco. Así pasaría a denominarse ‘Nuevo Rogelios’. A parte de albergar bodas, bautizos y comuniones de pueblos de varios kilómetros a la redonda, el fútbol forma una parte fundamental de su historia y forma de ver la vida, sobre todo en la parte de cafetería.

Ya en el restaurante, cuentan con capacidad para más de 600 personas distribuidas en cinco salones. A los fogones se mantiene su chef de toda la vida, Marcial Gabás, oscense con casi 40 años en este mismo establecimiento. “Ofrecemos platos que giran en torno a una cocina tradicional con sabores de antes, y una importante representación de producto local”, explica el propietario. ¿Su plato estrella? La fideuá. “Nos gusta la zona porque está bien comunicada, tiene mucha vida y, aunque hay muchos locales, no hay competencia. Somos compañeros”, destaca.

En medio de la plaza ubicada frente al estadio La Romareda y el Auditorio de Zaragoza nos encontramos el quiosco de Croquetarte. Y en él a sus dos encargados, Antonio Cuartero y Cristina Fernández. ¿En su interior? Como su propio nombre indica, solo croquetas. Eso sí. La variedad es inigualable. Las hay saladas -con 15 sabores a elegir- o dulces, así como aptas para celíacos. Y es que “las croquetas le gustan a todo el mundo y queremos que cualquiera pueda disfrutarlas”; admite ella.

“LO MÁS BONITO ES PODER HACER FELICES A OTRAS PERSONAS CON TU TRABAJO”

Además, estas croquetas se elaboran de manera artesana en un obrador ubicado en la capital aragonesa, el cual distribuye a los tres locales de Croquetarte que hay en estos momentos en la ciudad. “Tenemos sabores como ternasco al chilindrón, borraja con gulas al ajillo, pollo al caramelo, pimentada o cabrales con membrillo a la sidra; aunque las que más salen son las tradicionales, las de jamón y bacalao. Cada una tiene su público”, asegura Fernández.



Claudia Chisca, encargada de la cervecería D'Jorge en Romareda, junto a su equipo

En cuanto a las dulces, para los más lamineros, pueden ser de galleta oreo con mascarpone, queso fresco con frambuesa o chocolate negro con nueces. “Y es que, sin duda, se trata de un producto tradicional que no pasa de moda. “Hay gente que come o cena croquetas, y que viene a comprarlas congeladas para hacerlas en su casa”, asegura la encargada. También se pueden tomar en el propio local, en formato croquetón; o se pueden llevar en formato cono. Muchas abuelas ya no hacen croquetas, las compran aquí” afirma, divertida.

Nos adentramos en el centro comercial Los Porches del Auditorio donde damos con nuevos establecimientos pertenecientes a Cafés y Bares como es la cervecería D'Jorge, ubicada en la planta principal. Allí nos recibe Claudia Chisca, su encargada, la cual derrocha amabilidad y alegría por los cuatro costados. “Disfruto de mi trabajo y eso se nota. Claro que hay momentos malos, pero siempre se quedan atrás gracias a los buenos”, reivindica.

Y es que para la encargada, que lleva más de 17 años en este mismo establecimiento, lo más bonito de su trabajo es hacer felices a las personas. “Al estar tan cerca del hospital muchas veces viene gente que necesita una sonrisa. Lo más bonito es poder hacer felices a otras personas con tu trabajo”, admite. En el caso del local zaragozano, llama la atención su amplia variedad de tapas y montaditos de todo tipo, carta que completan sus bocadillos, raciones y platos combinados.

“Estamos en un barrio con mucho ambiente y gente muy variada, y la verdad es que es un lujo formar parte de este lugar tan especial, también desde un centro comercial en el que pasan tantas cosas”, añade. Y sino que se lo pregunten a Juan Manuel Ferrando, gerente de Láser Space, ubicado en la planta baja de este mismo espacio, en el 8 de la plaza Emperador Carlos.

El zaragozano ofrece un laberinto de lasertag, con tecnología de última generación en cuanto a pistolas láser y a chalecos receptores, actividad que combina con la oferta gastronómica de su zona de restaurante y cafetería. “Lo



Juan Manuel Ferrando, gerente de Láser Space



Equipo de Emperador en la entrada del restaurante

que más llama la atención es nuestra oferta de brasas, con alitas de pollo, chorizo, longaniza, panceta, chuletas o pescado”, especifica. Aunque existe un menú cerrado, también ofrecen la posibilidad de crear eventos a medida. “Actualmente trabajamos mucho con cumpleaños, despedidas de soltero y actividades de teambuilding, es muy raro que haya un local de estas características en el centro de la ciudad, y tan bien conectado”, reivindica.

Al otro lado de la plaza nos encontramos con el bar restaurante Emperador, en el número 2 de la plaza, regentado por Violeta Zheng desde hace más de una

década. “Llegamos aquí por casualidad, a raíz del traspaso de sus dueños, que llevaban más de 60 años aquí”, explica. Sin duda, este local es uno de los míticos para los forofos del fútbol. “Se dice que si no pasas por aquí antes o después de un partido, es como no haber visto el encuentro”, bromea.

De nuevo, encontramos una amplia variedad de tapas y raciones en su barra, entre las que destacan sus croquetas, empanadillas y sus famosas gambas orly, o el menú del día, que parece “como hecho en casa”. “En esta zona hay muchísimo trabajo, no paramos. Somos afortunados”, resume Zheng.

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

Puente de Roca
Chodes

DE BAR EN BAR

— DESCUBRE ZARAGOZA PROVINCIA

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



Exterior Cervecería Baviera

CERVECERÍA BAVIERA

Un clásico en el centro de Calatayud. Esta cervecería es un lugar de paso obligado para aquellos amantes de los pinchos, las raciones, y el tapeo en terraza

De no tener experiencia en el sector de la hostelería, a ser uno de los bares de referencia en la cuarta ciudad de Aragón: Calatayud.

1997 siempre será un año marcado en la memoria de Agustín, dueño de la cervecería Baviera, un local de tapeo que desde más de 25 años ha acompañado a los bilbilitanos en esas mañanas típicas de desayuno, en el vermouth del domingo, y en las cenas improvisadas después de echar un par de cañas en su velador.

La Cervecería Baviera, o “el Baviera”, como es conocido en la antigua Bilibilis, es uno de los puntos más reconocidos de la hostelería de una ciudad que apenas alcanza los veinte mil habitantes. Situada entre Zaragoza y Madrid, y con acceso en AVE y autovía, Calatayud sigue ofreciendo rincones donde disfrutar con compañía de su oferta gastronómica y de ocio.

En este caso, la Cervecería Baviera cuenta con dos locales que miran de cara al Paseo Cortes de Aragón. Una larga calle peatonal llena de plataneros de sombra, ideales para los días soleados en los que queremos resguardarnos del sol si optamos por sentarnos en su terraza. Sin duda, uno de sus atractivos más destacados al estar en pleno centro de la localidad. Un lugar de paso seguro ya sea si se es residente, si se visita de turismo, o como hemos comentado, si se quiere ir de tapeo.

El veterano de los locales abrió sus puertas en el año 1997. El segundo, más joven, arrancó en el 2007, cuando se pensó en él como una opción para ofrecer un espacio para celebraciones. Aunque en los días más concurridos, también se utiliza como cervecería. El equipo del Baviera, que suele oscilar entre las 10 y las 14 personas según temporada, nos ofrece una oferta variada

de pinchos y raciones para picar. No es un lugar pensado para cenas más formales, pero en esto reside su encanto. Disponer de un espacio para hacer una parada, tomar algo y picar siempre es algo que seguro que vamos a disfrutar.

De hecho, la cervecería se encuentra en un sitio óptimo para disfrutar de las fiestas de San Roque. Fiestas aún muy presentes en la memoria de los bilbilitanos, celebradas en agosto, y con una gran afluencia de peñistas. Y respecto al Baviera, una de las mejores que ha tenido desde su apertura, tal y como nos confirma Agustín.



De martes a domingo de
8:30 a cierre (01:00 aprox).



P.º Cortes de Aragón, 11,
Calatayud, Zaragoza
Teléfono: 976 88 02 75



Espectacular vista de Zaragoza con la Basílica del Pilar sobre el Puente de Piedra

ZARAGOZA SE VUELCA CON LA LLEGADA DE SUS DÍAS GRANDES

Visita Zaragoza durante las Fiestas del Pilar y exprime toda la esencia de la capital maña

Zaragoza es una ciudad llena de vida y buen ambiente, con una agenda cultural y festiva vibrante. Independientemente de la época del año, la posibilidad de poder disfrutar al aire libre en calles y plazas emblemáticas rodeadas de un patrimonio histórico incomparable hace que Zaragoza destaque como destino turístico.

Sin lugar a dudas, si hay un momento en el que la ciudad brilla con luz propia, ese es, especialmente, durante las Fiestas del Pilar. Declaradas de Interés Turístico Internacional, son las grandes fiestas de la capital maña, en las que tradición y modernidad se fusionan a partes iguales para mostrar lo mejor de Zaragoza a todo el mundo. No es para menos. Cada mes de octubre, Zaragoza expone su cara más alegre, imaginativa, colorista y, sobre todo, hace gala de su más que merecida fama de ciudad abierta, acogedora y hospitalaria.

El desfile de peñas y el Pregón en la Plaza del Pilar dan comienzo cada año a las fiestas, que alcanzan su cenit con la Ofrenda de Flores a la Virgen del Pilar, celebrada como acto central de la festividad el día 12 de octubre. Durante diez días, las plazas y calles de Zaragoza se convierten en escenarios que acogen más de medio millar de actos culturales y lúdicos para todos los públicos: teatro, circo, danza, humor, percusión, mimos, vaquillas... y mucho más. Sin olvidar, por supuesto, los grandes conciertos en la Plaza del Pilar, donde un escenario está específicamente reservado para mostrar todo el potencial del folklore aragonés.

Por otra parte, la artesanía se concentra en la Plaza de los Sitios en forma de muestra; mientras que Gigantes y Cabezudos recorren con alegría las calles de la ciudad junto al Tragachicos, que sirve como tobogán para los más

pequeños. Además, las ferias también tienen un gran protagonismo con sus atracciones, luces y tómbolas en Valdespartera, donde el Espacio Zity se pone en marcha cada día con la mejor música.

Asimismo, las Fiestas del Pilar siempre son un buen momento para saborear lo mejor de Zaragoza. Gracias a las diferentes muestras gastronómicas que se organizan en diferentes espacios de la localidad, se da una perfecta ocasión para conocer de primera mano los productos de la tierra junto a la amplia y variada oferta de los grandes profesionales de los múltiples bares y restaurantes de la ciudad.

La agenda festiva se completa con la tradición y el folklore aragonés, que quedan representados en los siguientes cuatro actos: el Rosario de la Aurora, la Ofrenda de Flores, la Ofrenda de Frutos

y el Rosario de Cristal. Por último, los fuegos artificiales son los encargados de poner el broche final a las Fiestas del Pilar: un espectáculo pirotécnico que deja preciosas instantáneas de la Basílica sobre el río Ebro y reinicia el contador a cero para las fiestas del próximo año.

Zaragoza es una ciudad con más de 2000 años de historia, que la han convertido en un crisol de culturas y en una ciudad dinámica y moderna donde no hay tiempo para el aburrimiento. Además de la programación del día a día de las Fiestas del Pilar, son muchos los rincones de la capital maña que no nos podemos perder si acudimos a visitarla.

La Basílica de Nuestra Señora del Pilar, mayor templo barroco de España y uno de los centros de peregrinación más importantes del catolicismo, es el símbolo por excelencia de la ciudad. Está bien acompañada y arropada por otros grandes iconos como la Catedral de La Seo, el Palacio de la Aljafería o el Patio de la Infanta, así como todo el legado artístico del célebre Francisco de Goya o diferentes espacios arqueológicos como las Murallas Romanas, el Museo del Foro de Caesaraugusta o el Museo del Teatro de Caesaraugusta. Además,

modernidad y cultura conforman un gran binomio a través de espacios como el Mobility City o museos tan importantes 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.

Te invitamos a venir a Zaragoza. Descubre su patrimonio e historia, disfruta de su cultura, saborea su gastronomía, respira la calidez y hospitalidad de sus gentes y sus calles... Es fácil encontrar un buen motivo para dejarse seducir por Zaragoza y hacer de tu visita un momento inolvidable. Para ello, no existe mejor momento que nuestras próximas Fiestas del Pilar. ¡Te esperamos del 7 al 15 de octubre!

Más Información:
zaragozaturismo.es
turismo@zaragoza.es

Whatsapp:
606 655 107

Teléfono turístico:
976 201 200



Actuación de jota sobre el escenario bajo el manto de la Virgen del Pilar



El tapeo es un imprescindible de la gastronomía zaragozana

LAS BARRAS EXTERIORES ESTARÁN AL PIE DEL CAÑÓN EN FIESTAS

La Asociación Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia ha tramitado hasta 25 solicitudes para poder instalar módulos de barra de bar en el exterior de los establecimientos durante las Fiestas del Pilar, que se celebrarán del 6 al 15 de octubre

La hostelería ocupa uno de los puestos más importantes durante las Fiestas del Pilar, por ello, las barras exteriores son esenciales para que la fiesta continúe en las calles de la ciudad. La Asociación de Cafés y Bares, como desarrollo del Convenio firmado junto al Departamento de Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, se ha encargado un año más de tramitar las solicitudes de estos módulos. La cuota de la tramitación ordinaria al Ayuntamiento, va de 400 o 700 euros dependiendo de la ocupación, mientras que, a través de la asociación, la cuota disminuye a 550 o 300 euros.

Para poder instalar estas barras de bar exteriores, los establecimientos han de cumplir unas condiciones. Una de las más importantes: que el establecimiento cuente con una acera de más de cuatro metros y que tenga licencia de apertura o funcionamiento concedida. Asimismo, las barras, incluido el espacio ocupado por el camarero no podrán exceder de 2 metros desde la línea de fachada. También se indican como condiciones el disponer en lugar visible la lista de precios con el cartel “Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de edad” y, en caso de tener una carta especializada, el listado de alimentos y bebidas aptas para personas celiacas o afectadas por intolerancia alimentaria. En todo caso, será de obligado cumplimiento la exhibición del listado de alérgenos de alimentos que se ofrezcan al público.

LAS BARRAS EXTERIORES EN LAS FIESTAS DEL PILAR SON FUNDAMENTALES

Como en años anteriores, la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia ha solicitado la ampliación de dos horas de los horarios de los establecimientos (sobre su horario habitual) y, también, de veladores tanto para el sábado del pregón como para la víspera del final y el último fin de semana de las fiestas. Esto ayudará a que los bares puedan ofrecer mayor calidad y rapidez en sus servicios durante estos días tan activos en el mundo de la hostelería de la ciudad de Zaragoza.

Cabe destacar que es el segundo año que se pueden volver a sacar las barras en las Fiestas del Pilar tras el parón de la pandemia.

TABLÓN DE ANUNCIOS

SE TRASPASA BAR GÉNESIS, EN BARRIO SAN JOSÉ

Se traspasa por jubilación emblemático establecimiento del Barrio de San José “Bar Génesis”. Amplia cartera de clientes, negocio en pleno rendimiento desde hace cuarenta y tres años. Dispone de Licencia de Funcionamiento definitiva de bar con cocina y salida de humos; y de instalación de veladores para ocho mesas y sombrillas. Negocio libre de cargas y compromisos comerciales con proveedores de hostelería (máquina, cerveza, máquinas recreativas, etc.).

Precio: 50 000€, se admiten ofertas.

Teléfono de contacto: 601 44 39 43, atención de lunes a miércoles (ambos incluidos).

SE TRASPASA BAR ICEBERG, EN CESÁREO ALIERTA

Se traspasa establecimiento en la calle Camino Cabaldos 88 Local, esquina con Cesáreo Alierta 104, BAR ICEBERG. El local tiene 150 metros cuadrados, licencia definitiva, cocina totalmente equipada, nevera de obra de 6 metros cuadrados, almacén con mucho almacenaje, entre ambas estancias son 30 metros cuadrados, terraza con 18 mesas en Camino Cabaldos y opción de pedir solicitud para ampliar por Cesáreo Alierta, amplia barra completamente equipada, clientela fija, entre 30 y 40 eventos al año procedente del Príncipe Felipe y CDM La granja.

Precio alquiler: 1 560€
Precio traspaso: 230 000€, negociable.

Teléfono de contacto: 655 81 35 86, Laura.



Carlos López, dueño del bar, detrás de la tradicional barra del Clapton

BAR CLAPTON

La esencia de los 80' que perdura en Épila

Años 80'. Una década que se alzó con voz propia para dar rienda suelta a una creatividad por descubrir. Nervio, vigor, fuerza y, por qué no decirlo, un punto de locura. Unos años con un sinfín de iconos que despiertan la nostalgia de muchos. Una época de crecimiento social que marcó las vidas de tantas personas repartidas por todo el país. También en Épila.

20 de mayo de 1983. Nace el Bar Clapton. Un lugar de la época, que seguía la instaurada moda de taberna irlandesa con suelos y paredes de madera. Todo un éxito que, acompañado del *boom* de la hostelería, se consolidó como punto de encuentro imprescindible para la gente joven de Épila, los pueblos de alrededor y Zaragoza capital.

Dos años después de su apertura, a medio camino entre los fantasiosos 80' y los optimistas 90', Carlos López cogió las riendas del Clapton. Ha llovido desde entonces. Ahora, por ejemplo, se habla de movida para referirse a una situación problemática, ya no protagoniza el concepto la “Movida” como un movimiento contracultural que ha despertado en Madrid. El Clapton, con una personalidad única y diferenciadora, perdura como si de una cápsula del tiempo se tratase. Ha tenido cambios, muchos, pero su interior, su alma, sigue rezumando la esencia de los años que marcaron el inicio de todo.

No puede pasar por alto su estrecha vinculación con la música. Su decoración lo deja claro: cerca de 100 cuadros de diferentes

artistas. Un bar especial y con encanto por el que han pasado los mejores grupos de *rock & blues*.

38 años después, es un histórico. Sobrepasó la crisis económica del 2008 gracias al trabajo de la industria y logística de la localidad, y también se impuso a la reciente pandemia gracias a su fiel clientela. Hechos, por otra parte, que no son casualidad, ya que la pertenencia hacia el Clapton se ha trabajado día a día.

Así lo expresan dueño y clientes. Un lugar muy agradable, donde sentirse como en casa. Desde el café de la mañana hasta la copa para despedir el día, pasando por el vermú con familia y amigos. Todo ello, rodeado de un ambiente familiar y con buen trato en el que detrás de la barra no hay un hostelero, sino un amigo con el que la conversación está asegurada.

De cara a futuro, Carlos desea dejar su bar en manos de uno de sus clientes. Uno de tantos que han crecido junto al bar con innumerables recuerdos en su interior. Alguien de confianza, que tome el testigo y siga la tradición. Una persona que mantenga el resquicio de los 80' del corazón de Épila.



De lunes a jueves de 11:00 a 23:00
Fines de semana de 11:00 a 02:00



Av. de Ródanas, 5 Épila, Zaragoza
Teléfono: 976 60 35 85

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 3.5000 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.



David Fernández, chef del Restaurante Gratal

BAR RESTAURANTE GRATAL

David Fernández ofrece en Ejea de los Caballeros una nueva propuesta gastronómica con sus creaciones y menú degustación

Un mundo de sabores aterrizó en Ejea de los Caballeros de la mano del chef David Fernández en el año 2015. El bar y restaurante Gratal llegó a la capital de las Cinco Villas hace 8 años con toda una variedad de platos sabrosos y originales. Este Bar Restaurante ya había existido en Ejea, pero hacía años que estaba cerrado. David nos comenta que él tenía la necesidad de abrirlo porque, cuando vivía en Huesca, vivía enfrente del Gratal y cuando llegó a Ejea no podía soportar ver el bar homónimo cerrado. Por ello, sintió la obligación de tener que abrirlo.

El Gratal destaca por su menú degustación, del que nos comenta David que es los fines de semana cuando mejor acogida tiene: “Entre semana también, pero sí es verdad que por el tipo de cliente alternan con la carta”. Los clientes del Gratal son tanto del pueblo como de fuera. David afirma que entre semana frecuenta más el bar la gente del pueblo (comerciales, empresarios...), pero el fin de semana la gente de fuera se anima a pasarse por sus fogones.

Una de las otras cuestiones que hace destacar a este Bar Restaurante es la calidad de sus platos, elaborados exclusivamente con productos de la zona y de temporada. El chef asegura que “le gusta trabajar productos de la zona y que sean de temporada”. “No voy a gastar en un tomate en invierno que no tiene sabor a nada”, explica David.

Además, el Bar Restaurante Gratal tiene un largo recorrido en el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia. David ha conseguido ganar en varias categorías con sus originales tapas. En el año 2018, ganó el tercer premio a la Mejor Tapa de Zaragoza, con su tapa “Coca Cola”,

acompañada durante la final con una actuación del saxofonista de Joaquín Sabina, José Miguel Pérez Sagaste. “Haces el trabajo que quieres hacer y te dan una recompensa por ello, por eso me gusta. Además, este concurso nos permite que venga más gente del exterior, tanto de Zaragoza como de alrededores”, asegura David. Además, le posiciona como un profesional emergente de la provincia.

Por sus propuestas y trayectoria, el bar y restaurante Gratal ya se ha convertido en todo un referente gastronómico, teniendo reservas completas durante gran parte del año y ofreciendo una experiencia única y de calidad a sus clientes.



Martes de 10:00 a 22:00

Miércoles, viernes y sábado de 10:00 a 22:30

Jueves y domingo de 10:00 a 18:00



Paseo de la Constitución, 111, Ejea de los Caballeros, Zaragoza
Teléfono: 976 66 37 29

FIESTAS DEL PILAR

ZARAGOZA del 7 al 15 de octubre de 2023



ESCANEA ESTE CÓDIGO QR PARA CONOCER TODAS LAS NOTICIAS,
INFORMACIÓN Y PROGRAMA DE LAS FIESTAS DEL PILAR 2023.



PILAR
2023

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



Mejor vino joven
de España

VINO OFICIAL
XXVIII CONCURSO DE
TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

CDA
CORONA DE ARAGÓN

Garnacha
D.O.P. CARIÑENA 2022

GRANDES VINOS

The legacy of Cariñena

www.grandesvinos.com



D.O. CARINENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



Interior con decoración de madera de La Hora, un clásico de Montecanal

LA HORA MONTECANAL

Una nueva etapa para todo un histórico del barrio

Estrés. Nervios. Incertidumbre. Cansancio. Son algunas de las consecuencias que provoca el tantísimo trabajo que supone la ambición de un nuevo proyecto. Circunstancias que han rodeado a La Hora Montecanal en las últimas semanas, con la ilusión como principal motor y chute de energía en el día a día.

Después de años de dedicación que le han consolidado como un magnífico punto de encuentro del barrio zaragozano, llega una nueva etapa en La Hora Montecanal. Un lavado de imagen y un renovado aire con el objetivo de seguir creciendo en el negocio, la hostelería y la relación con los clientes. Por supuesto, este proceso no nace desde cero, sino que tiene un importante punto de partida a sus espaldas. A este camino por recorrer se le suman otros factores que forman parte de la trayectoria de La Hora, y que perdurarán en el futuro: familiaridad, profesionalidad, cercanía, calidad, buen ambiente...

Cambiará la decoración, se renovará el aspecto de la terraza, se actualizará la carta y otras tantas novedades más, pero el espíritu de La Hora como centro de reunión en Montecanal seguirá siendo el mismo. Todo ello, además, bajo el innovador concepto de All Day Bar. La nueva etapa de La Hora pasa por convertirse en un espacio en el que pasar el día, con especial enfoque en cenas y gran oferta de bodega.

Así, en La Hora, gracias a su amplio horario, se disfrutará de las diferentes fases de la jornada en todo su esplendor. Se

podrá coger fuerzas a primera hora de la mañana con sus ofertas en desayunos y almuerzos, que incorporarán propuestas más saludables próximamente; sin renunciar, por ejemplo, a un buen 'tardeo' o a un momento de desconexión con una copa después de cenar.

La Hora es un lugar de celebración, donde su zona de reservado y su amplia terraza, de alrededor de 40 mesas, son grandes atractivos para el público. Además, su ambiente se caracteriza también por sus tintes de temática deportiva, que le hacen ser un bar idóneo para ver, entre otras tantas disciplinas, el fútbol con familiares y amigos.

Ahora, La Hora Montecanal afronta su proceso de renovación con un ojo en las próximas Fiestas del Pilar. Unas fechas señaladas para la ciudad de las que el establecimiento también será partícipe con una atmósfera única, que fusionará la alegría de las charangas con la emoción del deporte en un fin de semana muy especial. Trabajo y dedicación que se irán plasmando poco a poco en la nueva versión de La Hora Montecanal con un claro propósito en mente: ser un referente.



De domingo a jueves de 8:30 a 01:00
Viernes y sábado de 09:00 a 04:00



Avenida de la Ilustración, 5, Zaragoza
Teléfono: 976 92 35 34

EL CÍRCULO SE CIERRA

Alumnos y alumnas de nuestro centro trabajan en establecimientos asociados

El Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares continúa con su apuesta por la profesionalización de la hostelería. Sus alumnos y alumnas, adquieren y desarrollan, a lo largo de su formación, competencias laborales tanto específicas como transversales que hacen posible su incorporación al mercado laboral.

“La contratación de personal formado y el hecho de seguir formando a los trabajadores hace que mejore tanto su empleabilidad como su promoción en el trabajo”, afirman desde el Centro de Formación.

En este proyecto, a partir del Certificado de Profesionalidad de Servicios de Bar Cafetería nivel II, se encargan de orientar y ayudar a sus alumnos para que encuentren un trabajo. Así, alumnos como Olfa Piedad Punina, que actualmente está trabajando en Gate Gourmet, un restaurante ubicado en el aeropuerto de Múnich, han podido trabajar en grupos hosteleros importantes que requieren de este certificado. Asimismo, ayudan a sus asociados a incorporar personal formado a sus negocios, además de ayudarles a seguir formando a sus plantillas con cursos para trabajadores. De hecho, desde el centro aseguran que “la formación para ocupados durante este curso 2023 ha sido todo un éxito” y, por tanto, se repetirá y ampliará el próximo año 2024.

En el Centro de formación “Saber de Hostelería” creen en la importancia de la formación: “Nos aporta conocimientos, pero también habilidades sociales, empatía, compromiso, autocritica, tolerancia... Capacitándonos para trabajar con mucha más confianza y una actitud más positiva”.



Terraza Gran Vía (Maryorie Redondo y Andrés Coronil)



Grupo Tándem (Asma Qurabi)

"MUCHOS DE NUESTROS ASOCIADOS HAN CONTRATADO ALUMNOS Y ALUMNAS DE NUESTRO CENTRO DE FORMACIÓN"



Gategourmet (Olfa Piedad Punina)



Restaurante Ama Leku (Luis Aldair Mondragón)



Cafetería Basho (Jesús Uzategui)



Rombo Central (Yosmery Rojas y Daniel Benedi)



Bar Museo Teatro Cesaraugusto (Alejandro Lizama)



Bar Gasolinera El Cid (Faid Steven González)



Restaurante Ruta 23 (Ramón Osanz)

RICMA

Gestión Integral para Hostelería

MEJORA EL RENDIMIENTO DE TU NEGOCIO MEDIANTE LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS



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

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



José María Marteles presidente de Cafés y Bares, en las oficinas centrales

28 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS EN LA ASOCIACIÓN

Una vez más, nos enorgullece ver cómo en Zaragoza provincia y ciudad siguen abriendo nuevos establecimientos hosteleros y que, además, muchos de ellos apuesten por nuestra asociación para defender sus intereses y los del sector. También nos motiva ver cómo establecimientos con larga trayectoria deciden unirse a la familia de Cafés y Bares. El principal objetivo

de nuestra 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, aprovechamos este espacio para dar la bienvenida a los nuevos 28 establecimientos que se han incorporado a la Asociación recientemente.

BOCADILLERÍA MOSTAZA

Plaza San Francisco, nº12, Zaragoza

SOPHIA BISTRO

Calle Pedro María Ric, nº25, Zaragoza

THE LITTLE BAR

Calle La Milagrosa, nº7, Zaragoza

RESTAURANTE – CAFETERÍA BOLONIA 11

Calle Bolonia, nº11, Zaragoza

BAR PURA VIDA

Calle Príncipe Baltasar Carlos XIII, nº3, Zaragoza

BAR CIELITO LINDO

Vía San Fernando, nº9, Zaragoza

BODEGA ALBARRACÍN

Calle Cádiz, nº16, Zaragoza

CASA DEL JAMÓN

Calle Felisa Galé, nº17, Zaragoza

RESTAURANTE CELENTANO

Calle Santiago, nº14, Zaragoza

BAR – CAFETERÍA GRACE

Vía Hispanidad, nº97, Zaragoza

BISTRÓNOMO TAPAS

Calle Bruno Solano, nº19, Zaragoza

BAR APLAUSOS

Calle Demetrio Galán Bergua, nº24, Zaragoza

BAR EL BURLADERO DEL TUBO

Calle José Pellicer Ossaú, nº2, Zaragoza

MARISQUERÍA TONY

Calle Don Jaime, nº38 – 40, Zaragoza

BAR EL APETITO GASTROBAR

Calle San Rafael, nº31, Zaragoza

BAR TORICO

Calle Conde Aranda, nº134, Zaragoza

CERVECERÍA SANTA ISABEL

Avenida Santa Isabel, nº79, Zaragoza

BAR – PUB LA HORA DE MONTECANAL

Avenida Ilustración, nº7, Zaragoza

BAR/CAFETERÍA ACTUAR

Calle Pablo Iglesias, nº25, Zaragoza

CAFETERÍA EL FOGÓN DE VEGA

Avenida de las Torres, nº12, Zaragoza

RESTAURANTE EL CICLÓN

Plaza Nuestra Señora del Pilar, nº10, Zaragoza

CAFÉ – BAR SAN MIGUEL 48

Calle San Miguel, nº48, Zaragoza

PUB 9 BIS

Calle Estébanes, nº4, Zaragoza

CAFÉ – BAR VALDAI

Avenida Navarra, nº40, Zaragoza

CAFÉ – BAR BUENOS AIRES ACTUR

Calle Sor Juana de la Cruz, nº10, Zaragoza

BAR LA CANDELARIA

Avenida Goya, nº66, Zaragoza

BAR – PUB MOMBASA

Calle Cuatro de Agosto, nº9, Zaragoza

RESTAURANTE – BRASERÍA EL RINCÓN DE TALAMANTES

Caminos del Norte, nº26, Zaragoza

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

- 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

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 pre-contratos y contratos societarios
- Recursos en vía administrativa y ante Tribunales Económico – Administrativos

CAFESYBARES.COM

Información Institucional: objetivos, servicios y actividades
 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 recomienda un consumo responsable.

1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS