

EDICIÓN INVIERNO 2023

Nº 348



Ya conocemos la Mejor Tapa de Zaragoza 2023: "El Donuts Maño" de La Cava logra el máximo reconocimiento

Juan José Orriés, al frente de la Dirección General de Innovación y promoción agroalimentaria

Un buen plan para Navidad ya sea en pareja, en familia o con amigos es...

ZARAGOZA ILUSIONA

VIVE UNA NAVIDAD DE PELÍCULA

ZGZ 

www.zaragozaturismo.es

 **Zaragoza**
AYUNTAMIENTO



13

NOTICIAS

Javier Gasca: una jubilación activa y ligada al sector

22

ENTREVISTA

Juan José Orriés: "Debemos sentirnos orgullosos de los alimentos de Aragón"

28

NOTICIAS

La Cebada, el santuario cervecero

5

CONCURSO TAPAS

El "Donuts Maño" de La Cava, Mejor Tapa de Zaragoza

16

BARRIO HOSTELERO

De bares por la zona de Miguel Servet

24

REPORTAJE

Navidad en Zaragoza. Hasta el 7 de enero, la capital aragonesa se llena de magia e ilusión

32

ASOCIADOS

Ya están aquí las nuevas formaciones de 2024

SUMARIO



Hace ya tiempo que disfrutamos de una normalidad muy parecida a la que existía antes de la pandemia, pero tampoco debemos olvidar por lo que nuestro sector ha pasado en los últimos años. Hemos luchado por adaptarnos a las nuevas situaciones y normativas, invirtiendo lo que ha sido necesario para garantizar la seguridad de nuestros clientes y para poder continuar con nuestra actividad. Muchos establecimientos han invertido en adaptar y mejorar sus terrazas ante la demanda de los consumidores pese a que hasta hace solo unos meses se ha mantenido la prohibición de fumar en estos espacios. Ahora vuelve a aparecer en el horizonte la posibilidad de vetar el tabaco en los veladores, una medida que podría generar importantes pérdidas a muchos negocios y que además genera una inquietud e inseguridad en el sector, ya que las inversiones realizadas para adaptar estos espacios exteriores quedarían en grave riesgo. Desde la Asociación defendemos el derecho de los establecimientos a decidir sobre este aspecto en sus establecimientos, ya que estamos hablando de espacios abiertos y ventilados. Por los mismos motivos que habría para prohibir fumar en las terrazas, también habría que prohibir fumar en la calle. Llegamos un año nuevo y damos la bienvenida al 2024 con la seguridad de que, pase lo que pase, seguiremos luchando por los derechos de nuestros asociados y del sector hostelero 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 348, une estas fechas de ilusión con la gastronomía. Presentamos la tapa ganadora en la XXVIII Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, el *Donuts maño* envuelto por la magia que nos va a acompañar en estos días.



Los ganadores reciben el primer premio del certamen

EL “DONUTS MAÑO” DE LA CAVA, MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

Ya conocemos la Mejor Tapa de Zaragoza: Ronald Cabrera, de La Cava, logra el máximo reconocimiento en la XXVIII Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, el Certamen Oficial más antiguo de España

El restaurante La Cava, liderado por el chef Ronald Cabrera, se llevó el premio a la Mejor Tapa de Zaragoza y Provincia gracias a la elaboración del “Donuts Maño”, una tapa elaborada con “trampantojo de carrillera de cerdo Duroc de Teruel al chilindrón, glaseada en su propio jugo con reducción de vino de las Cinco Villas de Ejea de los Caballeros y tierra de Jamón Monrroyo”. Tanto la historia del joven (friegaplatos en sus inicios en el sector), como su producto

final, embaucó al jurado de la XXVIII Edición del Certamen Oficial más antiguo de España.
El segundo premio ha sido para Brasería Fire con su tapa “Ferrero Chipiado”, “bombón explosivo relleno de guiso de chile mexicano, cuello de Ternasco de Aragón IGP con falsa avellana de paté de ternasco, gel de frutas del bosque y envoltura de pan de oro marinado con una nube de Moscatel Anayón”; mien-

tras que el tercer premio se lo ha llevado St. Michel con “Cóctel de Tomate Cherry con reducción de vodka”, “banderilla de tomate Cherry con reducción de vodka sobre sirope de albahaca”.
A la gala asistieron numerosas personalidades del sector hostelero, que tras la final, hicieron entrega de los premios de las siete categorías convocadas. De los más de cien participantes, solo unos pocos pudieron asistir a la final.



El jurado de la XXVIII edición del Concurso de Tapas

El jurado de la gran final del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, organizado por la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares, ha estado presidido por María José Meda, Chef del Batán de Tramacastilla (Teruel), quien ha estado acompañada por Eduardo Salanova, Chef del Espacio N de Esquedas (Huesca); Marisa Barberán, Chef del Restaurante La Prensa (Zaragoza); Carlota Casasnovas y Carolina Plou, Jefas de Cocina del Restaurante Callizo de Aínsa (Huesca) – todos ellos cuentan con una estrella Michelin –; y por Susana Casanova, ganadora de la XXV Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia y vigente ganadora del I Campeonato Oficial de Tapas y Pinchos de España.



Los asistentes e invitados, en el momento de la cena



La Cava fue el triunfador del certamen

**EL JURADO OTORGÓ
LOS GALARDONES
DESPUÉS DE MESES
DE TRABAJO Y
CREATIVIDAD EN
CADA TAPA**



La Alcaldesa, Natalia Chueca, durante la celebración de la gala

**COMO NOVEDAD,
EL VOTO POPULAR
SE DESGLOSÓ EN EL
PREMIO A LA TAPA
MÁS POPULAR, EL
PREMIO A LA MEJOR
BARRA Y AL MEJOR
SERVICIO**



Los participantes posaron en la tradicional foto de familia



Adrián García, junto a su equipo en la final



El equipo de La Bocca consiguió el premio a Mejor Tapa Aragonesa

LAS MEJORES TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA, EN IMÁGENES

MEJOR TAPA DE ZARAGOZA Y PROVINCIA 2023



GANADOR • La Cava
Donuts Maño



SEGUNDO PREMIO • Brasería Fire
Ferrero chipiado



TERCER PREMIO • St. Michel
Cóctel de tomate cherry con reducción de vodka

MEJOR TAPA ARAGONESA "Aragón Alimentos Nobles"



GANADOR • La Bocca
Buñuelo de Cierzo



SEGUNDO PREMIO • El Escondite
Deseo



TERCER PREMIO • Chicago
La Demetria

MEJOR TAPA ORIGINAL



GANADOR • Nola Gras
Dando la nota



SEGUNDO PREMIO • Flash Alagón
Churrico



TERCER PREMIO • Kentya
Bombón de vaca madurada

MEJOR TAPA MEDITERRÁNEA



GANADOR • Buenacara
Mosaico damasquino



SEGUNDO PREMIO • El Sidecar
Brioche



TERCER PREMIO • Basho Café
Un atún que quiso ser jamón

MEJOR BANDERILLA



GANADOR • Cadillac
El vermut cadillero



SEGUNDO PREMIO • La Mazmorra by
Macera • *Brioche*



TERCER PREMIO • Lieto
Solete

MEJOR TAPA APTA PARA CELIACOS



GANADOR • Mas Torres
Cachopo de vaca curada



SEGUNDO PREMIO • El Meli del Tubo
Pilarica



TERCER PREMIO • El Truco
Lluvia de estrellas

VOTO POPULAR



TAPA MÁS POPULAR • Pollería San Pablo
Jamón con cosas, cosas con jamón



MEJOR SERVICIO
O Fogar



MEJOR BARRA
La Petaca



Pannitelli con su variada oferta dulce y salada

PANNITELLI ORIGINAL BAKERY

Sorprende a tu paladar con la gran selección de productos de calidad de Pannitelli: un lugar único donde disfrutar del café y la repostería que va más allá de Zaragoza

Si hablamos de cafeterías con horno propio, tanto de café como de repostería, no podemos dejar fuera de la conversación a Pannitelli. Pannitelli, una coffee house & original bakery, comenzó a gestarse en 2016 de la mano de Isidro Sanz, exdirector general.

Movido por una sólida experiencia en el sector alimentario en Aragón y un enfoque claro en la búsqueda de productos originales y de calidad, el proyecto comenzó su andadura con una premisa clara: “Ofrecer a los clientes un lugar donde pudieran disfrutar de cafés, bollería, pan y repostería de gran calidad, originales y lo más artesanos posible”, comentan desde Pannitelli.

Su primer año fue complejo y se planteó como todo un desafío. Sin embargo, la positiva respuesta de la clientela animó a Pannitelli a seguir adelante, con aperturas de nuevos locales en los siguientes años en Fernando El Católico, Don Jaime I y, por último, Utebo: la primera tienda de la marca que sale de Zaragoza.

La cadena se caracteriza por su amplia variedad de productos de calidad, con repostería típica importada desde Italia, Francia, Portugal y diferentes puntos de España. Además, su café, tratado específicamente por sus expertas baristas, es otro pilar del negocio; y también destacan los panes artes-

nos elaborados por pequeños productores, sin aditivos y con harinas certificadas.

Por otra parte, entre sus especialidades, no te puedes perder bebidas como el café latte o el frappé de oreo; bollería de calidad como el croissant Pannitelli, las palmeras bañadas en chocolate o las trenzas de nueces; o tartas como la cremosa de queso, la red velvet o la carrot & nuts.

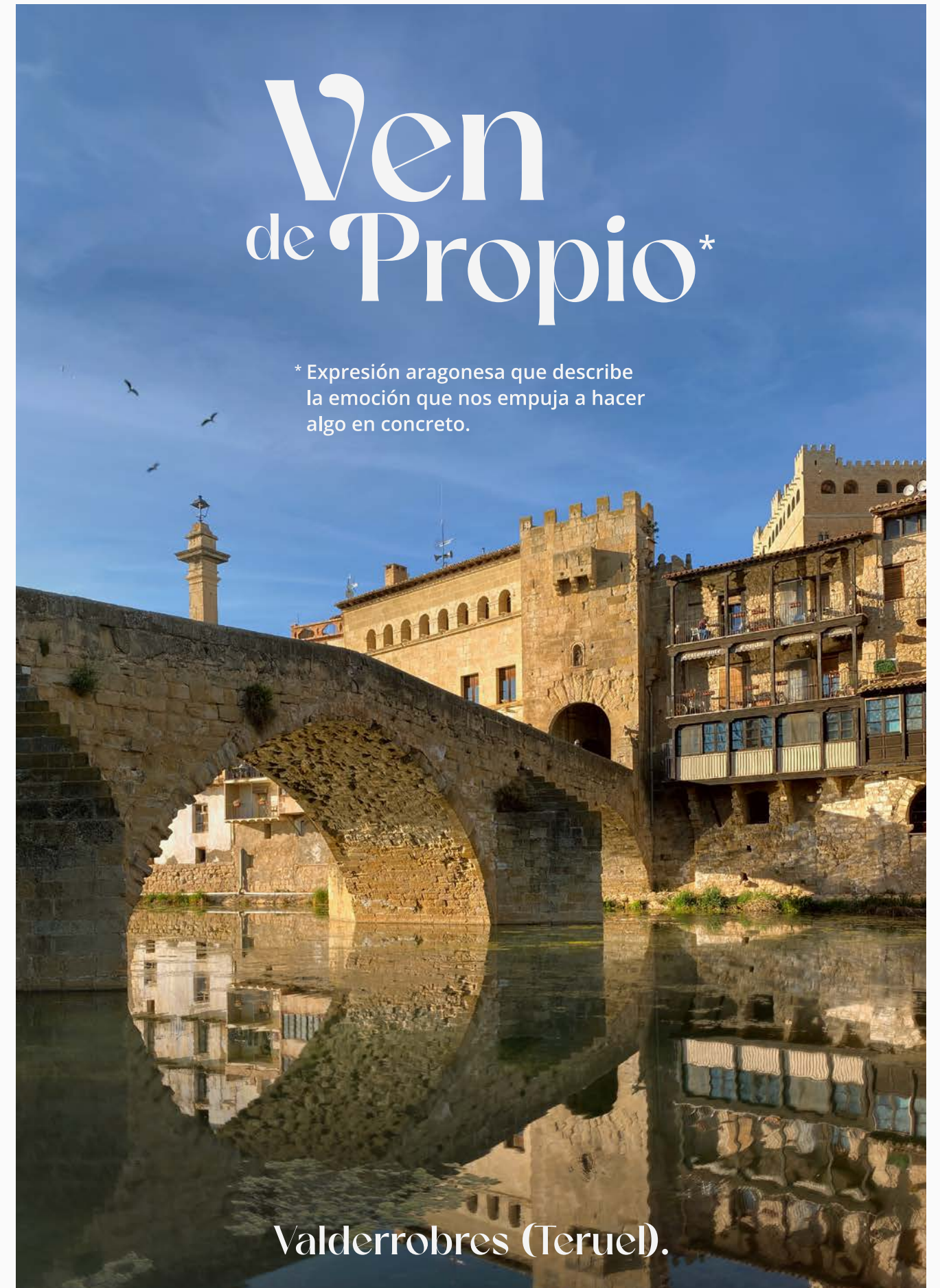
De cara al futuro próximo, desde Pannitelli afrontan la campaña navideña con una mayor demanda, típica de las festividades y el ambiente único que traen consigo. Para ella, han preparado productos especiales como la bebida Spice Chocolate Xmas, además de otros más tradicionales como los Roscones de Reyes o los pasteles navideños. Asimismo, en Pannitelli también trabajan en la apertura de una nueva tienda en Zaragoza, que se sumaría a los tres locales de la capital maña y al establecimiento de Utebo, última incorporación. Una hoja de ruta completa y ambiciosa, que refleja “el compromiso con la excelencia y la innovación en productos y servicios” de Pannitelli.



De lunes a domingo de 07:30 a 21:00
Calle Luis Buñuel, 5, Utebo, Zaragoza
Teléfono: 976 78 83 91

Ven de Propio*

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



Valderrobres (Teruel).

Turismo familiar y patrimonial.



Matías, propietario del Bar Champi

BAR CHAMPI

Sumérgete en la experiencia única que ofrece el Bar Champi, un verdadero tesoro para los amantes de los champiñones en el centro de la localidad zaragozana

Este establecimiento, considerado un clásico en la mítica zona de El Tubo, se declara como uno de los epicentros gastronómicos de la localidad, con la promesa de la mejor tapa de champiñones que jamás hayas probado. Entrevistamos al propietario de este local, Matías y descubrimos los secretos y la magia que se esconde detrás de este rincón.

El renacimiento del Bar Champi en el año 2021, un año muy difícil para muchos, ya que todavía había una pandemia, marcó un hito importante porque se propuso rescatar la esencia y la mecánica tradicional que lo convirtió en un referente en la capital. A pesar de su singularidad al ofrecer solo una tapa, este local se ha ganado un lugar especial en el corazón de los clientes, convirtiéndose en un destino obligatorio para aquellos que pasan por las icónicas calles de El Tubo.

Matías, nos revela la inspiración detrás de la decisión de mantener viva la esencia original del bar, utilizando el mismo

tipo de champiñón y el toque inconfundible de la gamita. La exclusividad de la única tapa se convierte en una declaración de principios, una vuelta a los orígenes que se perdió en el antiguo negocio. El actual Bar Champi ha elevado la experiencia culinaria con una tapa que combina champiñón, panecillo, gambita y una salsa única cuyos ingredientes, nos asegura Matías permanecerán en secreto, así añadiendo un ambiente de misterio a la deliciosa experiencia.

La procedencia de los champiñones también aporta un toque de distinción al Bar Champi, ya que estos provienen de la comunidad de La Rioja. Este detalle, entre otros, convierte al local en un verdadero sitio de curiosidades, donde la calidad de la propuesta gastronómica

se entrelaza con la originalidad de ofrecer una única tapa.

Matías comparte que los sábados son días de actividad, llegando a utilizar hasta doscientos kilos de champiñones, una cifra que respalda el rotundo éxito y la destacable calidad de la tapa.

Aunque indagamos sobre posibles planes futuros, Matías nos revela que la posibilidad de próximos proyectos, pero que esto se hará esperar. ¿Te has quedado con ganas de experimentar todo lo que hemos descrito? No pierdas ni un segundo más, el Bar Champi te está esperando con los brazos abiertos para que te sumerjas en un festín de sabor y en una nueva experiencia. ¡No te lo pierdas!



Martes de 7:30 a 24:00
Miércoles y jueves de 12:00 a 15:00 y de 19:00 a 24:00
Viernes de 12:00 a 16:00 y de 19:30 a 24:00
Sábado y domingo: de 12:00 a 16:30 y de 19:30 a 24:00



Calle de la Libertad, 16, Casco Antiguo, Zaragoza

UNA JUBILACIÓN ACTIVA Y LIGADA AL SECTOR

Tras el cierre del mítico Bar La Gasca, Javier sigue teniendo el sector hostelero en la sangre, y continua muy ligado a la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza



Javier Gasca, en la barra del mítico Bar La Gasca

Cuando dedicas toda la vida al sector, lo más normal es que se lleve la hostelería en la sangre. Y más, cuando se ha nacido en la misma casa en la que se tenía un bar. Este es el caso de Javier Gasca, propietario del mítico Bar La Gasca que tras echar el cierre en 2017 mantiene una vida muy activa en su jubilación.

Se puede decir que Javier no ha parado tras su etapa como hostelero, estudiando derecho y realizando el Prácticum de la carrera en la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia: "He disfrutado muchísimo, pues he aprendido un montón de cosas y con un ambiente muy agradable en la oficina. Si necesitaba

una fecha o un dato, enseguida me lo buscaban. Además, Luis (gerente de la Asociación) me ha dirigido muy bien". Añade Javier, quien sobre todo, quiere agradecer al profesor de la Facultad de Derecho de Zaragoza Don Luis Marco, su amabilidad y disposición ante cualquier cosa.

Sumado a todo ello, reivindica la figura de los hosteleros más veteranos, como apoyo en los cursos de hostelería, para que se les hicieran preguntas sobre el gremio.

Su jubilación está cargada de vitalidad: "Me ha cambiado la vida totalmente,

ya que vivía para trabajar. Además era autónomo y estuve un año sin poderme operar de una hernia y con unos dolores tremendos mientras trabajaba. Hasta que no tuve vacaciones, no me operé. De este suceso Javier resalta las duras condiciones de los autónomos y del desencanto de las siguientes generaciones por serlo.

Ahora entre sus planes está seguir con sus clases de kizomba-tarraxo, tango, ballet, yoga-mindfulness, seguir jugando al golf, repetir el curso de vela de crucero en Cambrils, seguir con el curso de verano que hace en Jaca y quizás matricularse en periodismo en el año 2025.

TABLÓN DE ANUNCIOS

SE TRASPASA BAR RESTAURANTE EN CALLE LORENZO PARDO 14-16

Con 177 metros cuadrados, este establecimiento estable cuenta con una sólida reputación y clientela fija.

El local, reformado en 1983 está dispo-

nible para entrar a trabajar, dispone de licencias completas. Con un promedio de 25-30 comidas diarias, una base de clientes leal y equipamiento completo.

Precio: negociable.
Teléfono de contacto: 976414379

ARAGÓN EN FAMILIA

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



Aragón, tierra de castillos

**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

Seis estaciones de esquí alpino que suman 395 kilómetros esquiables (Astún y Candanchú, en el valle del Aragón, Formigal-Panticosa, en el valle de Tena, y Cerler, en el valle de Benasque; y Javalambre y Valdelinares en la provincia de Teruel) y ocho espacios nórdicos con cientos de posibilidades para la diversión y con una inmejorable oferta hotelera y gastronómica. Desde los Pirineos hasta las sierras turolenses, Aragón te ofrece un amplio abanico de espacios en los que podrás fundirte con la nieve mientras practicas deporte en plena naturaleza.

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 tierra 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, colegiatas... ¡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 mer-



madas 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 disfrutaban de sabrosas catas de mosto, visitar antiguas alcazaras, 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



Aragón ofrece infinidad de deportes de aventura en cualquier estación



Aragón suma 395 kilómetros esquiables

DE BARES POR LA ZONA DE MIGUEL SERVET

Un paseo por algunos de los más conocidos establecimientos de la zona, que derrochan personalidad, variedad y autenticidad en estado puro a ambos lados de la barra



Raúl Cubero lleva 16 años al frente de CBR International Tavern, una cervcería internacional

De vuelta con nuestros tradicionales paseos por algunos de los bares y establecimientos de la ciudad, hoy nos perdemos por la zona de Miguel Servet con una oferta de lo más diversa y original.

Comenzamos nuestro paseo por CBR Internacional Tavern de la mano de su gerente, Raúl Cubero. Si lo que buscas es probar una buena cerveza este es sin duda tu lugar pues cuentan con más de 40 referencias llegadas de todo el mundo, y con una buena apuesta por el producto nacional. Ubicada en el número 34 de la avenida de Miguel Servet resulta muy fácil encontrar esta taberna de estilo irlandés, sobre todo por su vistosidad.

El local se asoma a la céntrica vía con una asombrosa y amplia terraza que parece trasladarnos al lejano oeste sin salir de la ciudad. En su interior, un curioso y cuidado decorado nos permite

desplazarnos hasta algún lejano lugar. “Abrimos el establecimiento hace 16 años junto a mi hermano, Luis”, rememora Cubero. Y es que hasta el mismo nombre tiene que ver con las consonantes de su apellido. Estos hermanos zaragozanos cuentan con una larga tradición hostelera de casi 40 años, aunque comenzara de manera algo casual. “Nuestros padres no tenían nada que ver con este mundo, al que llegaron un poco por probar”, reconoce el hostelero.

Regentaron los recreativos Cubero o MACU'S, una pizzería en Las Fuentes. Aunque se centraron en El Puente, el cual todavía regentan. “Nosotros seguimos sus pasos en 2007, cuando mi hermano terminó sus estudios en Los Ángeles y decidió volver a casa. Yo llevaba tiempo echando una mano a nuestros padres, era otra época. Se trabajaba muy bien y todo era muy diferente”, reconoce.

"LO MEJOR DE NUESTRO TRABAJO SIEMPRE ESTÁ AL OTRO LADO DE LA BARRA"

Los hermanos tenían muy claro que querían traer algo completamente diferente a la ciudad, y apostaron por un concepto que comenzaba a escucharse con fuerza. “Nos gustaba mucho el concepto irlandés y decidimos tirar por ahí. Tenemos otro bar en Rosales

del Canal, de ambiente egipcio, nos apetecía probar”, reconoce. En cuanto a su oferta, además de la cerveza -como clara protagonista- encontramos encurtidos, banderillas y patatas para acompañar. “En cerveza destacan nuestras belgas, de alta graduación, aunque también nos piden mucho nuestro café”, afirma.

A tan solo unos metros nos topamos con uno de los bares más clásicos de la zona, el Bar Servet, que como su propio nombre indica, está muy, pero que muy arraigado, a este lugar. Regentado por Joaquín Mateo, junto a su hermana, Patricia, entrar a este local es como volver a casa. ¿El motivo? Su apuesta por la cocina de toda la vida, protagonizada por sus miércoles de puchero, que causan auténtico furor en el barrio.

Ubicado en el 24 de la avenida Miguel Servet el establecimiento abrió sus puertas hace 51 años de la mano de sus padres. Ellos, prácticamente, no han hecho otra cosa. “Llevamos aquí toda la vida. Siempre hemos hecho esto”, afirma Joaquín, que se encarga de sacar adelante la zona de bar del local, dividido en dos ambientes.

En la barra encontramos raciones y tapas de todo tipo, también de las de siempre, con patatas bravas, huevos rotos, calamares, sepia o madejas, destacando el jamón de Teruel. También hay platos combinados, ensaladas y sándwiches en la zona de cafetería. En un segundo espacio cuentan con el restaurante con un menú del día y platos caseros. “Lo que más piden son las tapas estrella como las gambas orly, el bacalao, los chipirones o el calamar”, admite el zaragozano.

Sobre los estantes de la barra vemos algunos de los premios que han ganado a lo largo de su historia, también del concurso de tapas de Cafés y Bares. “Hemos conseguido ocho premios a lo largo de nuestra historia, como la Mejor Tapa Mediterránea, entre otros”, afirma, orgulloso. El zaragozano asegura que siente verdadera pasión por su forma de vida: “No he hecho nunca otra cosa, pero sin duda me quedo con el trato con la gente y su alegría”.



Patricia Mateo con uno de sus famosos platos de cocido de la cafetería Servet



Joaquín Mateo muestra algunos de los ocho premios que han ganado como Mejor Tapa Mediterránea



Si hay algo que ha puesto de moda El Arcángel han sido sus ricas y variadas tapas

Abandonamos la vía principal, pero no nos vamos muy lejos. En concreto hasta uno de los puntos neurálgicos del barrio como es la calle Lorenzo Pardo. Allí, en la cafetería El Arcángel, nos espera Víctor Blasco, su gerente. El bar está repleto, “casi como cada día”, admiten. Y es que en su interior nos topamos con el ambiente de bar de barrio que tanto atrae a su público de toda la vida. “Aquí hay vecinos que bajan solos porque saben que siempre se van a encontrar a alguien”, reivindica el hostelero.

Blasco comenzó a trabajar puntualmente en el bar en 1997, cuando lo llevaba su tío. Allí conoció a su actual mujer, Belén Martínez, que trabajaba como camarera. En 2006 decidieron coger el testigo y dedicarse al 100% a esta vida. “Tan dura, pero tan gratificante al mismo tiempo”, reivindica. Y es que si hay algo que destaca en El Arcángel es el ambiente y la vida que rebosa. “Tenemos clientes de todas las edades, jubilados que vienen a echar el pincho o jóvenes que vienen a contarse la vida”, explica.

Todos los jueves hay dardos, con su equipo local, y cuando toca, el fútbol también tiene un espacio reservado en este local. ¿Y todos los días? Sus tapas, que no defraudan a la mayoría. “Tenemos bocadillos, raciones, hamburguesas y platos combinados, todo casero. Pero lo que destaca de nuestro bar es la oferta

de tapeo”, reivindica. La empanadilla es una de las claras protagonistas, aunque la variedad es extensa. “Todos los días a partir de las 8 de la tarde las dejo a mitad de precio, viene gente de propio para esto, y se van cenados a casa”, admite Blasco.

“Nuestra clientela no es de paso, es de diario, y de toda la vida. Algunas personas nos dejan una copia de sus llaves de casa en el bar, por lo que pueda pasar”, afirma, orgulloso. Y es que esta zona, ubicada entre el barrio de San José y el centro de la ciudad, guarda lo mejor de cada espacio. “Lo mejor de nuestro trabajo siempre está al otro lado de la barra, la satisfacción de que la gente se vaya contenta con lo que haces... eso no tiene precio, a pesar de todo”, concluye.

Tan solo unos metros más allá se encuentra la Cervecería Almar, en el número 7 de Lorenzo Pardo, regentada por un animado matrimonio formado por un maño de pura cepa; Alfredo Hernández, y una canaria, María del Mar Bonet. Y es precisamente de esta combinación de la que surgen algunas de sus recetas estrella, como sus papas con mojo picón. “Nos las quitan de las manos”, bromea.

Durante estas fechas navideñas el local luce todo tipo de luces y decorados en casi cualquier rincón. “Nos encanta

"NO HE HECHO NUNCA OTRA COSA, PERO SIN DUDA ME QUEDO CON EL TRATO CON LA GENTE Y SU ALEGRÍA"

decorar el bar en cada época del año. En Halloween, en primavera, cuando toca”, relata el hostelero. Y es que si hay alguien que conoce bien este barrio es él, ya que lleva más de tres décadas dedicándose a la hostelería en esta zona. “Incluso trabajé aquí, hace diez años, cuando lo llevaban otros propietarios”, rememora.



Belén Martínez y Víctor Blasco, en su establecimiento, El Arcángel



Alfredo Hernández y María del Mar Bonet son el alma de Almar

Hoy, en Almar -denominada así por las iniciales que encabezan sus dos nombres- hacen lo que mejor saben hacer: cuidar a sus clientes. “Llevaba tiempo pensando en estabilizarme y emprender por mi cuenta, hasta que apareció este local”, admite. Eso fue hace diez años.

Entre sus especialidades, además de las papas, se encuentran sus frituras de pescado -con su surtido Almar, que cuenta con puntillas, calamares, sardinas y mejillones- y el morro. “Hoy podemos decir sin ningún tipo de duda que es uno de los mejores de la ciudad”, reivindica. Eso sí, la oferta es verdaderamente amplia. Con raciones, tapas y bocadillos de todo tipo. “Aquí puedes comer desde unas puntillas hasta un chuletón”, afirma.

“La hostelería... esto te tiene que gustar. Sino no trabajas de esto. Es un ritmo de vida distinto, tiene que tener paciencia y don de gentes, y capacidad de adaptación”, concluye.

Al final de Lorenzo Pardo llegamos a la calle Escultor Félix Burriel donde nos topamos con el último de los locales de este viaje por el barrio de San José. Se trata del Pub Lord Byron, regentado por el zaragozano Feliciano Bernabeu, el cual sabe bien el significado de la afirmación “renovarse o morir”.

Hace 25 años abrió las puertas de este establecimiento, un bar de copas que ha ido atravesando diversas épocas, mejores y peores, pero ninguna como la pandemia. “En ese momento todo lo que había hecho para ganarme la vida desapareció junto con el resto del ocio nocturno”, reconoce. Fue por eso por lo que decidió darle un giro 360 a su vida, pero sin abandonar el que había sido su hogar durante más de dos décadas. “Decidí cambiar mi modo de trabajo y convertirme en bar y cafetería, ampliando con una oferta de tapas y montaditos”, explica.

Un cambio un poco drástico que no acabó tan mal para este zaragozano que ha acabado ganando el segundo premio del concurso de tapas de Cafés y Bares con la tapa Senbazuru en el Bayron. “Todo esto ha sido un camino

autodidacta. Siempre me ha gustado cocinar y he tenido mano, pero jamás pensé que formaría parte de mi manera de ganarme la vida”, admite.

Ahora, el trabajo se ha multiplicado, ya que, admite, “el mundo de la noche ha cambiado mucho”. “Ha bajado todo bastante, y la gente de diario me ofrece otras cosas. Además, trabajar desde un barrio siempre ha sido distinto”, asegura. El zaragozano se prepara para celebrar su 25 aniversario por todo lo alto, con un evento en el que habrá tapas, música en directo y hasta magia. “Al fin y al cabo, cumplir más de dos décadas al frente de un negocio no es nada fácil”, afirma, convencido.



Feliciano Bernabeu lleva 25 años regentando el Pub Lord Byron de Zaragoza



Feliciano en la entrada al Pub Lord Byron



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR ven a conocerla



territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es



Sussi Petisme y Javier Gonzales, propietarios del Karaoke Paradise

KARAOKE PARADISE

Treinta y tres años de notas y canciones: El Karaoke Paradise desafía el tiempo

Un karaoke auténtico en el que la música no para en el centro de Zaragoza, eso es lo que ofrece el Bar Karaoke Paradise.

A lo largo de más de tres décadas, Sussi Petisme y Javier Gonzalez han tejido la historia del Karaoke Paradise, reinventándose constantemente desde el 1 de enero de 1990, cuando dieron vida a su sueño compartido. Este dinámico dúo no solo ha presenciado la evolución de las décadas, sino que también ha sido testigo de la transformación de su establecimiento, que pasó de ofrecer actuaciones en vivo a convertirse en un vibrante karaoke.

En sus primeros años, Sussi y Javier apostaron por actuaciones en directo. Sin embargo, después de dos años, vieron una oportunidad para darle un cambio a su negocio: “Teníamos actuaciones y cuando salió el karaoke le vimos futuro y parece que acertamos, porque estamos muy contentos”. Así nació un espacio donde todos, sin importar su edad, podían subirse al escenario y expresar sus dotes vocales.

La fórmula funcionó, y a lo largo de los años, el Karaoke Paradise ha acogido a clientes de todas las épocas, desde los vibrantes años 90 hasta la era pre-pandemia. Con una clientela diversa, compuesta por jóvenes y mayores, el lugar se ha convertido en un refugio para aquellos que buscan disfrutar de una velada tranquila, acompañada de buena música y la posibilidad de organizar fiestas privadas. “La clientela es tranquila, es maja, no tenemos problemas. Para tomar una copa con tranquilidad y al que le gusta cantar ¡a cantar!”.

Desde sus inicios, la pareja ha trabajado codo con codo, por un lado, Javier en la barra, y, por el otro, Sussi en el control de la música. Sussi comenta con orgullo que el Karaoke Paradise no puede compararse con ningún otro en la ciudad, ya que son una pareja que ha estado al mando desde el principio. Aunque ella ve una pequeña diferencia: “Nosotros somos un karaoke auténtico. La diferencia podría ser que nosotros en el momento que empezamos es una canción tras otra”. Su enfoque es claro:

captar la atención de toda la clientela posible, ofreciendo un karaoke auténtico donde las canciones se suceden una tras otra sin descanso.

La pandemia supuso un desafío inesperado, obligándolos a cerrar durante un año y medio. Sin embargo, la resistencia del Karaoke Paradise se mantiene intacta, posicionándolo como un verdadero superviviente como nos explica Javier: “Tal y como están los tiempos treinta y tres años no los aguantaría cualquiera”. El pub ha demostrado ser más que un simple lugar de entretenimiento: es una muestra de la pasión de Sussi y Javier por la música. Un establecimiento que resiste y se mantiene en el tiempo, coronándose como un lugar clave en la escena nocturna de la ciudad.

De jueves a sábado y
vísperas de festivo de
22:00 a 4:30.
Residencial Paraíso Entrada
Paseo Damas, Interior Bajo,
Zaragoza
Teléfono: 652 81 18 32

DEBEMOS SENTIRNOS ORGULLOSOS DE LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN

Juan José Orrés empieza la legislatura al frente de la Dirección General de Innovación y promoción agroalimentaria con una apuesta fuerte por los alimentos de Aragón



Juan José Orrés en las oficinas de Innovación y promoción agroalimentaria

"LA APUESTA DE FUTURO ES COMPLEJA, PERO EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA PARECE QUE ESTÁ RECUPERANDO SU POSICIÓN"

Recientemente ha comenzado al frente de la Dirección General de Innovación y promoción agroalimentaria, ¿cómo valora el inicio de esta legislatura?

Tras periodos como la pandemia del Covid, la crisis provocada por la guerra en Ucrania y la situación social actual, la apuesta de futuro es compleja pero el sector de la restauración, hostelería y bares parece que está recuperando su posición, con un cliente fiel y que quiere relacionarse, todo ello apoyado por un clima que ha ayudado a prolongar las campañas y las salidas fuera del hogar.

¿Cuáles son sus apuestas prioritarias bajo esta dirección general?

El mundo de la Alimentación es muy diverso y rico de matices. La información y formación en el mismo creo que debe ser nuestro primer objetivo. El apoyo para el desarrollo de la actividad también es necesario para que se sienta la gente apreciada en su trabajo. Este apoyo pensamos centrarlo en contactos profesionales con los productores del territorio, en pequeños eventos profesionales, donde todos aportemos nuestro conocimiento y podamos ayudarnos en mejorar nuestros negocios.

Explicaba usted que en la comisión de agricultura de las Cortes de Aragón que “el mercado apuesta por la alimentación barata, tan sólo un 3% de lo consumido son productos de calidad y del territorio aragonés”. ¿Por qué cree que es así y cómo piensan revertir esa tendencia?

La alimentación es un sector muy amplio, con muchos actores y con un dominio cada vez mayor del Comercio sobre la producción obtenida en el territorio. Este dominio se basa en ofertar un producto más barato obtenido en cualquier lugar del mundo y puesto aquí por cualquiera de las redes logísticas desarrolladas en los últimos años. El consumidor “compra” este sistema y los grandes supermercados lo “venden” constantemente, a base de ofertas. Este escenario nos lleva a que, por ejemplo, compramos frutas de Costa Rica, Sudáfrica o China, que se han

recolectado verdes, y cuando las consumimos ni tienen el sabor, ni el olor, ni gran parte de sus propiedades. Pero llegan a mitad de precio de un producto cercano, maduro, con sabor y olores característicos. Hay que explicar que esta diferencia de precio se debe a que en aquellos orígenes no existen unas empresas que contribuyen al desarrollo de la economía de la región (no pagan impuestos), que pagan 10 veces menos de salario que los salarios de aquí, que no garantizan la seguridad alimentaria del producto como lo que se produce en nuestro territorio. Pero lo más crítico, que la dieta resultante de ello, no resulta ser la más saludable.

Hay múltiples estudios científicos y evidencias que demuestran que para llegar a una edad con un grado de salud satisfactorio hay que desarrollar ciertos hábitos alimenticios concretos.

Explicarlos se ha hecho muchas veces (más frutas y verduras, más ejercicio, más bebidas, etc.), pero cuesta aplicarlo en una rutina laboral sin pausas para una alimentación saludable. Esta alimentación saludable exige también de otras cosas : Una comida tranquila y una sobremesa larga , con un ambiente social entorno a ella.

El mercado de la alimentación nos ha llevado a la oferta, la comida rápida, sin sabor, donde alimentarnos no nos ocupa, lo hacemos de cualquier forma.

La apuesta que debemos liderar desde las Administraciones es otra. Donde lo que se produce en el territorio, genera economía regional, producto fresco, con propiedades avaladas para la salud (dieta mediterránea), se imponga por encima de una dieta muy básica centrada en pasta, arroz y pollo para toda la población mundial.

La reversión no se pretende que sea total sino que deben convivir en un equilibrio 50-50 porque ningún alimento es imprescindible ni ninguno debe considerarse inferior. La información al consumidor del origen, propiedades, disponibilidades, acercamiento a la compra y poder visibilizarlo creemos que es la forma de lograr avances hacia ese objetivo.

NUESTRO PRIMER OBJETIVO DEBE SER LA INFORMACIÓN Y FORMACIÓN EN EL MUNDO DE LA ALIMENTACIÓN

Usted da valor a los productos de calidad diferenciada de Aragón, ¿cómo de importante cree que son para nuestra comunidad?

Para poder ser convincente en un mercado hay que ofrecer ciertas garantías previas. Los productos con una calidad certificada previamente como de calidad, por una organización como la Unión Europea ,garantiza que no estamos hablando de calidad sin más. Si tenemos 16 productos en Aragón con estos sellos es que tenemos una calidad amplia y reconocida en nuestro territorio. Y además, son la punta de lanza de los otros productos que también se producen en el territorio y que apoyan el rico y variado patrimonio culinario aragonés. Así, hay unos 25 productos con marca C´alial y más de 100 productores artesanos alimentarios que elaboran productos de alta calidad, reconocidos en los certámenes gastronómicos y gourmets. Todo ello nos debe hacer-

nos sentir orgullosos de nuestro producto alimentario y promocionarlo al consumidor.

¿Hasta qué punto cree que influyen las políticas agroalimentarias en la hostelería y economía de Aragón?

En la economía todas las actividades están relacionadas y el apoyo sobre unas influyen sobre las restantes de alguna forma. El apoyo a la producción del territorio influye sobre la hostelería porque genera recursos económicos sobre el territorio que permite mantener unos clientes en el propio territorio, que ,además, pueden ser proveedores de un producto fresco, especial, que te puede posicionar mejor con toda tu amplia clientela.

¿Qué valoración hace de la situación actual de la hostelería zaragozana y aragonesa? ¿Cómo valora el hecho de que la gran mayoría de las tapas premiadas en la XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia estén elaboradas, total o parcialmente, con Alimentos de Aragón?

Vista con una perspectiva amplia creo que está valorada muy bien dentro de los consumidores. Tanto por su calidad, variedad como precio. Utilizar producto de Aragón garantiza un inicio del proceso culinario de éxito porque los aromas, sabores y texturas son mejores en los productos frescos y madurados hasta su punto. Que luego se logren los premios dice mucho de la gente que está detrás del sector de la restauración en Aragón.

¿Cuál es su plan gastronómico favorito de Zaragoza y Provincia?

Como he venido señalando, el plan pretende acercar los productos del territorio a los profesionales de la restauración para ayudar a mejorar los negocios de esta restauración, hacia un mayor surtido de presentaciones para ofrecer al cliente. Mi objetivo final sería que toda la restauración ofreciera todos los servicios con producto de Aragón, tanto tapas con jamón de Teruel, tomate rosa de Barbastro , brochetas de carne o vinos de Aragón, por ejemplo.



Mercadillo navideño de la Plaza del Pilar

NAVIDAD EN ZARAGOZA

Un buen plan para Navidad ya sea en pareja, en familia o con amigos es... ¡Viajar a Zaragoza durante las fechas más mágicas del año! Hasta el 7 de enero, la capital aragonesa se llena de magia e ilusión

Un buen plan para Navidad es... ¡Viajar a Zaragoza durante las fechas más mágicas del año!

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

Desde primeros de diciembre y hasta después de Reyes, la plaza del Pilar de Zaragoza se convierte en un verdadero parque temático de Navidad:

Sorprende el Belén que se instala cada año junto a la Basílica del Pilar; es el más grande de España con más de 1000m² de superficie en el que 56 figuras a tamaño real se suman a reproducciones de animales como ovejas, cabras, perros, patos u ocas... ¡Casi cien figuras! Junto al Belén se instala la Muestra Navideña que se convierte en el gran escaparate de la artesanía y la gastro-

nomía local en las casetas de madera que llenan el ambiente de una calidez muy especial. En ellas podemos disfrutar de productos típicos de alimentación, como chocolate caliente, churros, patatas asadas, crepes..., así como una gran variedad de productos de decoración, juguetes, bisutería... ¡Un buen momento para comprar el regalo perfecto para esta Navidad!

Y en el centro de esta bonita Muestra Navideña, brilla el espléndido Árbol de los Deseos en el que podemos deposi-

tar nuestros buenos propósitos para el 2024.

Además, este año vuelven por fin la pista de patinaje sobre hielo, que ubicará sus 600m² junto a la Fuente de la Hispanidad; el tobogán de trineos neumáticos, de 300m² y, para los más pequeños de la familia, el poblado de Papá Noel.

La agenda para estas fechas se complementa con el Bus Turístico y las Oficinas de Turismo decoradas con atrezzo navi-

deño, así como una interesante oferta gastronómica y cultural, visitas guiadas, teatro, villancicos, belenes tradicionales repartidos por toda la ciudad... ¡Y mucho más!

Y para finalizar el año 2023 y dar la bienvenida al 2024 de una manera diferente, Zaragoza organiza su mítico Cotillón de Nochevieja en el entorno único de la Plaza del Pilar.

La Navidad en Zaragoza terminará con la visita de los Reyes Magos y la tradicional Cabalgata que recorrerá las calles de la ciudad con sus entrañables carrozas.

Zaragoza se prepara para una Navidad de ensueño. A partir del día 1 de diciembre y hasta el 7 de enero, ¡anímate y ven a visitarnos! porque...

Zaragoza te quiere y te espera para celebrar las fiestas de Navidad en la mejor compañía.

Más Información:
zaragozaturismo.es
turismo@zaragoza.es

Whatsapp:
606 655 107

Teléfono turístico:
976 201 200



Vista aérea de la Plaza del Pilar



Belén ubicado en la Plaza del Pilar

LA NAVIDAD ES UNA OCASIÓN ÚNICA PARA DISFRUTAR DE LAS CALLES Y PLAZAS DE ZARAGOZA



DIFERÉNCIATE

HORECA 360°



Interior de El Cocinero de Miralbueno

EL COCINERO DE MIRALBUENO

Descubre al completo todo el potencial de El Cocinero de Miralbueno: una innovadora y novedosa apuesta por la gastronomía sofisticada en uno de los barrios de moda

Septiembre de 2023 estará siempre en los corazones de El Cocinero de Miralbueno. En una hostelería en crecimiento, su equipo consideró que a uno de los lugares con más futuro y proyección de la ciudad le faltaba una propuesta gastronómica por descubrir. Consecuencia de este planteamiento llegó El Cocinero de Miralbueno, como un bar - restaurante con una elaboración gastronómica más sofisticada y elaborada. Una nueva aportación a la enriquecedora hostelería del barrio.

Desayunos, almuerzos, comidas, cenas... El Cocinero de Miralbueno se caracteriza por la calidad de su producto, donde se pone mucho esfuerzo y cariño. Desde arroces hasta especialidades de la finca como el chuletón de angus o el solomillo de ternera, sin olvidar que el 95% de su carta es sin gluten. Así, ha comenzado su andadura con ambición e iniciativa, en un inicio que definen como "muy positivo" y con "bastante trabajo".

Unos primeros meses en los que la

experiencia está siendo muy satisfactoria gracias al reconocimiento de una fiel clientela por el trabajo bien hecho. Algo que corrobora la alta demanda que tiene el establecimiento, para el que hay que reservar con semanas de antelación.

Para aquel que todavía no lo conozca, debe saber que en El Cocinero de Miralbueno se va a encontrar "buena atención, buen trato y buena comida". Tres pilares sobre los que se cimenta todo buen proyecto.

Con ellos, la presencia en redes sociales y el uso de las nuevas tecnologías también se considera una herramienta de gran valor. De este modo, los clientes, tanto actuales como potencia-

les, pueden conocer de primera mano diferentes aspectos de El Cocinero de Miralbueno a través de los perfiles públicos de Instagram o TikTok.

Por delante, la ilusión de seguir trabajando e incorporando novedades a El Cocinero de Miralbueno, siempre alentados por la aceptación de una clientela joven y agradable. 2024 llegará con grandes incentivos bajo el brazo, como, por ejemplo, la apertura de una nueva terraza exterior en enero. Además, también se está trabajando desde cocina en nuevas elaboraciones para carta y, por otra parte, ya hay un menú especial del Día de Reyes perfectamente diseñado. El Cocinero de Miralbueno solo acaba de comenzar.



De lunes a viernes de 08:00 a 24:00
Fines de semana y festivos de 09:00 a 24:00



Plaza de los Lagos Azules, 7, Zaragoza
Teléfono: 976 05 00 58

LA CEBADA, EL SANTUARIO CERVECERO

Celebración única con una cata vertical de Chimay Azul y Verde

En el corazón de Zaragoza, La Cebada, una cervecería emblemática dirigida por el apasionado cervecero Raúl Moncho, se ha convertido en un verdadero santuario para los amantes de la cerveza trapense. El pasado mes de noviembre, el local celebró una cata vertical de la afamada cerveza Chimay Azul y una degustación de dos barriles de Chimay Verde. La cita, que contó con la presencia del grand ambassador de Chimay, Fábri Bordón, atrajo a alrededor de 90 clientes fieles y se convirtió en un evento único para los amantes de esta bebida única.

La exclusiva cata vertical incluyó la degustación de barriles de Chimay Azul desde 2016 hasta la fecha actual, una experiencia única según Raúl Moncho, propietario de La Cebada. "Nadie en el mundo ha podido hacer algo así porque solo quedaba un barril de la de 2016", afirmó Moncho. La incertidumbre sobre el resultado añadió emoción al evento, ya que, según el cervecero, "si al pinchar sale bien será maravilloso, y si sucede todo lo contrario, pues qué le vamos a hacer".

La velada fue un festín para los sentidos, con opiniones diversas entre los clientes que tuvieron la oportunidad de catar estas excepcionales cervezas. Las Chimay Azules, conocidas por su alta graduación alcohólica de nueve grados, ofrecieron una gama de sabores que desafiaron los paladares de los asistentes. A pesar de las variadas opiniones, la unanimidad reinó al hablar de las bondades de la Chimay Verde, una creación especial que conmemora el 150 aniversario de esta cerveza trapense y que apenas se ha elaborado desde entonces.

La Chimay Verde, afrutada y con una presencia marcada de especias como cardamomo y bergamota, dejó una impresión duradera en los participantes. "Es lo que aparece en lugar de lúpulo de una forma evidente", reflexionó Raúl Moncho, destacando la facilidad de beberla a pesar de su contenido alcohólico del diez por ciento. Los dos barriles de 20 litros se agotaron rápidamente, consolidando la posición de La Cebada como un lugar único en el mundo al ofrecer todas las variedades de Chimay en un solo evento.

La Cebada, más que un local para aficionados a las cervezas trapenses, se erige como un verdadero templo cervecero. Raúl Moncho, una enciclopedia viviente de esta bebida, comparte su pasión y conocimientos con aquellos que buscan sumergirse en el fascinante mundo de las cervezas de abadía. Así, para los conocedores y los novatos por igual, La Cebada se presenta como un destino imperdible.



En la cata se degustaron barriles de Chimay Azul desde 2016



Cata de cervezas Chimay



Celebración de una cata vertical de la afamada cerveza Chimay Azul

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

COSECHA 2022
PREMIOS
Baco
GRAN ORO
UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES
PREMIO
LUIS HIDALGO

Mejor vino joven
de España

VINO OFICIAL
XXVIII CONCURSO DE
TAPAS
DE ZARAGOZA Y PROVINCIA

GRANDES VINOS
The legacy of Cariñena
www.grandesvinos.com

D.O. CARINENA
EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

WINE-MODERATION
ELEGIR / COMPARTIR / CUIDAR

LO QUE VES, ES.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

 GOBIERNO
DE ARAGON

DE BAR EN BAR



Interior del Bar Montón con Antonio Lahoz.

BAR MONTÓN

En un rincón tranquilo de Montón, Zaragoza, surge un tesoro gastronómico: el Bar Montón. Nos adentramos en esta historia con una entrevista a su propietario, Antonio Lahoz

Desde el año 2012, Antonio y su esposa, originarios de localidades cercanas, han asumido la dirección del Bar Montón, una decisión que tomó forma cuando los dueños anteriores se jubilaron. "Nos quedamos sin trabajo y decidimos tomar las riendas del bar," nos cuenta Antonio.

Situado estratégicamente a lo largo de la pintoresca carretera Sagunto/Burgos, el Bar Montón se ha erigido como un punto de encuentro imprescindible para los viajeros que recorren esta ruta, a través de la provincia de Zaragoza.

No obstante, la trascendencia del Bar Montón va más allá de ser meramente un lugar frecuentado por la clientela que cruza estas carreteras; se consolida como un actor comprometido con el desarrollo local y un generador activo de vitalidad comunitaria. En este sentido, Antonio, afirma que "no solo servimos a los viajeros, sino que también contribuimos en todo lo que está a nuestro alcance para el benefi-

cio del pueblo, atrayendo visitantes y fomentando la vida local". Este enfoque proactivo y comprometido posiciona al Bar Montón como más que un simple establecimiento, consolidándose como un agente activo en la construcción y fortalecimiento de la comunidad que lo rodea.

La propuesta gastronómica del Bar Montón se compone de simplicidad y exquisitez. Platos combinados, raciones generosas y unas patatas bravas que despiertan el paladar. Sin embargo, son los platos estrella los que han alcanzado renombre: el bocadillo de ternasco, los torreznos, los callos y las manitas de cerdo, todos elaborados con esmero y cariño, rescatando la esencia inconfundible de la cocina casera.

Este encantador rincón gastronómico se ha convertido en un referente para los viajeros que transitan por la carretera Sagunto/Burgos, atrayendo a comensales de todos los rincones. Así que, si alguna vez te aventuras por esta ruta, no dudes en detenerte en el Bar Montón. Descubre el auténtico sabor de Zaragoza, donde la tradición y la modernidad convergen para brindarte una experiencia única.

En el Bar Montón, cada visita va más allá de ser una simple comida; es un encuentro con la gastronomía, la autenticidad y la hospitalidad que definen este lugar con encanto. La atmósfera acogedora y la atención personalizada hacen que cada momento en el Bar Montón sea inolvidable.



De martes a sábado de 8:30 a 22:00
Domingos: 9:00 a 21:00



Carretera, Sagunto/Burgos, C/Barranco S/N, Montón, Zaragoza
Teléfono: 607 59 92 66

YA ESTÁN AQUÍ LAS NUEVAS FORMACIONES DE 2024

El Centro de Formación "Saber de Hostelería" lanza su nuevo plan formativo destinado a futuros trabajadores y trabajadoras de la hostelería



Centro de Formación "Saber de Hostelería"

La formación es esencial en el desarrollo de grandes profesionales, con el propósito de alcanzar nuevas cotas que permitan progresar al negocio particular y, en general, al sector. En este sentido, el Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia trata de incentivar los procesos de aprendizaje continuo, el incremento de conocimientos y las competencias profesionales. Unos objetivos que van más allá, y que también recogen las habilidades sociales que se amplifican con este tipo de planes formativos.

Bajo el eslogan "Contigo hacia el empleo", la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia organiza en colaboración con el INAEM (Instituto Aragonés de Empleo) su Certificado de profesionalidad nivel II en servicios de bar y cafetería: un plan de formación para el empleo totalmente gratuito destinado a desempleados y trabajadores y trabajadoras de la hostelería.

Así, se concibe como un programa respaldado por una titulación de carácter oficial, que sirve para acreditar las cualificaciones personales y capacitar la actividad laboral, creando perfiles profesionales dentro del mercado de trabajo.

Se trata de una completa iniciativa formativa, que consta de 570 horas de enseñanza repartidas en las siguientes ocho materias: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería; Gestión del bar-cafetería; Inglés profesional para ser-

vicios de restauración; Servicio de vinos; Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa; Bebidas; Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería; e Inserción laboral, sensibilización e igualdad de género.

La formación comenzará el próximo lunes 8 de enero, en horario de tarde, y se desarrollará en formato presencial en la sede del Centro de Formación de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, ubicada en la Calle Felipe Sanclemente, 6-8, 50.001, Zaragoza. Asimismo, cabe mencionar que el periodo de inscripción ya está abierto, y todos los interesados pueden apuntarse a través de la página web www.inaem.aragon.es, el correo formacion@cafesybares.com y el teléfono 876 90 59 29.

Por otra parte, Cafés y Bares también lanza otro conjunto de formaciones gratuitas para 2024, con el objetivo de reforzar y facilitar las tareas de los hosteleros en sus puestos de trabajo, así como presentar las ventajas de invertir en formación para el crecimiento de la empresa y el desarrollo individual profesional de cada uno de los integrantes de un equipo. Estas formaciones se caracterizan por su amplio abanico de posibilidades, donde destacan, entre otros, programas de tapas, innovación en la cocina, corte y cata de jamón o creación de cartas y menús. Todos los interesados en conocer el comienzo de estos cursos deben remitirse al número de teléfono previamente mencionado.

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.



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

42 NUEVOS ESTABLECIMIENTOS EN LA ASOCIACIÓN

Finalizamos el año sintiéndonos muy orgullosos de la familia que somos en la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia. Nos llena de emoción ver cómo tanto en la ciudad de Zaragoza como en su provincia siguen abriendo nuevos establecimientos hosteleros. También nos motiva ver cómo

establecimientos con larga trayectoria deciden unirse a la familia de Cafés y Bares. Por ellos, una vez más, aprovechamos este espacio para dar la bienvenida a los nuevos 42 establecimientos que se han incorporado a la Asociación en este último trimestre del año.

RESTAURANTE LA MAFIA

Paseo Constitución, nº 8, Zaragoza

CLEMENTE ´S BAR

Calle Pablo Iglesias, nº 31, Zaragoza

BAR – CAFETERÍA EL ESCABECHE

Calle Heroísmo, nº 36, Zaragoza

BAR ZIPI – ZAPE

Calle José Pellicer, nº 18, Zaragoza

RESTAURANTE EL CHALET

Calle Santa Teresa de Jesús, nº 25, Zaragoza

BAR CENTRAL

Avda. Cesáreo Alierta, nº 98, Zaragoza

BAR THE PREACHER ´S SON

Calle Luis Antonio Oro Giral, nº7, Zaragoza

BAR LA HUERTA

Camino La Raya, s/n, Zaragoza

TABERNA EL SARDI

Calle Cortes de Aragón, nº 13 – 15, Zaragoza

ISLANTILLA

Calle Alfonso X el Sabio, nº 3, Zaragoza

GASTRO TABERNA BÖH

Paseo Sagasta, nº 64, Zaragoza

PUB LORD BYRON

Calle Escultor Félix Burriel, nº 3, Zaragoza

BAR GALLO

Calle Pedro Calixto Ramírez, nº 2, Zaragoza

RESTAURANTE – TERRAZA EL LAGO DE CASABLANCA

Calle Gastón de Bearne, s/n, Zaragoza

NINE GARDEN ZARAGOZA

Calle Cádiz, nº 9, Zaragoza

BILINDO ZARAGOZA

Calle Allue Salvador, nº 11, Zaragoza

BAR LOS COSCOS

Calle Madre Vedruna, nº 7, Zaragoza

BAR EL NOBLE

Calle Escultor Ramírez, nº 23, Zaragoza

CERVECERÍA MICHEL

Calle Escosura, nº 46, Zaragoza

BAR NIZA

Calle Monpeón Motos, nº 24, Zaragoza

BAR JASER 5

Calle Calatorao, nº 5, Zaragoza

BAR EL FORÓN

Calle Todo sobre mi madre, nº 22, Zaragoza

BURGUER FIRE

Calle Santiago, nº 14, Zaragoza

DOÑA HIPÓLITA LOS SITIOS

Plaza de los Sitios, nº 10, Zaragoza

EL RINCÓN DE LAS BRASAS

Calle Fray Julián Garcés, nº 74, Zaragoza

RESTAURANTE GROSSO

NAPOLETANO

Calle Dr. Val – Carreres Ortiz, nº 1-3-5, Zaragoza

BAR ELITES II

Calle Julio García Condoy, nº 20, Zaragoza

BAR MOTOR MUSIC 66

Calle Miguel de Ambiola, nº 2, Zaragoza

RESTAURANTE EL COCINERO DE MIRALBUENO

Plaza Lagos Azules, nº 7 – 8, Zaragoza

CAFETERÍA – RESTAURANTE DON PASCUAL

Residencial Paraíso, nº 2, Zaragoza

BAR ARCO IRIS

Calle Alar del Rey, nº 9, Zaragoza

BUNGA BURGUER

Calle Bielsa, nº 21, Zaragoza

BRASERÍA LOS FAISANES

Avda. San José, nº 22, Zaragoza

TEQUES NEURO BAR

Calle Miguel Servet, nº 105, Zaragoza

BAR EL CHAMPI

Calle Libertad, nº 16, Zaragoza

VERMUTERÍA DOÑA GILDA

Calle Pintor Alberto Duce, nº 6 – 8, Zaragoza

BAR EL MESÓN DE PETRICA

Avenida Zaragoza, nº 8, Herrera de los Navarros

BAR – CAFETERÍA PANITELLI

Calle Fernando el Católico, nº 39, Zaragoza

BAR – CAFETERÍA PANITELLI

Calle Luis Buñuel, nº 5, Utebo

CAFÉ – BAR CHURRÍSIMO

Calle Mayor, nº 1, Zaragoza

EL RINCÓN DE LA PAZ

Calle Faustino Casamayor, nº29, Zaragoza

PUB LA CUCARACHA

Calle Temple, nº 25, 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



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 Socio: 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

UNA AUTÉNTICA CERVEZA

MONTAÑESA



Elaborada con mieles de Aragón
y plantas aromáticas del Pirineo.

Ambar recomienda un consumo responsable.

1900
AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS