

CAFÉS & BARES

Nº349

ZARAGOZA & PROVINCIA

PRIMAVERA 2024



Nueva temporada

**SABOREA
LA PRIMAVERA**



CAFESYBARES.COM

ENTREVISTA | RUTA POR DELICIAS | RECETA | INVITADOS | NOTICIAS | ARAGÓN | AGENDA | FORMACIÓN

Investigación



EL TOSTADERO®

ESPRESSO EVOLUTION

*Diferénciate con un plan
Solo para ti*

HORECA
360°

Formación



Sumario



EN PORTADA, RECETA RESTAURANTE GUETARIA.

CREMA DE COLIFLOR, PERA, QUESO GORGONZOLA, MIEL Y PISTACHOS.

Plato principal.

- 04** Entrevista al Consejero de Economía, Carlos Gimeno Casado.

Tentaciones.

- 06** Churrísimo, saboreando el éxito.

Algo de historia.

- 08** Bar El Forico, 38 años de tradición y sabor.

Ruta Bares.

- 10** La ruta de las Delicias... Gastronómicas.

Oído cocina.

- 14** Receta de crema de coliflor, pera, queso gorgonzola, miel y pistachos por Guetaria.

Invitados.

- 16** El Tostadero, personalizando tu negocio de café con el plan 360.
- 18** Ambar 1900 sin filtrar, la nueva cerveza de Ambar "sin complicaciones".
- 19** Coca-Cola Europacific Partners lleva tiempo desarrollando una estrategia integral de sostenibilidad.

Noticias.

- 20** Grandes Vinos.

Saboreando la Ciudad.

- 22** Fiestas Goyescas.

Turismo Aragón.

- 24** Aragón Patrimonio Cultural.

Gastroback.

- 26** Madrid Fusión 2024 y la cocina aragonesa.

Qué se cuece.

- 28** Descubre qué datos debes dar a Egeda y cuáles no.
- 29** La Asociación de Cafés y Bares firma el Convenio Provincial de Hostelería para los años 2023, 2024 y 2025.

Formación.

- 30** Más formación en el sector de la hostelería.

Agenda.

- 32** IV Ruta de la Tapa Mudéjar.
- 33** Saborea nuestros barrios.

Un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuestros nuevos socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA

PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

El año 2024 comienza con buenas perspectivas para la hostelería.

En materia de empleo, durante el primer trimestre se ha mantenido la tendencia de evolución creciente en los últimos meses – alcanzando casi la cifra de 1,8 millones de trabajadores a nivel nacional – en un escenario marcado por la estabilidad de la demanda. A pesar de que no se han cumplido las expectativas económicas durante la Semana Santa, fundamentalmente por la adversidad meteorológica, hay motivos para el optimismo. Todo ello, sin perder de vista los puntos críticos que pueden afectar al comportamiento de los consumidores y, en definitiva, a la evolución de las empresas hosteleras durante los próximos meses: impacto de la situación económica (inflación, tipos de interés, etc.), en un contexto de incertidumbre internacional como consecuencia de los diferentes conflictos bélicos.

Con todo, somos un sector productivo estratégico, dinámico, cercano, vertebrador, generador de experiencias, que quiere y debe estar al margen de polémicas estériles y vacías de contenido que recurrentemente se plantean por parte de la opinión pública, y que lo único que quiere es poder seguir trabajando, en un contexto de estabilidad impositiva y seguridad jurídica, contribuyendo a lo que mejor sabe hacer: **Generar felicidad. ●**

EDITA: ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES DE ZARAGOZA Y PROVINCIA.
T. 976 21 52 41 / CAFESYBARES.COM

REDACCIÓN Y MAQUETACIÓN:
GRUPO BEANDLIFE S.L.
DEPÓSITO LEGAL: Z-1040/78

EN ESTA OCASIÓN TENEMOS
EL HONOR DE ENTREVISTAR A

Carlos Gimeno Casado

CONSEJERO DE ECONOMÍA, TRANSFORMACIÓN DIGITAL Y TRANSPARENCIA.

SU TRAYECTORIA, QUE HA TRANSITADO DESDE EL ÁMBITO PRIVADO HASTA SU ACTUAL POSICIÓN EN LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA, **NOS OFRECE UNA PERSPECTIVA ÚNICA SOBRE LOS DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES QUE EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA EN ZARAGOZA ENFRENTA EN LA ACTUALIDAD.**

DESDE LA GESTIÓN EMPRESARIAL HASTA SU COMPROMISO CON EL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL, GIMENO NOS COMPARTE SUS EXPERIENCIAS, VISIONES Y EXPECTATIVAS.

Del ámbito privado a lo público

De emprendedor a trabajar en la administración pública. ¿Qué cambios ha supuesto en tu vida y en tu carrera? Tanto en una gran ciudad como Zaragoza como una gran empresa, necesita muchas horas de dedicación, por lo que ya venía rodado. Mi forma de pensar y definir la estrategia es muy similar en ambas, si bien es cierto que en la vida pública los plazos de ejecución no son tan ágiles y por ello es importante tener una actitud muy positiva para mantener la intensidad de trabajo, aunque los resultados se consigan a medio y largo plazo.

¿Por qué dar este paso? Soy una persona de desafíos. Pensaba que ya no tendría ningún desafío empresarial que me hiciese cambiar, pero a esta propuesta de la Alcaldesa no podría decir que no. Un reto que no todos tienen la suerte de poder aceptar.

Ser consejero de Economía, Transformación Digital y Transparencia implica

enfrentarse a diversos desafíos. ¿Cuáles considera que han sido los desafíos más significativos a nivel profesional y cómo los ha abordado? Estoy orgulloso de formar parte del gobierno de una gran ciudad donde tenemos muchos emprendedores y mucho talento. Mi planteamiento ha sido no imponer mis criterios si no escuchar las propuestas que nos trae las asociaciones y diversos colectivos y facilitar que sus peticiones puedan ocurrir respetando las normas, en un marco de colaboración público-privada.

Si le digo DIGITAL... ¿cómo se aplica en la hostelería? ¿Hay algún proyecto enfocado a ayudar a este sector en Zaragoza? En un sector como el hostelero, DIGITAL significa bajo mi punto de vista tener herramientas que les permitan más eficientes y seguros (programa de caja, reservas, facturación, ciberseguridad), y estar posicionados en las redes sociales para que su negocio tenga visibilidad.

Alrededor de una mesa

¿Los negocios se hacen alrededor de una mesa? Por supuesto, de hecho hasta que no he sido Consejero no tenía redes sociales y mis redes sociales era los bares y restaurantes, donde se pueden cerrar negociaciones o consolidar lazos de amistad.

Una buena sobremesa consiste en... Buenos conversadores y un entorno propicio que te permita disfrutarlo. Soy de los que me gusta las sobremesas con queso y vino.

¿Cómo abordáis el futuro de la hostelería en esta nueva etapa? Escuchando mucho y buscando soluciones imaginativas porque los retos son importantes y no disponemos de recursos ilimitados. Está claro que la formación es crítica porque hay una falta de mano de obra. Esta formación tiene que estar alineada y gestionada en colaboración con los hosteleros, de lo contrario ofreceremos algo que el sector no necesita.

En el trabajo... Mirando a la hostelería

¿Qué importancia tiene para su Área y para el Ayuntamiento el sector hostelero en el desarrollo económico local? La hostelería es la imagen de la ciudad. Zaragoza tenemos una gran apuesta por atraer talento y turismo. Y en esa primera visita, los hosteleros, nuestros embajadores, son clave para esta primera imagen que se van a llevar. Además, cada vez hay más turismo de hostelería y tenemos que entregar un servicio y un producto de calidad para consolidarnos como destino turístico-hostelero.

¿Qué papel juegan los eventos gastronómicos en la dinamización de la restauración zaragozana? ¿Cree que sería oportuno plantear un calendario de acciones anual para racionalizar la oferta? Totalmente de acuerdo. Soy de los que pienso que cuando que menos es más, y que cuando todos los agentes e instituciones trabajan conjuntamente, el resultado es exponencial.

Recientemente han impulsado, en colaboración la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia y la Cámara de Comercio, la iniciativa "Saborea nuestros Barrios". ¿Cómo cree que se desarrollará esta iniciativa? ¿Cree que la celebración de Concursos por barrios generará un valor añadido y contribuirá a una mayor participación en la XXIX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia de este año? Es la ilusión que tengo, como ciudadano que durante estos años ha disfrutado del Concurso me centraba en visitar algunos bares de alguna zona. Con esta nueva propuesta, queremos que cada uno de los barrios sea protagonista durante

“La hostelería es la imagen de la ciudad. Zaragoza tenemos una gran apuesta por atraer talento y turismo”

dos semanas y atraiga consumidores de otras zonas de la ciudad.

¿Cuál ha sido el momento más gratificante o satisfactorio en términos de contribuir al desarrollo y éxito del sector de hostelería en Zaragoza? Por suerte, en estos meses han sido varios, ya que cualquier iniciativa del Ayuntamiento viene acompañada de una gran implicación de todos los sectores de la hostelería, y este apoyo para mí, es una gran satisfacción.

En el contexto de la sostenibilidad y la responsabilidad social, ¿qué medidas o políticas está promoviendo la concejería para que los establecimientos de hostelería en Zaragoza contribuyan a un desarrollo más sostenible? En los últimos años, hemos apostado por apoyar la eficiencia energética e inversiones alineadas con la sostenibilidad. En las ayudas de los próximos años la sostenibilidad tendrá un papel destacado.

Sabores y sinsabores. En la vida personal.

¿Es más de dulce o de salado? Depende del momento del día, pero he de decir que tengo más debilidad por el dulce que por el salado.

¿Le gusta picotear o comer fuera de casa? ¿Cuál es su preferencia en cuanto a comida, moderna, tradicional, cocina fusión? Soy más de picotear porque pienso que permite socializar mejor. Como me gusta salir en familia y con amigos de forma asidua, hay que probar todo. Pero estoy convencido que no muy tarde la comida tradicional volverá a ser protagonista en los establecimientos. Cada vez tenemos menos tiempo para cocinar en casa y se está perdiendo el saber hacer buena comida tradicional en casa.



¿Tiene alguna anécdota curiosa relacionada con la gastronomía? Podría contar bastantes porque me ha tocado viajar mucho por el mundo, pedir platos que nunca había probado o ni siquiera sabía cómo podrían saber. Varias veces he tenido que salir de restaurantes dejando platos prácticamente enteros.

Hablemos de vino, que también forma parte de nuestra cultura, ¿qué tipo de vino le gusta más? Todos los vinos. Cada uno tiene sus características y su momento para tomarlo.

Cosas que no traga... los menuceles y casquería no es de lo primero que pediría.

Sabemos que nuestra ciudad cuenta con una rica tradición gastronómica ¿Qué destacaría de la gastronomía local? Muy variada y contamos con productos de mucha calidad tanto en carnes como en verduras y hortalizas. Y sin tener mar, tenemos buen pescado y presumimos de ser una referencia en la cultura de las anchoas. ●

Tentaciones

CHURRÍSIMO

Saboreando el éxito

¿TE GUSTAN, TE APASIONAN LOS CHURROS?
TIENES QUE CONOCERLOS. TIENES QUE IR A PROBAR
LO MÁS NUEVO EN ZARAGOZA: CHURRÍSIMO.





**“CHURRÍSIMO ES
LO ÚLTIMO EN
CHURROS, Y NO DEJA
DE CRECER, YA SON
8 EN PLANTILLA Y
EN EL SERVICIO A
DOMICILIO A TRAVÉS
DE GLOVO A VECES
LES DESBORDA EL
TURNO”**

Abrieron en diciembre de 2022 y ya son el top ten de las churrerías en Zaragoza. En la calle Mayor, número 1 encontramos la churrería más instagrameable y más novedosa del momento.



Productos artesanales, bocadillos, gofres, y unos desayunos que te dejarán alucinando, con un servicio desde la cocina hasta los camareros esmerado y profesional.

Por qué Churrísimo? Aunque desde la calle no se aprecie, somos la churrería que más mesas tiene de Zaragoza, ya que antes el establecimiento era un restaurante y disponemos de 2 salones y 80 sillas y disponemos de hasta 6 mesas en la acera de velador.

¿Qué mensaje o sensación esperáis transmitir al entrar y probar lo nuevo de Churrísimo? Que hay un cariño FAMILIAR detrás, te diría así en mayúsculas, de un nuevo producto que ha sido pensado, creado, pesado y medido para que sea inmejorable.

Sois la churrería que fabrica los ‘churrolazos’. ¿Qué son? Bueno bueno... pues un churro calibre “magnum” recién hechito, calentito con sus combinaciones inagotables... magia pura.

Churros y algo más... Sí, sí. Introdutores de una masa de gofres especial, esponjosa, neutra, deliciosa, que nos da juego para colocarle TOPPINS dulces o rellenarlo y crear productos como el GOFRE PIZZA o el gofre americano.

¿Cuál es el momento mejor del día para degustarlos? Cuando el hambre aprieta por Dios un churrito crujiente con tu bebida caliente te recarga las pilas o como merienda atemporal combinándolo con la amplia oferta de “SIDES” y productos que lo maridan estupendamente... helado, milkshake...

Antes con chocolate calentito, ahora con frappé... ¿Cómo más puede evolucionar este dulce tan delicioso? Nos tenéis que seguir en Instagram para no perderse nada... Productos de

temporada, “speciality coffee” más propuestas de salado con una Ambar bien fría... estamos loquillos...

¿Cómo ha sido la respuesta del público desde la apertura hasta convertirse en el top ten de las churrerías en Zaragoza? Muy divertido este camino te diría, porque lo ves. Hay de todo. Te podría contar mil historias... No queremos perder esa calidez humana que derrochamos y que es gratis porque estamos muy agradecidos a la gente de cómo nos están yendo las cosas pese a lo duro que es y el sacrificio diario que hace falta para ello. ●

C/ MAYOR, 1. CASCO ANTIGUO - 50001 ZARAGOZA



Bar El Forico

38 AÑOS DE TRADICIÓN Y SABOR.

SAN JOSÉ, UNA ZONA CONFLUIDA DE ZARAGOZA POR SU FLOTANTE POBLACIÓN PUEDE CONTAR SU **HISTORIA** A TRAVÉS DE LOS BARES QUE ALBERGA.

“Ambiente familiar;
vermut casero, cocina
de siempre y tapas
que llenan las barras”

S

alir a tomar algo: unas cañas, un vermut o un buen vino por la tarde acompañado de unas tapas o raciones, después una jornada de trabajo o un fin de semana con los amigos, es una parte importante de la cultura española, y es una costumbre que no se ha perdido de generación en generación. Con casi 40 años de historia cuentan las paredes de este bar situado en la c/ Doce de Octubre del barrio de San José, donde año tras año, sus propietarios han sabido mantener el buen hacer y la tradición con la que abrieron dando el relevo a la segunda generación compuesta por dos hermanos Esteban y Raquel Sánchez, e Isabel Hernández, mujer de Esteban. **Gran variedad de tapas de rebozados, mahonesas, vinagrillos, salmueras y sobre todo arenques.** También son de destacar su tortilla de patata y sus raciones. Con una amplia población, el Barrio de San José, típica zona de Zaragoza, ha mantenido su esencia desde hace años y sus sabores siguen siendo los mismos de siempre marcados por la amplia oferta de la zona. Lugares donde tras muchos años abiertos mantienen la esencia del típico bar de barrio con tapas tradicionales y siempre buscadas por sus clientes y el servicio y la atención de toda la vida. Ambiente familiar, vermut casero, cocina de siempre y tapas que llenan las barras.



C/DOCE DE OCTUBRE, 10 - 50007 ZARAGOZA

Hace casi 40 años abrió sus puertas EL FORICO.

¿Qué ambiente se respira al traspasar las puertas de EL FORICO? Vuestra esencia en pleno barrio de San José. En el bar El Forico, se junta la clientela habitual con los clientes nuevos, los cuales son cada vez más. Esto, unido a que llevamos 38 años aquí, hace que se cree un ambiente familiar tanto con unos clientes como con otros.

Después de tantos años presentes en la vida de los zaragozanos, la tradición y el buen hacer de EL FORICO siguen intactos. ¿Cómo lo habéis conseguido? ¿Podríais compartiros detalles sobre la transición generacional? La oferta actual dista mucho de lo que podíamos ofrecer cuando abrimos nuestras puertas. Con los años, hemos tenido que ir adaptándonos al devenir del barrio y aprendiendo para dar lo mejor de nosotros en nuestra cocina.

¿Cuáles son vuestras especialidades? Todo tipo de tapas y gran variedad de rebozados. También estamos muy orgullosos de nuestras raciones como los caracoles, albóndigas, callos, etc. etc.

¿Cómo ha evolucionado vuestra oferta gastronómica para adaptarlos a los cambios en las preferencias de los clientes? Conforme ha pasado el tiempo, hemos ido ampliando la variedad de tapas sobre todo para el vermut, llegando a poner los sábados más de 400 tapas en la barra.

Tendréis mil y una historias que contar. ¿Alguna anécdota o historia memorable que destaque vuestra conexión con los clientes a lo largo de los años? Nuestra clientela ha pasado de ser de los abuelos a los hijos, y posteriormente, a los nietos. En 38 años que llevamos abiertos, han ocurrido cientos de anécdotas.

“Conforme ha pasado el tiempo, hemos ido ampliando la variedad de tapas sobre todo para el vermut”

¿Cuáles son las claves para mantener un buen ambiente familiar y seguir siendo el favorito para muchos a lo largo de los años? Tratar lo mejor posible a la clientela, intentar mejorar cada día y ofrecer la mejor cocina que podemos.

¿Cómo veis y vivís el momento actual de la hostelería en Zaragoza? Después de la pandemia y de tener que estar cerrados durante un periodo prolongado, a día de hoy, vamos bien. La gente tiene ganas de salir a la calle y disfrutar de un buen vermut y unas buenas tapas. Nosotros es lo que intentamos ofrecer a toda la clientela que se pase por El Forico. ●

La Ruta de las Delicias... Gastronómicas

Este es un plan para los que buscan encontrar nuevos lugares en Zaragoza donde poder perderse a tomar una caña, a disfrutar de un buen vermut como los de toda la vida, probar una de las mejores pizzas de la ciudad o abrir las puertas a un espectáculo de risas y posibles encuentros.

E

n la zona de Las Delicias de Zaragoza descubrimos algunos de los lugares con encanto para encontrar opciones gastronómicas para los disfrutones de la ciudad. Ruta de sabores diversos y mil opciones para vivir la gastronomía en la zona de Las Delicias: desde Italia un pedacito de ella en formato pizza o lo que elijas, un bocadillo de los de verdad, de los de siempre, 100 montaditos para elegir, una parada obligatoria en tu bar de toda la vida, el vermut típico con salmuera incluida o una copita de tarde a la luz de la Luna.

Toma nota, abre sus puertas y descubre sabores, gentes y lugares... con encanto y muchas muchas Delicias en sus cartas y en sus platos.



100 MONTADITOS.
NI UNO MÁS NI UNO MENOS...

LA CERVECERÍA DE REFERENCIA EN ESPAÑA Y EN LA CALLE DELICIAS NÚMERO 34 DE ZARAGOZA. Diversión con amigos, compartir momentos en familia, en pareja, una apuesta segura al alcance de quien quiera disfrutar de jarras de cerveza heladas, montaditos recién horneados, y una gran variedad de productos de excelente calidad y todo ello ¡a un precio único! Calidad del producto a precios imbatibles, con promociones como Euromanía donde todos sus montaditos valen 1€. 100 Montaditos es uno de esos lugares a los que uno va cuando quiere dejarse llevar por el momento, a los que uno va cuando quiere sentirse como en casa ¿Te vienes? **Sus especialidades.** Desayunos con tostada de jamón, menú campero, raciones de alitas, lágrimas y huevos rotos, aperitivos como las palomitas de pollo y nuestros famosos montaditos de decenas de sabores distintos. Lo sencillo, bien hecho. Este podría ser su lema. C/ DELICIAS, 34.





PIZZA 22 GRADI

¡MAMMA MÍA!

HASTA ITALIA VIAJAMOS A TRAVÉS DE LOS SABORES EXQUISITOS DE SUS PIZZAS. PIZZA 22 GRADI. Desde Roma a Zaragoza han llegado de la mano de Cristian Georgita, las auténticas pizzas romanas. Un lugar en Duquesa Villahermosa 42 donde disfrutar de unos ingredientes frescos de temporada sobre una auténtica masa romana, más fina, dorada y mucho más crujiente comparada con otras. Muchas son las variedades que tienen en PIZZA 22 GRADI, la elaboración de *pizza al taglio*, al corte en italiano- es su pasión y es su dedicación. Innovador, tradicional y exquisito. Así es el resultado de sus pizzas. La *pizza al taglio*, ¿deben estar más hidratadas y tienen un corte rectangular y mucho más gordito que la pizza napolitana. Además, le encanta innovar con las texturas y sabores, utiliza harina ecológica y productos de temporada y sus pizzas pueden contener brócoli, col, sepia, boniato, borraja, ternasco. Y como toque y novedad dulce... Una mente inquieta la de Cristian, le ha llevado a dar forma a una de sus creaciones más especiales: la pizza de tiramisú. Los sabores del mascarpone, el café y el azúcar aparecen en varias elaboraciones y en distintas texturas, pero en la boca todo vuelve a su ser. Una pizza dulce y fría. En eso se resume esta singular tarta de la pizzería '22.2 Gradi'. Las pizzas de 22.2 Gradi al Taglio han conseguido varios reconocimientos como un Solet Repsol o ser una de las mejores pizzerías de España. DUQUESA VILLA HERMOSA, 42.



LA CODORNIZ.

EL DE TODA LA VIDA.

ES UN BAR DE TODA LA VIDA EN EL CORAZÓN DE LAS DELICIAS. Abierto desde horas tempranas para desayunos, hay menú para comer, picoteo en la barra, vermut típico y destacado en la zona. En Domingo Ram 23 cada día abren para ofrecer a sus clientes una amplia oferta de tapas y pinchos entre los que destacan: el pintxo de bacalao, las madejas, rabo de toro, bocadillo de ternasco y pulpo a la gallega, entre otras propuestas que ofrecen en la carta y en la barra del bar que luce para ir abriendo boca a los clientes. El Bar La Codorniz mantiene sus puertas abiertas desde 1965 ofreciendo a sus clientes "productos de muy buen relación calidad-precio", cuenta Jesús Nosellas propietario del establecimiento. "Abrimos el bar cuando yo tenía 15 años. En todo este tiempo he visto evolucionar mucho el barrio. Antes todo lo que había alrededor eran parcelas y la calle Delicias estaba sin peatonalizar y nos conocíamos todos, ahora es imposible". Aunque esta evolución ha hecho que el barrio no deje de luchar por mantener su nombre en el mapa zaragozano, la hostelería sigue trabajando para ofrecer a los vecinos y visitantes de las Delicias una gastronomía de calidad. C/ DOMINGO RAM, 23



BAR AMBLAS.

EL QUE NUNCA CAMBIA.

Y SIEMPRE SE MANTIENE Y SE SIGUE MANTENIENDO DESDE QUE ABRIÓ LAS PUERTAS EN 1965 EN LA CALLE TARAZONA 2. Bar Amblas es de siempre, es el icono de los bares de antes, de los que huelen a tertulias, a café recién hecho y sabor a tradición y a lo bien hecho, como en casa. Ana es la encargada actual es la hija de su fundador, Andrés Blasco. Es el bar de siempre que se mantiene como siempre, sin ningún cambio en nada. Detalles que lo identifican y que nos trasladan a una época anterior donde la decoración se ha paralizado pero las propuestas de tapas y el picoteo mantienen vivo el lugar cargado de charlas, tertulias y risas de sus fieles clientes y los que cada vez descubren este lugar con aires típicos de entonces. Tras más de 50 años las paredes del Amblas han sido cómplices de muchos cambios y testigo del paso de muchos vecinos que hoy en día siguen fieles al bar. Sardinas rancias o fritas, torreznos, salmueras, morro, madejas... y sobre todo **las mejores croquetas de cocido de la ciudad**, muy crujientes, con buen relleno y fritas al momento. La oferta gastronómica también incluye desde bocadillos variados hasta cabezas de cordero, y en temporada de otoño-invierno también patatas asadas. Todo esto se complementa además con **el servicio y el trato que despacha la familia Blasco, que es efectivo y cercano.** C/ TARAZONA, 2.

Ruta Bares



EL AMBIGÚ DEL TEATRO DE LAS ESQUINAS.

UN ESPACIO GASTRO CON SABOR A CULTURAL.

UBICADO EN EL HALL DEL TEATRO DE LAS ESQUINAS EN VÍA UNIVERSITAS 30, es un lugar donde poder disfrutar de una caña, un picho o un bocadillo con la alternativa de poder ver y coincidir con tu artista de ese día. Cafetería y bar de diario, y una amplia terraza exterior en la entrada, sin duda, dos espacios perfectos como punto de encuentro y convivencia.

VÍA UNIVÉRSITAS, 30



TABERNA LUNA.

UNA PARADA OBLIGATORIA.

TERRAZA CÓMODA, UN LOCAL DE MADERA CON DECORACIÓN DISTINTA. BARRA DE DÍA Y COPAS DE NOCHE. Es el lugar donde perderse y picar algo o simplemente disfrutar de un bonito día de verano en la terraza o una noche con una cerveza en la mano. Un lugar donde podrás disfrutar de las mejores bebidas en un ambiente inigualable, acogedor y familiar, perfecto para disfrutar de una buena copa con amigos. Un lugar elegante, perfecto para disfrutar de una cita especial. Ha sido diseñado con mucho cuidado y detalle, creando un ambiente cálido y relajado en el que te sentirás como en casa.

C/ BÉLGICA, 21



BOCATERÍA YOLIMAR.

ENTRE PAN Y PAN... Y MUCHO MÁS.

LO QUE TÚ QUIERAS PEDIR. EN BOCATERÍA YOLIMAR DESDE 1997 SE PUEDE DISFRUTAR DE LOS MEJORES BOCADILLOS DE LA ZONA Y MUCHO MÁS. Cualquier momento es bueno para disfrutar de un bocadillo a la carta. Los tradicionales, los más completos, los que siempre eliges... típicos como los de calamares, lomo, bacon, queso o su especial: YOLIMAR con un toque de boquerón los convierten en bocado que no se escapa a ningún capricho o antojo. Platos combinados, postres, infinidad de sabores y la compañía que elijas son el combinado perfecto para cada día. En Vía Univérsitas 42 encuentras el bocadillo de siempre con toque como nunca has probado. VÍA UNIVÉRSITAS, 42. ●



fiestas goyescas

Zaragoza del 19 al 21
de abril 2024



Zaragoza
AYUNTAMIENTO

RECETA DE:

CREMA DE COLIFLOR, PERA, QUESO GORGONZOLA, MIEL Y PISTACHOS.

INGREDIENTES

- 2 COLIFLORES
- 1 PUERRO
- 1 CEBOLLA
- 60 GR MANTEQUILLA
- 15 GR ACEITE
- 4 PERAS
- 1 LITRO CALDO DE VERDURA
- 1/2 LITRO NATA
- 200GR QUESO GORGONZOLA
- SAL
- PIMIENTA
- PISTACHOS
- MIEL

ELABORACIÓN

- 1 | Pela y corta la cebolla y el puerro en dados pequeños. En una cacerola funde la mantequilla y añade el aceite. Pocha la cebolla y el puerro a fuego suave.
- 2 | Una vez que la cebolla y el puerro esté pochada, añádelas a la cacerola, rehoga un minuto y acto seguido agrega el caldo de verduras más la nata y la leche. Remueve.
- 3 | Mientras, limpia la coliflor y divídela en ramilletes, desechando las partes más duras del tronco. Añádelas a la cazuela y deja que todo se cocine a fuego medio. Añadimos la pera sin piel y salpimentamos al gusto.
- 4 | Cuando la coliflor esté tierna, retirar del fuego y batir añadiendo el queso gorgonzola y deseas que tú crema quede mucho más lisa no dudes pasarla por un colador.
- 5 | Sirve y esparce algunos pistachos por encima y añade la miel.

OBSERVACIONES

Yo personalmente, no integro el uso de patata en esta receta, pero se lo podría añadir al gusto.



COCINERA
**Amarilis Lorena
Fiallos Díaz**

Para degustar este plato y otras especialidades:

RESTAURANTE GUETARIA

Calle de Santa Joaquina de Vedruna 10.
Teléfonos para reservas y pedidos: 976 21 53 16.

Ven de Propio*



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

El Tostadero

Personalizando
tu Negocio de Café
con el Plan 360.

E

n un esfuerzo por elevar la experiencia del café y satisfacer las necesidades únicas de cada cliente, El Tostadero, la renombrada empresa aragonesa de café, ha lanzado su innovador plan de personalización “360”.

“Este plan revolucionario ofrece una gama de servicios diseñados para adaptarse a las circunstancias específicas de cada negocio, garantizando una experiencia única y satisfactoria tanto para propietarios como para clientes.”

BENEFICIOS PERSONALIZADOS:

El plan 360 de El Tostadero adapta cada aspecto del negocio de café para brindar respuestas útiles y cumplir con las expectativas específicas de cada cliente, asegurando una experiencia satisfactoria para todos.

PROPUESTA INNOVADORA:

El enfoque en el concepto de 360 implica la incorporación de maquinaria de última generación, vajilla personalizada, merchandising y elementos de soporte publicitario, todo adaptado a las necesidades de cada establecimiento, incluso ofreciendo recetas de café personalizadas.

ANÁLISIS DE MERCADO Y I+D+I APLICADO:

El Tostadero ofrece una evaluación exhaustiva del mercado y se compromete con la investigación, desarrollo e innovación para mantener a los negocios de café un paso adelante en un mercado en constante evolución.

PROYECTO AD HOC Y FORMACIÓN BARISTA:

Cada cliente recibe un desarrollo independiente y exclusivo de su propuesta de valor añadido, junto con una formación clave en técnicas baristas para garantizar la excelencia en cada taza.

EQUIPAMIENTO DE PRIMER NIVEL Y BLEND EXCLUSIVO:

El Tostadero proporciona equipos de primeras marcas, personalizados según los gustos y necesidades de cada negocio, e incluso ofrece la creación de un blend exclusivo para cada cliente.



CONTROL DE TAZA Y SERVICIO SAT 365:

El compromiso de El Tostadero con la calidad se refleja en el control periódico de calidad y un servicio de atención técnica ágil disponible los 365 días del año.



SEGUIMIENTO CONTINUADO:

El Tostadero se compromete a hacer un seguimiento continuado de cada negocio, incorporando nuevas tendencias y herramientas para garantizar que estén siempre a la vanguardia de la industria del café. Con el plan 360 de El Tostadero, los negocios de café pueden alcanzar nuevas alturas de éxito y satisfacción del cliente, disfrutando de un servicio personalizado incomparable en el mercado. ● eltostadero.com



ZARAGOZA, PROVINCIA MUDÉJAR

ven a conocerla



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



**TERRITORIO
MUDÉJAR**



**DIPUTACIÓN
DE ZARAGOZA**

territoriomudejar.es
descubrezaragozaprovincia.es

Ambar 1900

SIN FILTRAR

La nueva cerveza de Ambar “sin complicaciones”

SIN NECESIDAD DE DARLE LA VUELTA, SOLO ABRIR Y DISFRUTAR.

C

ervezas Ambar, la cervecera aragonesa con más de 120 años de historia vuelve a sus orígenes con su último lanzamiento: Ambar 1900 Sin Filtrar, una cerveza lager apta para todos los paladares que quieran disfrutar de esta nueva tendencia sin darle más vueltas que abrir y disfrutar. Esta original cerveza, con tres variedades diferentes de lúpulo recién molido, ofrece una bebida más sensorial, con cuerpo y un líquido turbio que no es necesario agitar para disfrutar.

Ambar 1900 Sin Filtrar lleva un proceso de elaboración como los de antes, pero de una manera única. Esta elaboración nos permite encontrar en el tanque dos zonas perfectamente diferenciadas. En la zona inferior de la guarda se forma el poso con la levadura que ha caído, mientras que en la parte superior de la guarda se encuentra la cerveza que mantiene la levadura en suspensión. Es de esta parte de la que se extrae el líquido para Ambar 1900 Sin Filtrar, de la parte superior donde la levadura se mantiene en suspensión y sin poso. Esta es una de las claves para que el aprovechamiento de los matices organolépticos en amargor y sabor.

Esto hace que no se necesite voltear la botella de Ambar 1900 Sin Filtrar para su consumo, sin más ritual que el de abrir y disfrutar. “Nuestro espíritu de pequeños cerveceros nos permite seguir investigando e innovando en hacer grandes cervezas, que el público pueda disfrutar sin complicaciones”.

Esta nueva cerveza se suma a las últimas innovaciones de la compañía, incluyendo, además, en su fórmula la singular utilización de lúpulo recién molido que se utiliza también en su producto líder: Ambar Especial.

“Con esta cerveza, Ambar señala su fecha de fundación en 1900 y acerca un estilo de cerveza vinculado a la época, pero actualizada para un consumidor que busca experiencias auténticas”

Ambar 1900 Sin Filtrar tiene una graduación de 5,8% alc. Su temperatura ideal de consumo está entre los 4-6°. Con una espuma cremosa y bien mantenida, produce un ligero burbujeo en boca y sensaciones frescas y amargas. El lúpulo recién molido le otorga un aroma suave. Con este lanzamiento, se reinventa la categoría y puede encontrarse en los lineales de las distintas enseñas de distribución de toda España en formatos de botella y lata de 33cl, así como en hostelería y en el e-commerce de Ambar a un PVP. de 1,30 € la botella de 33 cl. ●



FICHA DE CATA

TIPO: Cerveza Lager

GRADO DE ALCOHOL: 5,8 % vol

AMARGOR: 25 IBU

COLOR: Tonos dorados, ambarinos y turbia 14 ° EBC

INGREDIENTES: agua, malta de cebada, lúpulo y levadura.

NOTAS DE CATA

VISUAL: En copa, turbia con tonos dorados y ambarinos que contrastan con una crema blanca.

EN NARIZ: Suave.

Con presencia de lúpulo fresco

EN BOCA: Sensaciones frescas y amargas, con burbujeo ligero en la boca Retronasal:

POST GUSTO: Cereal limpio y fresco

MARIDAJE: Perfecta para cualquier ocasión es una gran propuesta para maridar con quesos ahumados o carnes.

Coca-Cola

EUROPACIFIC PARTNERS

Lleva tiempo desarrollando
una estrategia integral de sostenibilidad.

ECOINNOVACIÓN PARA UNOS ENVASES MÁS SOSTENIBLES.

L

a compañía se encuentra más cerca de alcanzar su ambicioso objetivo en materia de clima: reducir en un 30% sus emisiones GEI para el año 2030 y con la vista puesta en el horizonte: ser neutros en carbono a lo largo de toda su cadena de valor para 2040.

Para lograr estos objetivos, Coca-Cola está inmersa en procesos de innovación continua para adaptar la manera en que lleva sus bebidas a los consumidores. La compañía ha desarrollado un análisis del impacto de los distintos aspectos de su cadena de valor. La evaluación del ciclo de vida de sus envases permite evaluar su huella de carbono, que supone el 38% de las emisiones de carbono de toda la cadena de valor de la compañía. Así, los esfuerzos de CCEP se centran en planes de innovación, aligeramiento de envases, eliminación de materiales innecesarios y la incorporación de materiales reciclados, entre otros. Distintos proyectos de ecoinnovación orientados a disminuir el impacto de los envases en la huella de carbono.

Según los datos recogidos en el análisis, los recipientes hechos a base de Vidrio Retornable (VR) y PET rellenable, tienen

una huella de carbono significativamente menor comparándola con otros: hasta un 50% de CO₂ menos por cada envase. Además, en 2022 la compañía ha logrado un 99% de reciclabilidad, un 71,8% de recolección en todo CCEP y un 48,5% del PET utilizado es ahora rPET.

“El vidrio retornable es el favorito en la hostelería para el 80% de sus consumidores, y es también la botella más respetuosa con el entorno”

Para ello, y entre otras cosas, CCEP ha aunado esfuerzos por conseguir sus objetivos, como por ejemplo aumentando el contenido reciclado en sus envases, impulsando la circularidad de estos, innovando en soluciones rellenables, sustituyendo los materiales por los que son más sostenibles, o eliminar, los envases que sean innecesarios en su cadena de producción entre otros. Sin ir más lejos, España fue el primer país donde

se implementó la tecnología Cancollar® que permite remplazar el agrupador de plástico de las latas por cartones de fuentes sostenibles. También ha aligerado las botellas PET de productos carbonatados un 15% en el caso de las que tienen una cobertura de 1,5L y hasta un 11% en las de 1,25L. De esta manera, la compañía ha logrado ahorrar más de 420 toneladas de plástico al año.

Con la mirada puesta en los objetivos marcados para el año 2040, la compañía está invirtiendo también en Start-Ups e I+D para desarrollar soluciones de dispensado del futuro, así como en nuevos modelos de vasos reutilizables dirigidos a establecimientos de alto volumen.

Por supuesto el impulso de los envases rellenables como la icónica botella de vidrio Contour no se quedan atrás. Coca-Cola lleva mucho tiempo trabajando por fomentar el uso del vidrio retornable en la hostelería, ya que, además de ser la favorita para el 80% de sus consumidores, es también la botella más respetuosa con el entorno. ●



Grandes Vinos introduce la Inteligencia Artificial en sus campaña de marketing El Circo.

Las impactantes fotos de una Directora de Circo y 8 de sus artistas forman parte de la nueva campaña de marketing y promoción con la que Grandes Vinos quiere dar otro impulso a una de sus marcas bandera: El Circo.

La propuesta no sería tan sorprendente si no fuera porque la Directora del Circo es Pilar Larumbe, enóloga de la bodega y el resto de "artistas", el Director General, el de Marketing, los de Comercial y el resto de Area Managers de la bodega.

"En la primera parte del proyecto, y como tarjeta de presentación, nuestra bodega decidió involucrar al equipo comercial, convirtiéndolos, gracias al uso de la IA generativa y la colaboración de la empresa de tecnología interactiva Deusens, en los propios artistas de la gama de vinos "El Circo", creando un algoritmo que interpreta la imagen original de los trabajadores y genera nuevas imágenes de ellos interpretando un personaje de circo, manteniendo su rostro y rasgos faciales totalmente reconocibles".



"La colección de 9 variedades de El Circo está consolidada ya en distintos países y en continuo crecimiento, y queremos darle un nuevo impulso entrando en nuevos países. En un sector tan competitivo como el vino, destacar y diferenciarse del resto de marcas es muy complicado", señala nuestro Director de Marketing Manuel García.

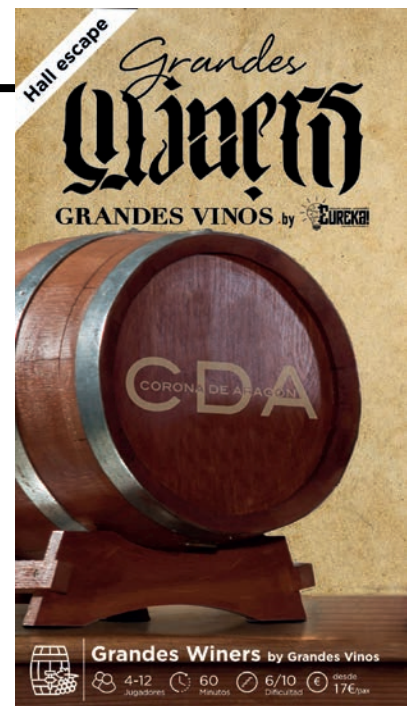
"Logrando el efecto sorpresa en los potenciales clientes, les invitaremos a navegar por la nueva web www.elcircuitos.es", segunda fase del proyecto, donde serán recibidos por un avatar virtual personalizado que narra el storytelling de la marca, inspirado en el espectáculo del Circo.



Grandes Vinos lanza sus tres primeros vinos 0,0 sin alcohol.

Su marca líder, Monasterio de las Viñas, se apunta a las nuevas tendencias del sector y lanza 3 nuevos vinos jóvenes, tinto y rosado de Garnacha y blanco de Macabeo, sin alcohol, pero manteniendo al máximo los aromas y sabores de sus versiones elaboradas de forma tradicional. El Monasterio de las Viñas blanco 0,0 destaca por sus aromas mayoritariamente florales; el rosado 0,0 nos recuerda a frutas rojas, aunque también tiene un delicado toque floral y el tinto 0,0 destaca por sus abundantes frutos rojos, característicos de la variedad garnacha. En todos ellos se han mantenido los sabores de los elaborados de forma tradicional, pero más suaves y ligeros.

Conoce más en WWW.GRANDESVINOS.COM



Grandes Winers

Grandes Winers es un Hall Escape. Un Hall escape es como un room escape pero sin tener que escapar de una habitación.

Todo se desarrolla en el mismo Hall. Los enigmas son los mismos que en un juego de escape, hay que aplicar la lógica, la observación, el sentido común para conseguir descifrar el objetivo de la prueba, lo planteado al inicio del juego. Es un juego multijugador donde todos los jugadores están en la misma sala.

Nos encontramos en la Bodega "Grandes Vinos", donde se produce vino de gran calidad. Conviértete en un experto sumiller, y ayúdanos a desentrañar el sabotaje de la empresa "Chateau Boicot", que ha contaminado las barricas de vino. Disponemos de una hora para abrir las barricas, descubrir la fórmula y detener el contador de tóxicos. ¡El destino del vino de calidad está en tus manos!

El juego está disponible en la capital aragonesa, en Coco Room, C/Cánovas 27, y puede reservarse a través de www.cocoroom.es, así como en su modalidad portátil para empresas que buscan actividades de Team Building para sus trabajadores.

IMPORTANTE: El juego "Grandes Winers" está dirigido a mayores de 18 años pero también podrán entrar niños desde 12 años acompañados siempre por un adulto. ●

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



GRANDES VINOS

The legacy of Carinena

www.grandesvinos.com



D.O. CARINENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS



Fiestas Goyescas

Z

Zaragoza celebra por tercer año consecutivo las fiestas dedicadas a la figura de Goya.

Fotos: Esther Casas

aragoza celebra por **tercer año** consecutivo sus **Fiestas Goyescas** con una amplia y variada programación de **actividades** culturales, turísticas y de ocio, que girarán en torno a la figura del gran pintor aragonés **Francisco de Goya**. La plaza del Pilar y alrededores acogerán numerosas actividades culturales de las que zaragozanos, zaragozanas y visitantes podrán disfrutar **del 19 al 21 de abril**.

Actuaciones musicales, talleres, gastronomía, exposiciones, visitas guiadas, rutas gastronómicas y un videomapping que se proyectará en la fachada del Ayuntamiento, son algunas de las actividades organizadas por el Ayuntamiento, a través de **Zaragoza Cultural** y **Zaragoza Turismo**, de la mano de **Cámara de Comercio**, dirigidas a todos los públicos y edades.

En la Plaza del Pilar se instalará el **photo-call "Los cuadros de Goya"** con algunas de las obras más reconocidas del artista y en la zona frente a la Delegación del Gobierno se convertirá en **la Plaza de los artistas**, con el muro de arte y diferentes talleres dirigidos al público infantil. Además, en el entorno de la Fuente de Goya se celebrarán diferentes conciertos de música relacionada con Goya y su mundo.

“La Asociación de Cafés y Bares se sumará a la programación con la Ruta de la Tapa de Goya”



La programación se pone en marcha el **viernes, 19 de abril**, con la **inauguración a las 17.00 horas de la exposición de gigantes y cabezudos goyescos** en el zaguán del Ayuntamiento. Las fiestas continuarán con la **Ronda Jote-ra Goyesca** que realizará un recorrido por la Plaza del Pilar-C/ Alfonso-Zona Tubo-Plaza España- C/ Alfonso en horario de **20.30 a 22.30**. A las **21.15 horas** se inaugurará el **videomapping “El trazo Maestro”**, un espectáculo audiovisual inmersivo de gran formato que se proyectará sobre la fachada del Ayuntamiento, convirtiéndose durante 15 minutos en un enorme lienzo de 1628 metros cuadrados, donde se plasmará el imaginario de Goya y se repasarán algunos episodios de su vida, haciendo hincapié en su vinculación con la ciudad de Zaragoza. Este videomapping se podrá disfrutar en diferentes horarios a lo largo del fin de semana. El mismo 19 de abril se proyectará también a las 22.30h. y a las 22.45 y el resto de los días en horario de 22,30 y 22,45h. (20 de abril); y de 21,30h. (21 de abril).

Para el **sábado 20 de abril y el domingo 21 de abril**, en la Plaza de la Delegación del Gobierno estará abierta la **Plaza de los artistas**. La ciudadanía podrá participar, los **días 20 y 21 de abril**, en un juego de pistas urbano para descubrir la figura del pintor y su vinculación con Zaragoza, **Goya, la carta perdida**. Recomendado a partir de los 6 años, habrá dos pases, a las **11,00 y a las 12,30 horas** (previa inscripción).

El juego pretende descubrir la figura de Goya y su vinculación con la ciudad de Zaragoza. La historia parte de un supuesto manuscrito encontrado por una peculiar y atemporal agencia de detectives especializada en los misterios.



LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES SE SUMARÁ A LA PROGRAMACIÓN CON LA RUTA DE LA TAPA DE GOYA, una selección de establecimientos radicados en emplazamientos cercanos a los principales lugares en los que vivió el pintor o donde se puede visitar y disfrutar de su legado, con una tapa ambientada en la figura y época del artista aragonés. Estas zonas serán alrededor de las plazas Santa Cruz (Museo de Goya), del Pilar (Basílica), de la Seo (Alma Mater Museum, antiguo Museo Diocesano), de los Sitios (Museo de Zaragoza) y de San Miguel (en el número 4 se ubica la única casa donde vivió Francisco de Goya, entre 1768 y 1769, y que sigue en pie).

La Asociación Gastro Sitios organizará **Gastrocaprichos de Goya**, diferentes propuestas gastronómicas en forma de menús, platos, raciones y tapas inspiradas en Goya (<https://elazafran.com/gastrositios/>).

La programación se cerrará el **21 de abril** con el **Toque de tambores**, a las **21,00 horas** y a cargo de la Junta de Cofradías, que atravesará la plaza del Pilar desde la Fuente de la Hispanidad. A las **21,30 horas** se proyectará el último pase del videomapping “El trazo Maestro” que continuará con un **espectáculo piromusical a las 21,45 horas** en la fachada del Ayuntamiento.

Durante todo el fin de semana, la nueva Oficina de Turismo de la plaza del Pilar y el Mirador del Torreón de la Zuda tendrán decoración con atrezzo de temática goyesca, así como el **Bús Turístico**, que realizará recorridos a partir de las **10,30 horas** desde el sábado 20 de abril y durante los días de las fiestas goyescas, y habrá un Megabús, **recorrido teatralizado** en el bus turístico para público familiar el 20 y 21 de abril, a las 16,15h.

Igualmente, se llevarán a cabo las visitas guiadas **Paseo de Goya** a las 11,00 horas, el día 20 de abril, un recorrido que seguirá las obras de Goya en Zaragoza (frescos, retratos y grabados nos acercarán a la personalidad del artista aragonés más universal), así como la visita **Goya, el origen del genio**, a las 18,00 horas, el día 20 de abril, centrada en los primeros años de la vida de Goya en Zaragoza y en cómo surgió el genio en el que se convertiría después. El día 21 de abril, a las 12,00 horas, el **Divertour** ofrecerá un recorrido teatralizado para público familiar. ●

Aragón. Patrimonio Cultural

El Patrimonio Cultural de Aragón está formado por Bienes Culturales que representan nuestra identidad histórica, artística, cultural y natural. Estos Bienes conforman los elementos que los aragoneses identifican con su pasado, su presente y el legado que deben transmitir a las generaciones futuras como herencia de su cultura. Hoy haremos un recorrido por tres hitos de nuestro patrimonio.

CASTILLO DE LOARRE

Construido en el siglo XI, el castillo de Loarre fue, primero palacio real, más tarde monasterio y, actualmente, escenario de películas. La imponente muralla que lo rodea y sus once torreones te darán la bienvenida. El castillo de Loarre fue fundado por el gran monarca Sancho III el Mayor y es una verdadera joya de la arquitectura civil y militar de la época. Ha servido en numerosas ocasiones como escenario de películas, entre otras, 'El Reino de los Cielos', de Ridley Scott. Levantado en un espolón rocoso a 1071 metros de altitud se tiene un control sobre toda la llanura de la Hoya de Huesca y en particular sobre Bolea, principal plaza musulmana de la zona y que controlaba las ricas tierras agrícolas de la llanura. Ya en el interior, la iglesia de Santa María, de influencia jaquesa, muestra una gran variedad ornamental en sus capiteles. Bajo la iglesia podrás ver la cripta cubierta con bóveda de cañón. Destacan la pequeña capilla, la cripta de santa Quiteria, situada a la entrada y la majestuosa iglesia del castillo, en la que destaca la cúpula por lo poco habitual que es en el románico.



SAN JUAN DE LA PEÑA

Monasterio rupestre de espectacular emplazamiento, joya del románico y primer panteón real de Aragón.

Construido al amparo de la roca a principios del siglo X, es un lugar mágico que combina historia, cultura y naturaleza como ningún otro. Con tu entrada tendrás acceso al Monasterio Viejo y al Monasterio Nuevo, situados a 1,5 km. uno del otro. También te permitirá visitar el interior de la iglesia románica de Santa María, ubicada en la vecina localidad de Santa Cruz de la Serós. Tienes la posibilidad de realizar una visita guiada en el Monasterio Viejo, el resto de espacios se visitan por libre.



MONASTERIO DE RUEDA

En la localidad de Sástago, a orillas del río Ebro, se levanta este soberbio conjunto monumental. Quedarás deslumbrado por la austeridad de su iglesia, su claustro gótico, su esbelta torre mudéjar y la gran noria hidráulica de 18 metros de diámetro que da nombre al monasterio. El Real Monasterio de Nuestra Señora de Rueda es uno de los máximos exponentes de la orden cisterciense en Aragón, junto con Veruela, Piedra y Casbas. Se asienta en la vereda del río Ebro, a medio camino de las nobles villas de Sástago y Escatrón. Agua y tierra, frondosos bosques y silencio... son los elementos que los monjes de hábito blanco buscan a la hora de fundar un monasterio. En cuanto a su arquitectura, el Monasterio de Rueda mantiene esta condición cisterciense de arquitectura humilde, alejada de la ostentación de Cluny. El conjunto presenta la planta típica del Císter debido a que la edificación fue realizada por los propios monjes, siendo de hecho los abades del mismo los arquitectos encargados de las obras. Un gran acierto en esta obra fue que las ampliaciones sucesivas de los siglos XVII y XVIII se extendieron alrededor del monasterio, dejando intacto el primitivo núcleo medieval, al tiempo que las celdas de los monjes, la espectacular galería herreriana y el palacio abacial dieron forma a la Plaza de San Pedro, conformando la monumental entrada actual. ●



“Hoy, el Monasterio de Nuestra Señora de Rueda se muestra en todo su esplendor para ser redescubierto a través de un viaje a su glorioso pasado”

Madrid Fusión 2024 Y LA COCINA ARAGONESA

EL **AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA** PARTICIPA EN ESTA FERIA DENTRO DEL STAND DE 'SABOREA ESPAÑA', DENTRO DE LOS MÁS DE 500 METROS CUADRADOS QUE ESTA INICIATIVA TENDRÁ EN IFEMA.



Se ha elegido Madrid Fusión como escenario para presentar oficialmente el proyecto "Saborea Zaragoza 2024". Dentro de la red de destinos "Saborea España", pretende convertirse en la marca gastronómica de Zaragoza en la que se recoja toda la agenda culinaria de la ciudad bajo una identidad común y compromiso con la sostenibilidad. Estos estándares suponen la garantía para mejorar y potenciar el posicionamiento de Zaragoza como destino gastronómico a nivel nacional e internacional. Para ello han colaborado con la Asociación de Cafés y Bares, contando para estas actividades con algunos de los establecimientos más reconocidos de la ciudad: Goralai, Mazmorra by Macera, Flash Alagón, Basho, Brasserie Fire, Bar Cadillac y La Bocca. Durante los tres días, el consistorio organizó talleres de tapas, dinimizaciones y degustaciones, además de talleres de vinos dentro del stand de Saborea España en IFEMA.

ESTA FUE LA AGENDA QUE SE DESARROLLÓ EN MADRID FUSIÓN



Lunes 29 de enero
DE 11:00H A 13:30H.

Dinamización gastronómica con degustación en el stand de Saborea Zaragoza. Degustación gastronómica a cargo de D. DAVID SARIÑENA, Propietario del Restaurante Mazmorra by Macera, con la segunda mejor banderilla de la XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia (2023): **Tapa: BOMBA DE CASPE.** Oliva gordal con queso Patamulo, carne de pera y mermelada de oliva negra empeltre, turma y berenjena encurtida.



DE 12:45H A 13:15H.

La Consejera de Educación, Cultura y Turismo, Sara Fernández, fue la encargada de presentar Zaragoza Sabe Bien 2024. En dicho evento escenificaron este compromiso con la sostenibilidad y la cocina de mercado algunos de los chefs destacados de la ciudad, como Jorge Lara, del Restaurante Goralai, con la tapa "Bacalao, arroz con azafrán y borraja" y David Sariñena del Restaurante Mazmorra by Macera, con la tapa "croqueta de borraja y jamón de Teruel con cebolla de Fuentes y ajo de Arándiga".



DE 17:00H A 18:30H.

Degustación gastronómica a cargo de D.ª MARÍA JESÚS CALLEN, Propietaria del Restaurante Flash Alagón, con la segunda mejor tapa de la modalidad alimentos de a Aragón de la XXVII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia (2022). **Dinamización gastronómica con degustación en el stand de Saborea Zaragoza. TORRIJA BORRACHA DE TERNASCO DE ARAGÓN IGP.** Torrija con caldo de ternasco, ternasco de Aragón IGP, perlas de tomate, perlas de borraja y perlas de cebolla morada.





Martes 30 de enero

DE 10:30 H – 11:00 H.

Showcooking en colaboración con la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia a cargo de D. VÍCTOR VALLEJO BONILLA y D. LUIS CARLOS GONZÁLEZ MUÑOZ, Chef y cocinero – respectivamente – del Gastrobar Basho Café, que elaborará la Tapa “Bombón de Mar”. Organizada y llevada a cabo por el GOBIERNO DE ARAGÓN.

DE 12:00H A 13:30H.

Degustación gastronómica a cargo de D. ADRIÁN GARCÍA, Propietario y Chef del Restaurante Brasería Fire, con la segunda mejor tapa de la XXVIII Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia (2023). Dinamización gastronómica con degustación en el stand de Saborea Zaragoza DONAMAÑA. Dona mini de ternasco de Aragón glaseada con porto bello tibetano.

DE 13:45H A 15:15H.

Degustación gastronómica a cargo de D. JOSÉ MANUEL ROY, Chef del Bar – Restaurante Cadillac, con la mejor banderilla de la XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia (2023). RUTA DE LA TAPA SABOREA ESPAÑA. Dinamización gastronómica con degustación en el stand de Saborea Zaragoza. **Propuesta de la tapa:** - Vermut Cadillero- Aceituna rellana de puré de mejillones en escabeche con espuma de gin fizz, acompañado de raspa de anchoa.

Miércoles 31 de enero

DE 11:00H A 11:30H.

Taller Gastronómico a cargo de D. JORGE CALONGE, Chef ejecutivo del Grupo Tandem – La Bocca, con la mejor tapa aragonesa de la XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia. Tapa: **Buñuelo de Cierzo de Zaragoza** - Buñuelo artesano de queso de Letux con carne mechada de ternasco de Aragón y borraja encurtida.



AGENDA FITUR 2024

Turismo de Aragón se exhibió este año en la Feria Internacional de Turismo (FITUR), con una apuesta centrada en la gastronomía como elemento vertebrador de un territorio que luce su riqueza natural y patrimonial.

Con el lema Aragón, mil sabores y un destino y apoyado por la Asociación de cafés y Bares presentó las mejores alternativas gastronómicas durante dos días para deleite de muchos.



Jueves 25 de enero

DE 14:30H – 15:00 H.

Showcooking en colaboración con la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia a cargo de D. GHADA HUSSEIN DUNIA, Chef y Propietaria del Restaurante Buenacara, que elaboró la Tapa “Mosaico Damasquino”, mejor tapa de la modalidad mediterránea XXVIII Edición Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2023.

Viernes 26 de enero

DE 10:30 H – 11:00 H.

Showcooking en colaboración con la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia, a cargo de D. RONALD CABRERA, Chef del Restaurante La Cava, que elaborará la Tapa “Donuts Maño”, mejor tapa de la XXVIII Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia 2023. GOBIERNO DE ARAGÓN.



IRIS JORDÁN GANADORA DEL II CAMPEONATO OFICIAL DE TAPAS Y PINCHOS DE ESPAÑA

El 2º premio fue para Diego Postigo Sanz (Guipúzcoa) y el 3º para Iñigo Kortabitarte (Vizcaya).

Iris Jordán Martín del Restaurante Ansils, con su tapa ‘Bombón de escabeche de paloma’ se ha alzado ganadora en esta edición. El II Campeonato Oficial Hostelería de España – Tapas y Pinchos organizado por Hostelería de España y respaldado por Alimentos de España, Mahou-San Miguel y Makro, dado este año la victoria a Iris Jordán Martín del Restaurante Ansils, con su tapa ‘Bombón de escabeche de paloma’ y representando a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca.



Para su elaboración, se comienza encurtiendo cebolla roja y triturándola con yogurt y kimchee. Se prepara un paté con interiores de paloma, cebolla pochada, bacon y brandy, superponiéndolo en capas congeladas en un molde. Los solomillos de paloma se salmueran, lavan y ahúman antes de envasarlos en aceite. Por otro lado, se produce un polvo de abeto tostando brotes y hojas. Finalmente, las rosquillas congeladas se bañan con manteca de cacao antes de añadir el resto de los ingredientes para su presentación. ●

Descubre qué datos debes dar a EGEDA y cuáles no.

CAMPAÑAS DE COMUNICACIÓN MASIVAS QUE SE ESTÁN REMITIENDO DESDE EGEDA A LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA:

EGEDA, Entidad de Gestión de Derechos Audiovisuales en España, puede recabar información sobre si el hostelero ofrece contenidos de pago a través del televisor del local o no. Es decir: si tiene contratadas plataformas de pago -Movistar, Netflix, etc.-, o solo ofrece contenido en abierto. Este es el único dato que el hostelero tiene la obligación de facilitar a EGEDA.

El 8 de marzo de 2022 el Boletín Oficial del Estado publicó el acuerdo que determinaba la tarifa aplicable, por establecimiento y año, según los siguientes criterios:

Superficie del establecimiento o local	TARIFA ANUAL (EUROS) Si la comunicación pública incluye contenidos de acceso condicional (pago)	TARIFA ANUAL (EUROS) Si la comunicación pública se limita a contenidos de acceso abierto
Hasta 50 m².	121,70 €	36,53 €
De 51 m² a 100 m².	138,29 €	41,51 €
De 101 m² a 200 m².	179,78 €	53,96 €
Por cada 50 m² o fracción que exceda de los 200 m.	49,78 €	14,94 €

A los efectos del cálculo de la tarifa, la superficie del local o establecimiento se define como el resultado de la medición de pared a pared del espacio destinado al público, incluyendo en dicha medición la barra del bar y cuantas instalaciones se encuentre dentro de dicho espacio. Se excluyen los aseos y escaleras, así como las entradas y vestíbulos cuando estén separados del espacio destinado al público.



ANTE CUALQUIER DUDA,
PUEDEN CONTACTAR CON LA ASOCIACIÓN.
WWW.EGEDA.ES

¿EN QUÉ CASO DEBO PAGAR A EGEDA?

Si tienes un local de hostelería, te encuentras en alguno de estos tres supuestos:

NO TENGO TV: no debes pagar nada a EGEDA porque no emites contenido de TV.

TENGO TV PERO SOLO SE OFRECE CONTENIDO EN ABIERTO: debes pagar en base a las tarifas anuales de la columna Caso 2.

TENGO TV Y OFREZCO CONTENIDO DE PLATAFORMAS PRIVADAS (FÚTBOL, NETFLIX, ETC.): debes pagar anualmente a EGEDA en base a las tarifas de la columna 'Caso 3'.

CUATRO ASPECTOS A TENER EN CUENTA A LA HORA DE FACILITAR DATOS A EGEDA:

- 1.** El requerimiento de información que EGEDA remita al hostelero deberá ser POR ESCRITO, a través de algún medio que deje constancia de su contenido y de su recepción por el hostelero. No sirve a estos efectos una llamada telefónica.
- 2. RESPUESTA:** Tras recibir el requerimiento de EGEDA, el hostelero tiene TRES MESES para contestar, también por escrito. Esta respuesta del hostelero se denomina "Declaración Responsable", y en ella, el hostelero le dirá a EGEDA que "en respuesta a su requerimiento de fecha x, en este bar/restaurante...SI/NO se ofrece a los clientes contenidos de pago a través del televisor del local". Esta respuesta la puede enviar a EGEDA por correo certificado o, si el requerimiento de EGEDA establece una dirección de correo electrónico, a esa dirección.
- 3. CONTENIDO:** No existe obligación de informar a EGEDA sobre ningún otro dato distinto de si los contenidos ofrecidos a través del televisor del bar son de pago o en abierto. El hostelero no tiene obligación de informar sobre la superficie del local, sobre sus datos personales, o de sus licencias, o datos de cuentas corrientes, etc. Tampoco está obligado a permitir que alguien de EGEDA mida la superficie del local. Y si al requerimiento se acompañara un formulario de contrato para que el hostelero lo relleno o lo complete, tampoco existe esa obligación.
- 4. OBLIGACIONES:** Tanto EGEDA como el hostelero están obligados por la Resolución de la Comisión de Propiedad Intelectual de 24 de febrero de 2022, que establece que la interacción entre EGEDA y los establecimientos de hostelería se ha realizado a través del procedimiento esquematizado. Si el hostelero proporciona a EGEDA algún dato distinto del obligado, sobre el contenido de pago o no a través del televisor, será por su propia iniciativa, dado que ni existe la obligación, ni tiene consecuencia si se niega a facilitar otros datos de su actividad. ●

La Asociación de Cafés y Bares firma el Convenio Provincial de Hostelería para los años 2023, 2024 y 2025.



EL ACUERDO ALCANZADO CON LOS SINDICATOS PLANTEA INCREMENTOS SALARIALES DEL 5% PARA EL AÑO 2023 – QUE SE ABONARÁN CON CARÁCTER RETROACTIVO –, 4% PARA EL AÑO 2024 Y 4 % PARA EL AÑO 2025, ADEMÁS DE OTRAS MEDIDAS CONDUCENTES AL DESARROLLO DE LA CARRERA PROFESIONAL.

Este acuerdo, que ha contado con el respaldo de todos los sindicatos que integran la mesa negociadora (CCOO, UGT, OSTA y MIT), plantea incrementos salariales del 5% para el año 2023, 4% para el año 2024 y 4% para el año 2025. Porcentajes que podrán incrementarse hasta en un 1,5 % adicional a partir del 1 de enero de 2026, en función del cumplimiento de tres indicadores de actividad

(0,5% si en 2025 se superan los registros en materia de pernoctaciones; 0,5 si en 2025 se superan los registros en materia de viajeros; y un 0,5% adicional si en 2024 se superan los registros en materia de número de establecimientos de restauración; en los tres casos, en comparativa con las cifras alcanzadas en 2023). Además, se ha fijado un plus específico de 25 € por cada festivo trabajado, diferenciado de los pluses de domingo por su especial significación y aportación a la productividad empresarial.

Como novedad, se incorpora un artículo en materia de carrera profesional en base al cual todas las personas trabajadoras que alcancen una antigüedad en la empresa de cinco años y tengan la catego-

ría de ayudante (de cocina, de camarero, etc.), promocionarán de forma automática al nivel retributivo superior (cocinero, camarero, etc.); pudiendo reducirse el periodo de promoción de cinco a tres años en los supuestos en que la persona trabajadora contratada acredite a la empresa estar en posesión de un certificado de profesionalidad vinculado al puesto de trabajo a cuyo nivel retributivo se opte. La Asociación de Cafés y Bares, que ha contado con el asesoramiento profesional de la oficina de Zaragoza de MAIO LEGAL, muestra su satisfacción por haber alcanzado un acuerdo importante para el presente y futuro de un sector estratégico para la economía de nuestra región, que se fundamenta en un doble objetivo: garantizar la capacidad económica de los trabajadores del sector sin condicionar la competitividad de las empresas; y sentar las bases para el desarrollo y actualización de la estructura de la carrera profesional, apostando decididamente por la formación. ●

CAMBIA. MEJORA.

976 29 88 50

AJ CA\$H
SOLUCIONES Y CONTROL EN EL PUNTO DE VENTA

Más formación en el sector de la hostelería.

EL CENTRO DE FORMACIÓN DE CAFÉS Y BARES TIENE POR FINALIDAD IMPULSAR Y REALIZAR UNA FORMACIÓN QUE CONTRIBUYA AL DESARROLLO PERSONAL Y PROFESIONAL DE LAS PERSONAS QUE DECIDEN FORMARSE EN NUESTRO CENTRO.

Un total de 120 alumn@s trabajadores y trabajadoras del sector han participado en las primeras formaciones realizadas con un objetivo común, profesionalizar el sector. Todavía nos quedan muchas más, para trabajador@s del sector de la hostelería.

NUEVAS FORMACIONES DE ABRIL A SEPTIEMBRE.

Puedes practicar en nuestras cocinas desde abril a septiembre:

Cocina Sana donde podrás aprender fundamentos básicos en dietética, productos y técnicas culinarias saludables.

Creación de cartas y menús, aprenderás a elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad.

Con la formación Cocina al vacío como herramienta de gestión, podrás adquirir las competencias necesarias para aplicar las técnicas del vacío y de cocción a baja temperatura, realizando operaciones de conservación y regeneración de diferentes grupos de alimentos, aplicando estas técnicas como herramienta de mejora en la gestión del restaurante. En Cocina Mediterránea elaborarás recetas saludables propias de la cocina mediterránea.

Innovación en la cocina, formación donde podrás adquirir los fundamentos básicos sobre técnicas utilizadas en la cocina molecular y la incorporación de nuevos productos utilizados en gastronomía.

Cocina Aragonesa, podrás implementar ofertas gastronómicas de cocina aragonesa elaboradas con productos locales y de temporada.

Cocina para Celíacos, formación que aporta fundamentos necesarios para realizar platos libres de gluten para los clientes que, así lo soliciten y saber cuáles son los alimentos no permitidos en la celiacía y aquellos cuyo procedimiento en la cocina pudiera contaminar alimentos convirtiéndolos en peligrosos para celíacos.

En la formación sobre Salsa frías y calientes, aprenderás a realizar la composición y elaboración de salsas frías y calientes para la restauración.

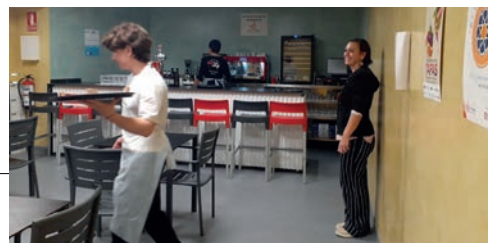
Dentro de nuestras **nuevas formaciones** realizaremos diversos **talleres** con nuestros patrocinadores colaboradores más cercanos.

Formación para desempleados, futuros trabajadores del sector de hostelería.

Nuestro alumnos y alumnas del Certificado de profesionalidad de Nivel Servicio de bar cafetería están en la mitad de su formación y pronto pasarán preparados para pasar a nuestra bolsa de empleo.



Nuestros alumn@s del certificado obtienen una formación 360º empezando por gestión de bar cafetería, barista, bebidas, vino, servicio, elaboraciones, etc.



EN PRIMERA PERSONA...

Marta Miguel, diplomada en Turismo, Master European Tourism Management, Sumiller, Experta en organización eventos y he sido empresaria en el sector de hostelería con mi marido con nuestra empresa Sobrelías, eligió la Asociación de Cafés y Bares como lugar para realizar sus prácticas como docente enfocadas al mundo que ella domina: el del vino.

EN PRIMERA PERSONA NOS CUENTA SU EXPERIENCIA **MARTA MIGUEL:**

“ Mi experiencia como docente en la Asociación de Cafés y Bares ha sido muy positiva. En primer lugar, quiero destacar por encima de todo el trato cercano y el gran apoyo recibido tanto por los profesores como por Helena que se encarga de que todo siempre esté preparado y pendiente de todos los alumnos. En sus instalaciones he podido desarrollar y ampliar mis conocimientos para obtener el título de docente de formación profesional, tanto a nivel teórico como práctico en la zona de servicio de bar y cafetería. Quiero también hacer una mención especial por un lado a Ana Grañena quien ha sido mi mentora en este bonito mundo de la enseñanza y a quien le estoy muy agradecida y por otro lado, a las alumnas y alumnos que desde el primer día me consideraron como una “profe” más. ●



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

01 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 Turismos de Aragón.
- Entrega de cartelería oficial.
- Solicitudes de Licencias de Veladores.
- Solicitudes de Licencias de Ocupación de la Vía Pública.
- Constitución de sociedades mercantiles.

02 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 en 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.

SERVICIO DE PROMOCIÓN Y EVENTOS GASTRONÓMICOS:

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

03 SERVICIOS NO INCLUIDOS EN LA CUOTA

ASESORÍA Y GESTIÓN LABORAL:

- Apertura de centros de trabajo.
- Altas de empresas 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 laborales 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 ante procedimientos tributarios.

ASESORÍA Y GESTIÓN:

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



www.cafesybares.com

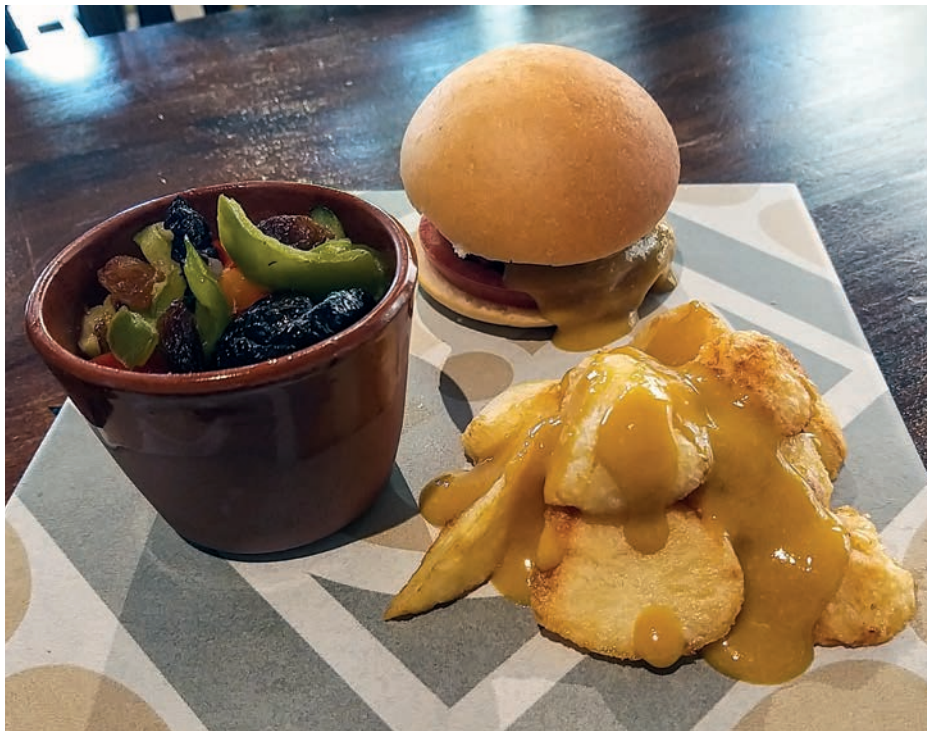
INFORMACIÓN INSTITUCIONAL: Objetivos, servicios y actividades.
SOCIOS: Boletín informativo, normativa, compro, vendo, consultas y ofertas de proveedores. Información general y de actualidad.

PROMOCIONES: Ruta de bares por la ciudad y comarcas.
VAMOS DE COPAS: Fiestas en las zonas de marcha.
BUZÓN DEL ASOCIADO: Dudas, consultas y sugerencias.

IV Ruta de la Tapa Mudéjar

DEL 6 AL 16 DE JUNIO UNA NUEVA RUTA DE SABORES COMIENZA.

Este año se celebra la IV Ruta de la Tapa Mudéjar puesta en marcha por Zaragoza Turismo y desarrollada por la Asociación de Cafés y Bares que nos descubren a través de sus sabores la cultura mudéjar.



TABERNA URBANA. Mini hamburguesa de cordero con hortalizas, ciruelas pasas y salsa de mostaza con miel.

Desde la declaración del Arte Mudéjar Aragonés como Patrimonio de la Humanidad, el 14 de diciembre de 2011, por parte de la UNESCO, Aragón encuentra una importante herramienta para afirmar su aportación a la historia de la cultura universal y un gran potencial para su proyección turística internacional.

Esta nueva ruta se basa en el legado mudéjar de la ciudad de Zaragoza, cuya puesta en marcha se contempló coincidiendo con el XX Aniversario de la declaración de Patrimonio de la Humanidad del Arte Mudéjar Aragonés, y la opción de hacerlo compatible con la posibilidad de degustar tapas inspiradas en ese mismo legado gastronómico,

como una forma de turismo temático que aúna el conocimiento de la riqueza monumental de la ciudad con el de su estilo de vida. Exponente y síntesis de un legado que diferencia, profundiza y refuerza positivamente la idea de una tierra de eminente carácter abierto y hospitalario.

La iniciativa se puso en marcha dentro del marco del convenio de colaboración 'Saborea Local' que tiene el objetivo de promocionar la oferta gastronómica, así como la labor de sus profesionales. "Son tapas con productos árabes que mezclarán frutos secos, cuscús y otros platos libres. Se va a dar un distintivo de la zona mudéjar y, además de esta ruta, intentaremos hacer alguna más para recuperar estos meses de pandemia", ha apuntado el presidente de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza, José María Marteles. ●

“Como novedad de esta edición, se podrá participar en formato tapa y en formato plato mudéjar, elaborando un plato del día con alimentos propios de la cocina mudéjar”



Todos los que quieran apuntarse, pueden hacerlo llamando a la Asociación (976215241) o a través del correo (asocabar@cafesybares.com).

Saborea nuestros barrios

EL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA ESTRENA “SABOREA NUESTROS BARRIOS”, UN GRAN CONCURSO DE TAPAS DESCENTRALIZADO POR DISTRITOS.

Este nuevo certamen, vinculado a la marca “Saborea Zaragoza”, será el más largo del año y alternará el protagonismo de los barrios entre marzo y octubre.

Saborea Zaragoza 2024 nace como marca gastronómica de la ciudad para posicionarla como destino culinario. La alcaldesa, Natalia Chueca, presentó esta nueva iniciativa para toda la hostelería en un acto organizado por el consistorio junto con la Asociación de Cafés y Bares, representada por Jose María Marteles y la Cámara de Comercio de Zaragoza.

La iniciativa “Saborea nuestros barrios” pretende ser un ejercicio de descentralización del Ayuntamiento de Zaragoza para demostrar el extraordinario potencial que tiene la ciudad en el ámbito gastronómico en cualquiera de los barrios que van a ofrecer sus creaciones en formato de tapa. Según palabras del propio Marteles, presidente de la Asociación de Cafés y Bares “el objetivo de descentralizar el consumo y poner en valor los establecimientos de toda la ciudad también es una ansiada pretensión de la Asociación de Cafés y Bares”.

Desde el pasado 14 de marzo, cuando el barrio de San José ya ha sido el primero en acoger “Saborea nuestros Barrios”, se irán alternando los distritos en tramos de cuatro días, de jueves a domingo, con sus tapas y consumiciones hasta el mes de octubre. El precio con la consumición será de 4 euros.

CALENDARIO DE SABOREA NUESTROS BARRIOS

Apunta tus citas y recorre los barrios disfrutando de sus sabores.



Este es el calendario previsto por barrios, con la distribución de días y con una pausa estival entre el 16 de junio y el 5 de septiembre.

SAN JOSÉ:

Del 14 al 17 y del 21 al 24 de marzo.
Universidad, Casablanca y Distrito Sur: del 11 al 14 y del 18 de abril al 21 de abril.

CASCO HISTÓRICO, DISTRITO CENTRO Y BARRIOS RURALES (SALVO CASETAS): Del 2 de mayo al 5 y del 9 al domingo 12 de mayo.

SANTA ISABEL, MIRALBUENO Y ALMOZARA:

Del 23 al 26 y del 30 al 2 de junio.
Las Fuentes y Casetas: del 13 al 16 de junio.

DELICIAS, VALDEFIERRO Y OLIVER:

Del 5 al 7 y del 12 al 15 de septiembre.

TORRERO-LA PAZ, ACTUR Y RABAL:

Del 19 al 22 y del 26 al 29 de septiembre.

Durante todo este tiempo, un jurado recorrerá los establecimientos que se hayan registrado en este gran concurso gastronómico a través de la dirección: <https://www.camarazaragoza.com/productos/comercio-y-turismo-2/saborea-2024/>

Una vez determinados los 10 finalistas, todos ellos recibirán un diploma acreditativo y tendrán una inscripción gratuita como representantes del distrito en la XXIX Edición del prestigioso Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia.



Saborea nuestros barrios arrancó en el distrito de San José

En el caso de San José, 20 establecimientos pusieron a prueba su destreza y su talento para crear tapas ganadoras en dos tramos de marzo: entre el día 14 y el domingo 17 y del jueves 21 de marzo al domingo 24 de marzo.

Este concurso lleva el sello de Saborea Zaragoza, una marca que el Ayuntamiento presentó hace pocas fechas en Madrid Fusión.

Además del concurso en sí, en el que los establecimientos hosteleros tienen total libertad creativa, se han preparado también obsequios para los consumidores: se sortearán visitas guiadas a la fábrica de Ambar, productos de Grandes Vinos y Viñedos, Packs de Coca-Cola y un jamón donado por la asociación de comerciantes de San José.



El Ayuntamiento de Zaragoza recibe la colaboración de la Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia y de la Cámara de Comercio de Zaragoza, aunque el carácter descentralizador que tiene este nuevo proyecto también concierne a las Juntas de Distrito, las asociaciones vecinales, las de comerciantes y a los barrios rurales. ●

Bienvenida a nuestros nuevos socios

Desde la Asociación de Cafés y Bares queremos dar la bienvenida a las nuevas incorporaciones que hemos tenido en estos últimos meses.

La hostelería de Zaragoza sigue aumentando en aperturas de establecimientos y en asentamiento de otros que, tras muchos años, siguen abriendo sus puertas para ofrecer lo mejor de ellos. El principal objetivo de la Asociación es y sigue siendo el ayudar a los ba-

res y restaurantes poniendo a su disposición servicios y propuestas referidos a aspectos legales, formativos e informativos. Cada nueva incorporación es un motivo de celebración porque detrás de cada empresa hay una persona nueva que entra a formar parte de esta gran familia de Cafés y Bares. ●

¡BIENVENIDOS A NUESTROS NUEVOS SOCIOS!

BOCATERÍA SANDVICO

CALLE FRAY JUAN CEBRIÁN, Nº4 - 6.

CAFÉ - BAR ECLÉCTICO

CALLE FRANCISCO VITORIA, Nº25.

BAR LA SELVA

CALLE PRUDENCIO, Nº5.

BAR EL TALAVERICO

CALLE GRAVIEL CELAYA, Nº17.

ASADOR GUETARIA

CALLE MADRE VEDRUNA, Nº10.

BAR ALPHA

CALLE LUDWING VAN BEETHOVEN, Nº29.

BAR RONDA

CALLE MONASTERIO DE SIRESA, Nº1.

A CASA DI MARCO

CALLE CAMINOS DEL NORTE, Nº5 - 7.

PUB ATRIO

CALLE MAESTRO MARQUINA, Nº17.

LA TASCA DE SANTA MARTA

PLAZA SANTA MARTA, S/N.

CAFÉ DANI

AVENIDA DE LOGROÑO, Nº50.

BAR GREGORY'S

CALLE COSTA, Nº9.

RESTAURANTE EL GIN Y EL ÑAM

CALLE PABLO IGLESIAS, Nº15.

ASADOR BROTO

CALLE VALLE DE BROTO, Nº4.

CAFÉ - BAR MUSASHI

CALLE LUDWING VAN BEETHOVEN, Nº34 - 36.

BAR - CAFETERÍA ROSELLÓN

CALLE ROSELLÓN, Nº5.

DISCOBAR - PUB LA LUNA

CALLE JOSÉ LUIS ORO GIRAL, Nº3.

BAR AULA

CALLE LUIS AULA, Nº16, ZARAGOZA.

CAFETERÍA - BAR GOYA

AVENIDA TENOR FLETA, Nº48.

BAR KIWI

CALLE SAN VICENTE MÁRTIR, Nº23.

QUÉ PRISA LLEVAS

CALLE VENTANA INDISCRETA, Nº10.

RESTAURANTE DAHLIA

PASEO MARÍA AGUSTÍN, Nº13.

BAR 3 CHOCOLATES

CALLE LA CAZA, Nº13.

BAR PARRA 22

CALLE VIOLETA PARRA, Nº22.

BAR/CAFÉ BLUES HEAVEN

CALLE TOMÁS BRETÓN, Nº34.

RESTAURANTE ASADOR PASIEGO

CALLE INOCENCIO JIMÉNEZ, Nº3.



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

#ActuaPorElClima

HOSTELERÍA

#Por
ElClima



La hostelería se mueve contra el cambio climático

Si eres hostelero, únete a **Hostelería #PorElClima** y actúa por un entorno mejor. Además de dar visibilidad a tu trabajo contra el cambio climático, descubrirás nuevas formas de ahorrar en tu negocio y ser más sostenible.

Entra ahora y apúntate: <https://hosteleriaporelclima.es>

Partner nacional:



HOSTELERÍA
DE ESPAÑA®

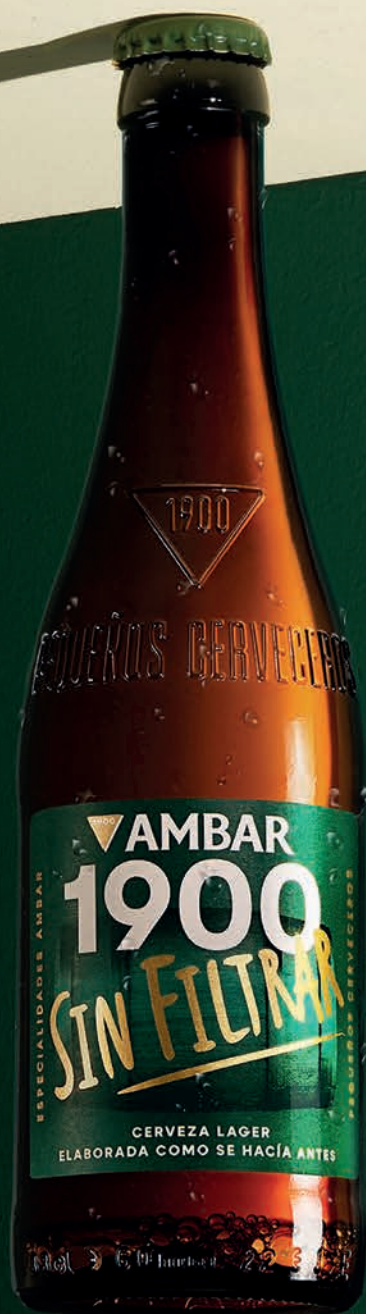
Impulsado por:

COMUNIDAD
#PorElClima

Coca-Cola

AMBAR 1900 SIN FILTRAR

NO LE DES
MÁS VUELTAS



ABRE Y
DISFRUTA.

AMBAR
PEQUEÑOS CERVECEROS

Ambar recomienda un consumo responsable.