

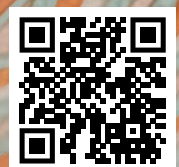
CAFÉS & BARES

Nº351

ZARAGOZA & PROVINCIA

OTOÑO 2024

Nueva temporada
**PLACERES
DE OTOÑO**



CAFESYBARES.COM

ENTREVISTA | RUTA DE BARES | RECETA | INVITADOS | NOTICIAS | ARAGÓN | AGENDA | FORMACIÓN

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

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



Sumario



EN PORTADA, RECETA MESÓN DE LA DOLORES, CALATAYUD
TERNASCO AL BARRO

Plato principal.

- 04** Entrevista a Sergio Ortíz,
Alcalde de Cariñena.

Algo de Historia.

- 06** Asador El Cerdo.

Entrevista.

- 08** 25 años de
Canterbury Tavern.

Ruta Bares.

- 10** Ruta por nuestros
Barrios Rurales.

Gastroback.

- 14** I Concurso de Tapas
de Cuarte de Huerva.

Con Sabor Propio.

- 16** Receta de Ternasco al
barro de Mesón de la
Dolores.

Invitados.

- 20** El refresco favorito de
los aragoneses

Saboreando la Ciudad.

- 20** Fiestas del Pilar.

Turismo Aragón.

- 22** 10 bosques
imprescindibles este
otoño en Aragón.

Qué se cuece.

- 24** XXIX Edición del
Concurso de Tapas de
Zaragoza y Provincia.

Noticias.

- 26** Barras de bar en exterior
Fiestas del Pilar 2024.
28 Solicitud de Veladores
para 2025.

Formación.

- 30** Curso de creación de
cartas y menús.
31 Curso de cocina
para celiacos para
trabajadores del sector.

Agenda

- 32** Fiestas del Pilar 2024.

Un brindis por...

- 34** Bienvenida a nuevos
socios.

Editorial



JOSÉ MARÍA MARTELES GRACIA
PRESIDENTE DE CAFÉS Y BARES.

Quedan pocos días para que Zaragoza celebre sus fiestas más icónicas y representativas, las **Fiestas del Pilar 2024**. Durante diez días los zaragozanos y quienes nos visitan disfrutaremos de una nutrida – y cada vez más descentralizada – programación de actividades: oferta cultural, artística, ... y todo ello, acompañado de una gran oferta gastronómica y lúdica que nos brindan los cafés, bares, restaurantes, bares musicales, pubs y discotecas de nuestra ciudad, a la que se suma la oferta ocasional de establecimientos no permanentes.

Los hosteleros llevan semanas trabajando – haciendo acopio de producto, contratando personal de refuerzo, en ocasiones montando barras de bar en las calles – para dar el mejor servicio posible. La hostelería es una parte vertebral de la ciudad y de sus fiestas patronales: el almuerzo antes de las vaquillas, el vermut después de la ofrenda, las comidas con familiares y amigos que nos visitan, la cena de tapeo antes de los conciertos o las copas de una noche de fiesta, son algunos de los momentos que se viven en nuestros negocios y que generan experiencias y momentos emotivos y cargados de felicidad.

Solo me queda desearos unas felices fiestas a todos, disfrutad del ocio con responsabilidad y moderación. Y, cómo no, agradecer una vez más a todos los hosteleros y trabajadores del sector su trabajo, dedicación, compromiso inquebrantable y contribución a crear una ciudad amable y hospitalaria.●

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



Sergio Ortiz

ALCALDE DE CARIÑENA

SERGIO ORTIZ, EL ALCALDE DE CARIÑENA, UN MUNICIPIO QUE SE ENCUENTRA EN ZARAGOZA, NOS CUENTA SU GRAN RETO Y OBJETIVO DE CONVERTIR ESTE MUNICIPIO EN LA **NUEVA CIUDAD EUROPEA DEL VINO**.

“Cariñena no se entiende sin el vino. Nuestra idiosincrasia viene marcada por una historia, una cultura y una economía en la que el vino ha sido el actor principal.”

Pequeño balance

¿Cómo afronta esta nueva legislatura al frente de la alcaldía?

Este es mi quinto mandato como alcalde de Cariñena, y la Corporación Municipal está inmersa en el desarrollo de varios proyectos significativos para Cariñena, nuestro polígono industrial va a albergar nuevos e importantes proyectos empresariales, queremos hacer una promoción municipal de vivienda en alquiler, el pabellón de festejos que es una demanda desde hace años... y muchas otras inversiones que mejorarán la calidad de vida de los cariñenenses.

¿Consideras que la hostelería es una parte importante dinamizadora para Cariñena?

Sin duda. Hace pocos días en un foro de despoblación, un alcalde dijo que si el cierre de una escuela era un mal síntoma para un municipio pequeño, quedarse sin bar no era un problema menor... Para cualquier localidad, sus bares y restaurantes, son centros neurálgicos de la actividad diaria, centros

de socialización de sus vecinos. En Cariñena, además de esto, los hosteleros están llamados a ser los mayores embajadores de nuestros excelentes vinos, y la gastronomía es un aspecto esencial para poder desarrollar el enoturismo en nuestro territorio D.O.

Certamen de la Tapa y el Vino

Del 19 al 21 de abril en Cariñena se ha celebrado su X Certamen de la Tapa y el Vino que organizan la Asociación de Hostelería de Cariñena y el Ayuntamiento de Cariñena y que cuenta con la colaboración de Bodegas San Valero y Grandes Vinos. ¿Qué tal ha sido la experiencia un año más?

Es un certamen consolidado, con un público local fijo y donde también participan personas que vienen ex profeso a degustar las tapas maridadas con los mejores vinos jóvenes de estas dos emblemáticas bodegas.

¿Cuál es el objetivo de esta iniciativa?

El certamen cumple con varios objetivos: dinamiza la hostelería, supone un entretenimiento para las personas que participan pero también nos sirve de indicador a quienes trabajamos en el enoturismo de ver qué establecimientos participantes tienen más interés y se esfuerzan en hacer tapas innovadoras, bien presentadas y elaboradas con un producto de calidad.

Los participantes del Concurso local van a estar presentes en la XXIX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia y competir con el resto de los establecimientos de la provincia. ¿Cree que tienen posibilidades de ganar alguno de los reconocimientos?

Sin duda. Tenemos grandes hosteleros en Cariñena y sus propuestas no pasarán desapercibidas.

Vuestro certamen va unido al vino. ¿Qué cultura hay entorno al vino y qué papel juega en la localidad de Cariñena?

Cariñena no se entiende sin el vino. Nuestra idiosincrasia viene marcada por una historia, una cultura y una economía en la que el vino ha sido el actor principal. Este certamen sirve para acercar a los más jóvenes a probar y valorar nuestros vinos y, en ese sentido, se ha evolucionado mucho. Ya no hay barreras ni prejuicios, eso de que los hombres bebemos tinto y las mujeres beben blanco, quedó atrás, afortunadamente.

Cariñena presentará su candidatura para convertirse en Ciudad Europea del Vino 2025. ¿De quién parte esta iniciativa y esta idea?

Es una iniciativa que parte del Ayuntamiento de Cariñena, pero que está apoyada por el resto de ayuntamientos de la D.O, la propia D.O, la Comarca y las principales instituciones aragonesas. Hemos presentado 323 cartas de apoyo entre las que se encuentran, federaciones, asociaciones, colegios profesionales, empresas y medios de comunicación.



Juan Antonio Sánchez Quero, presidente de Diputación de Zaragoza, junto con alcaldes, bodegueros y socios de Ruta del Vino.



Los consejeros de Agricultura, Ganadería y Alimentación, Javier Rincón, y de Medio Ambiente y Turismo, Manuel Blasco, el presidente de la DOP, Antonio Ubide, la presidenta de ruta, Sara Esther Morales, y el alcalde de Cariñena, Sergio Ortiz.

¿En qué se basa esta candidatura para conseguir ser la Ciudad Europea del Vino 2025?

Hemos presentado un nutrido programa de actividades para realizar en 2025. La idea es que a lo largo del año por Cariñena y los municipios de la D.O. pasen expertos de varios países en enoturismo, en viticultura y cualquier faceta relacionada con el vino, la cultura, el arte, el deporte también están presente en una programación que tiene dimensión europea.

¿Qué podría aportar a Cariñena resultar ser ganadora?

Creo que es necesario que quienes trabajan en la vitivinicultura, en los 16 municipios de la Denominación de Origen Protegida Cariñena, se convenzan de que están haciendo un buen trabajo. Si conseguimos esta distinción, tiene que

servir para subir nuestra autoestima y que se reconozca a los vinos de Cariñena como se merecen. También el resto de la sociedad hemos de sentirnos orgullosos de nuestros vinos y defenderlos como el producto de calidad que es.

Además de este gran reto, ¿qué otros proyectos de promoción se están llevando a cabo?

En materia de promoción, es el Consejo Regulador de la D.O.P Cariñena quien tiene la competencia. Es una de sus principales funciones y lo vienen haciendo muy bien desde hace años. Tanto en España, como en países terceros.

Aprovecho esta tribuna para reivindicar a los hosteleros de la ciudad de Zaragoza más presencia de los vinos de Cariñena, así como, de Calatayud y Borja.●

Algo de Historia

Asador El Cerdo



D

espués de 22 años en Arzobispo Apaolaza, el venerado asador El Cerdo ha hecho las maletas y se ha trasladado a una nueva dirección en Andrés Piquer. Este cambio de ubicación no solo marca una nueva etapa para el restaurante, sino que también ha traído consigo una renovación en la decoración, sin perder la esencia rústica y elegante que lo caracteriza. Para conocer más sobre esta transformación y los secretos de su cocina, hemos hablado con **Miguel Crespo**, propietario del establecimiento.

¿Cómo comenzaron los primeros pasos de El Cerdo?

El restaurante abrió sus puertas hace 24 años. Tras una larga trayectoria en nuestra antigua ubicación de Arzobispo Apaolaza, donde estuvimos durante 23 años, nos mudamos hace año y medio a nuestra nueva dirección en Andrés Piquer. A pesar del cambio de escenario, nuestro legado culinario sigue tan sólido como en el año 2000, cuando iniciamos esta aventura.

¿Qué inspiró el nombre del restaurante? ¿Está relacionado con la gastronomía del cerdo?

El nombre “**El Cerdo**” fue escogido en honor a nuestras raíces extremeñas. En la gastronomía de Extremadura, el cerdo es un ingrediente esencial, y queríamos rendir homenaje a esta tradición.

En nuestra carta, los productos de Extremadura ocupan un lugar destacado, reflejando la riqueza de la región en cada plato.

¿Qué pueden esperar los clientes al visitar El Cerdo?

En nuestro restaurante, ofrecemos una experiencia culinaria que celebra la cocina tradicional de nuestra zona. La carta está repleta de platos que reflejan la esencia de nuestra gastronomía, complementada con una bodega diversa y una selección de dulces postres. Nuestro compromiso es proporcionar productos de la más alta calidad, garantizando una experiencia gastronómica memorable. Los clientes pueden disfrutar de menús que incluyen una variedad de platos típicos, optar por nuestro menú diario, o elegir a la carta entre una amplia gama de carnes, pescados y otros manjares.

¿Qué motivó el cambio de ubicación y la renovación del local?

La nueva reforma ha sido diseñada para ofrecer tres ambientes distintos, cada uno con una experiencia única para el cliente. La barra, que mantiene la esencia histórica del restaurante,



es ideal para disfrutar de tapas y aperitivos. Contamos también con un saloncito o reservado, perfecto para celebraciones especiales y reuniones de trabajo. Además, hemos creado un salón principal que proporciona una experiencia gastronómica en un ambiente de iluminación cálida y paredes adornadas con botellas de vino. Este nuevo diseño combina tradición y modernidad, manteniendo la esencia rústica que nos define.

¿Cómo describirías la experiencia culinaria en El Cerdo? ¿Cuáles son vuestras especialidades?

Nuestra propuesta gastronómica se centra en carnes a la brasa de la mejor calidad, embutidos y jamón de bellota Dehesa de Extremadura. Entre nuestras especialidades destaca el arroz caldoso con bogavante, un plato emblemático que refleja la calidad de nuestra cocina. También ofrecemos pescados frescos y una variedad de platos elaborados de manera casera y tradicional. La autenticidad y la elaboración meticulosa de cada plato son esenciales en nuestra oferta culinaria.

¿Cómo valoran la importancia del producto local en su cocina?

La defensa del producto local es fundamental en nuestra cocina. Cada plato está preparado con ingredientes de temporada, frescos y de excelente calidad, que resaltan los sabores auténticos de nuestra tierra. En El Cerdo, estamos comprometidos con la utilización de productos locales para garantizar la mejor experiencia gastronómica a nuestros clientes.



“En nuestra carta, los productos de Extremadura ocupan un lugar destacado, reflejando la riqueza de la región en cada plato.”



¿Qué representa Zaragoza en términos gastronómicos?

Zaragoza es una ciudad rica en tradición culinaria y moderna en sus propuestas gastronómicas. Es conocida por su amplia oferta de bares y restaurantes que sirven platos típicos como ternasco, migas, borrajas y magras, en armonía con la creatividad de los chefs y los restaurantes galardonados con estrellas Michelin. Esta combinación de tradición e innovación refleja la esencia vibrante de la gastronomía zaragozana.

El asador El Cerdo, con su nueva ubicación y renovada imagen, continúa siendo un pilar de la gastronomía local, ofreciendo una mezcla perfecta de tradición y modernidad en cada plato.

Con su enfoque en la calidad y el producto local, el restaurante sigue conquistando los paladares de quienes buscan una experiencia culinaria auténtica y deliciosa. ●

C/ ANDRÉS PIQUER, 18, 50006. ZARAGOZA
TEL. 976 565 214
WWW.RESTAURANTEELCERDO.ES



Este año se celebran los 25 años de Canterbury Tavern. Un Grupo nacido y guiado por un espíritu de innovación y evolución constante.

Tabernas muy confortables y de gran belleza estética, diseñadas para dar el mejor servicio a todas aquellas personas que nos visitan.

Desayunos a la carta. Extensa variedad de tapas selectas para recuperar la energía tras una dura mañana. Por la tarde ambiente relajado y buena música para disfrutar de nuestras cartas de cervezas y combinados de temporada. Y por la noche... Música & Glamour. DJ's, camareros, performances... El mejor equipo para que cada noche sea una fiesta, una nueva aventura.

Hablamos con el CEO **Miguel Angel Salinas**, al frente de grupo tras 25 años de andadura.

¿Como empezasteis?

Nosotros teníamos un pub en la calle el Temple, 'La Iglesia', donde éramos socios José Antonio Marquez y yo y teníamos buena relación con otro pub que había en la misma calle, 'La Obra' donde eran socios Eduardo y Cristian, y poco a poco se fue gestando la idea de negocio que yo deseaba tener, que no era otra que la de tener una cervecería internacional, bien inglesa, irlandesa, o de cualquier otro tipo, pero que tuviera muchísimas marcas de cervezas, (en Zaragoza estaban empezando a ponerse de moda este tipo de locales) y que además diéramos servicio desde la mañana a la noche...

¿Qué queríais aportar a Zaragoza?

Pues una taberna inglesa que marcara un antes y un después en cuanto a la calidad de las instalaciones, de la decoración, sonido y ambiente, sin olvidarnos de lo que es más importante para mí, el capital humano, el servicio, que, al fin y al cabo, son los que están frente a los clientes, y que sin ninguna duda son la frontera que muchas veces separa, el éxito del fracaso

¿A la hostelería? ¿Qué le aportásteis?

Un nuevo concepto, un local multifunción, abierto desde las 8 de la mañana, con desayunos, cafés, tapeo al mediodía, cervezas por la tarde, y música por la noche hasta la madrugada., con nuestro slogan "*cafés de día, copas de noche*".

¿Habéis sido innovadores en vuestra ciudad?

Pues creo que sí, aportamos algo novedoso y diferente, por las noches en las sesiones de pub, solo teníamos chicos, ¡algo que tuvo un gran éxito! Así como nuestras fiestas temáticas (que eran únicas).

Tal fue el éxito, que en unos pocos años habíamos abierto 3 Canterbury más, ACTUR, ROMAREDA, y ALIERTA.

¿Cómo se gestó el grupo?

Pues como ya he mencionado antes, nos juntamos, cuatro socios, Jose, Eduardo, Cristian y un servidor, en una comida, en el restaurante Las Lanzas y allí, comenzó todo...

¿Habéis vivido altibajos en estos años?

Pues claro que sí y muchos, algunos en la relación entre socios (las sociedades son como los matrimonios), y otros que tenían que ver más con la situación del país e incluso del mundo, como por ejemplo, la crisis bancaria del 2008 al 2014, con la consiguiente disminución del poder adquisitivo el aumento del desempleo... la Pandemia del COVID en 2019, con cierres obligatorios, restricciones de aforo, etc.

En 2022 la guerra de Ucrania y la subida de la inflación, con un aumento brutal de los costes operativos debido a los precios de la energía, alimentos, bebidas, que redujo los márgenes de ganancia y afectó mucho al consumo.

¿25 años después seguís siendo referentes?

Así es, seguimos siendo referente sobre todo en ocio nocturno, algo muy complicado de conseguir, "es difícil llegar, pero mucho más difícil mantenerse".

¿Cómo ha cambiado o evolucionado el concepto de Canterbury al de hace unos años?

Seguimos intentando mantener nuestra esencia, pero adaptándonos a las nuevas tendencias, como "el tardeo", y las nuevas costumbres, que nacieron prácticamente tras la pandemia...



La hostelería de Zaragoza, ¿cuál crees que es su situación actual?

Creo que la situación es difícil, hay muchísima competencia en el sector y cada vez hay menos dinero en circulación (la inflación nos ha hecho ser mucho más pobres), por lo tanto, los clientes gastan menos.

Con respecto al ocio nocturno, el fenómeno del tardeo, ha afectado negativamente al mismo, porque los clientes (sobre todo mayores de 40 años) salen a comer, se van de copas durante el día y antes de la medianoche ya están en casa.

¿Qué es lo más complicado de gestionar en un grupo como el vuestro y lo más satisfactorio?

Sin ninguna duda, el personal (somos 5 locales, **Canterbury, Hide, GBN, La Cava y Veltins Arena**). Se podría decir a día de hoy, que es el *caballo de troya* de la hostelería, es un gran problema a nivel nacional.

Lo más satisfactorio, es haber conseguido mantenernos tres de los socios fundadores juntos, 25 años después, (José, Eduardo y yo) y haber incorporado a la sociedad, dos nuevos socios, los hermanos, Germán y Sebastián.

¿Ideas de proyectos nuevos?

Hoy en día no tenemos en mente nada, pero siempre estamos abiertos a nuevos proyectos. •

Ruta Bares

Ruta por nuestros Barrios Rurales

Cerca de Zaragoza, a pocos minutos de la capital, podemos recorrer varios barrios rurales donde la gastronomía también tiene su relevancia.

Una escapada de fin de semana, una visita por trabajo a las zonas de **Santa Isabel, Montañana, San Juan de Mozarrifar, La Cartuja o Garrapinillos** son algunos de las propuestas para ir abriendo boca y seleccionando dónde disfrutar de una buena tapa o un menú del día.





EN MOVERA BISTRÓ CASA Y TINELO

GRACIAS A NUESTROS ORÍGENES COMO GANADEROS Y PROVEEDORES DE VACUNO, comprendemos la importancia que los productos tienen en el proceso culinario.

Partiendo de esta premisa, concentramos nuestros esfuerzos en buscar los productos de la más alta calidad en cada estación, para ofrecerles una cocina honesta y sincera, sin pretensiones vacías. En definitiva una cocina para saciar el hambre y alimentar el espíritu. Esta ha sido nuestra intención desde que abrimos el restaurante en 2009.

Nuestra marca es, en sí misma, una declaración de intenciones. La expresión tradicional *"tener casa y tinelo"* se empleaba para indicar la hospitalidad ofrecida hacia un huésped.

Esto mismo proporcionamos a nuestros clientes en el restaurante, un ambiente cercano y agradable donde poder reunirse en torno a una mesa.

AVDA. DE MOVERA, 171. — TEL: 976 58 41 47.



EN MONTAÑANA ASADOR FAJARDO

NUESTRAS ESPECIALIDADES SON: CARNES A LA BRASA, CARACOLES Y CALÇOTS.

Estamos abiertos desde marzo del 2013. La brasa es el principal argumento del asador Fajardo. En temporada de calçots la brasa se enciende de jueves a domingo. El fuego y las parrillas se ven desde el comedor.

Miguel Ángel Fajardo y Mari Carmen Flores han consolidado este asador, cuya mayor parte de la clientela llega de fuera del barrio rural atraída por dos preparaciones: los caracoles a la llauna y las tejas de calçots.

“La brasa la tenemos los fines de semana entre semana disponemos de un menú diario”. Por encargo preparan ternasco asado y pescados como dorada y lubina, además de marisco.

De lunes a viernes se puede optar por el menú del día (11 euros) en el que no suele faltar un plato de cuchara y una verdura, además de una carne y un pescado.

AV. DE MONTAÑANA, 244. — TEL: 976 57 57 63



EN MONTAÑANA BAR LA TERRAZA

SITUADO CERCA DE ZARAGOZA, EL BAR LA TERRAZA ofrece a sus visitantes una experiencia culinaria única en un entorno acogedor. Su amplia terraza permanece abierta al público durante todo el año.

La oferta gastronómica de Bar La Terraza es igualmente variada, con una destacada selección de tapas en la barra. Además, los menús del día y de fin de semana son perfectos para quienes buscan disfrutar de una comida completa y satisfactoria. Con un espacio amplio y versátil, este bar es la elección perfecta para celebrar reuniones de grupos, cumpleaños y otras ocasiones especiales.

Bar La Terraza es un destino atractivo para todos los paladares. Ya sea para una comida rápida o una celebración más elaborada, el bar se esfuerza por ofrecer un servicio excepcional en un ambiente distendido.

C/ CALLEJÓN 14. — TEL: 876 16 79 13



EN GARRAPINILLOS CASA INDALECIO

BAR EMBLEMÁTICO Y UNO DE LOS MÁS

ANTIGUOS DEL BARRIO. El bar se llama Casa Indalecio en Plaza de España 13 de Garrapinillos.

Punto de reunión de músicos y escritores como Antón castro o Antonio Iturbe.

El bar se fundó en el año 1930 y "tenemos la mejor tortilla de patatas, los mejores calamares frescos y las mejores patatas fritas naturales".

Damos servicio de tapas, raciones, y bocadillos desde las 7 de la mañana y una hora más tarde los fines de semana y festivos. Especialidad en carnes a la brasa.

Amplia terraza de verano en calle peatonal con música en vivo en algunas ocasiones. Tenemos el mejor café del barrio y trabajamos con productos de calidad. Salón privado con capacidad para 30 personas y decorado con muebles antiguos recogidos de la basura.

PZA ESPAÑA, 13. — TEL: 658 51 36 23



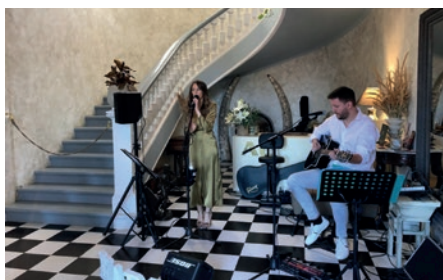
HOTEL FINCA ALMENARA DE COPAU

FINCA ALMENARA DE COPAU ESTÁ EN ZARAGOZA, A 9,3 KM DE ESTACIÓN DE ZARAGOZA-DELICIAS, y dispone de alojamiento con bicicletas gratis, parking privado gratis, piscina de temporada al aire libre y jardín. Este alojamiento ofrece restaurante, servicio de traslado gratuito y salón de uso común, además de wifi gratis en todo el alojamiento.

El hotel ofrece vistas al jardín y terraza. Las habitaciones están equipadas con baño privado con ducha, artículos de aseo gratuitos y secador de pelo. En el hotel, todas las habitaciones cuentan con ropa de cama y toallas. Finca Almenara de Copau ofrece desayuno buffet o a la carta.

El alojamiento ofrece zona de juegos infantil. Se puede jugar al billar en Finca Almenara de Copau, y la zona es ideal para practicar senderismo.

Cº. TORRE VILLARROYA, 43. — TEL: 650 75 64 87



I Concurso de Tapas de Cuarte de Huerva

EL MOLINO ROJO SE CONVIERTE EN EL GANADOR DEL I CONCURSO DE TAPAS DE CUARTE DE HUERVA

Cuarte de Huerva vivió una jornada memorable con la celebración del **I Concurso de Tapas**, en el que el **Asador Molino Rojo** ha emergido como el gran triunfador.

La tapa galardonada, una sofisticada combinación de crema de trufa sobre pan de hogaza acompañada de jamón de pato, chuleta de ternasco a la brasa y un toque exótico de fruta de la pasión con pimiento de piquillo caramelizado, ha conquistado al jurado con su creatividad y sabor.

En la **segunda posición se ha destacado el Restaurante Valdeconsejo**, que ha sorprendido con una innovadora propuesta de saquito relleno de crema de borraja y papada confitada. Este plato ha demostrado una notable habilidad técnica y un delicado equilibrio de sabores.

El **tercer premio ha sido para El Burladero**, que ha presentado una tapa de pan de cristal untado con sobrasada mallorquina, queso curado vasco y tiras de tocineta ibérica ahumada. La combinación de estos ingredientes de alta calidad ha sido un deleite para los sentidos.

Los cuartos y quintos clasificados han sido **La Michoacana** y **el Restaurante Monasterio de Santa Fe**, respectivamente. La Michoacana ha recibido un Accésit de Creatividad por su originalidad, mientras que La Destilería de Capone ha sido galardonada con un Accésit de Profesionalidad y Trato al Cliente.

Como consecuencia de su victoria, **El Molino Rojo** obtiene un pase directo a la semifinal del **Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia**. Además, los otros cuatro establecimientos clasificados también tendrán la oportunidad de competir en este prestigioso certamen gastronómico, lo que promete continuar elevando el nivel de la cocina local en futuras ediciones.

La celebración de este concurso ha sido un verdadero festín para los amantes de la gastronomía y una muestra del talento culinario que reside en la región.



El I Concurso de Tapas de Cuarte de Huerva: Un Éxito Gastronómico Avalado por un Jurado de Expertos

Cuarte de Huerva se ha convertido en el epicentro de la creatividad culinaria con la celebración de su I Concurso de Tapas, una iniciativa que ha sido recibida con entusiasmo tanto por los participantes como por el público local. Esta primera edición del certamen ha sido impulsada por la concejalía de Industria y Comercio del Ayuntamiento, en colaboración con Carlos Orgaz, maestro hostelero y presidente de la Asociación de Maîtres y Barman de Aragón, cuyo apoyo ha sido crucial para el éxito del evento.

El jurado del concurso ha estado compuesto por un selecto grupo de profesionales del sector de la hostelería, periodistas especializados en gastronomía y miembros destacados del mundo asociativo de Cuarte de Huerva. Estos expertos han evaluado cada una de las tapas de autor con un criterio riguroso, considerando aspectos clave como la originalidad de las propuestas, la calidad de los productos utilizados, la presentación de cada tapa, el sabor, la exposición del pro-

ducto y la calidad del servicio ofrecido a los clientes.

El certamen ha tenido como objetivo principal dinamizar el sector de la hostelería y la restauración en Cuarte de Huerva, fomentando la participación de establecimientos de todos los rincones del municipio. Además, se ha buscado que los vecinos disfruten de una variedad de tapas elaboradas con esmero por los locales participantes, brindando una oportunidad única para experimentar la diversidad y riqueza de la oferta gastronómica local.

Cada uno de estos restaurantes ha presentado sus creaciones con el objetivo de destacar en un evento que ha servido no solo para premiar la excelencia culinaria, sino también para fortalecer la comunidad gastronómica de Cuarte de Huerva. La acogida de la primera edición ha sido tan positiva que augura un futuro prometedor para el concurso, consolidándose como un punto de referencia en el calendario de eventos gastronómicos de la región.●

EN ESTA PRIMERA EDICIÓN, LOS DIECISÉIS RESTAURANTES PARTICIPANTES HAN SIDO

La Destilería de Capone
El Burladero
El Caserio
Don Fidel Gastro Bar
El Dólar
La Gramola
El Garito del Coronel
La Michoacana
Mediterranean Food
Cafetería Nero
Restaurante Chef Emilio
El Molino Rojo
El Portón
Restaurante Valdeconsejo
El Monasterio de Santa Fe
Restaurante Los Faisanes

Tapas participantes en el Concurso



arriba: La Destilería de Capone / Asador El Caserio / Don Fidel Gastro Bar / El Dólar / La Gramola Café / El Garito del Coronel
abajo: Mediterranean Food / Cafetería Nero / Restaurante Chef Emilio / El Portón / Restaurante Los Faisanes

RECETA DE:

TERNASCO AL BARRO MESÓN DE LA DOLORES

El **Mesón de la Dolores**, de Calatayud, **Mejor Ternasco asado tradicional de Aragón 2024**.

La filosofía de la **Hospedería Mesón de la Dolores** pasa por ofrecer una cocina tradicional y de mercado, elaborada con productos de cercanía como carnes, verduras y frutas de la huerta.

En este certamen, el plato que se ha llevado el premio este 2024 ha sido su clásica **"Paletilla asada de Ternasco de Aragón IGP con patatas panadera"**.

Este restaurante, que ha cumplido su vigesimoquinto aniversario este año, ha llevado Aragón por bandera con el uso de los productos en sus platos principales.

INGREDIENTES (PARA 2 PAX)

- PALETILLA DE TERNASCO 1 KG
- PATATAS
- ACEITE DE OLIVA
- SAL
- HOJA DE ROMERO
- VINO BLANCO

PREPARACIÓN

- 1| Partimos la paletilla en 2 trozos, en una bandeja de horno el ternasco masajeado con sal y aceite de oliva, y otra bandeja con patatas cortadas en forma panadera, las rociamos con ajo-aceite. Metemos al horno **el ternasco durante 25 min a temperatura de 180 grados**. Y metemos **las patatas unos 35 min a 165 grados** y reservamos.
- 2| Sacamos el ternasco para dar la vuelta, al objeto que se haga bien por las dos partes. Añadimos un vasito de vino blanco y metemos otros **25 min**. Con esto conseguimos que se haga una salsa de su propio jugo que pondremos por encima a la hora del emplatado.
- 3| Una vez, pasados los minutos, en una tartera de barro, añadimos patatas panadera junto con el ternasco, previamente troceado. Y **termina al horno durante 15 minutos a 190 grados**. Finalmente, sacamos la tartera de barro se añade la salsa de su propio jugo, y se decora con una ramita de romero para servir al comensal.



“El Ternasco ha sido siempre nuestra insignia”

Daniela Duca, las manos que hacen que este plato se haya llevado tal reconocimiento, señala que para que tenga ese punto **"hay que tener paciencia"** para elaborarlo.

Para degustar este receta y otras especialidades:

MESÓN DE LA DOLORES

C/ Sancho y Gil, 4, 50300 Calatayud, Zaragoza
Teléfono: 976 88 90 55

MONASTERIO de las VIÑAS 0,0

0,0% alcohol, 100% sabor



SEGÚN EL ESTUDIO 'HÁBITOS DE CONSUMO DE REFRESCOS EN HOSTELERÍA'
ELABORADO POR CS ON RESEARCH PARA COCA-COLA EUROPACIFIC PARTNERS.

El refresco favorito de los aragoneses:

en envase de vidrio, acompañado de patatas bravas y en una terraza

- El entorno urbano es el lugar elegido por el 73 % de los aragoneses para disfrutar de un refresco, por delante de la playa o el pueblo. Y, por supuesto, en verano (76 %).
- Un 69 % de los encuestados lo tiene claro: las patatas bravas son el perfecto acompañamiento para su refresco, por delante de las croquetas y la tortilla de patata.

- El 87 % de los encuestados se decanta por el envase de vidrio, lo que demuestra la tendencia social hacia la sostenibilidad.
- El 63 % de los aragoneses elige Coca-Cola como su refresco favorito.

¿Dónde y cómo prefieren los aragoneses disfrutar de su refresco favorito?

Según el reciente estudio 'Hábitos de consumo de refrescos en hostelería', elaborado por CS On Research para Coca-Cola Europacific Partners, la ciudad es el mejor lugar para consumir estas bebidas (73 %), preferiblemente en compañía de amigos (69 %) y junto a unas patatas bravas (69 %). Y siempre, en envase de vidrio (87 %). Y es que, si bien las playa y los pueblos son lugares a los que los aragoneses acuden en sus vacaciones y tiempo libre, las urbes se sitúan en el primer puesto a la hora de elegir un lugar para disfrutar de un refresco. Así lo reconoce el 73 % de los encuestados, mientras que los pueblos y las playas solo alcanzan el 35 %.

En barra, en mesa o en terraza... Pero siempre con amigos

Las terrazas se coronan como la ubicación preferida para el 83 % de los aragoneses cuando se trata de disfrutar de un refresco. Y, por supuesto, en verano (76 %) y primavera (21 %).

Teniendo en cuenta que la socialización forma parte de nuestra idiosincrasia, salir a tomar un refresco se convierte en una de las actividades sociales preferidas y, para el 69 % de los encuestados, hacerlo en compañía de amigos es lo ideal. La pareja es la siguiente elección, con un 57 %. Además, la interacción es esencial: a más de ocho de cada diez personas (88 %) les encanta conversar con familiares, amigos o conocidos. Otras actividades donde a los aragoneses les gusta disfrutar de un refresco son el cine (22 %), ir a un concierto (16 %), las competiciones deportivas (14 %), y las discotecas (14 %).

Además, según este research, se suele salir a disfrutar de un refresco un promedio de 1,6 veces a la semana, sobre todo los sábados (45 %), seguido de los viernes (36 %). El lunes es el día menos escogido por los aragoneses, sin apenas elección por parte de la población de la región.

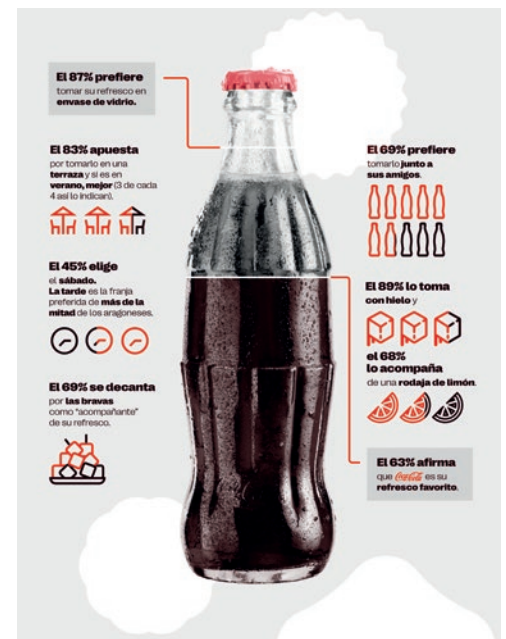
El refresco, mejor con unas 'bravas' y por la tarde

Pero ¿qué sería de un refresco sin un buen acompañamiento? Tapas, aperitivos, raciones, etc. La oferta y variedad de la gastronomía española permiten a los consumidores acompañar su bebida de los mejores bocados. El estudio apunta que las patatas bravas son las indiscutibles reinas acompañando el refresco del 69 % de los encuestados. Aunque las croquetas (42 %), la tortilla de patata (35 %) y el jamón ibérico (26 %) también tienen sus fieles seguidores, no logran desbancar a las patatas bravas del primer puesto.

Respecto a la hora de consumo, el 66 % prefiere la tarde, frente al 18 % que se decanta por la hora del aperitivo y el 8 % que por la cena.

Mejor en vaso ancho, con hielo, rodaja de limón y sin azúcar

En cuanto al modo de consumo, el 71 % de los aragoneses prefiere su refresco en vaso ancho, el 89% con hielo y al 68 % le gusta acompañarlo con rodajas de limón. Por otra parte, el 65 % de los entrevistados prefiere los refrescos sin azúcar, principalmente para reducir el consumo de calorías (34%) y porque son más saludables (26 %). Frente a ello, el 35% prefiere los refrescos con azúcar, como principal causa, por su sabor (28%).



Por último, la marca favorita de los aragoneses es Coca-Cola, refresco elegido por el 47 % de los encuestados.

Apuesta por el vidrio en la hostelería

Los datos de este estudio muestran, además, que el envase de vidrio ofrece una oportunidad de crecimiento a los negocios de hostelería. La exclusividad de este envase para el sector le permite diferenciarse con una oferta más atractiva. En este contexto, Coca-Cola Europacific Partners ha puesto en marcha un plan para potenciar el uso del vidrio en la hostelería. Según Rubén Casado, director de Desarrollo de Negocio de Coca-Cola Europacific Partners, "los resultados de este estudio evidencian algo que veníamos detectando desde hace muchos años: que el vidrio es un envase muy atractivo para el consumidor y aporta un valor diferencial para el sector hostelero. A su diseño reconocible, y al hecho de proveer una mejor experiencia de consumo, se añade que, gracias a sus 25 vidas de media –unos 6 años– estamos ante el envase más sostenible. Esta es la razón por la que nos esforzamos para incrementar la presencia de este envase en el sector de hostelería, ya que estamos seguros de que ofrece ventajas competitivas y de negocio a los establecimientos que disponen de ellos".

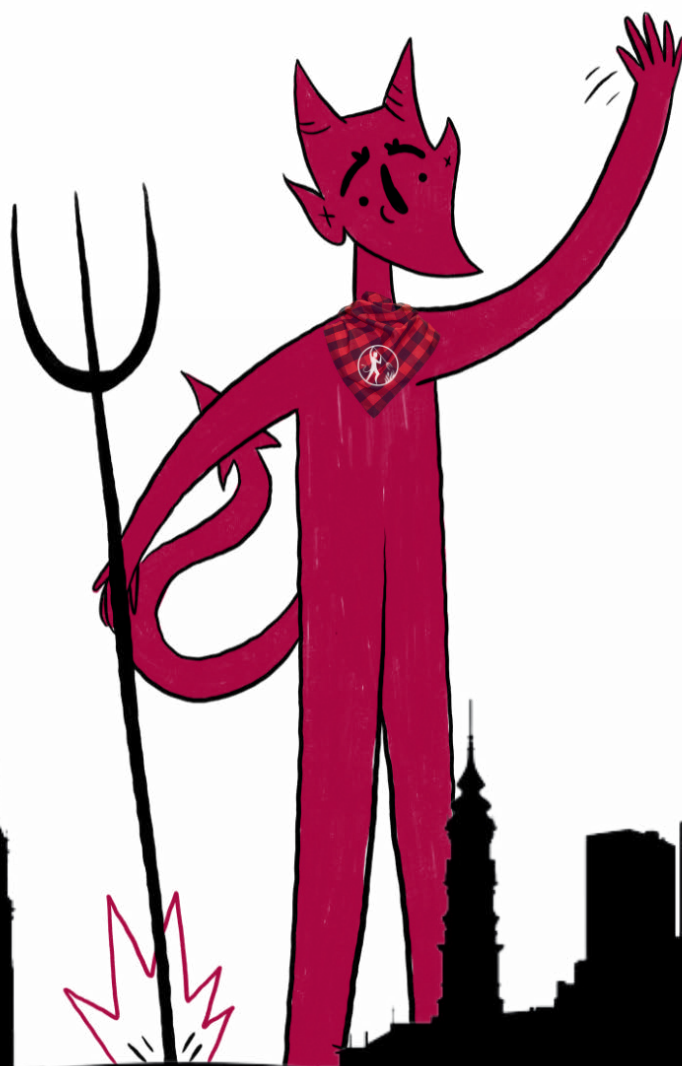
Según el último informe de sostenibilidad de Coca-Cola en España, el 92,7 % del vidrio que produce es retornable. La gestión sostenible de los envases es uno de los principales retos de la compañía, que trabaja para utilizar menos materiales en los procesos productivos, y recoger y reciclar todos los que se utilizan. •



EL TOSTADERO®

ESPRESSO EVOLUTION

Felices fiestas del Pilar



eltostadero.com



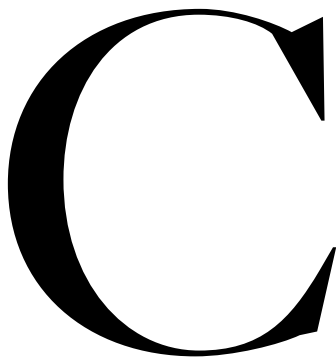
Saboreando la Ciudad

Fiestas del Pilar

En cualquier época, **Zaragoza** destaca por ser una ciudad llena de vida y ambiente, con una agenda cultural y festiva vibrante que se puede disfrutar al aire libre, en calles y plazas emblemáticas rodeadas de un patrimonio histórico incomparable.

PERO, SIN DUDA, SI HAY UN MOMENTO EN EL AÑO EN EL QUE LA CIUDAD BRILLA ESPECIALMENTE ES DURANTE LAS **FIESTAS DEL PILAR**.

DECLARADAS DE **INTERÉS TURÍSTICO INTERNACIONAL**, SON LAS GRANDES FIESTAS DE LA CIUDAD EN LAS QUE TRADICIÓN Y MODERNIDAD SE UNEN PARA MOSTRAR LO MEJOR DE ZARAGOZA.



ada mes de octubre, **Zaragoza** muestra su cara más alegre, imaginativa, colorista y, sobre todo, hace gala de la bien merecida fama de ciudad abierta, acogedora y hospitalaria.

El desfile de peñas y el **Pregón en la Plaza del Pilar** dan comienzo cada año a las fiestas que celebran su acto central el día 12 de octubre con la **Ofrenda de Flores** a la Virgen del Pilar.

Durante diez días, las plazas y calles de la ciudad se convierten en escenarios que acogen más de medio millar de actos culturales y lúdicos para que grandes y pequeños puedan vivir a tope las Fiestas: **teatro, circo, danza y humor, percusión, clowns, mimos, vaquillas**, grandes conciertos en la **Plaza del Pilar** y **mucho más**, junto a un escenario reservado especialmente para mostrar el folklore aragonés.

La **artesanía** se concentra en la Plaza de los Sitios en forma de feria, los **Gigantes y Cabezudos** alegran las calles con sus desfiles y el **Tragachicos** recorre diferentes lugares de la ciudad sirviendo de tobogán a los más pequeños; además vuelven las **ferias** con sus atracciones, luces y tómbolas y el **Espacio Zity** se pone en marcha cada día con la mejor música.

Además, las Fiestas del Pilar son un buen momento para saborear lo mejor de Zaragoza, varias muestras gastronómicas tienen lugar en distintos espacios de la ciudad para dar buena muestra de los productos de la tierra, junto a la amplia y variada oferta de los grandes profesionales de la gastronomía en los restaurantes y bares de la ciudad.



Finalmente, la agenda festiva se completa con la tradición y el folclore aragonés que están representados en estos cuatro actos: el **Rosario de la Aurora**, la **Ofrenda de Flores**, la **Ofrenda de Frutos** y el **Rosario de Cristal**.

Los fuegos artificiales ponen el broche final a las Fiestas del Pilar. Un espectáculo pirotécnico que deja preciosas instantáneas de la Basílica sobre el río Ebro y que ponen el contador a cero para las fiestas del próximo año.

Además de la agenda de las Fiestas del Pilar, son muchos los rincones que no nos podemos perder si visitamos Zaragoza. La **Basílica de El Pilar**, uno de los centros de peregrinación más importante del catolicismo; **La Seo**, la **Aljafería**, los **espacios arqueológicos**, el **Patio de la Infanta**, y, como no, todo el **legado artístico del célebre Goya**. Además, la ciudad moderna se muestra a través de los nuevos iconos como el

espacio **Mobility City**, junto con otros museos tan conocidos como el **Museo Pablo Serrano**, el **Museo Pablo Gargallo**, el **Museo Goya-Colección Ibercaja**, el **Museo de Zaragoza**, el **Alma Mater Museum** o el **Museo del Fuego**.

Te invitamos a venir a Zaragoza y a descubrir su patrimonio y su historia, a disfrutar de su cultura, a saborear su gastronomía y a respirar la calidez y hospitalidad de sus gentes y sus calles, ... **es fácil encontrar un buen motivo para dejarte seducir por Zaragoza y hacer de tu visita un momento inolvidable...** una buena ocasión para ello son las **Fiestas del Pilar**, que este año se celebran **del 5 al 13 de octubre.**•

MÁS INFORMACIÓN

WWW.ZARAGOZATURISMO.ES

TURISMO@ZARAGOZA.ES

WHATSAPP: 606 655 107

TELÉFONO TURÍSTICO: 976 201 200

10 bosques imprescindibles este otoño en Aragón

El apacible clima otoñal invita a salir a caminar y disfrutar de la naturaleza. Las montañas de Aragón visten sus mejores galas con excepcionales paisajes multicolores y nos brindan una preciosa oportunidad de descubrir rincones mágicos.

Los bosques del Pirineo y el Prepirineo oscense, el Sistema Ibérico o los Montes Universales se transforman en una paleta de colores que combina rojos, verdes, amarillos y ocre. Haz una escapada y disfruta de cualquiera de estos 10 bosques aragoneses imprescindibles en otoño:



1. VALLE DE ORDESA

Aún estás a tiempo de contemplar su explosión de color, antes de que lleguen las primeras heladas. En estas fechas, desde Torla puedes acercarte con tu vehículo hasta el aparcamiento de la pradera y comenzar allí la ruta senderista hasta la espectacular cascada de la **Cola de Caballo**.



2. PARQUE NATURAL DEL MONCAYO

La magia que irradian los bosques de hayas de su cara norte te atrapará. Multitud de senderos te permitirán descubrir este escenario único. Los Centros de Interpretación de la Red Natural situados en **Agramonte, Añón de Moncayo y Cal-cena** te informarán de la flora y de la fauna de este monte legendario.

3. PINARES DE RODENO

Los pinos de estos magníficos bosques próximos a **Albarracín** se entremezclan con enebros, jaras, sauces y álamos. Recorre a pie o en bicicleta cualquiera de los numerosos senderos que los atraviesan. La ruta circular que va desde las **Tabernillas** a la **laguna de Bezas** es ideal para que lo descubras.

4. SELVA DE OZA

Este espectacular paraje situado en el **valle de Hecho**, dentro del **Parque Natural de los Valles Occidentales**, es otro entorno natural idóneo para disfrutar del esplendor otoñal. Puedes recorrer el camino que va hasta los meandros de **Aguas Tuertas** atravesando el **valle de Guarrinza**.

5. SELVA DE CONQUES

En **Eriste**, a las puertas del **Parque Natural de Posets Maladeta**, comienza un sendero circular familiar que te conducirá hasta la selva de Conques, uno de los bosques más exuberantes del **valle de Benasque**. Atravesarás avellanos, robles, fresnos, abedules y acebos. También contemplarás unas maravillosas vistas de la **sierra de Chía**.

6. CHOPOS CABECEROS DEL ALTO ALFAMBRA

Los chopos cabeceros son reflejo de la tradición de las poblaciones que salpican las riberas de los **ríos Alfambra, Pancrudo o Jiloca**. Muchos llegan a alcanzar grandes dimensiones y están en las listas de árboles singulares de Aragón. Puedes recorrer un tramo del GR199 'Ruta de los Chopos Cabeceros del Alfambra', como el que va desde **Gúdar** a **Val de Motorritas**.



7. ENTORNO DE SAN JUAN DE LA PEÑA

Un viaje hasta los monasterios de **San Juan de la Peña** no tiene por qué reducirse a la visita de estos emblemáticos monumentos de Aragón. No dejes de recorrer los bosques que los rodean. Desde el **Monasterio Nuevo** adéntrate en la masa boscosa que te conduce hasta el **Balcón de los Pirineos**, un camino de unos 30 minutos perfecto para toda la familia.

8. SIERRA DE GÚDAR

Las pistas y caminos turolenses de la **Sierra de Gúdar** te guiarán por bosques principalmente mediterráneos donde avellanos, álamos temblones, tilos y arces han encontrado su medio de vida. Estas especies arbóreas pueblan los alrededores de **Mosqueruela, Mora de Rubielos, Linares u Olba**, convirtiendo el paisaje en una bella paleta cromática.

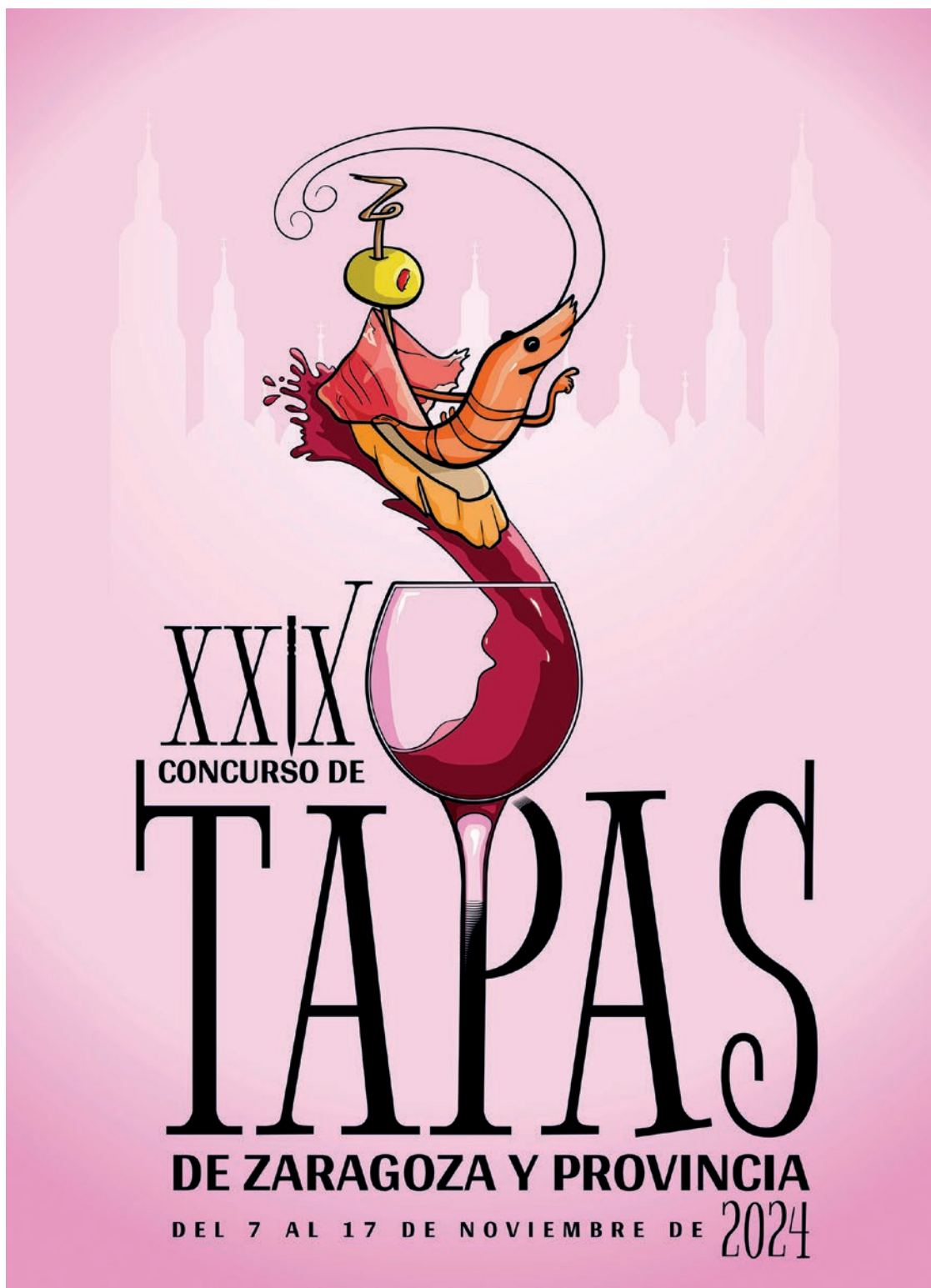
9. HAYEDO DE LUESIA

Los hayedos son casi exclusivos del Pirineo Occidental, por ello el bosque de hayas de la localidad prepirenaica de Luesia es un paraje de gran interés. El Paisaje Protegido de la Sierra de Santo Domingo tiene un microclima especial con características mediterráneas atenuadas por influencias atlánticas.

10. BOSQUE DE LABATI

En el valle pirenaico de **Aragüés del Puerto**, dentro del **Parque Natural de los Valles Occidentales**, se extiende este magnífico bosque donde a pinos silvestres y negros se unen hayas, arces, serbales y avellanos. Entre las bordas de **Labati** y los prados de Lizara merece la pena buscar los caminos y sendas que se adentran en parajes como los **Corralones, Turnolo, Tremuito o Cucuruzuelo**. Puedes hacer la ruta senderista que va desde el **refugio de Lizara** a **Aragüés del Puerto**.•

Cartel de la XXIX Edición del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia



Autor. Maximiliano Ezequiel Cosatti Espindola.

Fechas de Inscripciones

Plazo de inscripción
hasta el 25 de octubre

Cuotas de inscripción

Establecimientos **asociados: 60€**
Establecimientos **no asociados: 150€**

Fechas del Concurso

La **XXIX Edición del Concurso Oficial de Tapas de Zaragoza y Provincia** tendrá lugar del **jueves 7 al domingo 17 de noviembre de 2024**, ambos incluidos.

SEMIFINAL

25, 26 y 27 de noviembre de 2024

FINAL

2 de diciembre de 2024

Modalidades del Concurso

Cada establecimiento podrá presentar un **mínimo de una tapa y un máximo de cinco tapas**, en **cada una de las modalidades del Concurso**

Categorías y Premios

MEJOR TAPA 2024

Primer, segundo y tercer premio

MENCIONES

- **TAPA ORIGINAL**
- **TAPA MEDITERRÁNEA**
- **TAPA ARAGONESA "Aragón Alimentos Nobles"**
- **TAPA ELABORADA CON JAMÓN DE TERUEL D.O.P**
- **BANDERILLA FRÍA CON PALILLO**

Todas premiadas con primer, segundo y tercer premio

RECONOCIMIENTOS

- **TAPA DE LA PROVINCIA** (Primer, segundo y tercer premio)
- **TAPA APTA PARA CELIACOS** (Premio único)
- **TAPA MÁS SOSTENIBLE** (Premio único)
- **POPULARIDAD**
 - Premio a la Tapa más Popular
 - Premio a la mejor barra
 - Premio al mejor servicio

Ninguna tapa podrá optar a más de un premio, pero sí podrá compatibilizar un premio y un reconocimiento.

Logística del Concurso

Cada establecimiento **dispondrá de un cartel identificativo** facilitado por la organización, con el objeto de proporcionar a los clientes y al jurado identificación de la tapa.

Los establecimientos ofertarán una tapa o banderilla y una consumición a un precio de **CUATRO EUROS (4,00 €)**, siendo el precio íntegramente para el establecimiento.

La oferta da derecho a una tapa y una consumición: vino, agua, caña o refresco.

Más información

Horario:

De lunes a jueves de 8:30h a 14:00h y de 16:00h a 19:00h.

Viernes de 8:30h a 14:30h.

Teléfono: **976 21 52 41**

Correo electrónico: **asocabar@cafesybares.com**

Dirección de nuestra Sede Social:

Calle Felipe Sanclemente, 6-8. Zaragoza.

27 Barras de bar en exterior estas Fiestas del Pilar 2024

HASTA LA FECHA, HAN SIDO 27 LOS ESTABLECIMIENTOS QUE HAN SOLICITADO BARRAS A TRAVÉS DE LA ASOCIACIÓN.

COMO DESARROLLO DEL CONVENIO FIRMADO ENTRE LA **ASOCIACIÓN DE CAFÉS Y BARES Y EL DEPARTAMENTO DE CULTURA DEL AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA**, A PARTIR DE ESTE AÑO SE PODRÁ SOLICITAR LA INSTALACIÓN DE MÓDULOS DE BARRA DE BAR EN EL EXTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA LAS FIESTAS DEL PILAR.

Más Información

En la página web Asociación
www.cafesybares.com

En la página web Ayto. de Zaragoza
www.zaragoza.es

Para los que estén interesados en tener una barra exterior en su local los requisitos que exigen son:

1. **Requisito Principal:** solo se autorizarán barras en la fachada y/o emplazamientos inmediatos de aquellos establecimientos que dispongan de una acera de más de cuatro (4) metros de anchura, y tengan licencia de apertura o funcionamiento concedida.
2. **Condiciones Generales:**
 - Las barras deben respetar el uso público de las vías y estar en armonía con las actividades de las fiestas.
 - No se permitirán barras en zonas de calzada, aparcamiento, frente a pasos de peatones o en zonas que afecten la seguridad viaria.
 - Las barras no deben almacenar materiales ni residuos, y no pueden ocupar más de dos (2) metros desde la fachada.
 - Solo se permite la venta de bebidas frías (en vasos no de cristal) y bocadillos fríos bajo vitrina.

3. **Horario:** El de la actividad.
4. **Obligaciones y Prohibiciones:**
 - Las barras deben mantenerse limpias y en condiciones adecuadas. No se permiten máquinas expendedoras ni equipos de música.
 - Las autoridades municipales podrán fiscalizar las instalaciones y, en caso de incumplimiento, ordenar su retirada.

5. Dimensiones y precio:

2024	A través de Asoc. Cafés y Bares		Tramitación Ordinaria	
	Módulo 2m	Por c/ módulo adicional de 2 m	Módulo 2m	Por c/ módulo adicional de 2 m
Fiestas del Pilar	550€	300€	700€	400€

SE TRASPASA

Se traspasa bar en pleno funcionamiento por jubilación.

interesados llamar de 9.00h. a 15.00h al

670 30 17 28

los temas se tratarán en el contacto.



LA CERVEZA PERFECTA

LA ÚNICA
CON LÚPULO
RECIÉN MOLIDO



MÁXIMA
PUNTUACIÓN
WORLD BEER
CHALLENGE '24



PEQUEÑOS CERVECEROS, GRANDES CERVEZAS.

Ambar recomienda un consumo responsable.

Abierto el plazo para la Solicitud de Veladores para el año 2025

LA ASOCIACIÓN DE CAFÉS&BARES DE ZARAGOZA, ABRE ESTE AÑO A PARTIR DEL 16 DE SEPTIEMBRE HASTA EL 18 DE OCTUBRE, LA SOLICITUD DE VELADORES Y SOMBRILLAS A TRAVÉS DEL CONVENIO DE COLABORACIÓN QUE LA ASOCIACIÓN TIENE FIRMADO CON EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ZARAGOZA, DISFRUTANDO CONSECUENTEMENTE DE UNA BONIFICACIÓN EN LA TASA DE INSTALACIÓN DEL 40% SOBRE LA TARIFA ORDINARIA.

En caso de que estuviera interesado en darse de alta en nuestro Convenio, disfrutando en consecuencia de una bonificación en la tasa del 40%, le remitimos adjunta la documentación necesaria que deberá cumplimentar y remitirnos en plazo, a saber:

1. Documento de Solicitud de **Licencia de Ocupación de la Vía Pública con Terraza de Veladores**.
2. Fotocopia de la **Licencia de Apertura** o funcionamiento que habrá de figurar a nombre del solicitante (en su defecto, solicitud de esta).
3. **Plano de distribución acotado** de la terraza que se pretende instalar, elaborado por un técnico competente, en el que se reflejen claramente:
 - **Dimensiones:** anchura de la acera, longitud de fachada del local, etc.
 - **Elementos de mobiliario urbano** existentes en la vía pública, tales como árboles, semáforos, papeleras, farolas, armarios de instalación del servicio público, etc.
 - **Espacios y superficie cuantificada a ocupar** por el conjunto de mesas y sillas, así como por los elementos auxiliares solicitados, en posición de prestación de servicio al usuario, acotando sus dimensiones, perímetro, distancia al bordillo y fachada.
4. **Autorización del local colindante**, en su caso.

5. En el caso de **terrazas de veladores instaladas en terreno privado afecto a uso público**, documento acreditativo de la autorización de la Comunidad de Propietarios o título jurídico que habilite la utilización privativa del espacio.

NOTA: Es imprescindible que la documentación esté firmada, rellena en su totalidad y presentada en plazo.

El trámite se podrá realizar a través de correo electrónico y/o presencialmente en nuestras oficinas, en horario de **Lunes a Jueves, de 08.30 a 14.00h y de 16.00 a 19.00h**, y **viernes de 08.30 a 14.30h**, siendo la fecha límite el **viernes 18 de Octubre a las 14.30h**.

Contacta con la Asociación de Cafés&Bares de Zaragoza

Horario:

De lunes a jueves de 8:30h a 14:00h y de 16:00h a 19:00h.
Viernes de 8:30h a 14:30h.

Teléfono: **976 21 52 41**

Correo electrónico: **asocabar@cafesybares.com**

Sede Social: **Calle Felipe Sanclemente, 6-8. Zaragoza.**





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.

Nuevas Formaciones y muchas más por llegar

TODA NUESTRA INFORMACIÓN SOBRE CURSOS Y BOLSA DE EMPLEO LA ENCONTRARÁS EN LA WEB DE CAFÉS Y BARES Y A TRAVÉS DE LOS ENVÍOS QUE REALIZAMOS VÍA WHATSAPP A NUESTROS ASOCIADOS Y ASOCIADAS

Puedes enviarnos un correo a formacion@cafesybares.com o llamarnos al **876 90 59 29** y cuéntanos qué formación necesitas.

CURSO DE CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS

Objetivo: Diseñar cartas y elaborar menús en función de las distintas variables que se deben tener en cuenta considerando la política de precios y rentabilidad.

Concepto gastronómico, Equilibrio entre platos, Creación de cartas de vinos y menús especiales, Aplicación de una estrategia para la creación de una política de precios

Muchas de nuestras socias y socios han querido formarse para aprender aspectos a tener en cuenta para diseñar la carta y para mejorar en sus negocios.

Formación impartida por **Marta Miguel.**

- **Definir la propuesta gastronómica.** Es básico saber qué platos vamos a ofertar.
- **Alérgenos.** Deben constar de forma clara.
- Relacionarla con el **estilo del local.**
- **Diseño.**
- **Clientela.**
- **Definir material.**
- **Distribución de la información.**
- **Datos del negocio.**



El placer de aprender nuevos conceptos

SLOW FOOD

Mientras el movimiento **Slow Food** promueve la idea de disfrutar la comida de manera consciente y sostenible, el fast food se caracteriza por la rapidez y la accesibilidad.

En términos generales, **slow food** significa el placer de comer despacio y con atención, valorar los productos naturales, su calidad haciendo uso de los sentidos (sobre todo gusto y olfato). El concepto nació, según informa la revista Muy Interesante, en Italia por **Carlo Petrini en 1986**, cuando se inauguró una filial de la cadena de comida rápida McDonald's, en Roma. Pues este hecho causó una gran protesta por un grupo de periodistas contra la comida rápida e industrial.

¿Qué es el concepto **gourmet**?

La palabra es de origen francés y se utiliza para referirse a ciertos platos que destacan de los platos tradicionales. La diferencia radica no solo en el gusto, sino también en la integración de elementos estéticos originales y llamativos.

Además de satisfacer necesidades básicas como la alimentación, los platos tradicionales también se centran en el sabor. No agrega ingredientes exóticos o de alta calidad. No se atreve a dar más detalles sobre la experiencia visual llamativa o distintiva.

CURSO DE COCINA PARA CELÍACOS PARA TRABAJADORES DEL SECTOR

Objetivo: Conocer los 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 colaboración con la empresa especializada **Dr. Schär**, afincada en Alagón.

Formación impartida por

- **Manuel Barranco** (Chef Manolito)
- **María Delgado**, Key Account Manager Food Service



FORMACIÓN TÉCNICA: EN EL AULA PROYECTANDO VIDEOS

- Potencial de los productos sin gluten
- ¿Qué es la celiacía?
- ¿Qué es el gluten?
- ¿Cómo reconocer productos sin gluten?
- Productos sin gluten
- Contaminación cruzada

FORMACIÓN PRÁCTICA EN NUESTRAS COCINAS CON PRODUCTOS DE DR SCHÄR.

- **Línea profesional Schär Sin Gluten:** productos exclusivos para Horeca: Harinas, pan rallado, pastas.
- **Panes Schär Sin Gluten:** Presentamos distintos tipos de panes sin gluten Schär: En congelado con film protector para evitar la contaminación cruzada, panes pre cortados sin necesidad de horno, sustitutos del pan, y especialidades de pan para hacer; tostas, pizzas, bocadillos o paninis, wraps etc
- **5a Gama Schär Sin Gluten:** Chicken fingers, mini pizzas, etc

La clave para sobresalir por encima del resto de establecimientos hosteleros está en diferenciarse a través de un **servicio de calidad, único y excelente**. Y, ¿cómo se consigue? Muy fácil: por medio de la **formación continua y permanente del personal de tu restaurante**, esta formación la puedes encontrar en el **Centro de Formación de Cafés y Bares "Saber de Hostelería"**.



FIESTAS DEL
PILAR

ZARAGOZA, DEL 5 AL 13
DE OCTUBRE DE 2024



Deposito legal: 7/1007-2024

#PILAR24
fiestasdelpilar.com

**¿Quieres conocer todas las noticias,
información y el programa de las
Fiestas del Pilar 2024?**

ESCANEA ESTE CÓDIGO QR



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.



Cafés y Bares
ZARAGOZA Y PROVINCIA



CAFESYBARES.COM

¡BIENVENIDOS A NUESTROS NUEVOS SOCIOS!

RESTAURANTE MORROFINO

CALLE PABLO CASALS
EDIFICIO VÉRTICE, Nº 2 - 4.

BAR DALLAS

CALLE EDUARDO DATO, Nº 7.

BAR - CAFÉ COPACABANA

CALLE ELOY MARTÍNEZ, Nº 7.

BAR BELAMA RINCÓN DE FABIOLA

CALLE REINA FABIOLA, Nº 10.

BAR VARELA

AVENIDA GOYA, Nº 64.

RESTAURANTE PÁJAROS EN LA CABEZA

AVENIDA JUAN PABLO II, Nº 42 - 44.

DISTRITO 37

CALLE AZOQUE, Nº 37

BAR CHILLI PEPPERS

PLAZA SAN LAMBERTO, Nº 13

BAR - CAFETERÍA BAÚL DE LOS RECUERDOS

CALLE EMMELINE PANKHURST, Nº 8

Firma del Convenio entre la Asociación de Cafés & Bares de Zaragoza y Provincia y la Asociación de Trabajadores Autónomos (ATA Aragón)

El pasado 18 de septiembre de 2024 se firmó un acuerdo de colaboración entre la **Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y Provincia** un Acuerdo de colaboración entre nuestra Asociación y la **Asociación de Trabajadores Autónomos (ATA ARAGÓN)**, con el objetivo de contribuir a una mejora en la defensa y representación de los derechos de los profesionales autónomos en el ámbito de la provincia de Zaragoza, promover proyectos, jornadas y acciones formativas conjuntas, y poner en común los servicios prestados por ambas organizaciones a sus respectivos socios.



A la firma del Convenio asistieron, por parte de la Asociación de Trabajadores Autónomos: **D. JOSÉ LUIS PEREA (Secretario General de la Federación Nacional de Trabajadores Autónomos)**; y **D. JORGE SERRANO (Presidente ATA - ARAGÓN)**; por parte de la Asociación Profesional de Empresarios de Cafés y Bares: **D. JOSÉ MARÍA MARTELES (Presidente)**; y **D. DAVID SARIÑENA (Tesorero)**



Aragón,

EL REINO
DE LOS SUEÑOS



FIESTAS DEL PILAR

ZARAGOZA, DEL 5 AL 15
DE OCTUBRE DE 2024



Depósito Legal F 4037-2024

#PILAR24

fiestasdelpilar.com

Patrocina



Puerto Venecia



Organiza

