

JACETANIA

Nº 11 • verano - 2014

AHORA

Revista de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

Bienvenidos al paraíso

Viajes con cara y ojos

El sector inmobiliario empieza a moverse

Comercios con historia: Comercio Cabana

INFORME: Camicerías

B Sabadell

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de su negocio. Otra es hacerlo:

Cuenta Expansión Negocios PRO.

Una cuenta que pone a su alcance financiación a la medida de su negocio.

10% + **0** + **Gratis** + **TPV**
de su cuota. Hasta un máximo de 100 euros anuales por cuenta, con la cuota domiciliada. comisiones de administración y mantenimiento*. la tarjeta de crédito y de débito por titular y autorizado. en condiciones preferentes.

Y muchas más ventajas. No en vano, la **Cuenta Expansión Negocios PRO** es la cuenta pensada para que despachos profesionales, autónomos, comercios y pequeñas empresas se hagan grandes.

Llámanos al **902 383 666**, identifíquese como miembro de su colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

Las excelentes condiciones arriba mencionadas de la Cuenta Expansión Negocios PRO se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato. Actualmente, como mínimo se debe cumplir uno de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de erración de mínima, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. Estos requisitos son de cumplimiento mensual: si al tener mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios PRO pasará a ser una cuenta relación.
* TAE 0%

bancosabadell.com

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

Captura el código QR y conoce nuestra news 'Professional Informa'



A partir de 2014, Comisiones variables en función de la evolución del mercado. Sujeto de aplicación las que estén en vigor en el momento de la formalización.

PRÓXIMA CONSTRUCCIÓN DE VIVIENDAS A LA CARTA

¡Se lo imagina!!

Nos adaptamos a sus necesidades. Viviendas personalizables y a precio de coste en la Av. de Francia. Llámenos e infórmese.

¡ OPORTUNIDAD!! a precio de coste



Venta o alquiler con opción a compra

Pisos nuevos totalmente equipados en pleno centro.

Local comercial y oficinas

Araujo Rial Construcciones S.L.U.

CONFÍE SU PROYECTO A LOS MEJORES

638 56 30 54

www.dismare.es

DISMARE
LA BARRERA DE LAS ROZAS

Editorial

El contador que no para



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Ciclogénesis

REDACCIÓN:
Pirineum / 974 355 386
info@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Lerigraf

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: L-1779-08

Si quieres insertar publicidad
en este periódico
ERRECE estudio / 974 356 022
rcjestudio@telefonica.net

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo

Los ciudadanos de Jaca, sentados en el asiento de atrás de un taxi imaginario, vemos nerviosos como el contador (o taxímetro) sigue sumando. Mientras el taxista lee el periódico, fuera discuten dos conocidos que no se deciden a entrar en el vehículo. La paciencia de los viajeros empieza a agotarse. El taxista es el Instituto Aragonés del Agua, y los que discuten son el Gobierno de Aragón y el Ayuntamiento de Jaca.

El viaje ha sido largo; comenzó con la construcción de una depuradora –antes de que se creara el Instituto Aragonés del Agua (IAA)- que costó 8 millones de euros y que es de titularidad municipal pero cuya conservación y mantenimiento está cedida al IAA. Dicho Instituto reconoce que las tarifas que calcula por domicilio, comercio o local, sea o no negocio, no se ajustan a la realidad y se “redondean” y se “infla” como un método de presión a los ayuntamientos incumplidores para que se instalen los contadores y el cobro pueda ser proporcional al gasto. **¿Tan difícil es ajustar las tarifas al gasto real?** o simplemente no interesa.

La razón del antes canon y ahora impuesto es la del mantenimiento de la depuradora, una instalación –el taxi- que supone un coste de 0,5 millones de euros este último año. Lo que ha recaudado el IAA en Jaca en el mismo periodo, según sus propias cifras, son 2,5 millones de euros y desde que inició su cobro en el año 2002 son más de 17 millones de euros. Aunque en ACOMSEJA no somos matemáticos, nos da la sensación de que los ciudadanos de Jaca no solo hemos pagado ya la depuradora, sino que aún sobra un pico para su coste anual y esa labor solidaria que el IAA esgrime deben asumir los ayuntamientos medianos para ayudar a sufragar las instalaciones de los pequeños, que no podrían por sí mismos afrontar la cuestión. Subrayamos lo de medianos porque el único ayuntamiento grande de la comunidad autónoma, el de Zaragoza, no entra en este capítulo de solidaridad. Al haber seguido un proceso particular, resulta que hasta 2016 está exento de pago. Según los datos que ofrecieron los responsables del IAA en una reunión mantenida el día 11 de junio en Jaca, con los contadores instalados la recaudación bajaría a 1,5 millones de euros anuales. (2,5-1,5 = 1 millón anual de diferencia). El taxista sigue leyendo. Probablemente hasta tenga el periódico al revés, como esos espías de pacotilla.

El llamado método de presión no parece ejercer de tal en el Ayuntamiento de Jaca, que hace de Don Tancredo y le pasa la bola a sus contribuyentes, que no son paganos por falta de religiosidad, sino paganos porque acaban pagando la impericia de sus gobernantes, los de aquí y los de allá. Los de allá porque saben que si el céntimo sanitario se declaró inconstitucional y la Unión Europea obligó a suprimirlo y a devolverlo, en este caso la vulneración de los derechos constitucionales de los ciudadanos de Jaca –y de otros lugares- no es un asunto de céntimos, sino de miles de euros en muchos casos particulares. La cantidad que recogen los presupuestos municipales de 2014 recién aprobados para la instalación de contadores es de 90.000€, un dinero que ni siquiera se aproxima a los 400.000€ que se estima puede costar toda la red. ¿Otro año perdido? Vayan sumando.

ACOMSEJA inició esta reclamación o reivindicación por el lado más flagrante del asunto, que era el sector de hostelería, con negocios que recibían cargos de 2.000, 6.000 y hasta 8.000 euros por consumo de agua. Este apartado está parcialmente solucionado con la instalación particular y de motu proprio que ha hecho los cargos más proporcionales, aunque todavía no estrictamente. Pero es que los comercios, los pisos o los locales siguen pagando abusivamente por un servicio que no reciben.

Lo que más sorprende, sin embargo, es que el propio IAA tenga una estimación aproximada de lo que dejará de ingresar cuando la red de contadores esté instalada y no la aplique o trate de ajustarla. Pero si lo saben, ¿porqué no tratan de acomodar una y otra estimación? ¿Cuál es el argumento? ¿Que es un método de presión? Entonces, ¿cuál debería ser nuestro método de presión?

Seguimos esperando. La puerta está abierta. ¿Quieren entrar ustedes de una vez?

José Juan Prado Ladomega
Presidente de ACOMSEJA

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA
www.acomseja.com

Contacta con nosotros

Nos encontrarás en c/ Echegaray 13, 2ª planta (Casino de Jaca)
974 99 52 73 / 638 223 333 • gerencia@acomseja.com
Horario de atención al público de lunes a viernes de 10:30 a 11:30 hs.

Bienvenidos al paraíso

(Welcome, Bienvenue, Ongi etorri, Benvinguts...)

La comarca de La Jacetania es un paraíso natural que ofrece múltiples posibilidades a sus vecinos y visitantes para disfrutar al aire libre. Montes, barrancos, ríos, senderos o pistas que nos permiten realizar actividades deportivas, admirando nuestros sorprendentes paisajes y disfrutando de un rico entorno natural que es uno de los principales reclamos turísticos de nuestra comarca.

El verano es una época ideal para descubrir esos rincones naturales a los que en invierno no se puede llegar o resulta complicado hacerlo. Espacios en los que podemos practicar todo tipo de actividades, desde senderismo y trekking, por rutas GR y PR, hasta escalada, vías ferrata, ascensiones, descenso de barrancos o rutas a caballo, en BTT y de nordic-walking. Un amplio abanico de posibilidades que demuestran el gran potencial que la Jacetania tiene en el turismo de naturaleza, montaña y aire libre.

Nuestros asociados proveedores de actividades de montaña y aire libre aseguran que la Jacetania es "un diamante en turismo de montaña y naturaleza", señala Alfredo Encinas de Pirineo Sur, la empresa de guías de montaña en la que también se integra Seinatur, centrada en estructuras de montaña. Aunque en su opinión se trate de un diamante aún sin pulir: "Aquí se vende más el tema cultural y patrimonial, que también hay que promocionarlo, que la montaña y el aire libre; aún nos queda mucho por hacer".

Tanto Pablo Carril, de Pirineo Extrem, como Dámaso Palacín, de Ciclo Génesis, comentan que la época de mayor trabajo para este sector dedicado al aire libre es, sin ningún tipo de dudas, el verano. "Algunos fines de semana de primavera también se funciona bien, pero la mayor demanda es en verano", indican.

Zonas y posibilidades

Pirineo Sur ofrece en verano dos tipos de actividades: "Las acuáticas, el rafting y descenso de barrancos; y las terrestres, senderismo interpretativo, ascensiones a picos de 2.000 y 3.000 metros, escalada y rutas de alta montaña". Las más demandadas son, por orden de preferencia, los barrancos, "porque es una de las actividades que no requiere especialización para hacerla", y las ascensiones a picos, seguida por el rafting. Esta última actividad no se realiza en nuestra comarca, se desarrolla principalmente en Murillo de Gállego, pero La Jacetania es una buena base o punto de partida para poder acercarse al Reino de los Mallos, lo que amplía las posibilidades de nuestra comarca.

Con esas propuestas los espacios que más se frecuentan son los valles de Canfranc y Hecho, además del vecino valle de Tena: "Son los lugares donde están los barrancos más solicitados por los clientes y los que más se adecúan a sus condiciones, Boca del

Infierno, Gorgol, Aguaré... ". Pero también son los valles que acogen los principales picos que Pirineo Sur ascienden: "La mayoría de los tresmiles están en el valle de Tena, pero en aquí frecuentamos mucho el Aspe y el Bisaurín".

Pirineo Extrem ofrece actividades más centradas en el montañismo: "Ascensiones a tresmiles, escalada en roca, trekking y escalada en crestas". Un catálogo de propuestas que le hace centrarse más en el territorio del valle de Tena y Ordesa. "En ascensiones vamos mucho a Panticosa, Góriz y el Aneto, que es donde están los tresmiles, y los trekkings más demandados son las fajas de Ordesa". Pero, como apunta Pablo Carril, "esto no quiere decir que la Jacetania esté limitada para el disfrute de las actividades de aire libre, ni mucho menos; pero sí que es verdad que para estas propuestas

más específicas queda un poco reducida". En el territorio comarcal, Pirineo Extrem frecuenta, especialmente, la zona baja de Candanchú y el Aspe, "para ascensiones, trekking y escalada en crestas".

Amplio mercado en montaña

Ambos indican que los clientes no responden a un perfil específico. "Los hay de todo tipo, desde gente con experiencia hasta amigos que vienen a probar por primera vez". El de Pirineo Sur apunta que, en su caso, los demandantes de actividades acuáticas suelen ser más jóvenes y activos que los de monte. "Los primeros rondan entre los 25 y 40 años, y los segundos entre los 45 y los 60, y tienen algo más de poder adquisitivo y disponibilidad de tiempo".

El de Pirineo Extrem, que trabaja con grupos pequeños, de entre dos y tres personas, y de edades





comprendidas entre los 30 y 50 años, añade además que el perfil "es muy amplio, desde los que van por primera vez a un 3.000 y no tienen porqué dominar las técnicas, hasta los que tienen conocimientos pero, por seguridad, prefieren salir con un guía".
Territorio BTT

Pero la Jacetania ofrece muchas más posibilidades. Dámaso Palacín y Abraham Bartolomé, de Ciclo Génesis, señalan que desde que abrieron hace un año este establecimiento dedicado al alquiler y servicios de la BTT la demanda ha ido en aumento. "El año pasado funcionamos muy bien en el mes de agosto y esta pasada Semana Santa, como ha hecho bueno, también; además, como cada vez más gente de fuera nos conoce, ahora tenemos más demanda los fines de semana de primavera y verano".



goyo.com • www.deportesgoyo.com • www.deportesgoyo.com • www.dep

DEPORTES GOYO

Av. Juan XXIII, 17 - 22700 Jaca - Tel./Fax: 974 360 413
Facebook/deportesgoyociclismoesquidefondo
www.deportesgoyo.com

Acumula y canjea descuentos con tus compras en la tarjeta de fidelidad ACOMSEJA



Dámaso comenta que es una clientela muy amplia: "Familias que se dan vueltas con los hijos por Jaca, en el Paseo de Invierno, el de la Cantero o el Camino de Santiago; y los que andan habitualmente, que van por pistas y requieren algo más técnico". Las posibilidades que ofrece La Jacetania para la BTT son muchas y amplias, pero los de Ciclo Génesis ven un problema: "No hay nada marcado para BTT y la gente pregunta mucho". Ellos dan indicaciones y en el blog que tienen publican propuestas de rutas que la gente consulta, pero "si hubiera algo marcado sería mejor para todos, los clientes irían más seguros y se perderían menos, y para nosotros sería más fácil recomendarles recorridos".

La Jacetania tiene un gran potencial para convertirse en un territorio de referencia de BTT. La diversidad de caminos y rutas y los distintos niveles técnicos, la belleza de los paisajes, la posibilidad de enlazar distintos itinerarios... Además, "sería sencillo recuperar caminos y senderos que ya no se emplean, algunos solo requieren ser desbrozados", apunta Dámaso Palacín. Pero a fecha de hoy la Jacetania es la única comarca del Pirineo aragonés que carece de un Centro BTT que centralice todos los recorridos y los servicios que para las bicicletas hay en el territorio, tal y como sucede en Alto Gállego, Sobrarbe y Ribagorza.

Entre las principales recomendaciones que hacen los de ciclo Génesis a sus clientes se encuentran el Camino de Santiago, la zona de La Garcipollera, Grosín, Borau, pero también destacan por las posibilidades que ofrecen Hecho y Ansó, el entorno de San Juan de la Peña, Villanúa – municipio en el que hay rutas

marcadas y señalizadas, aunque son de cierto nivel técnico- o las estaciones de esquí. Cabe recordar que en verano en Astún existe la posibilidad de subir en telesilla a Los Lagos. La estación ofrece un bono especial para BTTs, que da derecho a realizar varias subidas en telesilla en el mismo día con la BTT.

Hípica

La Jacetania también es un territorio ideal para la práctica de la hípica y la equitación. Janin Camps,

de Pirineo Ecuestre, señala que "la Jacetania es un entorno maravilloso para el turismo ecuestre". La diversidad de caminos y zonas para recorrer y los impresionantes paisajes, además de la tranquilidad, son dos de los puntos fuertes de nuestro territorio. Pirineo Ecuestre es un centro de entrenamiento y una escuela de equitación que cada verano reciben la visita de más de 300 niños de entre 8 y 18 años de todo el mundo (Canadá, Francia, Estados Unidos, Hong-Kong, Líbano, Rusia, Qatar, Noruega, Tur-



Bar Restaurante Casa Pio *En el Camino de Santiago*

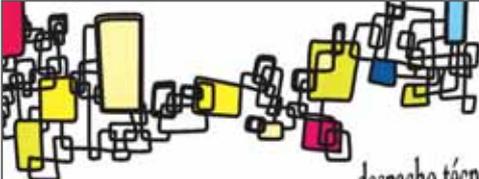


CASA LA ENGLATA
Iniciativa Rural



CASTIELLO DE JACA
Plaza - Pírcina

CASTIELLO DE JACA
C/ La Fuente, 11
Ctra de Francia, 8 • T.: 974 350 027 T.: 627 031 828 / 605 922 694



despacho técnico inmobiliario

EXPERTOS INMOBILIARIOS

Ramón y Cajal, 10 • 22700 JACA
Tfno. 974 360 384 • Fax 974 355 990
C.e.: info@jacasa.es
www.jacasa.es

quía...) en los campamentos de verano que organizan. "Son campamentos hípicas y lingüísticos, en el que los niños se quedan internos, una o dos semanas, algunos todo un mes, en el que disfrutan un montón del entorno que tenemos", apunta Janin. "La pena es que, aunque haya padres que confían en nosotros para enviarnos a sus hijos desde todos esos lugares mundo, aquí nadie se entera de lo que sucede cada verano; luego cualquier campeonato, aunque no sea tan internacional, tiene mucho más apoyo", lamenta Gaizka Etxegarai.

Al margen de esta actividad, Pirineo Ecuestre también ofrece cursos, de saltos, de doma, de cross, de monta western y trabajo con ganado, y por supuesto, rutas a caballo, "por la comarca, por otros destinos o transpirenaicas", señalan. Pero, como en las BTTs, "no hay rutas ecuestres señalizadas". Algo que sería importante para promover el sector ya que los caballos no pueden transitar por cualquier sendero. "La principal condición es que haya puntos de agua". Aunque según señalan Janin y Gaizka, "se está trabajando en ello, así que esperamos que dentro de poco se haya solucionado".

Otros retos

Nuestros asociados apuntan otros retos que La Jacetania debería tener en cuenta para potenciar más las propuestas que ofrece para disfrutar del aire libre. Dámaso apunta que "si hubiera más recorridos marcados para BTT podría convertirse también en un aliciente de invierno, para cuando las estaciones no están abiertas y la gente no sabe qué hacer".

Para los guías de montaña el principal obstáculo es la falta de una oficina que centralice toda la información: "No solo los partes meteorológicos y nivológicos y las alertas, también que centralice todas las rutas, los servicios de guías, los profesionales, los cursos y actividades... En países como Suiza, Austria o Francia, que viven integrados totalmente en la montaña, tiene ese tipo de centros".

Por el contrario aquí, aunque A Lurte ha comenzado a centralizar la información especialmente en los meses de invierno, se carece de ese tipo de servicio. "Tenemos que darnos cuenta que la gente viene a Jaca por el entorno tan maravilloso que tenemos, primero van al monte y disfrutan de la naturaleza y cuando han acabado la actividad es cuando disfrutan de la cultura, el patrimonio y la gastronomía".



RUTAS

De BTT: Jaca-ermita de Iguácel-Jaca (recomendada por Ciclo Génesis)

Tomar el Camino de Santiago en la salida norte de Jaca (Banco de la Salud) hasta Castiello de Jaca, tomar carretera de La Garcipollera, pasando por Bescós y dejando el desvío a Villanovilla a mano derecha, para seguir hasta la ermita de Iguácel. El regreso se realiza por el mismo itinerario. Terreno: pista y carretera. Duración (ida y vuelta): 2 horas y 30 minutos (aprox.).

Senderismo: Pico Grosin

Desde el puente de las Grajas (a 1,5 Km. de la salida norte de Jaca), seguiremos la pista hasta el depósito de agua, desde donde comenzaremos a ascender por un bosque de pino hasta la zona de pasto denominada Paco Serés. Continuaremos por la pista que asciende por la falda del monte Santa Eugenia hasta el siguiente collado, desde donde se ve Grosin al norte. Desde este punto parte una senda muy marcada que lleva hasta la cima del Grosin y las ruinas de su antiguo castillo. El regreso se realiza por el mismo camino. Desnivel: 400 m. Duración: 2 horas y 30 minutos (aprox.).

En la Selva
de Oza

JUEGOS Y
TIROLINAS
EN LOS ARBOLES

7 CIRCUITOS · 28 TIROLINAS
LINEA DE VIDA CONTINUA SIN MOSQUETONES

**GUÍAS DE MONTAÑA
Y BARRANCOS**

Este verano ¡plánzate!
Barranco + Parque Aventura
48€

Ctra. de Oza · Echo
974 375 421
606 368 481
www.valdechoactiva.com

Listado de empresas

Pirineo Sur. Guías de Montaña
Av. Oroel, 6
Tlf: 620 931 782
www.pirineosur.es / info@pirineosur.es

Pirineo Extrem. Guías de Montaña
C/ Carmen, 10
Tlf: 974 362 217
www.pirineoextrem.es
info@pirineoextrem.es

Ciclo Génesis
Alquiler y Servicios para Bicicleta
Pza. Ciudad de Elche, local 6
Tlf: 679 909 296
info@ciclogenesis.es

Pirineo Ecuestre. Hípica y Equitación
Ctra. N-330 s/n. Hotel Charlé Jaca
Tlf: 974 360 044
www.pirineoecuestre.com
info@pirineoecuestre.es

Noticias: Lo que viene

Día del comercio en la calle

El 23 de agosto se celebrará el Día del comercio en la calle. Una jornada en la que los asociados sacarán sus productos a las calles del casco antiguo con precios rebajados e interesantes propuestas. No solo participarán los vendedores del casco histórico. Los establecimientos de los barrios periféricos también tendrán su espacio para participar en una actividad que busca dinamizar la actividad comercial en un momento clave para la ciudad, ofreciendo buenas ofertas en productos de calidad, y, a la vez, ayudando a los comerciantes a dar salida al stock de temporada.



Tiempo de Setas

La llegada del otoño significa el inicio de la campaña micológica en el Pirineo. Por ello, ACOMSEJA, en colaboración con el Grupo Micológico ACOMSEJA, organiza la Feria de Setas, que incluye las jornadas micológicas y el Congreso Pirenaico de micología, para dar a conocer las posibilidades que en este aspecto tiene nuestro territorio. Este año será la IV Feria, pero serán las decimoquintas jornadas y el quinto congreso, y se celebrará del 11 al 13 de octubre.

La sede de la actividad será nuevamente el Palacio de Congresos, donde se podrá observar una exposición sobre "Setas en vino", se instalará el Mercado de las setas y de productos derivados y se podrán escuchar las ponencias y charlas de los micólogos invitados. También se organizarán salidas al monte para recopilar setas, habrá un curso de cocina con setas y demostraciones de microscopía micológica y caza de trufa con perros, el tradicional concurso fotográfico y actividades para los más pequeños. Se ofrecerá una degustación de migas con usones y de trufa y habrá tapas y sugerencias micológicas en los establecimientos de la ciudad.



Acomseja VERANO 2014

Al realizar tus compras
participa en el sorteo de 2000 €

(4 Premios de 500 €)

La campaña de verano de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) tendrá lugar este año del 15 de junio al 15 de septiembre. Se sortearán un total de 2.000 euros, repartidos en cuatro premios de 500 euros, entre todos los que hayan comprado en los establecimientos de la asociación en las fechas señaladas. El objetivo de la campaña es contribuir a incrementar las compras en los comercios de ACOMSEJA y fidelizar a los clientes en momentos también de alta afluencia, como son los meses de verano.

Jaca
Centro Comercial Abierto
en el Pirineo



RESERVAS Y TRANSPORTE GRATUITO

COME Y SAL DE FIESTA
EN UN MISMO LUGAR

Los Alegre
BARBACOA / PROYECTOR

MÚSICA EN DIRECTO
EVENTOS / FIESTAS PRIVADAS
BARBACOA / PROYECTOR

C/ ÚNICA S/N MARTILLUÉ
T: 647118978 / 650586354

UN NUEVO CONCEPTO DE OCIO

Noticias: Lo que viene

Las tapas llegarán después del Pilar



El concurso de tapas y cazoletas del Pirineo Aragonés, "Este finde tapas", será la actividad central del otoño. La VIII edición del populoso certamen gastronómico se celebrará del 13 al 19 de octubre ofreciendo más de un centenar de propuestas, entre tapas, cazoletas y tapa-postre, una de las secciones que más ha crecido en las últimas ediciones. El concurso reunirá a establecimientos de Jaca y el

valle del Aragón, destino que se volverá a visitar con la organización del tren y el autobús de las tapas. Todos ellos lucharán por hacerse con uno de los premios que se ofrecerán en la actual edición. El certamen volverá a ser una excelente oportunidad para demostrar la creatividad y el buen hacer de los restauradores jacetanos, no solo en la elaboración, también en presentación y servicio. El listón de las

anteriores ediciones está muy alto, por lo que los restauradores deberán dar lo máximo para captar la atención de un público cada vez más numeroso. En la edición del año pasado se consumieron un 45% más de tapas y cazoletas que en 2012, logrando alcanzar las 88.705 tapas en siete días y recaudando, entre todos los hosteleros participantes, 200.000 euros.

IV Gala de ACOMSEJA

El año terminará con la IV Gala de ACOMSEJA. Un entrañable acto que tiene el doble objetivo de reunir a los asociados para despedir juntos el año, pero también para reconocer y homenajear a aquellos comerciantes y empresarios que han dedicado toda su vida a la actividad comercial, y que aún continúan con la misma ilusión que cuando comenzaron, contribuyendo a enriquecer y dar categoría al tejido empresarial de la ciudad, a pesar de su edad.

La Gala de fin de año es un emotivo y modesto acto con el que ACOMSEJA busca la confraternización de sus integrantes, con una noche cargada de emoción y recuerdos, en la que no falta el buen ambiente y el sorteo de regalos cedidos por los asociados.





Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA

Suñnas... Lotcrías **José Luis**

OBISPO, 1 JACA T 974 363 705

Bondidier.com

Dirección: Plaza 1º F-13, Area
Industria 519, 220 500
Email: info@bondidier.com
Website: bondidier.com

 <p style="font-size: 8px;">Diseño de Actividades Diseño de Campañas Ecommerce Soluciones Personalizadas Control de Calidad Gestión Integral</p>	 <p style="font-size: 8px;">Maquetación Diseño Gráfico Diseño Web SEO SEM</p>	 <p style="font-size: 8px;">Redes Sociales Posicionamiento Web Análisis de Contenido Estudio Estadístico Análisis de su Web</p>
---	--	--

Noticias: Lo que ya pasó

Me enamoro de febrero

Durante el mes de febrero, ACOMSEJA organizó la campaña "Me enamoro de febrero", para incentivar las compras en los establecimientos asociados. La agrupación quiso premiar a tres de los clientes que entre el 1 y el 28 de febrero realizaron sus compras en estos comercios, sorteando tres premios de 100 euros para gastarlos en establecimientos de ACOMSEJA. Los ganadores fueron Margarita Rigo, con un ticket de Supermercados y Cash&Carry Altoaragón, Esther Anaya, con uno de Alfonso Moreno, y Marta Olozarre, que tenía un recibo de Frutería Aladina.



Remate final de invierno

El buen funcionamiento del día del comercio en la calle ha animado a organizar también un "remate final de invierno". La propuesta tuvo lugar el 28 de febrero, y los días 1 y 3 de marzo, pero las inclemencias meteorológicas que se registraron animaron a alargar la iniciativa al fin de semana del 8 y 9 de marzo. Durante esos días, los comerciantes ofrecieron rebajas, ofertas y precios especiales en sus productos de invierno para dar salida a ese stock y poder ofrecer grandes oportunidades a los clientes justo al final de la campaña invernal.



Jornadas de la Trufa en la Jacetania y concurso de Gin Tonics

Durante el mes de marzo, ACOMSEJA organizó una nueva propuesta, las Jornadas de la Trufa de la Jacetania. Con el objetivo de acercar y dar a conocer este hongo, que también se cultiva en nuestra comarca, la asociación organizó un amplio programa que incluyó la celebración de charlas y talleres abiertos al público. Para mostrar la versatilidad de la trufa, los restaurantes y bares ofrecieron menús y sugerencias elaboradas con este hongo. Las actividades tuvieron muy buena acogida entre el público y la asociación se muestra satisfecha con esta primera experiencia.

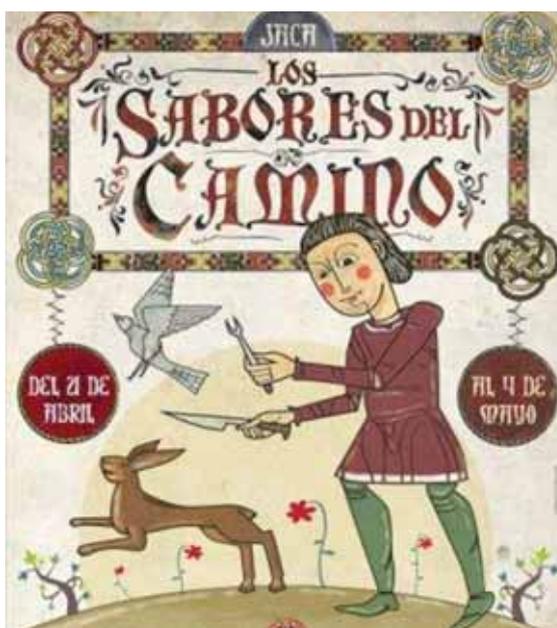
Junto con las jornadas tuvo lugar el III Concurso de Gin Tonic de La Jacetania, que reunió a 9 establecimientos. El ganador fue el combinado presentado por el Rincón de la Catedral, seguido por la propuesta de El Café y, como tercero quedó la Dama Blanca. Durante esa semana, los participantes sirvieron casi 1.300 Gin Tonics.



II Jornadas Sabores del Camino

Por segundo año consecutivo, ACOMSEJA, junto con la Concejalía de Cultura y otras asociaciones de la ciudad, organizaron las Jornadas Camino de Mayo, en las que se inscriben las II Jornadas Sabores del Camino que desarrolla la asociación. Se trata de una cita gastronómico-cultural que quiere promocionar el Camino de Santiago y la Fiesta del Primer Viernes de Mayo. Para ello, y siguiendo el modelo del año pasado, se organizó, del 21 de marzo al 4 de mayo, el recorrido gastronómico que nos lleva por las provincias del Camino francés que lleva a Santiago de Compostela pero sin salir de Jaca.

La segunda edición ha contado también con una buena participación -la asociación se muestra satisfecha-, siendo uno de los actos más seguidos la Fiesta Celta que tuvo lugar el 4 de mayo en la plaza Biscós. En esta ocasión el tiempo respetó la celebración y el público respondió satisfactoriamente a la invitación. La música de los Gaiters de Chaca y de Pinta de Irlandés puso la ambientación a la degustación de jamón al espedo con la que se cerraron estas II Jornadas Sabores del Camino.



Noticias

Los libros toman la calle



Parada de la librería Dante

El próximo mes de agosto, en torno al fin de semana de la festividad de la Virgen (día 15) Jaca celebrará una nueva edición de su Feria del Libro. Una gran ocasión para conocer y hacerse con las últimas novedades editoriales, pero también para saber un poco más de las librerías de nuestra ciudad que participan en este tipo de eventos en que los libros y la cultura salen a la calle, como también sucede en el Día del Libro.

Precisamente, el último 23 de abril ya dejó claro que la situación que está viviendo el libro en general continúa siendo difícil. Baste recordar el cierre en los últimos meses de Zoco, La Unión y Pinocho. Dos de las librerías que participaron en la feria del Día del Libro, y que son habituales en este evento, nos resumen cómo resultó la jornada. "En mi caso trabajé igual que otros años, y eso que estábamos menos librerías", indica M^a Pilar Pueyo (Esmeralda), de la Librería La Trastienda. "El volumen de clientes que pasó por el puesto fue muy amplio, aunque la recaudación no le acompañó", comenta M^a Ángeles Nieto (Angelines), de la librería Dante.

Ambas reconocen que estos días de feria "son muy distintos al día a día en el establecimiento". Por lo general, en las librerías "el público se deja aconsejar y orientar por el librero, aunque hay de todo", señala Angelines. Pero en las ferias, al menos, lo que percibió el pasado 23 de abril Esmeralda es que "la gente tenía muy claro qué iba a comprar". Y eso que a diferencia de lo sucedido en anteriores días del Libro, en esta ocasión "las editoriales prepararon muchas novedades para esa jornada". Al final los que más se vendieron fueron "los grandes nombres, como Almudena Grandes, Pérez Reverte o Ruiz Zafón".

Las dos librerías señalan que la situación del sector es crítica y que hay que estar constantemente adaptándose. "Hay que observar qué está pasando y tomar decisiones de manera rápida, para darle una respuesta", comenta Esmeralda. En su caso la respuesta ha venido en forma de ampliación de la línea de negocio. En la segunda planta de su establecimiento abrió hace dos años una línea de papelería y juguetes y la respuesta está siendo "muy buena, la diferenciación de públicos en el establecimiento funciona muy bien", apunta.



Librería La Trastienda

La Trastienda, después de 30 años de vida –en junio los cumplirá–, ha apostado como nueva línea por el juguete infantil, didáctico y en el que es el niño el que, en casi todos los casos, tiene que montar el juguete para poder jugar. "Son juguetes creativos que buscan que los niños desarrollen la imaginación y las habilidades manuales, realizados con materiales respetuosos y aptos para los niños", explica. Los des-

tinarios son pequeños de entre 3 meses y 7 años, aunque también hay una gama de manualidades que abarca hasta los 13 años. Esmeralda explica que desde hace tres años "viajamos a la Feria del juguete de Alemania para poder traer las últimas novedades". La línea de papelería también se basa en el cuidado. "Apostamos por una línea de diseño, bonita y que no está muy vista".

En el caso de Dante, que el próximo año cumplirá 25 años, su apuesta ha sido ofrecer servicios que no se encuentran fácilmente en la ciudad, como es el caso del material musical. "Vendemos desde libros y manuales, hasta complementos, material especializado para instrumentos, cuerdas, púas, lengüetas... Todo lo que necesiten". Una línea que complementa a la venta de prensa y revistas, guías, material escolar, libros de texto, papelería y los servicios que ofrece tipo "cibercentro": "No tenemos wi-fi pero descargamos el material que nos traen en soportes de almacenamiento o nos envían, y lo imprimimos, encuadernamos, plastificamos, fotocopiados... Lo que nos digan. Son cosas que demanda la gente y que han surgido con las nuevas tecnologías", comenta Angelines que reconoce que en estos momentos es muy importante "mantener la fidelidad de los clientes".

LISTADO DE LIBRERÍAS

Librería Calibo
C/ Campoy Irigoyen, 6
Tlf: 974 356 222
www.restauracionyencuadernacioncalibo.es
calibolibros@yahoo.es

Librería El Siglo
C/ Mayor, 17
Tlf: 974 361 788
elsigloscb@terra.es

Librería General
C/ Carmen, 4
Tlf: 974 361 199
plppalamar@gmail.com

Librería La Trastienda
Pza. San Pedro 1. Local 2
Tlf: 974 363 438

Librería Oroel
Pza. Biscós, 9
Tlf: 974 362 987
www.libreriaoroel.com / libreriaoroel@gmail.com

Librería Dante
C/ Correos, 8
Tlf: 974 355803
www.libreriadante.com / dante63@ctv.es

Librería Salpe
Av. Zaragoza 13
Tlf: 974 355 006

fincas GR11

TU
MEJOR
ELECCIÓN

667 67 84 86
www.fincasgr11.com

laterapia
tapería - bar

Especialidad en
empanadas
Argentinas

COCINA ARGENTINA Y MADRILEÑA

Ven a degustar nuestra nueva carta de carnes
de importación Argentinas

Plaza Marqués de la Cadena, 4 ● JACA
649 088 874 / 974 360 963

Informe Acomseja: Carnicerías

Un territorio

La Jacetania es una comarca con "chicha". Su medio, sus montes y valles, han propiciado el desarrollo de una actividad ganadera basada en los métodos tradicionales, la calidad y el cuidado ganado. El resultado es una carne excepcional, sin aditivos artificiales, que proporciona a los carniceros de la comarca una materia prima de altísima calidad, que es la base de los excelentes elaborados caseros que ofrecen nuestras carnicerías.



La elaboración de salchichas, chorizos, longanizas, hamburguesas, morcillas o tortetas de manera tradicional y con métodos totalmente artesanos es una tradición que se ha ido pasando de generación en generación, de padres a hijos, y que ha llegado hasta nuestros días como uno de los productos estrella de nuestras carnicerías, altamente demandado por vecinos y también por visitantes y turistas que se llevan a sus localidades de origen estos productos "made in La Jacetania".

"El sabor, la calidad, la confianza y las garantías de que carecen de procesos industriales, además del servicio, anima a los clientes a inclinarse por estos productos que son 100% naturales, procedentes de esta tierra y elaborados con todo nuestro cariño y mimo", señalan los carniceros de la Jacetania.

Carnicerías y productos

En nuestra comarca, casi la totalidad de las carnicerías miembros de ACOMSEJA cuentan con este tipo de productos elaborados por los propios profesionales. "Cada uno le ponemos nuestro toque personal,

pero son recetas caseras de toda la vida, aprendidas de nuestras familias o del ejercicio de nuestro oficio durante años", apunta Fernando Rabal, de Carnicería Rabal. En su caso, mantiene los procesos y recetas heredadas de una familia de tradición carnicera: "Todos los elaborados los hacemos con carne de esta zona, criada aquí y sacrificada aquí, en Sabiñánigo; es carne de gran calidad que además controlamos en todo momento", apunta.

En Carnicería Rabal se puede encontrar chorizo, longaniza, hamburguesas, chistorra y salchichón de elaboración propia. "Se vende muy bien, la gente de fuera lo viene a buscar de propio para llevárselo", comenta Fernando Rabal. "Hoy en día para los clientes la confianza es fundamental y eso lo encuentran en establecimientos como este", apunta.

"No es lo mismo hacer cada día una producción pequeña, a la que le pones todo tu mimo y cariño, en la que tú mismo rellenas los intestinos, que realizar procesos más industrializados, en los que la producción es mayor y más en masa", comenta Miguel Ángel Marraco, de la

carnicería Hermanos Marraco de Hecho. En su establecimiento se elabora chorizo y longaniza, fresca y seca. "Con la longaniza ganamos el premio que organizó ACOMSEJA hace unos años en Expoforga", apunta. También hacen, en productos frescos, salchichas, hamburguesas y chistorra o choriceta.

En su caso la carne procede de Huesca, "sé que es carne buena y de calidad", y elabora casi a diario. "Se pierde en seguida, en épocas de pocas ventas como máximo elaboramos 4 kilos al día, para garantizar su calidad". Desde su punto de vista, esta oferta es "un servicio y un empujón para los pueblos, un producto diferenciado". Y aunque reconoce que estos elaborados tienen una gran demanda, también destaca que "se nota mucho la crisis y en especial la llegada de grandes superficies a la comarca".

Desde Ansó, José Antonio Ipas, de Alimentación Rosenda, también destaca ese aspecto de servicio y cercanía. "La gente sabe que lo que vendes es bueno y el servicio que les das es de calidad". Ipas emplea carne procedente de Zaragoza y Teruel, "nos sale muy buena para estos productos caseros". Chorizo, longaniza, hamburguesas, salchichón y chistorra que elaboran con recetas caseras y tradicionales y que los clientes "buscan de propio, siempre tienen muy buena salida".

En Canfranc también se siguen esos métodos aprendidos de familia para elaborar chorizos, salchichón, longaniza, hamburguesas y salchichas. "La gente busca confianza y calidad, quiere productos naturales



Carnicería Rabal.



COTEGA

VENTA DE PRODUCTOS ZOOSANTARIOS

Especialistas en
Perros y Gatos

Supervisión veterinaria

Avda. Oroel, 4 - bajo. Edificio El Campaz • Jaca Tel. 974 360 180
cotegajaca@yahoo.es



ESTALLO, S.L.

CARPINTERÍA

Estructuras de madera • Escaleras y barandillas
Suelos, puertas y todo lo relacionado con la madera

Coso, 35 • JACA • 974 361 196 • jestallo@live.com

con mucha "chicha"

de la zona", comenta Luis Gil. Durante generaciones, ellos, la Carnicería Gil ha sido la proveedora de los vecinos de Canfranc y también de otras localidades del valle, como Villanúa. "Muchos visitantes nos encargan antes de llegar". Lo que da una idea de la alta aceptación que tienen estos elaborados artesanales.

José Andrés Viñao apunta otro dato más que demuestra la respuesta del cliente hacia estos elaborados "made in Jacetania": "Hay gente que no son clientes habituales y que vienen a comprar en exclusiva estos productos". En Carnicería Viñao se puede encontrar longaniza, salchichas, chorizo o hamburguesas, todo procedente de ganado de La Jacetania, de fincas pequeñas en las que "la calidad de crianza incluso es mejor que en otras de mayor tamaño porque al tener pocas cabezas tienen mejores condiciones para criarse y engordar", comenta.

Para Javier Malo no hay duda de que esos embutidos caseros son una "tradición de la zona, que aportan distinción y dan una idea de cuáles son nuestras líneas a la hora de trabajar". En la Carnicería Javier se pueden encontrar salchichas de pollo y de cerdo, chorizo, longaniza, chistorra, pinchos morunos y hamburguesas. "Cada uno le ponemos nuestro toque personal y así creamos una amplia oferta de productos caseros que dan riqueza a la oferta de la comarca".

"Si el producto es bueno, la gente repite", indica Luis Rapún, de la carnicería Rapún. En su caso trabaja con cordero tensino procedente de La Garcipollera y en el caso de los elaborados de cerdo con carne de Sabiñánigo o Huesca, "porque no hay otra", apunta. Con ellos, y siguiendo recetas familiares, elabora chorizo, longaniza, chistorra, salchichón, lomo y magro en adobo fresco, pero sobre todo, lo más buscado en su establecimiento, las hamburguesas. "Es el producto



Carnicería Javier.

estrella, los particulares de fuera de Jaca se las llevan para congelar y también vendo a la hostelería".

La Carnicería de los Hermanos Pérez también viene elaborando tradicionalmente una gran variedad de productos realizados con carne procedente de las ganaderías de la comarca y sacrificados en el Matadero Municipal de Sabiñánigo. Podemos destacar las longanizas y chorizos, tiernos y secos, salchichas, hamburguesas, morcillas y tortetas, jamón york y lacón. Ramón Pérez afirma que estos productos tienen una excelente acogida entre los clientes. La calidad, el sabor, la garantía de que se trata de elaboraciones totalmente artesanales son, según Pérez, factores determinantes para los consumidores, prefiriéndolos frente a otros más industriales.

de hacer lo que considere oportuno y mejor para su negocio; cada uno nos tenemos que ocupar de mejorar lo nuestro". Él apuesta por los productos caseros, "que es lo que siempre ofrecemos la carnicerías tradicionales", señala. Longaniza, chistorra, salchichas, chorizo y hamburguesas que proceden de animales criados "mayormente en la comarca".

Sergio Ubieto, de Carnicería Ubieto, reconoce que "los productos de elaboración propia tienen más demanda que los que no lo son, independientemente del precio". La garantía y el sabor son los principales puntos fuertes, aunque reconoce que "aquí el cartel de elaborado en casa vende mucho". La Carnicería Ubieto elabora con cerdo de la casa y especias naturales salchichas, hamburguesas, chorizo, longaniza,



Carnicería Viñao.

Pérez explica que una de las armas más valiosas que poseen los carniceros y los comerciantes locales para competir con otro tipo de establecimientos consiste precisamente en la cercanía: "La relación que mantenemos con el cliente: les recomendamos, los ayudamos, les explicamos". Pero defiende el derecho de cualquier empresa a instalarse en Jaca, sin discriminaciones de ningún tipo: "Los comercios locales debemos mejorar nuestro servicio para mantener el interés y las preferencias de nuestros usuarios.

Para esto hay que buscar una línea de alta calidad y, sobre todo, basar nuestra oferta en el servicio y atención al cliente; eso es lo que tiene que primar, demostrar que damos calidad y que somos mejores". En este sentido la Carnicería Hermanos Pérez ya ha incorporado productos de la marca Altos Pirineos y con denominación de origen de Teruel.

Miguel Ángel Rey, de Carnes Rey, también señala que "en una economía libre de mercado cada uno pue-



Carnicería Pérez.

30 años

aniversario

C/ Río Gállego, 10-12 • Pol. Llano de la Victoria II
 Tel. 974 363 298 • Fax 974 363 294 • 22700 Jaca
www.distribucionesascaso.es

Informe Acomseja: Carnicerías



chistorra y en invierno, tortetas y morcillas, con ganado criado en la zona, concretamente en Ipiés. "Son explotaciones pequeñas en las que los animales están en plena naturaleza y se alimentan de manera y con productos naturales y eso en la materia prima se nota".

Juan Torrontera comparte la opinión de Ubieta: "Aquí la gente busca el elaborado casero, las recetas de toda la vida; yo llevo 40 años en el sector y siempre hemos elaborado los productos cárnicos de la misma manera, y el cliente los sigue demandando". Él emplea carnes de la zona que sacrifica en Huesca, salvo el cordero que lo traslada al matadero de Sabiñánigo. En la carnicería Juan Torrontera hay longaniza, chorizo, lomo en adobo, butifarra, carne adobada para hacer hamburguesas o albóndigas y pinchos morunos. "Tengo clientes particulares, pero también establecimientos de restauración".

Dar el salto

Miguel Ángel Pueyo Irabia, del Supermercado Pueyo de Bailo, comenzó hace casi una década a elaborar embutidos caseros, recogiendo la manera de elaborar que tenía su madre y con las recetas de la zona que fue recopilando. "Era una manera de recuperar la tradición que siempre ha habido por estas tierras", señala Miguel Ángel. A base de productos naturales y con procesos de elaboración artesanal comenzó a comercializar exclusivamente en Bailo los productos, tanto curados como frescos: longaniza, chorizo, normal y picante, salchichas, chistorra, hamburguesas, tolosines, secallos...

Hace dos años, Miguel Ángel decidió dar el salto y comenzar a comercializar los embutidos "Casa Tolosano" en el resto de la comarca. "Han tenido una gran aceptación", comenta. "Estamos muy contentos, pero a veces vamos hasta algo agobiados porque tenemos la capacidad que tenemos y tanto tiendas como restaurantes nos demandan los productos". Pueyo Irabia destaca el "sabor auténtico" que según los clientes tienen sus embutidos. "La gente mayor me dice que tienen el sabor de los productos de antaño". Algo que le llena de especial satisfacción ya que en parte los embutidos Casa Tolosana son "un homenaje a nuestras madres y abuelas y las manera que tenían ellas de elaborar".

Muchos de esos elaborados artesanales de las carnicerías de La Jacetania pasan a formar parte de la oferta de nuestros bares y restaurantes. Uno de los más extendidos son las hamburguesas que se sirven en distintos establecimientos de la ciudad, siempre manteniendo la calidad y poniendo el mismo cuidado y cariño que los carniceros ponen a la hora de su elaboración, eliminando de la denominación "comida rápida" los aspectos más despectivos que se suelen asociar a ésta.

Uno de los establecimientos que lleva más años en ese mercado es el Frankfurter. Toda una institución en bocadillos y hamburguesas, tanto para llevar como para comer en el mismo establecimiento. Ubicado en plena calle Mayor, tiene una oferta amplia y variada, pensada para que el cliente sacie su apetito. El Carpanta es otro de los burgers más asentados y veteranos de nuestra ciudad. En pleno Casco Histórico ofrece para comer en el bar o para llevar hamburguesas de calidad y variadas que pueden pedirse individualmente o como parte de un contundente menú.

En Pista Lynch, en la Avenida Regimiento Galicia, las hamburguesas forman parte de una oferta que incluye distintas propuestas de comida rápida internacional (mexicana, kebab, pasta), pero en la que este alimento es una de las estrellas. Se sirven con pan local y se presta especial atención a la hora de su cocinado, para que la hamburguesa quede jugosa y en su punto. También tienen reparto a domicilio.

El Kebabish Döner Kebab Pizza, en el casco histórico, es otro de los establecimientos que incluye las hamburguesas entre sus propuestas de comida rápida, con base de cocina turca. Se pueden degustar en el restaurante o pedir para llevar, con reparto gratuito a domicilio, por un importe máximo de 10 euros.

La última incorporación ha sido el Brooklyn Burger, especializado en hamburguesas para llevar. El establecimiento, en la calle Ramiro I, ofrece hamburguesas clásicas de ternera, pero también de pollo, de buey, vegetarianas y de potro, con pan de sésamo o artesanal. Te lo llevan a casa o se puede recoger el pedido directamente en el local.

CARNICERÍAS

Carnicería Luis Rapún
C/ Zocotín, 16. Jaca Tlf: 974 361680

Carnes Rey
C/ Carmen, 11. Jaca. Tlf: 974 363272

Carnicería Javier
C/ Correos, 4. Jaca Tlf: 974 362442

Carnicería Juan Torrontera
C/ Bellido, 1 Local 1. Jaca. Tfn: 974 361842

Carnicería Périz
C/ Aragón, 5. Jaca Tlf: 974 361399

Carnicería Rabal
C/ Ramón y Cajal, 3. Jaca. Tlf: 974 360940

Carnicería Ubieta
C/ Huesca, 6. Jaca. Tlf: 974 362904

Carnicería Viñao
C/ Teruel 4. Jaca. Tlf: 974 363382

Charcutería Cris
C/ Echegaray, 13. Jaca. Tlf: 974 355609

Ibéricos Muñoz y Molano
C/ San Nicolas, 3 y Pza Biscós. Jaca
Tlf: 677659885 / 667932369

Carnicería Hermanos Marraco
C/ Mayor, 20. Hecho. Tlf: 974 375 202

Carnicería Gil
C/ Fernando el Católico, 9. Canfranc
Tlf: 974 373 049

Carnicería Alimentación Rosenda
C/ Mayor, 76. Ansó. Tlf: 974 370171

Carnicería Supermercado Pueyo
(Embutidos Casa Tolosano). C/ La Iglesia, 18
Bailo. Tlf: 974 377 081

BURGERS

Burger Carpanta
C/ Población 3. Jaca. Tlf: 699 36 19 79

Pista Lynch
Av. Regimiento Galicia, 5. Jaca
Tlf: 974 355698

Bar Frankfurter
C/ Mayor 41. Jaca. Tlf: 974 35 58 55

Brooklyn Burger
C/ Ramiro I, 29. Jaca. Tlf: 974 3618 94

Kebabish Döner Kebab Pizza
C/ Bellido, 26-28. Jaca. Tlf: 974 11 53 05



Cocina Montañesa

Restaurante
La Cadiera

Domingo Miral, 19 • T. 974 355 559 • JACA

Noticias

Una trampa financiera para las constructoras llamada ARI



El desarrollo del programa de Áreas de Rehabilitación Integral (ARI) de Jaca fue uno de los aliados de las empresas constructoras justo en uno de los peores momentos para este sector, cuando la crisis motivó la paralización de la mayoría de las obras. La llegada de este plan sirvió para que las constructoras pudieran capear la situación y mantuvieran su actividad. Sin embargo, lo que antes fue un aliado ahora se ha convertido en un enemigo. El Gobierno de Aragón no ha abonado las ayudas concedidas en los ejercicios de 2012 y 2013 y las constructoras no pueden recuperar el dinero que adelantaron para la realización de estas obras.

El vocal de Construcción de ACOMSEJA, Luis González Lozano, reconoce que la situación le tiene muy preocupado: "Desde hace dos años, los constructores no sabemos si vamos a cobrar, ni cuándo vamos a cobrar y con qué interés. Estamos perdiendo dinero por trabajar y aguantamos con las plantillas como podemos. Ahora en verano tendríamos que tener todos 3 ó 4 trabajadores más y sin embargo, estamos dando vacaciones porque no hay actividad y no queremos reducir más las plantillas", señala.

En Jaca ha habido dos programas ARI y las últimas actuaciones se han realizado a comienzos de este año. Las obras vienen subvencionadas por el Go-

bierno de Aragón y el ayuntamiento, que pueden llegar a asumir hasta el 60% del coste. En la mayoría de los casos, las constructoras han llegado a acuerdos con las comunidades de vecinos para adelantar ellas mismas el dinero de la obra, que les será devuelto una vez los vecinos hayan cobrado las ayu-



das. Pero el Gobierno de Aragón llevaba desde el año 2012 sin abonar su parte y los vecinos no pueden terminar de pagar a las constructoras, a pesar de estar la obra terminada.

"Cuando llegó la crisis, con el ARI, las empresas constructoras de Jaca ni nos enteramos, pero llevamos 4 ó 5 años que estamos ejerciendo de bancos, adelantamos el dinero y no se nos devuelve", comenta el vocal. Y lo peor, "es que estamos hablando de obras del año 2012 que aún no hemos cobrado, imagínate con qué plazo van a cobrar los que han hecho las últimas actuaciones".

La situación afecta a la mayoría de las empresas de Jaca, "porque en el ARI solo hemos trabajado empresas locales", apunta Luis González. Pero también a los gremios que colaboran con estos: "Si nosotros no cobramos, tampoco podemos pagar a los carpinteros, pintores, albañiles y demás que trabajan con nosotros, y para hacerlo nos exigen unas condiciones muy duras", comenta Javier Gil Ibor, uno de los afectados. "Yo tengo deudas muy importantes, he tenido que meter a una comunidad de vecinos a juicio por incumplimiento de contrato; no me gusta, pero no me queda otra".

El constructor reconoce que "no he reducido plantilla, pero sí he tenido que pedir créditos y estoy pagando los intereses, con la pérdida de dinero que eso supone; no quiero cerrar la empresa, pero la situación es insostenible y no tenemos ninguna previsión de cuándo se solucionará esto". El gremio de constructores y promotores calcula que la deuda del Gobierno de Aragón en Jaca rondará el millón de euros, "pero tampoco lo sabemos a ciencia cierta porque a quienes deben el dinero es a las comunidades de vecinos", comenta el vocal. Y lo peor es que "en ningún sitio aparece escrito en qué plazo va a abonar el Gobierno de Aragón su parte".

El gremio se siente solo en esta pelea. "Nadie se está preocupando, ni el ayuntamiento ni nadie, solo nosotros". Lamentan que el Ministerio de Fomento haya decidido poner fin a los programas ARI y critican profundamente la actitud que la administración local está manteniendo. "El ayuntamiento tendría que estar haciendo un seguimiento de este asunto, insistir al Gobierno de Aragón y preguntarle que cuándo va a abonar su parte, pero nada. Todo lo contrario. No solo no se preocupa, sino que además no hace nada por mejorar la situación del sector. El PSOE propuso prorrogar el ARI y extenderlo a los pueblos de Jaca para poder mantener la actividad, pero el ayuntamiento lo ha rechazado. No cobramos y no tenemos trabajo. ¿Entonces, qué vamos a hacer?".



JACA mueblesrey

Avda. Perimetral, 1
T. 974 360 093 Fax 974 360 995



javier.mueblesreyjaca@gmail.com www.mueblesrey.com

12 **QUICK-STEP** **Kerolan** **LITHOS**

- Venta y colocación de cerámica y parquet
- Presupuesto sin compromiso
- Precios por obra
- Mamparas, grifería, mobiliario y saneamientos de baños

Polígono La Victoria - c/ Río Ijeuz, 6
Nave 2 - 22700 Jaca (Huesca) • Tel 974 36 30 48
www.lithosjaca.com • sara@lithosjaca.com

14 **espumas de aloe**

Tu tienda de productos naturales

De Aloe Vera
Cosmética biológica y sin parabenos
Jabones al corte / sales y bombas baño...

Zocotin, 22 • JACA 974 36 35 40

16 **PATUCOS** *Moda infantil y juvenil complementos paicollars comuñe*

C/ Mayor, 42-44 Edfc. Centro - Jaca
974 36 46 18



17 **CHARCUTERIA VINO Y LICORES** **Alfonso Moreno** 22700 JACA

ALMACÉN:
Domingo Miral, 8
Apdo. de Correos, 32
Tel. 974 36 12 94
Fax: 974 36 30 25

AUTOSERVICIO:
C/ Mayor, 8
Tel. 974 36 03 42

18 **RESTAURANTE CHINO SHANG HAI** • 上海饭店

Comida para llevar • Servicio a domicilio

C/ Valle de Labati, 6
Tel: 974 36 15 51
974 36 01 43 / 635 49 08 68

19 **Tapas Raciones Tostadas**

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

La Tasca de Ana

20 **perfumarte** **P** **perfumarte**

C/ Echegararay 7
JACA
974 11 51 79
www.perfumarte.com

21 **ASPIROZ**

LIQUIDACIÓN TOTAL EN
Plaza Biscos, 2 • Jaca

13 **GASTÓN** **Restaurante GASTÓN**

Av. Primer Viernes de Mayo, 14 • JACA en el centro de Jaca

Reservas:
974 361 868
gastonrestaurante@gmail.com

Síguenos en Facebook

15 **TAPAS RACIONES TOSTADAS TABLAS** **MARBORÉ**

CALLE RAMÓN Y CAJAL, 5
Tel. 974 11 57 32
22700 JACA

22 **INFOR** **c-system**

Av Zaragoza, 44
974 36 47 50



Viajes con cara y ojos

Los servicios de reservas de vacaciones, hoteles y viajes en Internet cada vez son más y están creando una competencia directa a las agencias de viajes tradicionales complicada de superar. Sin embargo, el buen hacer de estos profesionales, la calidad, garantía y seguridad de los productos y servicios que ofrecen están haciendo que el consumidor vuelva a realizar sus reservas cara a cara, en una agencia tradicional.





Viajes Norte y Sur.



Shiva Viajes.

“La mayoría de los servicios por internet lo que ofrecen son precios y, al final, eso es un concepto engañoso. Lo que te quitan por un lado, lo ponen en otros conceptos y cuando aparece el precio final, es igual o más caro que el de una agencia, porque ahora los precios se han igualado mucho”, indican a un tiempo Isabel Luzón, de Shiva Viajes, Lourdes Arévalo, de Viajes Arán, y Concha Viñao, de Viajes Norte Sur.

Las tres agencias de viajes de Jaca, socios de ACOMSEJA, reconocen que ahora mismo “estamos en el camino de vuelta; estos años atrás se notaba un gran bajón, la crisis y la reservas por internet menguaron mucho el mercado, pero ahora muchos clientes están volviendo a la agencias”. Entre los motivos de ese retorno, además de haberse igualado las tarifas, “las malas experiencias que han tenido con las reservas realizadas por internet”.

Habitaciones que no se corresponden con lo ofertado, reservas que no están abonadas por el mayorista aunque el cliente ya haya realizado el pago, cambios

de horarios... Problemas que generan pérdidas de dinero al cliente, pero también frustración, además en un momento en el que tendría que estar disfrutando. Y lo peor, “que en muchos de estos casos no sabes ni a quien tienes que reclamar ni cómo hacerlo; no hay nadie que te solucione el problema”.

“Nosotros damos atención personalizada y nos preocupamos de que todo esté correctamente y si hay algún problema, ahí estamos para solucionarlo”, indica Lourdes Arévalo. “Y sea la hora que sea, cada cliente nuestro se va con mi número de teléfono y estoy localizable las 24 horas del día”, apunta Isabel Luzón. “Nosotros estamos para asesorar, recomendar y guiar al cliente, ese es nuestro trabajo, y en eso perdemos todo nuestro tiempo”, apunta Concha.

Por el contrario, las tres han tenido la misma mala experiencia: “Ha habido casos que has estado dándole a un cliente todo tipo de explicaciones e indicaciones, pero al final se hacen la reserva por otro lado y cuando les surge un problema vuelven a lla-

marnos para que se lo solucionemos. ¿Y qué hacemos nosotros entonces?”

Otro factor a tener en cuenta en las agencias es la calidad y seguridad del producto que ofrecen. “Los clientes tienen que tener en cuenta que el producto que ofrecemos, sobre todo en largas distancias, lo hemos probado y sabemos de lo que hablamos. Hemos estado sobre el terreno, nos lo hemos pateado y hemos conocido los sitios que vamos a recomendar. Los comentarios que aparecen en las redes no siempre son ciertos”.

Además, quizá derivado de la crisis, ahora las agencias se han hecho flexibles. “Los clientes buscan productos exclusivos y eso en internet no lo encuentras”. Isabel explica que ellos montan los programas “al gusto y dictado del cliente, les damos un producto exclusivo y a buen precio, que de otra manera no van a poder encontrar”.

Lourdes y Concha insisten en que es clave la cercanía con el cliente: “Nosotros lo que trabajamos es el mercado cara a cara; es como los que compran en las grandes superficies y los que lo hacen en las tiendas de barrio, pues esto es lo mismo, unos apuestan por la economía local y otros, no”.

Listado Agencias de Viajes

Shiva Viajes
Av. Jacetania, 7
Tlf: 974 356 054
www.shivaviajes.com / isabel@shivaviajes.com

Viajes Arán
C/ Mayor, 46
Tlf: 974 355 480
jaca@viajes-aran.com

Viajes Norte-Sur
Av. Primer Viernes de Mayo, 14
Tlf: 974 364 161
jaca@norte-sur.com



Viajes Arán.



Inmobiliarias

El sector inmobiliario parece que se mueve. Tras casi cinco años inmóvil, la venta de casas y los alquileres parece que se recuperan y el mercado comienza a recobrase de una de las crisis más importantes que ha tenido. La caída de los precios y el gran parque inmobiliario del que disponemos son las principales causas de que el sector empiece a moverse.

El sector inmobiliario empieza a moverse



JACA -ANETO, S.L.

CONSTRUCCIONES

Sancho Ramírez, 4 Bajo
JACA (Huesca)



Tel. Fax 974 364 044
M. 696 407 480
jacanetosl@telefonica.net



Don Piso.

"Ahora hay casas que están más baratas que cuando nosotros comenzamos, hace 16 años", comenta Carlos Franco, de la inmobiliaria Don Piso. "Desde el año 2007, cuando los precios de las viviendas tocaron techo, han bajado mucho, del orden del 40 y el 50% y eso anima al sector", apunta Ignacio Bueno Gil, de Despacho Técnico Inmobiliario. Y lo mejor, es que los profesionales prevén que los precios "se van a estabilizar en los próximos 4, 5 años y se van a mantener", explica M^a Begoña Opere, de Fincas GR11. Un panorama que hace pensar en un futuro más positivo, e incluso en el que "comenzarán a verse obras pequeñas en Jaca, no tardando mucho", dice Manolo Sánchez, de la Inmobiliaria Somport.

Según los cuatro profesionales, miembros de ACOMSEJA, esta mejoría se viene notando en el sector ya desde mediados de 2013, motivada principalmente por "un ajuste de los precios con la realidad del mercado", señala Carlos Franco. Tanto la venta de primeras viviendas, como la de segunda y los alquileres han repuntado en el último año, aunque las cuatro inmobiliarias reconocen que el cliente busca gastarse lo menos posible: "Al cliente le da un poco igual que sean casas de obra nueva o segunda mano, lo que no están dispuestos es a hacer muchos arreglos", apunta Manolo Sánchez. En el caso de la segunda residencia la tendencia también ha cambiado respecto a hace unos años: "Quieren invertir lo menos posible, ya que no va a ser una vivienda habitual", señala M^a Begoña Opere.

Además de la bajada de precios, y según comentan estos profesionales, la flexibilización de los bancos también está ayudando a despertar el sector: "Los bancos está siendo más flexibles con los compradores, aunque siempre asegurándose mucho de que son solventes", indica Sánchez. Lo malo, al menos para él, que es promotor más que agente inmobiliario, es que esas mismas facilidades no se están dando al otro lado de la mesa: "Con los promotores no están siendo tan flexibles y el precio, al final, no salva los costes; y así, no queda ni para un jornal y la obra nueva está algo estancada".

Con esas condiciones la situación de este otro mercado es menos positiva y Sánchez comenta su caso:

"Tengo varias obras listas para comenzar a construir, pero no hay perspectiva de que la obra vaya a venderse". Aunque su previsión futura es que próximamente aquí también comiencen a verse brotes verdes: "Pronto volverán a verse obras pequeñas".

Otro factor que ha influido en la regularización del mercado ha sido los pisos embargados por los bancos: "Las entidades financieras han puesto a la venta los pisos con precios bajos y estos han ido marcando tendencia, porque los clientes se quedan con esos precios como referencia y obligan al resto", apuntan. Porque en opinión de los cuatro miembros de ACOMSEJA hasta la fecha "los precios estaban totalmente desorbitados".

La crisis también ha tenido dos efectos más en el sector, el cambio de clientes y la promoción de los pisos vía internet. "En Jaca, antes el 80% eran clientes del País Vasco y Navarra, ahora podemos decir que se ha reequilibrado un poco y que el 50% proceden de allí, pero el otro 50% de Zaragoza", comenta Bueno Gil.

Respecto a las nuevas tecnologías, los cuatro reconocen que "en estos momentos, prácticamente el cien por cien de las promociones se hacen en Internet. Si no estás allí, no existes". La red se ha convertido en el principal aliado. "Antes todo eran anuncios en prensa, ahora hay que estar en Internet, sí o sí", señala Bueno Gil. "El líder es Internet", comenta Opere. "Además del boca a boca, nosotros tenemos 15 años de experiencia y al final, la seriedad, la responsabilidad, el buen trato y el servicio tienen su recompensa", apunta.

Todas las inmobiliarias tienen su propia página web, pero también están presentes en portales como El Idealista, Fotocasa... "Las empresas tienen que pagar para ocupar un espacio en esos portales", explica el de Don Piso, aunque en su caso, al ser parte de una gran empresa es la central al que firma convenios con esos portales para tener su espacio. A pesar de ello, y de que a veces suponga duplicar gastos, todos reconocen que "hoy por hoy, es nuestro gran aliado".



Despacho Técnico Inmobiliario.



ESPORROGÓN
CONSTRUCCIONES S.L.

Hermanos González
ESPORROGÓN, S.L.
Albañilería en general
T. 669 873 906
JACA

Novedades Comerciales

Dulce y Salado

Después de casi siete años, Nicoleta Elena Nechifor cogió las riendas de *Dulce y Salado* el pasado 1 de diciembre, manteniendo las líneas que han caracterizado a este establecimiento de comida para llevar. Todos los platos son caseros y de elaboración propia. Cuenta con una gran variedad de propuestas, para comidas y cenas, para recoger en el establecimiento o por encargo, y también picoteo, pero esto solo por encargo. Podemos encontrar pastas, lasañas, verduras, arroces variados, ensaladillas, empanadas, carnes, pescados y deliciosos postres, también caseros, además de helados. Dispone de pan, vino y refrescos y está abierto todos los días, salvo los lunes.



C/ Domingo Miral, 5. Tlf: 974 36 52 93. www.facebook.com/dulceysalado

Alto Aragón Gestión Energética

A comienzos del pasado mes de febrero desembarcó en Jaca la empresa *Alto Aragón Gestión Energética*, dedicada a realizar asesoramiento energético para pymes, autónomos y ayuntamientos. José Cabanelas y Alfonso Labarta, sus responsables, gestionan contratos entre diez importantes comercializadoras energéticas y llevan a cabo la implantación de dispositivos para reducir el gasto de potencia y de energía reactiva. Cabanelas y Labarta buscan que sus clientes tengan siempre el mejor precio de mercado y que, además, tengan el servicio en la localidad de Jaca, para prestarlo de la forma más cercana posible.



Av. Francia nº36, esc.2, 1º. Tlf: 644 398 446 / 636 348 431
altoaragongestion@gmail.com

Peluquería Unisex Jeannette

La Peluquería *Unisex Jeannette* abrió sus puertas en Jaca el pasado 9 de enero, para ofrecer todo tipo de tratamientos tanto a mujeres como a hombres y niños. Su responsable, Jeannette Hinajeros, cuenta con una amplia experiencia y además de los trabajos en peluquería también ofrece tratamientos de estética, depilación, manicura, pedicura y maquillaje. Los martes son los días del cliente y realiza un descuento de 5 euros. Abre de lunes a sábado, con distintos horarios de mañana y tarde, salvo jueves y viernes, que presta servicio en horario continuo.



C/ Valle de Astún, 4. Bajos
Tlf: 974 362 107

M&N

Los apasionados de la moda cuentan, desde el pasado 1 de febrero, con un nuevo establecimiento en Jaca, M&N. Un espacio, dirigido por Narcisz Mihalek en el que la moda, las tendencias y los detalles son lo más importante. Por ello, M&N ofrece marcas con personalidad, que estén en constante actualización y que inviten a crear "out-fits" fáciles de llevar para cualquier ocasión, tanto para el look diario como para la elegancia que exige ese evento especial. M&N ofrece looks para todas las necesidades y precios adecuados a todos los bolsillos, siempre con un trato amable, personalizado, asesorando y aconsejando al cliente en todo lo que requiera.



C/ Mayor, 39. Tlf: 646518066 / narcisz_m@yahoo.com

Hotel-Restaurante "El Acebo"

El 26 de junio comenzó a funcionar el hotel-restaurante *El Acebo*, en las dependencias del antiguo hotel Somport. Sus responsables, Alicia Noguero y Fernando Ubieta, cuentan con una amplia experiencia, gestionan también el Albergue de Villanúa, y ofrecen un servicio muy profesional, respaldado por la dilatada experiencia de todo el equipo. El hotel, de dos estrellas y ubicado en el corazón del Casco Jaqués, dispone de 18 habitaciones, todas con baño y todo tipo de comodidades (televisión, calefacción...), con capacidad para acoger unas 45 personas. El establecimiento dispone de restaurante, ubicado en planta baja, con capacidad para unas 90 personas y cafetería, en planta calle. El comedor es un espacio abierto a todo tipo de celebraciones: comidas familiares, reuniones, comuniones, bodas, despedidas... La cocina de *El Acebo* es moderna, internacional, con productos de temporada y a precios competitivos. Hay menú del día, tapas, raciones, cazuelitas y propuestas de minicocina. Se elaboran todo tipo de menús, según proponga el cliente, y también menús especiales para celíacos y alérgicos.

C/ Echegaray, 11. Jaca. Tlf: 974 363 410. reservas@elacebo.net • www.elacebo.net



Albergue d'a Garcipollera

RESTAURANTE

Comida Casera
Especialidad en carnes
a la brasa en horno de leña

Alojamiento Rural

Plaza, 4 Villanovilla (Huesca)
A 15 minutos de Jaca

T. 974 348 183 / 686 651 356

www.turismoruralgarcipollera.es

Muebles Gascón

Muebles Gascón llegó a Jaca el pasado 15 de abril, con Jesús Gascón y Mamen Lara como responsables, pero esta casa no es desconocida en la ciudad ya que lleva años amueblando viviendas jaquesas desde sus establecimientos de Sariñena y Huesca. Son especialistas en amueblamiento de hogar e instalaciones comerciales, con track y hotelería. Trabajan a medida y ofrecen trabajos de fabricación propia y también de primeras marcas, como Santos (cocinas), Ros (juvenil e infantil) o Ciurans (salón y dormitorio de matrimonio). Ofrecen precios muy competitivos en descanso, son distribuidores de Flex especialistas, gama exclusive y WBX Bioceamic. *Muebles Gascón* abre de martes a sábado, de 10.00 a 13.30 y de 17.00 a 20.30 horas, pero bajo cita previa atienden fuera del horario comercial. Av. Primer Viernes de Mayo, 3. Tlf: 974 99 52 33 / jaca@mueblesgascon.com www.mueblesgascon.com



Jacama

El pasado 14 de abril abrió sus puertas en plena calle mayor de nuestra ciudad *Jacama*. Un establecimiento, regentado por Joaquín Morte, dedicado al mundo del hogar y el descanso. Podemos encontrar todo tipo de elementos para la cama, desde cabeceros, somieres, canapés y una amplia gama de colchones, así como el textil y los complementos para embellecerlos y vestirlos. También cuenta con una amplia variedad de textil para el hogar y el aseo, siempre prestando atención a la calidad, el precio y las últimas tendencias. C/ Mayor, 45. Tlf: 974361828 / 634265703



Chiquilandia

El pasado mes de enero abrió sus puertas en Jaca *Chiquilandia*. Un espacio de ocio familiar dirigido a los más pequeños de la casa, en el que los mayores también pueden disfrutar. Sus responsables, Mariano Rapún y Nicolás Rapún, han equipado el amplio local con todo tipo de atracciones para los pequeños: hinchables, camas elásticas, sillas voladoras, mini circuito de karts, motos, máquinas recreativas y de regalos, futbolines, un tren infantil... Diversión para todos los niños, independientemente de sus edades, pero también se ha pensado en los mayores instalando simuladores recreativos. El espacio cuenta con cafetería y organiza cumpleaños y fiestas infantiles. El horario de apertura es de viernes a domingo, salvo verano, Navidad y Semana Santa, que abre toda la semana. Regimiento Galicia, 14. Tlf: 974 35 54 20 / 626959308 www.facebook.com/chiquilandia.jaca



El Mirador de los Pirineos

El Mirador de los Pirineos es un hotel rural de Santa Cruz de las Serós que cuenta con una dilatada experiencia en el sector turístico, ya que abrió sus puertas en junio del año 2004. Desde entonces, su responsable, Brasi (Alfonso Gallego) ha ido cuidando y mirando su oferta, para hacer que sus clientes disfruten al máximo de su estancia. El hotel cuenta con una Junior Suite y seis habitaciones dobles superiores, dispone de servicio de piscina, zona de Spa con sauna seca y jacuzzi con chorros de hidromasaje. También hay servicio de guías de montaña, escuela de esquí y montaña y otros detalles pensados para el bien estar del cliente, tipo corner-bar y equipamientos similares. C/ Ordana, 8. Santa Cruz de la Serós. Tlf: 974 355 593 / 609 470 231 reservas@elmiradordelospirineos.com • www.elmiradordelospirineos.com



D&A Abogados

En enero de 2013 llegó a Jaca *Dorinda Aventin Abogados*. Un despacho profesional con una larga trayectoria que cuenta con un gran equipo en materia de Asesoría y Consultoría, para empresas y particulares, en materia Procesal, Laboral, de Protección de Datos, Fiscal y Contable. La firma está dirigida por Dorinda Aventin, abogada y técnico urbanista, junto con Albert Panabera, jurista y asesor en materia administrativa. En Jaca, el despacho cuenta con la dirección y asistencia de Cristina Calvo Usieto, letrada forjada en Lleida y Monzón. Los pilares básicos de la firma son la dedicación artesana, en términos de accesibilidad y de eficacia, y precios adecuados. La firma cuenta con las nuevas tecnologías, lo que permite que los cuatro despachos (Jaca, Monzón, Lleida y Madrid) estén permanentemente conectados entre sí, y en el momento, y que la información al cliente sobre el estado de tramitación y detalle de las actuaciones seguidas sea precisa e inmediata. C/ Santa Orosia n.6 Esc.3º. 1ºC. Tlf: 974 36 00 61 / www.dorindaaventin.com



Pérez
GARNICERÍA - CHARCUTERÍA
 Solicita tu tarjeta Carnes Pérez
 Entrarás en sorteos, descuentos, regalos...
 Aragón, 5 • JACA Tel. 974 361 399 / Fax 974 357 134
 www.carnesperiz.com • carnesperiz@carnesperiz.com

Artesanos carniceros
 Productos del Pirineo de primera calidad
 Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

MONTE - LIERDE
EN VILLANÚA
RESTAURANTE

Ctra. Francia s/n Edificio Astún • Tel 974 378 256 / Fax 974 378 191
 www.lospirineos.com/monte-lierde

Novedades Comerciales

Instituto Podológico de Jaca

Instituto Podológico de Jaca abrió sus puertas hace 12 años. En la actualidad es Ángel Méndez Gallardo el responsable y podólogo de un centro que ofrece un servicio integral de salud, una amplia cartera que engloba servicios de Podología geriátrica, deportiva y pediátrica, Podoposturología y Posturología, Biomecánica aplicada al movimiento, reprogramación postural y cirugía podológica. Un tratamiento global del cuerpo humano que busca el equilibrio, tanto físico y fisiológico, así como mental. El Instituto Podológico se toma el tratamiento como un compromiso, una responsabilidad con el paciente. Como profesionales que son procuran actuar de la mejor manera posible: diagnostican, tratan, aconsejan y orientan para conseguir un estado de salud óptimo y saludable. Cada paciente tiene su propio tratamiento, con el fin de que los resultados de su recuperación sean los más satisfactorios posibles.

Av. Juan XXIII, 19. Tlf: 974 364 917 / www.podojaca.com



Onix Lounge

Onix Lounge se inauguró el pasado 16 de abril, con la intención de ampliar la actividad de ocio de Jaca. El *Onix Lounge* es un bar musical con ambiente de tarde y noche, donde poder escuchar todo tipo de música, desde el dance mas ochentero hasta las propuestas más actuales, en función del público que haya en cada momento. Especializado en Gin Tonics Premium, con gran variedad de ginebras y una amplia carta de mojitos, cócteles y daikiris, *Onix Lounge* dispone de una amplia terraza interior, con un ambiente tranquilo para compartir con amigos y disfrutar de tu bebida preferida. Sus responsables, José Antonio Biec y Chus Serrano, han preparado además un amplio programa, en el que se podrá disfrutar de actuaciones musicales en directo, monólogos y dj's. Abren todos los días a partir de las 18.00 h.

C/ Gil Berges, 10. Jaca. hostelerabiser@gmail.com



Dublin Road

Tras dos semanas de obras, el pasado 20 de marzo abrió sus puertas el nuevo *Dublin Road*, bajo la dirección de Carlos y Diego Prol Domínguez. El nuevo *Dublin* nace para satisfacer al cliente en varias facetas, ofreciendo actuaciones en vivo, musicales y monólogos, retransmisiones de partidos, la organización de fiestas privadas o pasar un buen rato con amigos o familiares. Todo ello con una variada carta de cervezas, Gin-tonic, mojitos, daikiris, café... Su objetivo es que el cliente se sienta cómodo en un lugar con encanto, amenizado por música de los 80 y 90, así como las últimas novedades del panorama nacional e internacional. El *Dublin Road* abre todos los días, salvo los lunes, a partir de las 18.00 horas, de martes a viernes, y a las 17.00 horas, sábados y domingos.

C/ Gil Berges, 3. Tlf: 974 356 289 / 639 919 131 / 659 880 119



Centro de Terapias Alternativas "Atlas Jaca"

El Centro de Terapias Alternativas *Atlas Jaca* inició su actividad en nuestra ciudad a comienzos de 2014. Es una pequeña clínica dirigida por Tais Argibay, con el apoyo de Ángel Entenza, que se dedica a buscar la recuperación y bienestar de los pacientes, intentando siempre que estos salgan con una sensación de bienestar inmejorable. Todos sus tratamientos, lociones y aceites son 100% naturales, buscando el equilibrio entre la fitoterapia y la naturopatía, y ofreciendo el mejor servicio, con trato personalizado e individual. Con el objetivo de buscar siempre el bienestar físico y psicológico del ser humano, ofrecen, entre otros, rehabilitación, masaje deportivo y terapéutico, tratamiento de luxaciones y esguinces, hernias discales, roturas de fibras, drenaje linfático, anticelulíticos y circulatorios, acupuntura zonal, deportiva y para enfermedades específicas.

Av. Zaragoza, 30 (Locales). Tlf: 974 034 070 / 674 377 779 / 974 034 071



Los Alegre

Los hermanos Alegre, Rafa y Miguel, abrieron el pasado 12 de abril un nuevo lugar de ocio y restauración en el núcleo de Martillué, *Los Alegre*. Es un novedoso espacio que combina la comida a la brasa con la música, y cuenta con una amplia zona exterior en la que se puede comer al aire libre y con total tranquilidad, ya que existe un área habilitada para los perros y un espacio de juegos para los niños. También hay una gran pantalla de televisión, de 180 pulgadas, en las que poder ver las retransmisiones de los partidos. El espacio cuenta con una amplia barra, además del comedor exterior, y una zona ajardinada, por lo que es ideal para el ocio nocturno, disfrutando de las actuaciones de DJs locales. También es un lugar idóneo para celebraciones, despedidas, comidas de grupos y amigos, bodas, comuniones, bautizos... Ofrecen transporte gratuito hasta el establecimiento y su horario de apertura es a partir de las 11.00 horas hasta las 00.00, entre semana, y 2.30 h., los fines de semana.

C/ Única s/n. Martillué. Tlf: 647 118 978 / rafaelalegresmith@gmail.com
www.losalegre.com / facebook.com/losalegremartillue



En Jaca...

Cocinas Mairal

- Su cocina a medida. Coordinamos todos los gremios
- Amplia gama de electrodomésticos para su cocina



Isaac Albéniz, s/n.
Tel. 974 36 44 71
Exposición:
Pza Joaquín Costa, 3.
Tel. 974 36 14 45



Las 3 Ranas
Restaurante
Antigua Casa Paco

lastresranas.es

c/ de la Salud 10 JACA • Reservas: 974 360 660

Limpiezas Jaca

Limpiezas Jaca es una veterana y asentada empresa dedicada al sector de la limpieza y mantenimiento, en general, que comenzó su actividad en nuestra ciudad en el año 1997. Con Lourdes Rozados al frente, la empresa desarrolla trabajos y servicios de limpieza y mantenimiento de comunidades, limpieza de garajes y locales, así como de obras terminadas, abrillantados, limpieza de moquetas, creación y mantenimiento de jardines y mantenimiento de piscinas.

Av. Zaragoza, 15. Bajo. Tlf: 974 363 681
limpiezasjaca@hotmail.com



La Antigua Filorcho

La Antigua Filorcho abrió sus puertas en pleno casco histórico de Jaca el pasado 14 de junio, con la idea de ofrecer productos de alimentación seleccionados y cuidados. Su responsable, Ángela Betrán Izuel, ha elegido productores que trabajan por diferenciar sus artículos a base de calidad y mimo. Aceites de Jaén, embutidos de Barbastro, conservas de Navarra, miel de la Selva de Oza, legumbres, quesos, encurtidos, vino... Una especie de antiguo colmado de productos selectos, que incluye un "apartado del despistado", para cubrir esos olvidos de productos de uso ordinario, como el azúcar o la sal.

C/ Echegaray, 1. Jaca. Tlf: 974 364 536



MRW

El grupo de mensajería MRW cuenta desde el pasado verano con una delegación en Jaca, perteneciente a la empresa Mensajeros Lagunarrota S.L., que cuenta con una gran trayectoria en el sector y es la responsable también de las delegaciones de MRW en Monzón y Balaguer (Lérida). Bajo la dirección de Mario Daza Redondo, la franquicia de Jaca ofrece los servicios de mensajería nacional e internacional habituales dentro del grupo MRW, entre los que destaca los envíos de mascotas y el nuevo servicio de Burofax. Para hacer frente a las nuevas demandas, también ofrecen soluciones personalizadas para tiendas online a través del servicio Ecommerce y pueden realizar viajes directos, además de los propios, a cualquier punto y cualquier día de la semana.

C/ Huesca 5. Tlf: 974 356 031 / Fax: 974 356 435 / 02003@grupomrw.com



Cafetería Eneca-Ogi Berri

La Cafetería *Eneca-Ogi Berri*, en plena calle Mayor, abrió sus puertas a principios de junio con ilusiones renovadas, tras haber cambiado de dirección. Sus actuales responsables, Elena Rodríguez y Enrique Deito, cuentan con una amplia experiencia en el sector y ofrecen servicio de repostería y panadería, con venta de una amplia gama de bollería y productos panaderos adaptados a todas las necesidades (integral, sin sal...). El establecimiento también tiene servicio de bar-cafetería, con una completa carta de cafés, té y chocolates y todo tipo de refrescos y bebidas, así como montaditos y raciones y tapas de estilo clásico, croquetas, rabas, bravas. El establecimiento cuenta con wi-fi y abre a partir de las 9.00 horas.

C/ Mayor, 36. Jaca. Tlf: 974 360 233



Sumitexa Ropa Laboral

Sumitexa Ropa Laboral cambió hace seis meses su sede comercial y se trasladó a la Avenida Jacetania para tener una localización más céntrica y poder ampliar la línea de negocio con nuevos servicios para el cliente. Tienda especializada en ropa laboral dirigida por Daniel Ponce desde hace 6 años, *Sumitexa* cubre las necesidades de vestuario de un amplio grupo de profesionales: hostelería, cocina, sanitarios, educación, industriales, azafatas, estética, limpieza, alimentación... y también ropa especializada en Caza y Pesca. Su tienda On-line les permite realizar envíos a todos los rincones de España y el nuevo local además les ha posibilitado iniciar una nueva línea de negocio especializada en la hostelería, con menaje, vajilla, cristalería, cubertería... Trabajan con las mejores marcas del sector y están siempre pendientes de las últimas tendencias.

Av. Jacetania, 48. Tlf: 974 365 681 / comercial@sumitexa.com • www.sumitexaropalaboral.com



Establecimientos con historia: Comercio Cabana en Echo

Lo poliu comercio de Cabana

El Comercio Cabana abrió sus puertas en 1903 o 1904 a escasos veinte metros de donde se sitúa hoy. Al regreso del servicio militar, Juan Cabana Braviz, que estudió música y ejercía de organista en Echo, abrió la tienda de comestibles en los bajos de su casa. Su hija Carmen Cabana, que ayudó desde niña, seguiría los pasos de su padre y heredaría el negocio. Casada con el chófer Antonio López, que hacía sus portes primero con caballerías y después con dos camiones, el matrimonio repartía tareas para su hijo, Juan López Cabana, que desde 1975 asumiría el comercio, a la vez que ayudaba a su padre con el transporte.



Acceso a Cabana desde la plaza. En la otra página, Juan López Cabana junto a su hijo Bruno, que ha cogido las riendas del negocio.

Juan o Juanito estuvo siempre apoyado por su mujer, Matilde Miguel, y poco a poco por sus hijos, Bruno y Patricia, que han seguido la saga de los Cabana hasta nuestros días. Tras la jubilación de Juanito, en 2007, Bruno López Miguel se ha hecho con las riendas del Comercio de Cabana, que ha cumplido once décadas -110 años- adaptándose a los tiempos.

"Hoy la venta y la orientación del negocio tiene poco que ver con lo que yo conocí de niño", afirma Juan López Cabana. "Primero las grandes superfi-

cies en general y después Mercadona en particular, han transformado completamente tanto el volumen como el tipo de las ventas", reconoce. "Hemos mantenido el producto fresco -fruta y verdura- el vino o los embutidos como señas de identidad, pero recuerdo por ejemplo traer 500 litros de leche o 50 kilos de detergente, algo que hoy no tendría sentido".

El producto fresco, el souvenir, "que tuvo su momento de auge; recuerdo que hicimos jarras, llaveros... de recuerdo de Echo", lo pequeño de última

hora... Cabana resume lo que hoy es un comercio de cercanía o de barrio, que se denominaría en una capital, y lo que es una tienda de pueblo, con características similares.

El comercio local cheso tiene su antecedente más antiguo en la cooperativa (la Cope); después abrirían Cabana y Benigno Brun (tienda y panadería), y posteriormente Lorenzo Arbués (Aldi-Alvi). Aquí le compramos desde siempre a Cabrero e Hijos, de Huesca, y en menor medida



CARPINS

CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531

GRACIONÉPEL









a Moreno, de Jaca. También a Agustín Almazor (luego distribuciones Aso) y a Carasol o Rabal la fruta y la verdura.

De entre los clientes reconocibles Juan recuerda una anécdota con el escultor Pablo Serrano en la época del simposium. "Debía ser festivo porque el comercio estaba cerrado y vino con Enrique Borrue. Serrano quería unas alpargatas de camping, como las llamábamos entonces, y yo baje a abrir, claro, a venderle las zapatillas". Otro día, no muy lejano en el tiempo, apareció en la tienda Juanito Gavasa, que venía acompañado de un señor de aspecto asiático. "Yo tenía un dolor en el cuello, una especie de torticolis, y Juan, que era buen amigo me dijo: aquí tienes la solución; este señor es el médico particular del Sha de Persia", recuerda Cabana. "Se colocó por detrás, me agarró el cuello y en un abrir y cerrar de ojos el dolor había desaparecido", relata.

De aquel comercio en que casi todo valía: "vendíamos quesos de los pastores –de Casa de Martes- pacharán casero, verdura de la huerta local, boliches... hasta té y manzanilla Popolín, que se recogía y envasaba aquí..." se fue transformando en otro en el que las normativas de seguridad alimentaria e higiene fueron poco a poco minando el anterior.

Cabana nunca ha vendido pan, algo que resulta extraño en una tienda de comestibles. "Siempre tuve mucho respeto por el que ya estaba, y aquí ya había panadería. Luego se han abierto otras".

Pero Cabana no solo ha vendido lo mejor del producto cheso y del entorno: Licores selva de Oza, galletas chesitas, queso del Roncal o de Esposa, ahora la cerveza Pirineos Bier... una tienda como la de Juan y Matilde antes, o como la de Bruno y Patricia hoy, se convierte en punto de encuentro y lugar de exposición y venta de la cultura chesa: las cassettes

de lo grupo (Val d'Echo), la revista Bisas de lo Subordán, los libros en cheso o de referencias a la historia chesa... y también el mapa para una excursión, una orientación de última hora para Acherito o Aguas Tuertas...

Una tienda de alimentación, sí, pero también una mini librería, o una extensión de la oficina de turismo, cuando esta está cerrada. Por no hablar de su papel como local social o "mentidero" donde todo el mundo acude a compartir, a verse, a contarse... Hay cosas con las que la gran superficie no podrá nunca. Y en Cabana lo saben.

Comercio Cabana
 974 375 017
 Calle Aire, 41
 (Junto a plaza Conde Xiquena-Ayuntamiento)
 22720 Echo



vinoteca  **Bodegas LANGA**

Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca

Plaza San Pedro, 5 • Jaca • 974 36 0494 • www.bodegaslanga.es

impresión, reportajes de boda, revelado
 reclamo publicitario, programas de fiestas,
siempre, todo
 telefonía, móvil, Adsl
 accesorios de foto y
lo que necesites
 teléfonos, tarjetas
 de visita ...en **FOTO BARRIO**

El intrusismo ahoga a autónomos y gremios



“Se ofrece electricista. Económico y seriedad”, rezaría un ejemplo de anuncio colocado en una farola de las calles de Jaca. Detrás del número de teléfono escrito a mano, seguramente hay una realidad llena de dificultades.

Pero no menos cruda es la realidad de la otra cara de la moneda, la de los profesionales Jacetanos, con todos sus papeles en regla y registrado en Industria. “Estamos asfixiados. No sale trabajo por ningún sitio. Y cada vez hay más intrusismo. Estamos sufriendo como nunca el parón en la vivienda. Ahora todos, los oficiales y no oficiales, los grandes y los pequeños, estamos todos intentando ganarnos la vida en la pequeña reforma y en la rehabilitación. Así vamos, que para cualquier trabajillo se piden ocho o diez presupuestos”.

El intruso, también conocido como “pirata”, está en auge en estos momentos de crisis, lo que de alguna manera obliga a los profesionales a tirar los precios para poder sobrevivir y mantener abierto el negocio. “En tiempos de crisis, el intrusismo aflora más y hace más daño porque somos más para repartir una tarta más pequeña. No hay datos oficiales de intrusismo, pero se nota que están ahí. Y si antes, como había mucho trabajo, daba casi igual, ahora nos importa mucho más”, afirman muchos empresarios de nuestra zona.

El que ejerce el intrusismo es “una persona que ejerce una actividad sin estar legalmente constituido”. Esto significa que no tienen algunas –o ninguna- de las exigencias legales, como el Impuesto de Actividades Económicas, el seguro de responsabilidad civil o estar dado de alta en la Seguridad Social. El asunto de la competencia desleal es cada vez más acuciante, aunque prácticamente nadie ponga una denuncia. “Es complicado porque, al fin y al cabo, es la relación de un particular con otro sobre una actividad que se realiza en un ámbito privado. La mayoría de estas obras tienen lugar en viviendas y en pequeños negocios”.

“Podrían poner denuncias los propios ciudadanos, pero no lo hacen porque luego son los primeros interesados; son ellos los que los contratan por el precio, no por la calidad”. Desde la administración se distinguen dos niveles de intrusismo. Uno, el que afecta a la seguridad. “Ahí entran instaladores eléctricos, de gas, de calefacción, de aire acondicionado, etc. Aquellas profesiones que están sujetas a un código de seguridad”. El otro nivel sería el que afectaría solamente al fraude económico: “No cobro IVA ni desplazamiento”, cuenta otra persona que se ofrece en un anuncio para arreglar electrodomésticos.

“Soy más barato que un técnico oficial y conozco bien el ramo, pero tengo que hacerlo para comer”, añade. Desde las asociaciones gremiales son conscientes de que hay un mercado negro. Y en muchas gremiales han planteado la necesidad de realizar una “queja formal” al Gobierno sobre el intrusismo. “No hay control y nosotros no podemos hacer un trabajo que corresponde al Gobierno o a la policía. Habrá que ponerle un fin a este tema porque hace daño a quienes están pagando religiosamente todos sus impuestos. Lo malo es que no hay pruebas...”

Desde el departamento de Hacienda afirman que no hay datos ni estimaciones del daño económico que causa el intrusismo al año en Aragón. Y avisan de que si es un particular quien contrata también incurre en una falta, por lo que podría ser sancionado en determinadas situaciones. Cuando a un intruso, que lleva dos décadas dedicado a las chapuzas, le mencionas Hacienda, su respuesta es clara: “Aún no conozco a nadie que le hayan multado”.



Mantenimiento de jardines • Abrillantado de suelos
Limpiezas de piscinas • Comunidades • Zonas verdes
Cristales • Garajes • Riegos • Podas
Diseño y construcción de jardines

Pol. La Victoria. c/ Río Isuela, 4 JACA (Huesca) • 615 324 350

Este Verano
40%
 de descuento
 en tu
BRIGHT LITE
Samsøite

CARMEN LÓPEZ
 c/ Mayor, 10
 974 363 503



Jaca
 Maletas, bolsos, complementos, zapatos. Las mejores marcas, y nuevas tendencias

peluqueriamatices.com

milk shake
SUN&MORE



FEEL THE
SUMMER
 ON YOUR HAIR

MATICES
 PELUQUERÍA

C/ Domingo Miral, 11 T. 974 355 266 ■ JACA



PRADO

Textil-Hogar
 Complementos
 Perfumes de hogar
Moda
 Regalos

PRADO
 El encanto de la calidez
 calle mayor, 20 • Jaca
 974 360 645
 www.pradojaca.es



HCF
 HOSCAFROST

- INSTALACIONES COMPLETAS
- EJECUCIÓN DE PROYECTOS PARA TODO TIPO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y SECTOR SERVICIOS. BARES - RESTAURANTES - GUARDERÍAS RESIDENCIAS - HOTELES
- FRÍO INDUSTRIAL, CÁMARAS FRIGORÍFICAS
- SERVICIO PROPIO DE ASISTENCIA TÉCNICA
- UNA GAMA COMPLETA DE CAFÉ Y CONSUMIBLES PARA TODOS LOS GUSTOS

HOSCAFROST
 P.I. Sepes, C/ Ganadería, 34. Nave 8 • 22006 Huesca
 Telf. 974701331 • Fax. 974701281
 E-mail; proyectos@hoscafrost.es • www.hoscafrost.es

Jofemar RATIONAL Electrolux

Listado de socios

Abogados		Centros Médicos		Fotografía	
D&A Dorinda Aventin Abogados	974 36 00 61	C. M. Dra. Montserrat Zapater	974 35 53 13	Foto Barrio	974 36 25 90
		Policlínica Pirineos	974 36 33 36	Iván Escribano	650 87 46 45
Agencias de Viajes		Comida para llevar		Fruterías	
Viajes Arán	974 35 54 80	El Arca	974 36 41 38	Frutas María José - Super. Alto Aragón	974 36 33 63
Viajes Norte Sur	974 36 41 61	Brookling Burguer	974 36 18 94	Frutas Carasol	974 36 06 52
Shiva viajes	974 35 60 54	Dulce y Salado	974 36 52 93	Frutas Aladina	974 36 25 66
Alimentación		Complementos		Gestión Energética	
Coki's	974 35 63 86	Greta	653 50 54 14	Alto Aragón	636 34 84 31
Autoservicio El Ciervo	974 36 01 17	Guipur	974 36 48 70		
Tiendas Manolita	974 36 34 96	Chocante	974 36 31 40	Gestorías y Asesorías	
Alimentación Orduna	974 36 07 99			Asemval	974 36 07 10
Charcutería Cris	974 35 56 09	Comunicación		Asesores Reunidos Mariva	974 36 35 00
Autoservicio Los Morenos	974 36 03 42	Pirineum Multimedia S.L.	974 35 53 86	Fiscón Pirineos	974 36 39 21
Alimentación Pili	974 36 06 48	Rc estudio	974 35 60 22	A.T.	974 35 54 24
Comercio Cabana (Hecho)	974 37 50 17	Garabato	974 35 60 70	Asesoría y Servicios Jacetanos	974 36 02 69
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)	974 37 32 87	Bondidier.com	974 36 48 48	Lta Asesores Legales y Tributarios	974 35 61 12
La Alforja	974 36 00 89			Gestoría Inmobiliaria Blasco	974 35 55 67
Supermercados Alto Aragón	974 35 68 28	Construcción			
La Antigua Filorcho	974 36 44 53	Lithos	974 36 30 48	Guarderías	
Supermercado Sta. Orosia	650 25 02 51	Inmobiliaria Somport	974 36 31 54	Guardería Pinocho	974 36 00 55
Ibéricos Muñoz y Molano	677 65 98 85	J.J.A. Bautista	974 36 33 83		
Martín Martín	974 36 29 25	Aragón Constructora	974 36 49 84	Guías de Montaña	
La Gastrotica	974 37 43 78	Esporrogón Construcciones	669 87 39 06	Pirineosur	974 35 54 78
Aroma Cafés	974 03 40 66	Jaca-Aneto	974 36 40 44	Marmot / Pirineextrem	974 36 22 17
Alquiler de Bicicletas		Construciones F. J. Gil Ibor	974 36 28 90		
Ciclo Génesis	974 36 04 46	Jisa	974 36 14 14	Herboristerías	
		Construciones Antonio Biec	974 36 45 39	Herboristería Artemisa	974 35 59 29
Alquiler de Esquí		Araujo Rial Construcciones	986 66 12 34	Herboristería Sananda	974 35 68 39
SKY 10 alquileres (Canfranc)	974 37 21 64	Giber S.L. (Guasillo)	974 36 48 46		
		Construcciones Jaime Uros	974 36 15 62	Imprentas	
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos		Excavaciones Eduardo López	974 36 49 98	El Pirineo Aragonés	974 35 55 60
2001 Arquitectos Asociados	974 36 28 58	A.E.F.	974 36 54 52	Imprenta Papelería Raro	974 36 17 96
Ángel-Alberola Lain	974 36 26 44	Zas	974 48 43 43	Mail Boxes Etc	974 56 49 64
Ingeniería Jesús Sanclemente	617 96 87 57	Agustín Castillo	974 36 54 71		
		Cosmética Natural		Informática	
Artesanía		Espumas de Aloe	974 36 35 40	Ecomputer	974 35 67 31
Mallatas	974 36 43 72			Infor	974 36 47 50
Pedro J. Larraz García	974 36 32 02	Cristalerías		Aratronic	974 03 40 78
		Cristalería Rabal	974 36 08 89		
Autoescuelas		Decoración - Interiorismo		Inmobiliarias	
Autoescuela Casamián S.C	974 36 15 36	Charme & Chic	974 36 38 72	Despacho Técnico Inmobiliario	974 36 03 84
		Bibiana	974 35 55 03	Don Piso	974 35 67 70
Bazar		Proyecto Decoración	974 35 58 23	Vela GR 11	974 35 62 16
Klau-Kolas (C/ Mayor)	974 35 61 83			Jardineros	
Klau-Kolas (Pza. Ripa)	974 36 43 83	Deportes		Jardinería Lizara	974 35 60 06
		Basse Chus	974 36 24 83	Biomascotas Pirineos	974 36 13 01
Bebidas		Deportes Charli	974 36 08 90	Jardines y Limpiezas Los Pinos	615 32 43 50
Bodegas Santamaría	974 36 06 92	Deportes Goyo	974 36 04 13		
Monta-Dist S.L.	974 36 30 74	Nieve Sport	974 35 53 03	Joyerías	
Distribuciones Ascaso	974 36 32 98	Intersport Jorri	974 36 45 41	Joyería Muñoz & Ángel García	974 36 08 47
Productos Diego	974 36 06 49	Racha	974 36 20 77	Joyería Ana	974 35 60 48
Almacenes Aso	974 36 02 42	Boots	974 35 63 37	Joyería Rafa	667 37 72 07
Pirineos Bier (Hecho)	974 37 53 58	Copy Outlet	662 43 56 23	Joyería Mesado	974 36 07 83
		La Tienda de Guille	974 36 24 55	Joyería Relojería Echeharay	974 36 34 60
Carniceros y Charcuteros				Joyería Relojería Bonis	974 35 56 43
Carnicería Pueyo (Bailo)	974 37 70 81	Distribución Gas Envasado			
Carnicería Luis Rapún	974 36 16 80	J. M. Borau (Ag. Repsol)	974 36 11 42	Lámparas y Regalos	
Carnicería Rabal	974 36 09 40			Lámparas y Regalos Aspiroz	974 36 18 37
Carnicería Périz	974 36 13 99	Electricistas			
Carnes Rey	974 36 32 72	Ilume	974 36 49 44	Lencería	
Carnicería Ubieto	974 36 29 04	Imeso	974 36 05 05	Lencería Shole	974 35 52 85
Alimentación Rosenda (Anso)	974 37 01 71			Lencería Mayte	974 36 06 21
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho)	974 37 52 02	Electrodomésticos			
Carnicería Gil (Canfranc)	974 37 30 49	Electro-Hogar Espinosa	974 36 15 87	Librerías	
Carnicería Javier	974 36 24 42	Elect. Mariano Rebullida Fabra	974 36 46 16	Librería Papelería Dante	974 35 58 03
Carnicería Juan Torrontera	974 36 18 42	Electro Calvo Jaca	974 36 02 74	Librería El Siglo	974 36 17 88
Carnicería Viñao	974 36 33 82			Librería General	974 36 11 99
		Equitación		Librería Salpe	974 35 50 06
Carpintería Metálica		Pirineo Ecuestre (Charlé)	974 36 00 44	Librería Calibo	974 35 62 22
Carpintería Metálica M. Bandrés	974 36 33 65			Librería Oroel	974 36 29 87
Gracionepel del Metal (Villanúa)	974 36 22 61	Estaciones Servicio		Librería La Trastienda	974 36 34 38
		Est. de Servicio Collarada (Villanúa)	974 37 80 35		
Carpinterías				Limpiezas	
Carpintería Lacasta	974 36 14 37	Ferreterías		Limpiezas Jaca	974 36 36 81
Carpintería Estallo	974 36 11 96	Casa Marval	974 36 17 41		
Carpintería Puértolas	974 36 05 70	Ferretería Olivier	974 36 09 42	Loterías	
Ebanistería del Alto Aragón	974 36 26 37	Suministros Izaguirre	974 36 00 95	Admon. Nº 2 "José Luis"	974 36 37 05
Carpintería Senera	974 35 70 69	Ferretería Edelweiss	974 36 39 92	Admon. Nº 3 "Sueldo Jaqués"	974 36 38 49
Cocinas Mairal	974 36 44 71				
Carpins	974 35 50 87	Fitness		Ludoteca	
		Fitness Hotel Real	649 54 15 31	Entret@nto Entretente	974 36 26 21
Centro de Formación		Revive	974 36 01 52		
Informa	974 36 14 52	Athenea	974 36 27 67	Maderas	
		Floristerías		Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21
Centro Terapias Alternativas		Floristería El Cisne	974 36 13 37		
Atlas Jaca	974 03 40 71	Fontanería y Calefacción		Menaje	
		Talleres Lorenzo Campo	974 36 20 23	Noguevasa	974 36 29 78
Centros Estética		Jaca Baño	974 36 37 94		
Centro Estética Noemí	974 36 26 59	Sanara Hogar	974 36 12 57	Mensajería	
Estética Julia Vila	974 36 45 00			MRW	974 35 60 31
Sándalo	974 35 61 32			Moda y Complementos	
				Abad Boutique	974 36 11 49
				Prado	974 36 06 45

Listado de socios

Romualdo Modas	974 36 06 78	Regalos		Cafetería Bidasoa	974 36 08 08
Maricastaña	974 35 54 36	Bosque Secreto	974 36 35 76	Sidrería Pollería Arrate	974 35 07 56
Boutique Julia Palacín	974 36 32 29	Vit's (c/ Mayor)	974 36 49 50	Bar Gorbea	974 36 00 41
Escarcha Moda	974 36 16 30	Vit's (c/ Obispo)	974 36 49 50	Restaurante Gastón	974 36 18 68
Karay	974 35 70 06	Restauración Muebles		Bodegas Langa	974 36 04 94
Charo Viñas	974 36 46 08	El Baúl de Hilaria	974 35 50 80	Aledaños	974 36 31 23
Modas Josefina	974 36 14 98	Ropa Laboral y Epis		El Rincón de la Catedral	974 36 35 18
Patucos	974 36 46 18	Sumitexa	974 36 56 81	Bar Oza - Equiza	974 36 18 95
Almacenes San Juan	974 36 02 92	Seguros		Bar Pirineo	974 36 49 70
Modimel-la	974 35 61 39	M ^a Luisa Campo Seguros	974 36 11 16	Bar Marboré	974 11 57 32
Casa Monreal	974 35 62 66	Catalana Occidente		Bar Pirulo	974 36 19 94
Bazar Cavero	974 36 35 41	Tabacaleras		Bar Riglos	974 36 36 62
Mercería Detalles	974 35 64 18	Exp. Tabacos Cristina Pie	974 36 06 90	Churrería Casa Luis	974 36 20 20
La Liquidadora	974 36 11 91	Taller Automóvil / Motos		Bar La Chimenea (Candanchú)	974 37 21 36
Pitufos	619 41 03 02	Talleres Ramón Cajal	974 36 27 64	Bar La Campanilla	974 36 14 48
Mabucha	974 35 60 16	Talleres Rabal	974 36 14 95	Bar Aguaré	699 70 81 17
Modas Abril	974 35 62 15	Esteban Bandrés	974 36 01 91	El Abuelo Pancho	974 36 40 36
Andrea	974 36 38 41	Taxi		Cafetería Campo del Toro	974 35 55 89
Los Angeles	974 35 52 40	Alfonso C. Vilar Lara	659 64 43 32	Restaurante Chino Shang-Hai	974 36 01 43
NYC	974 36 11 68	Taxi Miguel (Canfranc)	639 39 27 39	Pista Lynch	974 35 56 98
Boutique Clara	974 35 64 65	Textil - Hogar - Descanso		Tannat Restobar	974 36 46 40
Pilar Calvo Paz	974 36 28 73	Jacama Hogar-Descanso	974 36 18 28	La Trobada (Berdún)	974 37 18 87
Noyda	974 36 41 59	Tintorerías y Lavanderías		Restaurante Gavarnie	974 35 72 72
Nook	974 36 18 38	Tintorería Betés	974 36 08 88	Restaurante La Cadiera	974 35 55 59
Telka	974 10 29 25	Transportes		Bar Fau	974 36 15 94
Gací	974 36 35 39	Autocares Esteban	974 36 10 04	Bar Zola	665 42 53 66
Xenia	646 51 80 66	Autocares Escartín	974 36 05 08	El Secreto	607 94 94 04
M&N		Veterinaria		Pilgrim Café	974 36 33 37
Muebles		Cotega	974 36 01 80	Cafetería Jaizkibel	974 11 50 65
El Desván	616 06 56 08	Video		Asador La Fragua	974 36 06 18
Muebles Climente	974 36 17 91	Squps	974 35 67 10	Restaurante Biarritz	974 36 16 32
YACA Interiores	974 36 13 80	Zapaterías		Restaurante El Tizón	974 36 27 80
Bekana	974 35 66 00	Calzados Callizo	974 36 15 40	Bar Brasa Universal	630 51 01 51
Muebles Rey	974 36 00 93	Carmen López	974 36 35 03	Restaurante Liliun	974 35 53 56
Muebles Bolea	974 35 51 37	Calzados Siglo XX	974 36 17 14	Restaurante Universo (Canfranc)	974 37 30 98
Muebles Escartín	974 36 14 35	Calzados Capri	974 36 16 58	Restaurante Mesón Serrablo	974 36 24 18
Gascón Muebles Jaca	974 99 52 33	Cereza	974 99 52 11	Cervecería Baviera	974 36 10 31
Nieve		HOSTELERÍA		Pizzería La Fontana	974 35 55 02
Astún Club Deportivo	974 37 21 16	Albergues		Restaurante El Portón	974 35 58 54
Ópticas		Pepito Grillo (Canfranc)	974 37 31 23	Pizzería Polifemo	974 36 43 76
Federópticos Val	974 36 12 97	Albergue Jaca (Escalapios)	974 36 05 36	La Abuela Asador Sidrería	974 36 02 95
Óptica Oroel	974 36 09 96	Hoteles		El Buen Comer	974 36 14 75
Óptica Ubieto	974 35 68 35	Altur-5	974 35 54 51	Bar Casino Unión Jaquesa	658 91 60 41
Panadería		Hostelería Santa Cruz	974 36 19 75	Cafetería Bar Chamonix	687 30 81 84
Panificadora San Nicolás	974 36 09 94	(Sta. Cruz de la Serós)		Burguer Carpanta	699 36 19 79
Panadería La Despensa	626 39 18 13	Skipass Hostal	974 363 954	Albergue Villanovilla (Villanovilla)	974 34 81 83
Panadería Sayón	974 36 19 89	Hotel-Restaurante		Rest. Monte-Lierde (Villanúa)	974 37 82 56
Pan & Café	676 64 19 35	Hotel MUR	974 36 01 00	Rest. Pizzeria Rocanevada (Villanúa)	974 99 50 05
Panadería Mendiara (Ansó)	974 37 00 31	Hotel La Paz	974 36 07 00	Creperia El Bretón	974 35 63 76
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)	974 37 71 06	Hotel Jaqués	974 35 64 24	Bar Pajares (Sigüés)	948 88 71 04
Panadería Larraz (Berdún)	974 37 17 97	Hotel El Acebo	974 36 34 10	Bar La Granja	974 35 55 36
Pastelerías		Hotel Rte. Mesón de Castiello	974 35 00 45	Pizzería L'Angelot	974 36 41 99
Pastelería Echeto	974 36 03 43	H. Aragón (Sta. Cruz de la Serós)	974 37 71 12	Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Pastelería La Suiza	974 36 03 47	Aparthotel Rocanevada (Villanúa)	974 37 82 19	Casa Pio (Castiello)	974 35 00 27
Delicias del Pirineo	974 36 05 27	Hotel Lacasa Faus Hütte (Villanúa)	974 37 81 36	Rest. Santa Juliana (Castiello)	606 28 36 86
Pastelería La Imperial	974 36 01 99	H.Barceló Jaca Golf & Spa (Badaguas)	974 35 82 00	Cafetería-Restaurante Estanés (Candanchú)	974 37 33 50
Peluquerías		Apartahotel & Spa Jacetania	974 36 54 20	Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Peluquería Cebado	974 36 10 35	Turismo Rural		Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Loed -3	974 36 33 47	Casa Sarasa (Berdún)	974 37 16 05	Cafetería Eneca	974 36 02 33
Matices	974 35 52 66	Barosse Turismo Rural (Barós)	974 36 05 82	Kebabish Döner Kebab Pizza	974 11 53 05
Peluquería Lacasta	974 36 37 30	T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)	974 37 80 71	Los Alegre (Martillué)	647 11 89 78
Peluquería Azabatxe's	974 35 59 11	Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós)	974 35 66 85	Pubs	
Arantxa Hernández	974 36 24 45	Posada Las Tiesas Altas	974 34 80 87	Amnesia	
Peluquería Caballeros Moni	974 35 61 88	Restaurantes - Bar		Pub Cachito	
Iyer	974 36 30 30	La Cocina Aragonesa	974 36 10 50	Bar Café	
Peluquería Unisex Inma	974 36 47 28	Vinoteca Las Duelas	974 36 06 19	La Dama Blanca	
Peluquería Unisex Jeannete	974 36 21 07	El Ateneo	634 79 25 90	Bar Alfin	
Perfumerías		La Casa de la Montaña	974 36 36 13	Pub La Gruta	
Perfumería Fernández Larrea	974 36 01 46	Taparía La Lola	974 36 21 30	El Corral Rock & Roll Bar	
Perfumarte	974 11 51 79	La Terapia	974 36 09 63	Zebra 21	
Pescaderías		Bar Frankfurter	974 35 58 55	Churchil café	
Pescados Blasco	974 36 22 49	A Pizqueta	665 55 55 54	Dublin Road	
Piel		Cafetería del Hogar del Jubilado	974 36 19 50	Sansanet	
Azor	974 36 05 48	Cafetería Pradas	974 36 36 28	Onix	
Peletería Ana Segura	974 36 37 02	L'Artica	974 36 21 81	La Bodeguita del Medio	
Pintores		La Tasca de Ana	974 36 36 21		
Pinturas Inés	974 36 18 25	Ladepili	669 79 43 21		
Jasa Pintores (Jasa)	616 97 19 46	Las Tres Ranas	974 36 06 60		
Podólogo		Taberna Valerio	974 36 29 14		
Instituto Podológico de Jaca	974 36 49 17	Café Bar El Candil (Candanchú)	974 36 35 90		
Protección Solar/ Toldos					
Toldos Lucas	974 35 61 92				
Recreativos / Ocio					
Chiquilandia	974 35 54 20				

Desde Acomseja, hemos querido completar esta sección aportando más información con teléfonos de contacto.

Rogamos que si aprecia alguna deficiencia o error en la información, se ponga en contacto con nosotros en el teléfono:

974 35 60 22

y será subsanado en los próximos números de la publicación.

Gracias por su atención.

Si yo fuera rico... ¡dubi, dubi du!



El Instituto Aragonés de Estadística (laest) lanzó el pasado mes de marzo la noticia: Jaca es el municipio más rico de Aragón y La Jacetania la comarca más rica. Y el Heraldo de Aragón cogió la parte por el todo: "Los vecinos de Jaca son los más ricos de Aragón". Y no se quedaron allí: "la renta disponible de un jaqués medio en 2011 fue de 22.222€" (curiosa cifra). Muchos de nuestros asociados se dirigieron a las sucursales bancarias que han quedado abiertas tras la crisis para comprobar a qué lado de la cifra real estaban los ceros que recordaban haber visto en sus saldos. Personal municipal también se dirigió al laest para comprobar cómo era posible que siendo proporcionalmente uno de los municipios más endeudados de Aragón fuera a la vez el más rico. ¡Ay, la contabilidad!

Tras los primeros nervios -¿qué hay de lo mío? era la frase más repetida- las aguas volvían a su cauce. Los jóvenes jaqueses repartidos por España y el resto del mundo -aproximadamente el 85% de cada generación desde 1975- volvieron a colocar todo en los armarios. Desgraciadamente, era todo una patraña. La clave de las estadísticas es saber cómo se hacen y quién las interpreta. Ya lo decía el profesor de Economía de la Universidad

de Zaragoza, Luis Antonio Sáez: "estos datos hay que tomarlos con cierta cautela porque no tienen en cuenta algunas variables". Efectivamente, para calcular la renta bruta disponible per cápita el laest introduce variables como: número de locales abiertos, sucursales bancarias o ¡la reciente construcción de viviendas! Acabáramos, entonces la Sansueña de "El Pocero" es la más rica de España y el aeropuerto de Castellón el mejor del mundo "porque apenas sufre desgaste". Claro, así Benasque era la tercera, Biescas la 5ª, Sallent la 7ª. ¡Ay, las variables!

Afortunadamente, el Heraldo daba voz al profesor Sáez, de la UZ, que ponía las cosas en su sitio: "Las cifras pueden estar distorsionadas si hacen referencia a municipios turísticos o con un gran parque de segundas residencias". Cuidado con el método de cálculo: suman infraestructuras turísticas, sucursales bancarias, número de viviendas construidas... a la renta y luego lo dividen por el número de empadronados. Ojo Pitágoras que vienen los nuestros.

Quietos, no vayan a pedirle el piso a su amigo zaragozano o vasco; por mucho que diga la estadística, ese piso no es suyo. Y la Catedral tampoco.

Es una pena que el Inaest no contemple en su cálculo el porcentaje de los que han tenido que emigrar, los servicios que presta el hospital más cercano, el número de cines y teatros, el envejecimiento de la población o las infraestructuras. El Inaest ve Jaca con un ferrocarril internacional -que esté cerrado es anecdótico, oiga- un Hospital de Alto Rendimiento (¿Acaso es importante que no haya anestesista entre Pascua y Domingo de Ramos?). Tampoco tiene en cuenta a los cientos de usuarios del banco de alimentos, el número de empresas cerradas y el millar de parados.

Para futuras estadísticas no descarten que incluyan también los espacios naturales protegidos y las maravillas sin proteger. ¡Tiembla Bill Gates!

En fin, estimado socio, tras la alarma lógica, desde ACOMSEJA queremos recordarte que hay que seguir trabajando, innovando, mejorando nuestra forma de atender al público; tenemos que seguir formándonos, echando más horas de las que tiene el reloj... Lo sentimos. No era verdad.

Eso sí, con ACOMSEJA, "JUNTOS nos reimos MÁS FUERTE".
Que pase usted un buen verano.



CONSTRUCCIONES

Albañilería general

F. J. Gil Ibor, S.L.

Avda. Primer Viernes de Mayo, 14 • Tel. Fax. 974 362 890 / 639 839 064 • JACA