

JACETANIA

Nº 12 • Invierno - 2014

# AHORA

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

[www.acomseja.com](http://www.acomseja.com)

Ejemplar gratuito

# Hoteles recomendados

**Artesanos: El arte en las manos**

**Comidas para llevar  
a cualquier parte**

**Comercios con historia:  
Almacenes San Juan**

INFORME: Centros de Estética

**B Sabadell**

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de los profesionales. Otra es hacerlo:

# Cuenta Expansión PRO.

Te abonamos el 10% de tu cuota de asociado\*.

0

comisiones de administración y mantenimiento.\*\*

+

3%

de devolución de tus principales recibos domésticos, hasta un máximo de 20 euros al mes.

+

Gratis

la tarjeta de crédito y de débito por titular y autorizado.

+

Más de  
2.300

oficinas a tu servicio.

Al fin y al cabo, somos el banco de las mejores empresas. O lo que es lo mismo, **el banco de los mejores profesionales: el tuyo.**

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

[bancosabadell.com](http://bancosabadell.com)

La Cuenta Expansión PRO requiere la domiciliación de una nómina, pensión o ingreso regular mensual por un importe mínimo de 700 euros. Se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular. Si tienes entre 18 y 25 años, no es necesario domiciliar ningún ingreso periódico.

\*Hasta un máximo de 100 euros anuales por cuenta, con la cuota domiciliada.

\*\* TAE 0%

Oferta extensiva a los familiares de primer grado.

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

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



Calle Correos  
(Domingo Miral) JACA

# Venta o alquiler

con opción a compra

Obra nueva.  
Pisos nuevos totalmente equipados de 2 y 3 dormitorios en pleno centro.

## ¡¡ OPORTUNIDAD!!

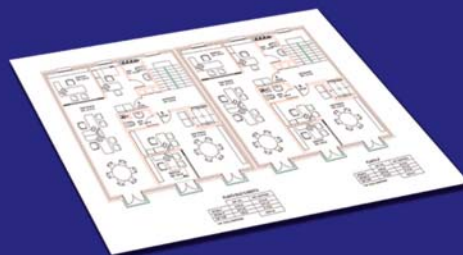


# PRÓXIMA CONSTRUCCIÓN DE OFICINAS

## VENTA O ALQUILER

Máxima calidad en pleno centro de Jaca

## Calle Mayor



Araujo Rial Construcciones S.L.U.

CONFÍE SU PROYECTO A LOS MEJORES

# 638 56 30 54

[www.dismare.es](http://www.dismare.es)

**DISMARE**  
GRUPO LA DEHESA DE LAS ROZAS S.A.U.

## Renovarse

La junta directiva de la Asociación de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) cumplirá la próxima primavera los cuatro años de mandato que marcan sus estatutos y, como sucedió en 2011, procederá a abrir el imprescindible –e higiénico- proceso de renovación de cargos. El equipo de personas que hemos estado al frente de la asociación quiere dar paso a nuevas personas y nuevas ideas para seguir construyendo entre todos una asociación fuerte y cohesionada.

Todos sabemos que la renovación es imprescindible. Cuando las personas se enquistan en determinados puestos se pierde frescura y energía, y se generan inercias y hasta malos hábitos. El continuismo, que no la continuidad, no debe frenar la generación de nuevas ideas y nuevos retos. Para que la ilusión se regenere y lleguen nuevas propuestas, la renovación es fundamental. Eso es lo que les demandamos a nuestros políticos y eso es lo que queremos poner en primera persona.

Llegados a este punto, permítanme que destaque en esta ocasión a un miembro de la junta cuya labor, constante y silenciosa, no aparece en los medios de comunicación, pero ha sido y es imprescindible. Esa persona es nuestro tesorero José Luis Abad Gairín, Pepelu, que ha manejado el timón contable de este barco, cada vez más grande que es Acomseja, y que merece todo nuestro reconocimiento.

Estos últimos cuatro años han sido para nosotros muy gratificantes. Hemos desarrollado una dimensión comarcal de nuestra asociación, haciendo partícipe al resto del territorio comarcal de actividades y certámenes; hemos logrado asentar en el calendario citas o elementos como el concurso de tapas, la campaña de verano y el comercio en la calle, la tarjeta de fidelización, ahora de ámbito provincial, y otros muchos aspectos. Se han desarrollado cursos, charlas y certámenes (trufa, gin-tonic, jornadas micológicas...) y hemos logrado que Acomseja haya alcanzado un papel protagonista en la vida diaria de nuestra comarca gracias a la unión de todos.

Hemos de reconocer que también dejamos algunas cosas en el Debe de la asociación: Nos gustaría que del mismo modo que Acomseja se integró en FECOS, en similares condiciones lo pudiera hacer en la Asociación Provincial de Hostelería y así terminaríamos con un problema enquistado. Nos hubiera gustado ver los contadores instalados... En fin, y otras muchas pequeñas cosas. Pero el lado de la balanza se inclina del plato de la satisfacción.

Queda mucho por recorrer. Esto de llevar la antorcha ya saben que se hace en una carrera de "relevos". Poco importa quien enciende el pebetero, lo mejor es participar del recorrido. Creo que hemos cumplido un bonito tramo del recorrido de la antorcha de Acomseja y otros tendrán que dar un paso al frente y vestirse de corto.

José Juan Prado Ladomega  
Presidente de ACOMSEJA



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:  
Ciclogénesis

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

DISEÑO y PUBLICIDAD:  
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Impresa Norte, SLU - Grupo  
Heraldo

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

# Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

**ACOMSEJA**  
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA  
[www.acomseja.com](http://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](mailto:gerencia@acomseja.com)  
Horario de atención al público de lunes a viernes de 10:30 a 11:30 hs.

## Hoteles



A todos nos hemos sido taje vamos a la ciudad.

han hecho la consulta. "Voy a ir a Jaca, recomiéndame un hotel". Los vecinos, en general, no clientes y a veces nos encontramos en el brete de no estar seguros qué recomendar. En este reportaje intentamos allanar esa duda, aportando datos y criterios para convertirnos en los primeros guías de la ciudad.

# Hoteles

Como primera idea, tenga claro que cualquiera de los hoteles y hostales integrados en Acomseja es una buena recomendación, tal y como indican las valoraciones y puntuaciones de las principales centrales de reservas. Pero claro, ese amigo o familiar no se quedará satisfecho si le decimos que cualquier opción es buena. Vaya pues esta pequeña guía para que usted se forme su propia opinión.

En primer lugar, vamos a clasificarlos en sus distintas modalidades: hoteles urbanos y céntricos, establecimientos periurbanos, con piscina y spa en ocasiones, y hoteles u hostales rurales muy bien ubicados para el disfrute de la naturaleza o un rápido acceso a las estaciones de esquí. No nos fijaremos en las casas de turismo rural, a las que ya dedicamos un reportaje en Jacetania Ahora, ni en los albergues, que tendrán una atención específica en futuros números.

### Hoteles Urbanos

Hablamos de pequeños hoteles como El Acebo, Jaqués o La Paz, reconstruidos o reformados recientemente, coquetos y de un encanto especial que permiten vivir de lleno el ambiente de la ciudad y cuyas dimensiones y tipo de plantillas los hacen de trato familiar y cercano. Los tres son de dos estrellas y cuando el cliente deja el hotel no tiene claro cuál es la diferencia con un hotel de tres estrellas.

La construcción del parking de la plaza Biscós elimina en parte el problema del aparcamiento, una de las desventajas clásicas de este tipo de hoteles, que El Jaqués, por ejemplo, soluciona facilitando plazas en un parking en la misma calle Unión Jaquesa. El Acebo, el último en sumarse al elenco, ha querido prestar especial atención a la restauración con sus tapas creativas y un recomendable menú degustación. El Hotel La Paz tiene a su favor la magia de la calle Mayor y su coqueto bar-restaurante.

El caso del Hotel Mur, es similar y a la vez especial.

Se trata de un hotel de tamaño mediano (80 habitaciones) y ubicado entre la Catedral de San Pedro y la Ciudadela de Jaca, con unas vistas irrepetibles sobre el Castillo de San Pedro. El Mur es un nombre propio en la historia de la ciudad (como el Hotel La Paz) y sus dimensiones le permiten disponer de habitaciones tipo suite (jacuzzi, sauna, gimnasio...).

En el mismo sentido, el Hostal Ski Pass tiene también su personalidad especial, dentro de este concepto de hotel urbano. Probablemente no hay una oferta con mejor precio en Jaca, y en plena Calle Mayor. Algo a tener muy en cuenta.

Ideales para turismo gastronómico, turismo cultural, para familias y parejas o grupos que quieren olvidarse del coche y sumergirse en esa Jaca de la que tanto han oído hablar.

### Hoteles Periurbanos y Apartamentos

Con las ventajas de estar a un paso del centro y las comodidades que supone ese discreto alejamiento. Altur-5 ofrece apartamentos en varios puntos de la ciudad de Jaca y en Canfranc. En el primer caso, las opciones son múltiples: 1-2-3 habitaciones, en muchos casos con piscina, también normalmente con garaje. En el caso de sus apartamentos en Canfranc, son de una sola habitación. Una oferta a medida.

En orden de aparición, desde el centro hacia las afueras, y en orden creciente de categoría, citaremos el reluciente Apartahotel & Spa Jacetania\*\*\*, de nueva apertura, con tres estrellas y una serie de servicios que lo hacen especial: apartamentos completamente

equipados, se complementan con servicios como el spa río Aragón de 500m2, cafetería- restaurante, piscina exterior, zona infantil y garaje. La tranquilidad y las vistas de la ciudad, otras de sus ventajas. Tengan en cuenta además sus amplios salones si la consulta incluye la realización de algún acto o celebración especial.

Y por último las flamante cuatro estrellas del Hotel Barceló, situado en la Urbanización de Badaguás, a unos 10 km. de Jaca. Es la propuesta de mayor categoría y eso se nota en el spa, con unas vistas inigualables, en la restauración y cómo no, en la facilidad para la práctica del golf. Es el lugar favorito, de todos los que hemos citado, para la celebración de bodas, así que el Barceló es el que mejor conocen los jacetanos y no necesitarán más pistas.

Ideales para estancias algo más largas, con piscina y/o spa, con lo que son recomendables tanto en verano como en invierno. La fórmula apartahotel da más autonomía. Altur-5 sería perfecto para familias o pequeños grupos de amigos. Apartahotel Jacetania sería recomendable para el mismo espectro, pero con ganas de recibir una esmerada atención. El Barceló, evidentemente tiene sus propias virtudes: Golf, Confort, naturaleza...

### Hoteles rurales

No confundir con las coquetas casas de turismo rural, a las que Jacetania Ahora ya les dedicó su reportaje correspondiente y conviene no olvidar (ver listado de socios). Hablamos de establecimientos



Hotel Mur. Jaca



Hotel La Paz. Jaca



Hostal Skypass. Jaca

# Recomendados



**Apartamentos Altur 5. Jaca**



**Hotel El Acebo. Jaca**



**Apartahotel & spa Jacetania. Jaca**

tos de tamaño mediano, ambiente más o menos rústico, enclavados a pie del acceso a las pistas de esquí, el monte o el espacio natural privilegiado. Gastronomía tradicional con sabores de toda la vida, ambiente familiar, espacios abiertos y peatonales ideales para viajar con niños...



**Hotel Jaqués. Jaca**

Son el Mesón de Castiello, Hotel Lacasa-Faüs Hute y Hotel Rocanevada, en Villanúa, Hostal Aragón (N240-Santa Cilia) y Hostelería Santa Cruz. Están todos ellos al pie del Camino de Santiago y/o la Ruta del Santo Grial, o tienen con él una relación indisoluble. A pie de carretera, lo que facilita el acceso rápido a las pistas de esquí, y punto de partida, en cualquiera de los casos, para excursiones en moto, en BTT o senderismo en cualquiera de sus modalidades.

Entrando en las particularidades de cada uno, el Mesón de Castiello suma, además de todas las ventajas ya citadas, el hecho de ser la puerta de

## BEKANA

**Mobiliario**  
**Decoración**  
**Equipos de descanso**  
**Complementos**  
**Tendencias**

Todo lo que necesitas para tu hogar  
 Tu tienda de referencia

Avda. Jacetania, 3, Jaca • 974 356 600 • [bekana@bekana.es](mailto:bekana@bekana.es)



Hotel Barceló. Badaguás



Hotel Lacasa-Faus Hütte. Villanúa

acceso a uno de los valles más atractivos y a la vez escondidos de nuestro territorio, La Garcipollera, con Santa María de Iguácel, los merenderos de Acín, el río Ijez, la explotación ganadera de Bescós o el despoblado de La Rosa como puntos de interés para un turismo creativo.

Los dos establecimientos de Villanúa (Lacasa-Faüs-Hütte y Rocanevada) permiten una estancia en una localidad que hoy en día se ha convertido en referente comarcal de ocio, con propuestas como la Cueva de las Gúixas o el Parque el Juncaral, ideales para un turismo familiar y joven al mismo tiempo. El acceso a la mole de Collarada, santo y seña del montañismo jacetano es otro de sus puntos fuertes.



Mesón de Castiello. Castiello de Jaca

Por último, Hostal Aragón y Hostelería Santa Cruz, dan acceso al conjunto monumental más importante del Alto Aragón (Santa Cruz y San Juan de la Peña) y a un enclave natural (Parque Natural) plagado de posibilidades del llamado turismo de naturaleza. El Hostal Aragón está especializado en el turista "motero", pero es una buena solución para todo tipo de público, y la Hostelería Santa Cruz es ideal para todo lo que tenga que ver con el disfrute de la Naturaleza y el Románico más auténtico.

Ideales para la temporada de esquí por el fácil acceso. También para turismo en la naturaleza. Turismo jacobeo (al pie del Camino), Turismo cultural-monumental...

**Grandes Marcas**  
 Dto de hasta el 80%  
**Hombre & Mujer**  
**OUTLET**

el cajón de la tele outlet

Mayor, 8 JACA  
 974 363 702

www.facebook.com/ElCajonDeLaTeleOutlet\_jaca

**Sayón**  
 Artisan Bakery

Panes ecológicos de espelta, avena, centeno y fresas, centeno 100%, molino de piedra, trece cereales

- Panes artesanos
- Churros sin gluten
- Dobiadillos, magdalenas, tortas...

**Pan artesano sin gluten**

Zocotín, 18 • JACA • T. 974 361 989 • panaderiasayon@gmail.com • www.facebook.com/panaderiasayon



**Apartahotel Rocanevada. Villanúa**



**Hostal Aragón. Santa Cruz de la Serós**

### Ejemplos concretos

Sabemos que dando a cada uno una especialidad nos equivocamos. Casi todos pueden abarcar cualquiera de los distintos públicos potenciales. Pero allá va un hotel para cada viajero. Corre-mos el riesgo, igual que cuando recomendamos a un amigo.

Aficionados a la ornitología: **Hostelería Santa Cruz**

Amantes de la BTT: **Mesón de Castiello**

Que viajan en moto: **Hostal Aragón**

En busca del menú degustación: **Hotel Acebo**

En ruta de tapas: **Hotel Jaqués**

Amantes del Arte: **Hotel Mur**

Las noches de Jaca: **Hotel La Paz**

Aficionados al Esquí: **Rocanevada**

Montañeros: **Lacasa-Faus Hütte**

Golf: **Barceló**

Tranquilidad y confort: **Apartahotel Jacetania**

Autonomía: **Altur-5**

Sencillez sin renuncias: **Ski Pass**



**Hostelería Santa Cruz. Santa Cruz de la Serós**

# MATICES

## PELUQUERÍA



### DESCUBRE LA NUEVA ghd V CORAL PROFESSIONAL STYLER

Inspirada en las sofisticadas plumas y los colores tropicales vistos en las pasarelas, la styler ghd V coral es fantástica para lucir el mejor look esta temporada.



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

[peluqueriamatices.com](http://peluqueriamatices.com)



# CARMEN LÓPEZ

• 1999 •

## HOMBRE & MUJER



c/ Mayor, 10 • 974 363 503

## Noticias: Lo que ya pasó

### Las setas se suman a la celebración del Otoño

Un buen año micológico fue el mejor marco posible de las XV Jornadas Micológicas y la IV Feria de Setas que la Asociación La Usonera y Acomseja organizan cada año en Jaca coincidiendo con el puente de El Pilar. Una de las actividades más reconocidas fue el curso de cocina impartido por varios profesionales de nuestro entorno y cuya demanda obligó a la organización a ampliar de 30 a 45 el número de plazas ofertadas, aunque a pesar de ello muchas personas interesadas se quedaron fuera. Los cocineros se repartieron en tres jornadas: Josan Piedrafita (Lilium) y Alberto Sánchez (Hostal Aragón) participaron el sábado; Joaquín Moreno (Santa Juliana) y Gaizka Gómez (Biarritz) lo hicieron el domingo; y Pepe Pérez (La Cocina Aragonesa) y Javier Fernández (Las Tres Ranas) lo hicieron el domingo.

Las salidas al monte resultaron muy fructíferas debido a las lluvias recientes, y la muestra de setas albergó más de 200 especies distintas. Respecto a las conferencias, destacar el alto nivel de los ponentes: Gonzalo Sánchez (especialista en Russulas) e Ita Paz (hongos hipogeos). De forma paralela se celebró el V Congreso Micológico de los Pirineos, con cerca de 80 participantes. El carácter bianual del congreso retrasará su celebración a 2016 y aunque todo indica que volverá a celebrarse en Jaca, la elección de la sede está pendiente si otras localidades presentarán candidatura.



### El Concurso de Tapas tiene claro cuál es el Norte



El asentamiento del certamen en los establecimientos del valle y el aumento de la presencia de visitantes franceses, dos de los elementos más gratificantes de un concurso que mantiene su pujanza y resiste bien el paso de los años.

Un total de 84.402 tapas y cazoletas vendidas en la edición de 2014 que suponen la generación de 211.000€, "aunque todos sabemos que la repercusión es mucho mayor", y que significan un incremento en las ventas per cápita respecto a 2013, pues aunque se sirvieron alrededor de 4.000 tapas menos, participaron cinco establecimientos menos que el año pasado.

En la ceremonia de entrega de premios que se celebró en La Cocina Aragonesa el presidente de Acomseja, José Juan Prado, destacó la repercusión que este octavo concurso ha tenido en el valle del Aragón, ya que entre los cinco establecimientos participantes de Castiello, Villanúa y Canfranc sirvieron más de 4.000 tapas. Para los establecimientos del valle, ha sido un acierto reservar el primer fin de semana para ellos y retrasar la apertura del concurso en Jaca al lunes siguiente. Esa discriminación positiva, y la continuación con el bus de las tapas ha conseguido sus propósitos.

También destacó Prado la creciente presencia de público francés en la edición de 2015, algo que viene a confirmar las oportunas campañas de promoción realizadas en Pau, Oloron y el valle del Aspe. "Más que nunca, en este concurso de tapas se ha hablado francés y eso es algo de los que estamos muy orgullosos, porque todos aquellos que han venido estamos seguros de que volverán", dijo el presidente.

Los ganadores recibieron el diploma acreditativo y una reproducción obra del artesano Pedro Larraz del pasaje de las Bodas de Caná recogido en el conjunto de la iglesia de Bagüés que hoy se conserva en el Museo Diocesano de Jaca.

El vocal de hostelería de Acomseja, Francisco J. Ponce, se congratuló del nivel alcanzado por la hostelería local gracias a las distintas iniciativas que se han organizado desde la asociación (cursos sobre café, postres, cocina sin gluten, vino y cava, corte de jamón, trufa, francés para hosteleros, gin-tonic...) y de las que el concurso de tapas es su punta de lanza, e invitó a todos los presentes a seguir trabajando unidos para beneficio de todos.

**Bar Restaurante Casa Pío** *En el Camino de Santiago*

**Cocina Altoaragonesa**  
menú y carta

**Casa la Englata**  
Turismo Rural

**Castiello de Jaca**  
Historia - Patrimonio

**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@acasa.es  
www.jacasa.es



## Noticias: Lo que ya pasó



**Primer Premio Mejor Tapa "Montañés"**  
Premio Mejor Tapa con Productos del Pirineo  
Restaurante Lilium



**Primer Premio Mejor Cazoleta**  
"Crema de pochas con trufa negra, picadillo de chistorra y oreja"  
La Tasca de Ana



**Premio Popular Mejor Tapa del Pirineo Aragonés**  
"Manzanón de Binies"  
Restaurante La Cadiera



**Segundo Premio Mejor Tapa**  
"Sardina ahumada sobre focacha de cebolla y huevas de trucha + vasito de gazpacho de cerezas con melón"  
La Tasca de Ana



**Segundo Premio Mejor Cazoleta**  
"Salmorejo montañés 2014"  
Restaurante Lilium



**Premio Mejor Tapa Postre**  
"Come on Baby"  
Dublin Road



**Premio Mejor Tapa Celiacos**  
"Garbanzos con almejas y bacalao"  
Gorbea



**Premio Mejor Tapa o Cazoleta del Valle del Aragón**  
"Cabrito del Val de Oroel"  
Santa Juliana



**Premio a "La Calidad en el Servicio"**  
El Rincón de la Catedral

**Número 2**

**ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA**

Sueñas... Loterías **José Luis**

**OBISPO, 1 JACA** T 974 363 705

**Pérez** *Artesanos carniceros*

**CARNICERÍA - CHARCUTERÍA**

Productos del Pirineo de primera calidad

Solicita tu tarjeta Carnes Pérez Entrarás en sorteos, descuentos, regalos...

**Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca**

Aragón, 5 • JACA Tel. 974 361 399 / Fax 974 357 134  
www.carnesperiz.com • carnesperiz@carnesperiz.com

## Noticias: Lo que ya pasó

### Comercio en la Calle

Un total de 105 comercios de Jaca salieron a la calle en la Fiesta del Comercio con la que la Asociación Acomseja quiere dinamizar cada año el final del verano. Los comercios ofrecieron artículos rebajados y de stock con importantes descuentos durante una jornada en la que el tiempo acompañó y cuyo balance fue muy positivo: se vivió un gran ambiente y se vendió bastante, para satisfacción de comerciantes y organizadores. Las paradas se ubicaron en buena parte de las calles del casco antiguo; y también plazas Biscós, Ripa y Cortes de Aragón; y avenidas Regimiento Galicia, Primer Viernes de Mayo y Jacetania. El sector textil estuvo muy bien representado (ropa, zapatos y complementos), pero también participaron joyerías, librerías o tiendas de alimentación.



### La tarjeta de Acomseja adquiere carácter provincial



La Federación de Empresarios y Comercio y Servicios de la Provincia de Huesca (FECOS), a la que pertenece Acomseja, y el organismo Tu Huesca, dependiente de la DPH, presentaron el pasado verano la Plataforma de Fidelización "Huesca, La Magia", una herramienta que ha conseguido aunar la oferta comercial y turística para ofrecer los servicios que necesitan tanto el visitante durante su estancia como los habitantes de la provincia en sus compras diarias.

El sistema de fidelización es una solución tecnológica de gestión compuesta por una aplicación móvil y una tarjeta de fidelización.

La plataforma ofrece descuentos, promociones, regalos y sorteos para disfrutar en los establecimientos de comercio, servicios, hostelería y turismo de la provincia de Huesca a mejor precio. A través de la Tarjeta Cliente podrá acumular euros y gastarlos en los establecimientos asociados a la Tarjeta, con descuentos directos si se trata de un turista.

El Presidente de la Federación de Comercio y Servicios de la Provincia de Huesca FECOS, Daniel Ramírez, destacó que se lleva trabajando en el proyecto durante años, para convertirlo en "una iniciativa definitiva para la fidelización de clientes en los tres sectores, líder y exportable a otras áreas geográficas".

### Campaña de Navidad



Como es tradicional, Acomseja lanza su campaña de Navidad para premiar la fidelidad del cliente en sus compras y, como en los últimos años, los comercios asociados repartirán entre su clientela boletos para el sorteo que se celebrará el día 7 de enero a las 13.00 horas en el Hall del Ayuntamiento, que será retransmitido en directo por Radio Jaca (SER). Habrá cuatro premios de 500€ que el agraciado o agraciada habrá de gastar en las empresas de Acomseja. De este modo, la asociación trata de evitar la fuga comercial y busca que el cliente "se sienta como en casa", eslogan de la campaña. Mucha suerte para todos



fincas  
GR11

TU  
MEJOR  
ELECCIÓN

www.fincasgr11.com

Avda. Francia, 10 • Jaca • 974 35 62 16 / 667 67 84 86

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

## Lo que viene

### Trufa y Gin-tonic



Paralelo al certamen de la trufa se celebrará el IV Concurso de Gin Tonic de la Jacetania, que el año pasado congregó a nueve establecimientos que sirvieron más de 1.300 preparados de ginebra y tónica. La novedad de este año es la creación de la marca "Jacetania, territorio Gin tonic", que pretende aglutinar a todos aquellos establecimientos comprometidos en la elaboración de preparados de calidad.



El Tuber melanosporum se ha convertido en una de las referencias gastronómicas del Pirineo aragonés, gracias a la continuidad lograda entre la tradición trufera de territorios como la Ribagorza (Graus) y los planes de ayuda al cultivo y la divulgación de la trufa llevados a cabo por la DPH que fomentaron en su día la extensión del cultivo de carrascales micorrizados en toda la provincia. La extensión del cultivo de trufa en La Jacetania es un hecho, y

Acomseja quiso profundizar en esa línea de trabajo con la organización de las I Jornadas de Trufa de la Jacetania que fueron un rotundo éxito. Los establecimientos participantes preparan ya sus menús y sugerencias para la segunda edición, que no tiene todavía fecha fija, a la espera de comprobar cómo se da el año trufero, aunque es más que probable que la cita tenga lugar la segunda o tercera semana del mes de marzo.



### Zoca de Navidad

Con el objetivo de generar y extender señas de identidad y de divulgar elementos simbólicos que doten de personalidad a los comercios y la hostelería de la Jacetania, Acomseja quiere popularizar entre sus asociados la colocación de una zoca o toza de Navidad en sus escaparates o negocios. La zoca de Navidad es una tradición precristiana de la montaña que consistía en encender en el hogar un tronco de madera de roble o caxico el día de Nochebuena y mantenerlo ardiendo hasta el día de Reyes. El rito está relacionado con la celebración del solsticio de invierno, como final y principio del año agrícola. A las cenizas de la zoca se les atribuía propiedades mágicas sobre cultivos y animales.

La zoca se "bendecía" con una fórmula que, con sus pequeñas diferencias entre valles o casas, respondía a este patrón:

Buen tizón, buen varón, buena, brasa, buena casa. Dios mantenga al amo y a la dueña de esta casa

La idea que lanza Acomseja es que cada comercio, con el tamaño y la apariencia que considere más apropiado para su establecimiento, coloque una zoca de Navidad como símbolo de unión, paz y prosperidad; como elemento tradicional y también como recurso de diferenciación y de vinculación a un tiempo.



**Restaurante El Portón**  
 Plaza Marqués de la Cadena, 1  
 JACA (Huesca) 974 355 854  
 elporton@ejha.es

**vinoteca Bodegas LANGA**  
 Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca  
 Plaza San Pedro, 5 • Jaca • 974 36 04 94 • www.bodegaslanga.es

## ¿Qué quieren los franceses?



# Qu' est-ce que vous voulez, monsieur, madame?

Da la sensación de que cada vez vienen más. Nos los encontramos tomando tapas, en los estancos, en las gasolineras, en los supermercados, en las tiendas donde se expende alcohol o simplemente paseando por la ciudad. Son

nuestros vecinos franceses o más concretamente berneses (de Pau, Oloron, Bedous, Laruns... ). Pero el fenómeno es muy desigual por sectores y ubicaciones. Desde Acomseja nos preguntamos, ¿Qué podemos hacer para seguir ganando cuota de mercado al otro lado de la frontera?

Jaca y el valle del Aragón, por su ubicación geográfica, siempre ha tenido un flujo de constante de turismo francés y, además, un tipo de cliente, de viaje de ida y vuelta en el día, procedente del entorno más inmediato. Pero aquel cliente francés que llenaba el maletero de *Pastis* y *Ricard* ya no se da. "Aquellos clientes se han ido con el cambio generacional. Eran personas mayores. Sus hijos beben whisky", explica Miguel, de *Distribuciones Santamaría*. Otro segmento era la emigración económica española residente en Francia "que venían a buscar su vino español, sus raíces; esto también está en desuso". Santamaría, que distribuye en las comarcas de Jacetania y Alto Gállego explica por ejemplo que en Portalet sigue habiendo una afluencia importantísima de franceses, "pero si antes se llevaban cajas, ahora se llevan bolsas; suben, se pasean y disfrutan del ocio, pero consumen mucho menos; ha subido la afluencia, pero ha bajado la venta", resume. El fenómeno es para Miguel similar a lo que ocurre en

Jaca, "se ven más franceses en los bares, pero en el comercio los vendemos menos. Es un fenómeno que la crisis ha generalizado".



El otro sector tradicional de clientela francesa es el tabaco. En el estanco de *Cristina Pie*, en la calle mayor, se dirigen siempre a ellos en francés. Carlos Sainz Pie cree que la venta al cliente francés es estable. "Aumenta mucho en verano y por ejemplo los sábados por la tarde en nuestro caso". Carlos cree que el hecho de poder pagar con tarjeta les beneficia "porque un par de cartones ya son 70-80€ y nadie hoy en día lleva ese metálico" y nos aclara que en cuanto la venta supera las 40 cajetillas deben solicitar el DNI y emitir una factura porque si no, el cliente francés podría ser denunciado por contrabando de tabaco. Lo que más vende al francés el estanco de *Cristina Pie* es el Philip Morris o los llamados convertibles, un curioso cigarrillo que si presionas el filtro se transforma en mentolado (no cambiarán nunca). Carlos reconoce que cuando abre a las 16.30 se encuentra esperando clientes franceses en la puerta. "Nuestros horarios no son los mismos", está claro, "y a veces pienso nos deberíamos adaptar, pero es difícil".



## 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



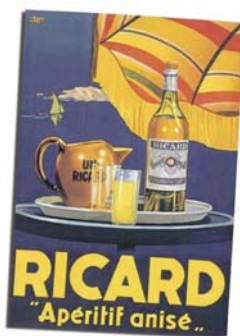
El último pilar tradicional en el comercio con los franceses, la gasolinera, rompe ahora los esquemas. Luis Terrén, de la *Estación de Servicio Collarada* de Villanúa, considera que su venta al cliente francés "o se mantiene a duras penas o ha descendido. Los precios se han igualado bastante y a veces, los supermercados en Francia tienen la gasolina más barata que nosotros", explica. El cambio de tendencia también se refleja en los volúmenes. "Antes siempre le llenabas el depósito al cliente francés y ahora echa 20€ para llegar a Pau". Respecto a la situación generada con el cierre del túnel del Somport en el verano pasado, Luis Terrén la define como "desastrosa. En julio hicimos números del mes de mayo; es decir, un descenso de en torno al 50% de facturación", lamenta. "Nosotros notamos más el cierre a los turistas porque hay un flujo de europeos que pasan por aquí en dirección a la playa que mientras el túnel estuvo cerrado se fueron por Irún o por Viella", añade.

Otro fenómeno negativo del túnel del Somport, pero en este caso cuando está abierto es el que se ha producido en Canfranc, nuestra localidad aduanera y de comercio de frontera por excelencia. En el *Supermercado Canfranc 2005* creen que "ahora el francés pasa de largo. Nuestras ventas no tienen nada que ver con las de hace años. El túnel evita que pasen por Canfranc y eso se nota. Ya solo vienen los de toda la vida. La venta de alcohol, por ejemplo ha caído una barbaridad", nos explican, algo en lo que también influyen los cambios sociales.



En el comercio jaqués hay disparidad de opiniones. Mientras en el textil se nota "cada vez una mayor afluencia y facturación" al cliente francés, según palabras del propio presidente de Acomseja, José Juan Prado, según lo que observa en su establecimiento, en la *carnicería Luis Rapún*, su propietario recibe "un goteo de pequeñas proporciones que se mantiene. Es cliente de la zona que nos conoce y que se lleva de todo. No es como el vasco, el catalán o el de Zaragoza que viene a buscar producto de matacía o elaboraciones artesanales, el francés es reacto a estas cosas. Pero en mi caso no es muy significativo", reconoce Luis.

Sin embargo, en las medianas y grandes superficies comerciales de la ciudad, con especial mención para *Día* y *Mercadona*, donde el aparcamiento y visibilidad es clave, el fenómeno adquiere proporciones mucho mayores. Usuarios y trabajadores coinciden que hay momentos del día, entre semana, "que se habla más francés que castellano; sucede en ese horario inhábil casi para el español: de 14.30 a 16.00, por ejemplo". Limitándonos a los socios de Acomseja, los *Supermercados Altoaragón* también lo han notado. "En nuestro caso, es el establecimiento de la carretera de Francia el que más lo nota. Seguro que ha subido en el último año entre un 5% y un 10% las ventas a los franceses. En el supermercado de la Calle Correos lo notamos menos, pero con el alcohol o los turrónes no fallan", resume José Antonio Pueyo.



El fenómeno de las medianas y grandes superficies tiene que ver con la crisis. Así como en España ha subido la venta de marca blanca y la facturación de líneas de trabajo con el ahorro como fórmula, en el Bearn cada vez son más los que un día a la semana se desplazan a Jaca a comprar, por precio y por producto. Sin embargo, lo que ocurre en nuestros bares y restaurantes tiene otra explicación. Estefan Pantoja, propietario del afrancesado *Chez Claudine-El Rincón de la Catedral*, no tiene claro si el cliente francés va en aumento. "Claro, yo por orígenes y porque mi nombre invita a los franceses a entrar, tengo al menos una mesa de franceses todos los días del año, todos", asegura. "Quizá en las tapas sí que se ha notado que cada vez vienen más".

Y para Estefan la explicación es la imagen de España en general y de Jaca o el valle en particular: "Ellos saben que entren donde entren van a comer bien y eso es una garantía. A nosotros desgraciadamente no nos pasa lo mismo allá".

Lo cierto es que entre los bares y restaurantes la opinión es casi unánime: hay más franceses, son nuestros vecinos, no exactamente turistas, y vienen por nuestra gastronomía, nuestros precios y tal vez nuestro sol. En el concurso de tapas de Acomseja se ha recogido lo que se ha sembrado los dos últimos años, con presentaciones en Pau y Oloron, pegada de carteles... etc. Las comunicaciones han cambiado mucho. Nuestros hijos van a estudiar a Oloron y nuestros institutos de secundaria son bilingües o trilingües (hubo una época que se le dio la espalda a la lengua francesa, ahora ya no); los estudiantes de Oloron vienen a hacer prácticas a los comercios de Acomseja; se exhibe aquí el Carnaval Biarnés; Jaca y Oloron trabajan en proyectos conjuntos en torno al Camino de Santiago y la juventud y el deporte; el valle del Aspe y la Comarca de La Jacetania compartieron el proyecto *Impulsados* y comparten desde entonces una web turística y proyectos de menor calado, pero importantes; la estación de esquí de fondo de Somport la hemos adoptado como propia... Es un camino sin retorno. Y habrá que prepararse para ello. Acomseja quiere hacer de este público potencial un caballo, no de batalla, sino de hermanamiento. Es nuestra historia, pero es nuestro presente.



**SUPERMERCADO**  
**SIMPLY** *el más barato*  
**Basic**  
 Por compras superiores a **20€**  
 le invitamos a *desayunar en...*

**CERVECERÍA MONTADICOS**

Con una variada carta de **MONTADICOS**, ensaladas y raciones al mejor precio

Ven y descubre nuestras ofertas

**Avda. Regimiento Galicia, 11 • JACA • 974 36 14 41 • Abierto todos los días de 9:00 hs a 22:00 hs. (Incluso festivos)**

# La noche más emotiva del año



Sobre estas líneas el grupo de galardonados junto al alcalde de Jaca. En la siguiente página distintos momentos de la velada.

El pasado sábado 29 de noviembre tuvo lugar en el restaurante La Cocina Aragonesa la ya tradicional Gala de Acomseja, uno de los actos más emotivos de entre los que celebra la asociación a lo largo del año. La Gala es un momento de encuentro y de celebración de los socios, pero también, y sobre todo, un homenaje. En la Gala 2014 Acomseja rindió homenaje a un total de once empresarios de Jaca y Hecho.

Más de un centenar de personas acudieron a la Gala y al homenaje que se brindó a María Eito

(Pastelería La Imperial), Rodolfo Pardos (Arquitecto), Ángel Mesado (Joyería Mesado), José Estallo (Carpintería Estallo), Eliseo Langa (Bodegas Langa), Manuel Ubieto y María Pilar Roldán (Carnicería Ubieto), Fernando Mairal y Angelines Pueyo (Cocinas Mairal), y Juan López y Matilde Miguel (Comercio Cabana de Hecho).

Durante la velada se emitieron sendos vídeos de los homenajeados, que recibieron un recuerdo-

hito elaborado por el artesano local Pedro Larraz. El recuerdo reproduce una de las caras del capitel atribuido al maestro Esteban, situado en la iglesia de Santiago de Jaca. El tesorero de la entidad también recibió un homenaje por parte de la junta.

A la celebración acudieron tanto el alcalde de Jaca, Víctor Barrio, como el de Hecho, Luis Gutiérrez, y el presidente de la Comarca de La Jacetania, José María Abarca.

Premio Popular  
"Mejor Tapa del Pirineo Aragonés"  
Este Finde Tapas 2014



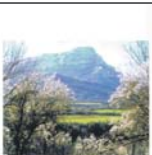
Restaurante

# La Cadiera

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

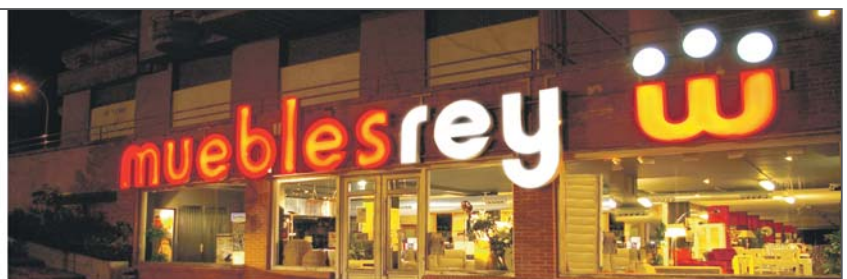
**Cocina Montañesa**

## Noticias



JACA mueblesrey

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



[javier.mueblesreyjaca@gmail.com](mailto:javier.mueblesreyjaca@gmail.com)

[www.mueblesrey.com](http://www.mueblesrey.com)

**Casa MARVAL, S.L.**

BERTA HIERRO    CRISTINA SANZ

Ferretería - Droguería - Hogar - Electricidad  
Pintura - Juguetes

c/ Obispo, 8 • Jaca • T. 974 361 741  
casamarval@casamarval.com

**NOOK**  
moda • sport

Av. Primer Viernes de Mayo, 14 Lc  
T. 974 36 18 38  
JACA

**Bodegas Santamaría**

Avenida Oroel, 54, Jaca. T: 974 360 692

de todo en...  
**Klau - Kolas**

Mayor, 42-44    JACA  
Plaza Ripa, 1

Restaurante  
Menús Sidrería  
Self Service  
Cafetería  
Chiqui park

**la abuela**  
ASADOR SIDRERIA

Avda. Juan XXIII 6-8  
JACA • 974 36 02 95

**ACTIVA**  
La mejor compra con diferencia

**ELECTRO-HOGAR ESPINOSA**

ELECTRICIDAD, COCINAS Y ELECTRODOMÉSTICOS

Avda. Zaragoza, 16 • 22700 Jaca • Tel. 974 361 587  
electrohogarespinosa@hotmail.com

Librería  
**EI SIGLO**

REVISTAS, LIBROS INFANTILES, MAPAS RELIEVE, MAPAS CARTOGRAFICOS

Mayor, 17 • 22700 JACA - HUESCA • T. 974 361 788

EXPENDURÍA DE TABACOS Nº 4

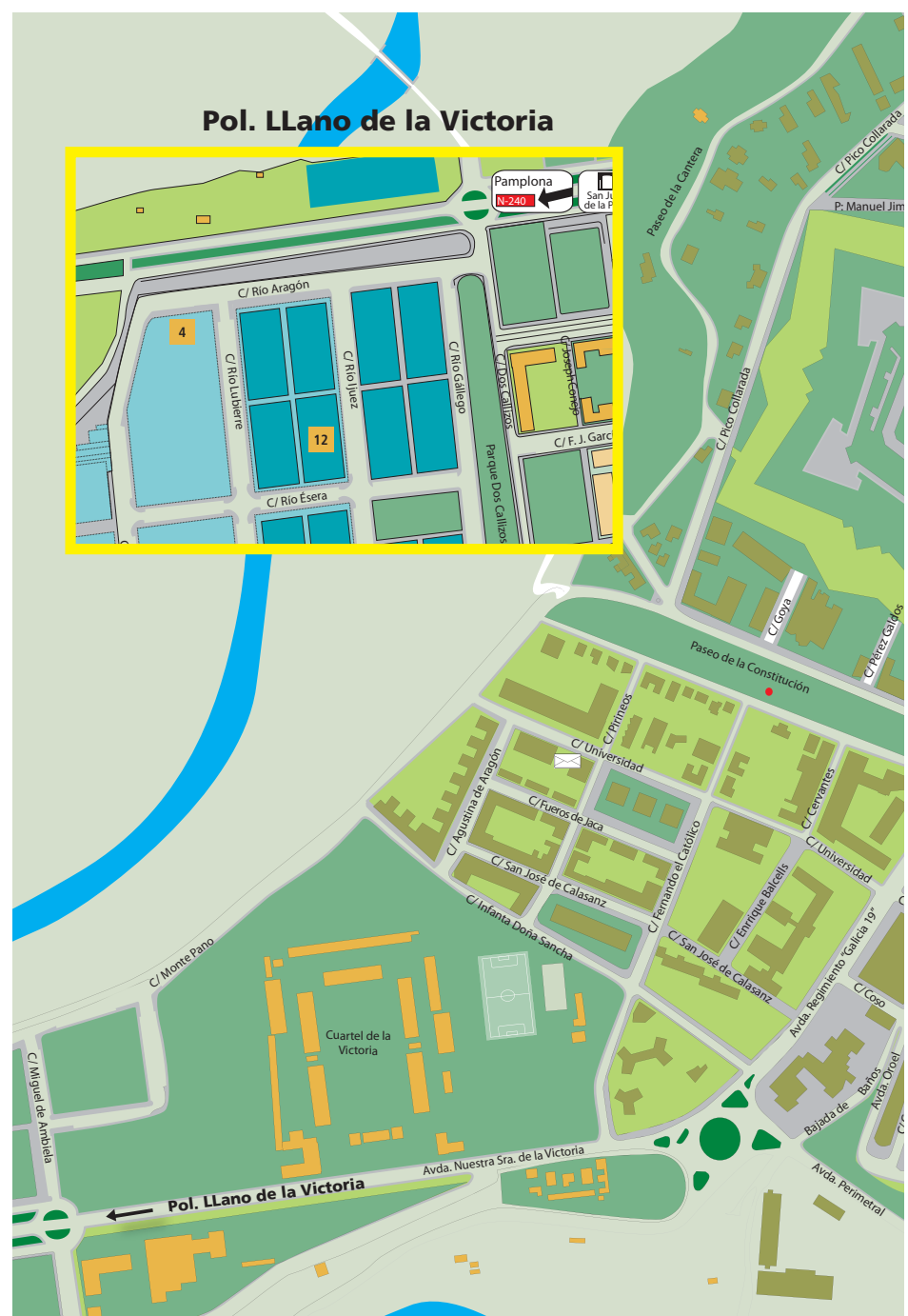
Artículos para el fumador  
Especialidad en Habanos  
Apuestas del Estado

Calle Mayor, 5 • Jaca - Tel. 974 360 690

**PITUFOS**

Ropa infantil  
y bebé  
comunion

Avda. Jacetania, 26    22700 JACA -Huesca-    Telf. 619 410 302



**Azor**

Calle Obispo, 13  
Jaca

"Bolsos, maletas, complementos,  
regalos y cestería"

www.azorjaca.com

SOMOS ESPECIALISTAS  
EN MONTAÑA

**CHARLI**

Avda. Regimiento Galicia, nº 3 JACA

www.charlijaca.com



12 **QUICK-STEP** **Keraben** **LITHOS**

- Venta y colocación de cerámica y parquet
- Presupuesto sin compromiso
- Precios para 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...

Locotín, 22 • JACA 974 36 35 40

16 **MRIW**  
**JACA**

Calle Huesca, 5  
Teléfono: 974 356 031 Fax: 974 356 435  
Horario: 9:00h. a 14:00h. y de 16:30h. a 19:30h.



17 **CHARCUTERIA VINOS Y LICORES**  
**Alfonso Moreno**  
S.A.  
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**

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

21 **ACOMSEJA**  
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

c/ Echegaray 13, 2ª planta  
(Casino de Jaca)

13 **GASTÓN** restaurante

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

Reservas:  
974 361 868  
gastonrestaurante@gmail.com

Síguenos en Facebook

Nueva gestión

15 **TAPAS RACIONES TOSTADAS TABLAS**

**MARBORÉ**

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

**LA JACETANIA EN TUS MANOS**

**ACOMSEJA**  
Lo que quieras, más barato!

Solicita tu tarjeta Acomseja, en los establecimientos y empresas asociadas



# Belleza blindada

Las crisis, históricamente, han sido un colaborador para el sector de la estética. Tras el Crack del 29, la venta de pintalabios se quintuplicó. Las mujeres vieron en este producto un aliado para encontrarse más guapas a pesar de los escasez de medios y recursos. Actualmente el fenómeno es similar. Los centros de estética apenas se han resentido, demostrando que el sector está blindado frente a los momentos de crisis económicas.

Los salones de estética de nuestra ciudad miembros de ACOMSEJA confirman esa tendencia: "La crisis se ha notado, porque es algo generalizado, pero no nos ha afectado significativamente", comenta Noemí Aznárez, del centro Noemí, existente en Jaca desde 1999. Begoña García, gerente del centro Sándalo, abierto hace 9 años, apunta los principales efectos: "Los clientes quizás demandan los tratamientos con algo menos de frecuencia y la venta de productos es menor; buscan ajustar mucho la calidad y el precio". Aunque la compleja situación económica no es la única causante de ese leve retroceso. "La gran oferta que hay actualmente, con un amplio abanico de precios, y el hecho de que se venda estética en todas partes, incluidas las grandes superficies, también ha influido", comenta Julia Villa, que abrió el centro que lleva su nombre en 1972.

Nuestras profesionales también apuntan una realidad social para explicar la buena salud del sector: "La gente, por lo general, se cuida más que antes. Ha habido un cambio de concepto respecto a la estética. Ahora no solo se ve como un tratamiento de belleza, también es un producto de bienestar, higiene y salud. El cliente busca sentirse bien y relajarse", indican. Y eso se refleja en la gran variedad de tratamientos, productos y aparatos que hay actualmente en el mercado al servicio de la esteti-

ca y que también se pueden encontrar en nuestra ciudad.

Julia Vila se centra en tratamientos faciales, manicura y pedicura, y todo lo relacionado con esto, además del láser. "La gente está muy abierta a todo



lo que es la estética, está muy concienciada y tiene mucha información", señala. Por ello, "ahora, saben muy bien lo que quieren y en seguida preguntan por las nuevas técnicas o tratamientos", apunta Vila. Algo que obliga a las esteticistas a estar en constante formación y evolución.

Noemí reconoce que hoy en día los clientes "buscan tratamientos más completos". En su centro se ofrecen tratamientos faciales y corporales, de radiofrecuencia para reafirmación y luminosidad facial o reductores y anticelulíticos corporales; manicuras y pedicuras, maquillajes permanentes y depilaciones, incluyendo las realizadas con un láser prácticamente indoloro y apto para todo tipo de vellos, incluso canas, y pieles, también bronceadas. "Actualmente es un mito que para lucir haya que sufrir. Trabajamos con muchos aparatos que aportan bienestar y combinan técnicas que se aplican con la mano, incrementando el nivel de relajación", comenta la esteticista.

Próximamente, y dando respuesta a ese mercado que busca resultados globales, y como ejemplo de la rápida evolución del sector, el centro Noemí va a poner en marcha una línea de nutricosmética. "En España no es muy frecuente, pero sí está muy implantado en Europa y Estados Unidos. Ahora mismo, en el mercado hay muchas marcas y aparatos muy buenos, pero faltaba algo para potenciar des-



## Textil-Hogar

Complementos Perfumes de hogar

## Regalos Moda

### PRADO

El encanto de la calidez

calle mayor, 20 • Jaca  
974 360 645

[www.pradojaca.es](http://www.pradojaca.es)



de dentro la estética”, comenta. Serán un centro colaborador de la reconocida estética y nutricionista madrileña Gema Cabañero, que ha diseñado su propia línea de nutricoméstica.

En Sándalo, Begoña García y Rebeca Climente también ofrecen tratamientos faciales y corporales: Manicuras, pedicuras, masajes, envolturas, tratamientos relajantes y termales, de obesidad, celulitis, mesoterapia, radiofrecuencia, fotodepilación y LPG, un aparato para modelar el cuerpo del que también se pueden disfrutar en sesiones exprés. Además, y como el resto de sus compañeras, tienen venta de productos.

**Por estaciones y eminentemente femenino**

A pesar de los avances que ha habido en el sector en los últimos años, hay dos características de este mercado que apenas han cambiado. La clientela adapta su demanda a la época del año. “Hay tratamientos que es mejor realizarlos en otoño e invierno y otros son más propios del verano”, comentan. Pero las tres esteticistas reconocen que el mayor volumen de trabajo se produce en los meses de primavera y verano. “Todo el mundo quiere estar ideal para esas fechas. Como en invierno solo se nos ve la cara, parece que al cuerpo no le prestamos tanta atención”. Aunque las tres profesionales indican que “hay trabajo todo el año”, porque además se trata de una clientela “muy fiel”. “Cuando encuentran un centro en el que están a gusto con el trabajo que le hacen, con el trato del personal y las atenciones que les dan, se convierten en clientes para toda la vida”.

La segunda característica que permanece práctica-

mente inmutable es el género. Se trata de un mercado mayormente femenino, pero al que el hombre se va incorporando, de momento, tímidamente. “Si se va notando que vienen más, pero en Jaca, como en el resto del país, son los mínimos; aquí no llegan al 10%”, comenta Noemí. Su mayor producto de consumo, “las depilaciones y fotodepilaciones”, apunta Begoña. Los principales motivos, “muchos porque son deportistas, otros porque les gusta cuidarse y también los hay que vienen empujados por sus parejas”, indica Julia. Aunque también comienzan a demandar ya, “pero en muchísimo menor volumen”, apuntan, tratamientos faciales y manicuras.

Pero sobre todo las tres esteticistas destacan la seguridad que ofrecen los centros oficiales como los suyos frente al intrusismo, que reconocen que en estética “también existe, como en todos los sectores y actividades”. Julia Vila comenta que “todo el mundo se siente capacitado para hacer de todo; luego que lo hagan bien es otra cosa”. “Nosotras conocemos el producto o tratamiento que ofrecemos a la perfección, para eso nos hemos formado antes, hemos ido a cursillos y lo hemos estudiado”, apunta Begoña García. En esa misma línea Noemí Aznárez señala que “nosotras conocemos lo último que hay en el mercado pero traemos lo penúltimo, una vez que lo hemos estudiado bien y que está bien testado. Tenemos que ofrecer seguridad y garantías a la clientela”. O como comenta Julia, “nosotras lo que tenemos que hacer es ofrecer lo mejor que tenemos y dar el mejor servicio”. Porque al final, el objetivo es que el cliente se vea bien y se siente a gusto con él mismo, ya que “si tú te ves bien, todo el mundo estará bien”.



**CENTROS ASOCIADOS**

**Centro de Estética Julia Vila**  
Creado en 1972.  
Plantilla: 1 persona.  
Avd/ Regimiento Galicia, 15. Bajos  
Tlfn: 974 364 500 / E-mail: juvila14@gmail.com

**Centro de Estética Noemí**  
Creado en marzo de 1999.  
Plantilla: 4 personas.  
C/ Correos, 2.  
Tlfn: 974 362 659

**Centro de Estética Sándalo**  
Creado en 2005.  
Plantilla: 2 personas.  
Avd/ Regimiento Galicia 2. Local 3.  
Tlfn: 974 356 132 / E-mail: jaca@massada.es

**Tannat** *Sensación para los sentidos*  
RESTOBAR  
Mayor, 8 Jaca (Huesca) • 974 36 46 40  
TAPAS • RACIONES • DESAYUNOS • VINOS • CERVEZAS  
www.tannatrestobar.es

**gorbea**  
Especialistas en minicocina  
Mayor, 26 Jaca

# Artesanos: el arte en las manos

En las manos y en el corazón. La artesanía es un tipo de trabajo al que se llega siempre por vocación y en el que los sentimientos se mezclan con lo estrictamente laboral o empresarial. Las vivencias y las ilusiones han de plasmarse en los libros de contabilidad, y no siempre es fácil. Los cuatro ejemplos que tenemos en Acomseja dan fe de ello.



CASA MONREAL (2000)

Olga Lamata Arigüel abrió Casa Monreal en el año 2000 cuando la propietaria de Retales El Carmen le propuso coger el negocio y el local. Olga, que como modista había sido cliente de la tienda de Retales El Carmen vio la oportunidad de establecerse y se asoció con su hermana para tener una puerta abierta que diera salida a su trabajo artesano de corte y confección.

Olga poco a poco se especializó en indumentaria aragonesa o tradicional. Hoy en día es la presidenta del Grupo Folkórico Uruel. "Para los trabajos de indumentaria tradicional me documento de manera concienzuda, primero iba mucho a la biblioteca y ahora tengo ya un fondo personal suficiente al que acudir". No solo confecciona trajes de calzón, de Artesana o Labradora, o de los Danzantes de Santa Orosia (o Ropones de los Romeros), por citar algunos ejemplos. También los alquila, "sobre todo para Viernes de Mayo o Santa Orosia".

Hay cosas que vienen de familia. "Mi padre era de los que sacaba la guitarra en la sobremesa y fue rondador desde siempre". El hecho de haber nacido en Francia (Pau), adonde sus padres emigraron por motivos económicos –allí estudió Corte y Confección antes de volver a su tierra- dio otra puntada en esa prenda que es el gusto por lo propio.

Otra de sus especialidades es el "patchwork", una tendencia que define "como una forma de pintar cosiendo". Fueron a un mayorista textil en Burdeos buscando cosas nuevas que ofrecer en Jaca "y nos enseñó aquel mundo, nuevo en ese momento". A partir de entonces ha sido también "su" mundo.

La tienda de telas, de indumentaria tradicional con todos sus complementos, de mercería especializada ha sido también academia. Con la Asociación de Amas de Casa dieron clases con su hermana Elena en Berdún, Martes, Puente la Reina, Huesca, Sabiñani-go, Jaca... Ahora las clases las imparte en la tienda.

Casa Monreal es en realidad el nombre de la casa de sus bisabuelos en la Calle Ferrenal, la que tuvo que dejar su padre y a la que ella regresó para instalarse como modista y en la que ahora vive. No dejen de visitarla.

## EL BAÚL DE HILARIA (2001)

La "tendera" Olga Estallo sintió un día "que se escapaba la vida y que necesitaba hacer lo que en realidad me gustaba" y se lió la manta a la cabeza. Dejó un empleo estable y abrió en 2001 El Baúl de Hilaria en la calle Mayor. Si desde el colegio su asignatura favorita habían sido los trabajos manuales, aquellos viajes de adolescente a Bolea, a casa de su abuela, "donde siempre había algo que restaurar, que pintar o que arreglar" acabaron de insuflarle "una vocación y una pasión".

Durante más de un lustro acudió a las clases de Elena Caballé y Angelines Cajal en la Asociación de Amas de Casa Doña Sancha: "ellas me lo enseñaron todo". Y lo que no le mostraron allí, se lo terminó agradeciendo a Pedro Larraz, "al que también le debo mucho".

Olga quiere dejar claro que ella no es empresaria. "Esto lo hago por ilusión, no por economía. Llego a final de mes por los pelos y porque vivo con los vencimientos en mi cabeza". Su especialidad es la restauración de muebles y la pintura en mueble, y además de "tendera" es "consejera". "Intento estar en las tendencias actuales. Mi pasión es restaurar y reciclar, y no me importa –es más, me gusta- que la gente copie lo que hago". Explica, recomienda y aconseja, aunque a veces no reciba más que un "gracias, eres muy amable" como todo ingreso (una tendencia que el gestor le recomienda evitar).

El Baúl de Hilaria, además de restaurar para terceros, vende artículos de manualidades, pinturas especiales para muebles y toca artículos de Bellas Artes. Y Olga vende también pasión. "En serio, estoy en Acomseja por colaborar. No sé si esto es un negocio, aunque probablemente debería serlo. Es una ilusión; y así lo vivo".

## JACA -ANETO, S.L.

### CONSTRUCCIONES

Sancho Ramírez, 4 Bajo  
JACA (Huesca)

Tel. Fax 974 364 044  
M. 696 407 480

[jacenetosl@telefonica.net](mailto:jacenetosl@telefonica.net)



Sobre estas líneas, el Baul de Hilaria; derecha, Pedro Larraz con una selección de sus creaciones. Abajo, Ángel García, trabajando. En página anterior, Casa Monreal.

**ÁNGEL GARCÍA, MAESTRO JOYERO**

El proyecto en el que se ha embarcado Ángel García, a medio camino entre lo empresarial-vocacional y lo cultural-patrimonial, es de unas dimensiones colosales. Detrás del mostrador de la joyería en la Calle del Obispo, como si de un restaurante japonés se tratara, no hay un oriental con sus cuchillos, sino un artesano maestro joyero con un nuevo concepto de negocio en el que el oficio está a la vista y el cliente no solo puede ver cómo trabaja sino que puede hacerse sus propias joyas.

La distribución de las mesas de trabajo y las distintas herramientas de su taller tiene un concepto museístico. Sobrio, equilibrado y armónico. "Aquí vienen las parejas de novios y yo solo ejerzo de tutor. Ellos manejan el metal líquido, le dan forma a sus alianzas y hacen sus propias inscripciones".

Al fondo, tras la puerta está la "parte sucia", con hornos y "artefactos" de todo tipo. "Esta parte la quiero arreglar en el futuro para poder traer incluso a colegios en pequeños grupos para que los niños puedan ver cómo se trabaja la fundición a la cera perdida, cómo se preparan los moldes y se hace la microfundición o la estampación...".

Ángel es maestro joyero y realiza piezas a medida y/o únicas para otros joyeros (llegó a tener un co-

mercial representante que recorría 13 provincias, pero pensó que también hay un valor añadido en "tener que venir a Jaca" y entrar en su santuario), restaura cruces procesionales –la que tiene Abay es creación suya-, tiene gran acogida con su colección de patrimonio románico: Crismones, Capiteles y Rejas que convierte en pendientes, sortijas o colgantes... Trabaja oro y plata, pero también resinas, metacrilatos y otros materiales plásticos. Y puede hacer cosas modestas y llenas de encanto, como los trofeos del medio maratón de Castiello o su colección "hay vuelta de hoja" inspirada en el boj hasta verdaderas obras de arte al alcance de pocos bolsillos.

Ángel recibió en 1992 el premio al mejor diseñador joven de joyería y viajó a las ferias de Basilea y Munich. Podría estar en cualquier parte del mundo, en Madrid, en Londres o en Dubai, pero Marta tiene la culpa de que lo tengamos aquí.

Pero aún hay más. Al bajar las escaleras descubrimos la gran bodega datada entre los siglos XIII y XV, con una biblioteca de libros de joyería y de arte en general, entre otros dos espacios. Su idea es convertir aquello en un pequeño museo, con sus mejores piezas, grandes y pequeñas. Imagina también celebrar allí actos culturales de todo tipo. ¿No lo han visto? Vayan. Búsquense una excusa. Cásense si no lo han hecho aún.

**PEDRO LARRAZ**

Desde que era niño, Pedro Larraz disfruta con los trabajos "manuales". Primero con su profesor del colegio, José Luis Oliván, y después en el Instituto, con Ramón Poli, que quizá le ayudaron a "modelar" su personalidad creativa. Al margen de sus pinitos juveniles, el primer trabajo que él considera como tal fue una reproducción en escayola de la Virgen de la Cueva (GFAA?), que coincidió en el tiempo con un cuadro en bajo relieve que hizo para los Danzantes de Santa Orosia, que todos y cada uno de ellos conservan con cariño. "Les gustó tanto que me propusieron convertirme en danzante. ¿Cuánto vale ese premio? No lo sé, la verdad".

Su trabajo en los últimos quince años ha ido evolucionando a medida que conocía técnicas y materiales (barro, escayola, piedra, madera, resinas, hierro...). "Tengo una especial predilección por la piedra", reconoce Pedro, al que el gusto por lo autóctono, por el patrimonio cultural jacetano y montañés, uno lo capta nada más entrar en su taller. Y eso en Jaca lo saben prácticamente todas las asociaciones: Hermandad del Primer Viernes de Mayo, Cofradías de Semana Santa –vaya colección bonita-, Hermandad de Santa Orosia, Grupo Folklorico Alto Aragón, Grupo Uruel, Acomseja... para todas ha hecho tallas, cuadros, trofeos, hitos conmemorativos... siempre con lo patrimonial como eje.



Él hace los moldes, normalmente en silicona de caucho, y las series completas, para las que suele embarcar "a pintar" a amigos y familia si la serie es larga. "A mí todos los encargos me llegan por amistad o relación, y en el fondo se convierten en un reto. Al principio esto era un hobby –aunque muy pronto me tuve que sacar la licencia fiscal- pero ahora ya no sé lo que es: un hobby es para relajarte y disfrutar, y en ocasiones el volumen me supera". Su lema es que al amigo el encargo le guste y le resulte económico. "Siempre doy de más, así que negocio, negocio... no sé si hago". Ahora dice pasar por la "fase del bronce". Sus últimos trabajos "de peso", el descomunal del Gigante de Sallent para el consistorio tensino, y los "sueños" para el Ayuntamiento de Jaca han sido los más "públicos". De hecho son de los pocos que han saltado de la esfera privada y están a la vista de todos. Ha hecho otro muy recientemente, pero para verlo hay que ir a Elche.



**ESPORROGÓN**  
**CONSTRUCCIONES S.L.**

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

**JACA**

## Novedades Comerciales

### EQUIVALENZA: EL PERFUME

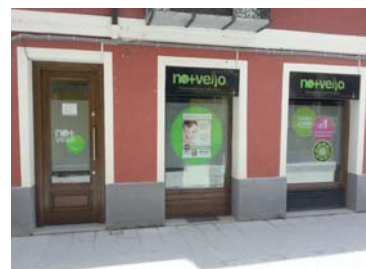
“Equivalenza” es la nueva forma de comprar perfume, basada en creaciones propias de alta calidad a precios asequibles. Nuestra clasificación por familias y subfamilias olfativas te permitirá conocer más sobre el universo del perfume, y encontrar tu favorito. Variada selección de perfumes femeninos, masculinos e infantiles. Aromas para el hogar; mikados, velas aromáticas, sobres perfumados, ambientadores en espray, de coche. Y de cosmética; cremas de manos, bálsamos labiales, esponjas con jabón, body mist. Con el mejor asesoramiento y un trato muy personal. Nuestro cliente se llevará un producto acorde a sus gustos y necesidades.



Equivalenza. Sebastián Pérez. Calle Mayor, 3. Bajo.  
<https://www.facebook.com/equivalenza.jaca>

### POR FIN NO+VELLO en JACA!

No+Vello la empresa líder en centros de estética especializados en fotodepilación y fotorrejuvenecimiento con su última tecnología ya está en Jaca. Disfruta por fin de una piel libre de vello, de una forma cómoda, rápida e indolora. No hay mayor garantía que sus más de 500.000 clientes. Y como siempre, con una ventaja única con una tarifa plana de SÓLO 30€. ¡Ponte en manos de profesionales! Además, en No+Vello puedes encontrar más servicios de estética de última generación y siempre con precios asequibles. Acércate a No+Vello Jaca en Calle Carmen 3 donde te realizarán una prueba gratuita e Infórmate de sus ofertas y promociones. En No+Vello, sí más bellos.



Tel. 974 995 279  
 E-mail : [jaca@nomasvello.com](mailto:jaca@nomasvello.com)

### COQUELOT STOCK

El gusto por el diseño joven y los nuevos creadores inspira hace quince años la creación de la marca y comercios COQUELOT en Bilbao. Actualmente, Maite, la propietaria, dispone de un local de Outlet en Jaca; se llama Coquelot Stock y ofrece moda de diseño a precios más que razonables (con descuentos de entre el 30 y el 70 por ciento). Puedes visitarles en el número 4 de la calle Echegaray y conocerles a través de su web: [coquelot.com](http://coquelot.com)



Tel. 974 11 50 83



Textura es una de las empresas líderes en el sector de la decoración del hogar desde 1979, cuando se fundó, y desde entonces viste los todos los universos de tu hogar: habitación, salón, baño, cocina... Siempre marcando las tendencias de la moda en cuanto a tonalidades y texturas, Textura ofrece un amplio surtido de prendas, con una excelente relación calidad-precio, creadas por su equipo propio de diseñadores: prendas Design en Barcelona.



Calle Mayor, 23. Tel. 974 362 346 y 648 183 017  
[www.textura-interiors.com](http://www.textura-interiors.com)

### PEACH INFORMÁTICA

Servicio integral de informática a domicilio (desplazamiento gratuito en Jaca). Reparación, mantenimiento y venta de equipos. Diseño y servicios web, community manager, software a medida, servicio de Backup, reparación de smartphones. Descuentos especiales para socios de Acomseja.



Tel. 627 920 266  
 Avda. Francia 5-1ºD 22700-Jaca

### PELUQUERÍA PRIMAVERA

En nuestra peluquería, podrás encontrar:

- Un trato familiar y agradable
- Precios económicos y un 20% en color. (señoras)
- Gran calidad en sus productos: "Salerm, Keman, Selective".
- Tratamientos hidratantes y capilares.
- Tarjetas regalo. En caballero con 5 cortes el 6º gratis.
- Estética:
- Depilación fría y caliente y uñas de gel.



Avda. Escuela Militar de Montaña Jaca  
 Tel. 974 366 117

### EL CAJÓN DE LA TELE - OUTLET JACA

El Cajón de la Tele es un concepto multi-marca a precios de outlet, con ropa de colección, nuevas tendencias y moda de siempre. Primeras marcas. Queremos ofrecer una forma de tienda diferente en el sector de la moda. Compramos directamente a las firmas, sin intermediarios, para poder ofrecer el mejor producto. Garantizamos, mediante certificado de autenticidad, 100% producto original. Contamos con celebrities relacionadas con el mundo de la moda. Nuestro objetivo es transmitir al cliente que él también puede disfrutar de las grandes marcas, al igual que los famosos porque ya no es un privilegio vestir a la moda. Sino un placer, al alcance del bolsillo del consumidor.

Mayor, 8. Tel. 636 747 562 • [www.elcajondelateleoutlet.com](http://www.elcajondelateleoutlet.com).  
<https://es-es.facebook.com/pages/El-Cajon-De-La-Tele-Outlet-Jaca/263276017192788>



### Gastrobar Las Peques

Nuevo establecimiento en la Avenida Primer Viernes de Mayo, 14 abierto desde el pasado 9 de agosto. Dispone de menú del día (9.95 €), tapas y raciones, platos combinados, tostadas y dos especialidades que brillan con luz propia: las parrilladas de carne y las frituras de pescado. Entre las propuestas más originales destaca el confit de pato, los callos, las madejas, el lacón, la cecina de caballo o el salmorejo cordobés. El gastrobar Las Peques dispone de terraza cuando el tiempo lo permite y de una buena selección de vinos, especialmente de Rioja y Somontano.



Avda. Primer Viernes de Mayo 14  
Tel. 974 710 055 y 678 808 950

### Garlan Inmobiliaria

Profesionalidad, transparencia y proximidad son algunos de los pilares que han situado a Garlan servicios inmobiliarios en una posición de claro reconocimiento en el mercado. Somos conscientes que trabajamos con y para las personas y desarrollamos nuestros servicios en un proceso personalizado, buscando satisfacer sus necesidades e intentando siempre superar sus expectativas. Venta de inmuebles, alquileres, tasaciones, desarrollo de suelos, administración de comunidades. Nuestra trayectoria viene avalada por más de 20 años de experiencia en el sector, lo cual nos ha permitido ser líderes en el Valle de Tena con la marca Fincas Valle de Tena y con ese espíritu afrontamos ahora nuestra andadura en el Valle del Aragón. Desde Junio de 2014, en la calle Mayor 34 de Jaca,



www.garlaninmobiliaria.com  
Tel. 974 031 000

### CASA RURAL BAROSOL

Recientemente ha abierto sus puertas en Barós la casa rural Barosol. No es una casa rural al uso sino mucho más: confort, lujo e intimidad en una ubicación excepcional. Diseñada para albergar al cliente que busca lo mejor, lo más exclusivo. Relajación, disfrute, deleite del paisaje y de las instalaciones: piscina climatizada con cromoterapia, sauna de vapor con aromaterapia, gimnasio y jacuzzi hacen de nuestro alojamiento un espacio sencillamente único. Tú spa en la montaña. Además, organizamos a nuestros clientes diversas actividades exclusivas con guías titulados, senderismo, raquetas, rutas micológicas. También ofrecemos en nuestras instalaciones Yoga o Pilates.



Reserva tu fin de semana en Barosol. C/Estiras nº 12. Barós. Tel. 607 228 913  
www.facebook.com/CasaRuralBarosol

### TIENDA EFECTOS

El 2013 Reabrió sus puertas en la Escuela Militar de Montaña la Tienda Efectos. Les ofrecemos una extensa gama de ropa, calzado, condecoraciones, distintivos, accesorios y regalos militares. Nuestra prioridad es dar un buen servicio y por eso nos esforzamos en ofrecerles los mejores artículos al mejor precio posible. También le podemos ayudar y asesorar a encontrar el producto que busca.



Lunes y Miércoles, solo por la mañana de 11:00 a 14:00  
Martes y Jueves, mañana y tarde. De 11:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00  
Acuartelamiento San Bernardo. Escuela Militar de Montaña S/N  
Tel. 974 361 194 / 638 725 171

### SIMPLY

El supermercado más barato en Jaca. Te recordamos que Simply está abierto todos los días de Lunes a Domingo hasta las 10 de la noche; además tenemos nuestra tarjeta Simply, que es gratuita y te puedes beneficiar de importantes descuentos y promociones (si aún no la tienes, solicítala en nuestra tienda). Por compras superiores a 10€ te llevaremos una baguette recién horneada, totalmente gratis y por compras superiores a 20€, te invitamos a desayunar en Montadicos.



Calle Correos, 10 Jaca

### MONTADICOS

Descubre en Jaca, el nuevo Montadicos. Tienes para elegir, más de 106 montadicos, desde 1€ con la mayor variedad de sabores que podrás combinar con nuestras ensaladas, bebidas, tablas y nuestras ofertas. Los Domingos y Miércoles, toda la carta a 1€ y aprovecha nuestros Lunes de cine, con 2 jarras más 6 montadicos por 6€ ó 30 cañas y 30 montadicos por 30€.



Ven a los Montadicos, estamos en Avda. Rgto Galicia, 11 (Junto al Simply).

**Campaña de captación de comercios**

LA JACETANIA EN TUS MANOS  
**ACOMSEJA**  
*Lo que quieres, más barato!*

Únete a nuestra tarjeta  
y fideliza el comercio de la Jacetania

**ACOMSEJA**  
te lo pone fácil con esta  
**tarjeta**

www.acomseja.com  
gerencia@acomseja.com

imprensa, reportajes de boda, revelado  
reclamo publicitario, programas de fiestas, telefonica, móvil, Adsl  
**siempre, todo**  
accesorios de foto y teléfonos, tarjetas de visita...  
**en**

**FOTO BARRIO**

# Ahorrar energías...



Y un pico de dinero. ¿Cuánto paga de luz y gas en su local comercial, o en su comunidad de vecinos? ¿Quiere reducir su factura un 30% garantizado que podría alcanzar el 50% o el 70% en función de los casos? El tiempo de los monopolios terminó, pero el de la energía se resiste a desaparecer por una desconfianza injustificada a cambiar de proveedor.

Las dos empresas dedicadas al ahorro energético en La Jacetania son ya una sola. Ahorro Energético Jaca y Alto Aragón Gestión Energética, ambas creadas en 2014, se han fusionado "porque todos salimos ganando; ellos ganan nuestra experiencia en el sector, y nosotros ganamos visibilidad y ampliación de la oferta, explica José Cabanelas, que montó Alto Aragón junto a Alfonso Labarta y que ahora se convertirán en los comerciales y técnicos de la nueva empresa. Por su parte, Elena Arnautu

y Malco Callizo, que abrieron al público en la Calle Oloron Santa María, nº 1 el pasado mes de agosto, también lo tienen claro. "En el fondo unos y otros queríamos hablar para ver qué opciones teníamos de sumar esfuerzos", apunta Malco.

Su negocio está enfocado a empresas y locales, comunidades de vecinos, urbanizaciones... etc. "Trabajamos a partir de una potencia de 10 Kw, el segmento donde podemos competir. Realizamos la comparativa gratuita de contratos de luz y gas, y ofrecemos la posibilidad de elegir la mejor opción". Hoy en día existen entre 30 y 40 proveedores de luz y gas. "Ahora mismo, para tarifas fijas el proveedor más rentable es Factor Energía; para tarifas indexadas, sin embargo Audax, que ha crecido muchísimo en el último año, creo que no tiene rival", asegura José.

Al margen del proveedor, garantizan también ahorros superiores al 50% (pueden llegar a 70-80%) en tarifas de luz en locales comerciales, en alumbrado público, en comunidades de vecinos –asensores, garajes, escalera- sustituyendo las bombillas tradicionales por la tecnología led, que aunque supone un gasto inicial, puede estar amortizado en apenas diez meses. "La tecnología led es una auténtica revolución: bombillas sensibles al movimiento, bombillas con altavoces que se convierten en hilo musical, otras con capacidad wifi o bluetooth, que permitirían cambiar con el móvil la iluminación de un monumento artístico a gusto del consumidor", explica Elena. "Esto está empezando en España. Hay ciudades que han creado las llamadas rutas de la luz con esta nueva tecnología", añade.

Ofrecen una garantía de dos años para cualquier bombilla led, que aunque son algo más caras (similares a las halógenas) "son una gran inversión". En el horizonte está la inminente prohibición en la Unión Europea de fabricación de bombillas tradicionales. Renovarse o morir.

El ahorro y la sostenibilidad ambiental son sus dos ejes de trabajo. Por eso, en la tienda de Olorón Santa María ofrecen también calderas de biomasa, que montan ellos mismos, y suministro de este combustible (pellets). También tienen un punto limpio Am-bilamp de bombillas y fluorescentes.

"Nosotros vendemos, pero también ofrecemos servicio técnico y de reparaciones 24H, incluidos los fines de semana. Cuando a un cliente le proponemos un cambio de proveedor (o reducción de potencia) y/o de sus sistemas de iluminación, o de calefacción, seguimos pendientes de él, de sus necesidades y de su gasto, para que la mejora y la atención sea permanente", resumen. Son consultores energéticos gratuitos y luchan para vencer esas reticencias ilógicas del usuario que asegura: "yo he sido de Endesa toda la vida y lo seguiré siendo".

Alfonso Labarta estudió electrónica y ha ejercido de instalador de calderas y de electricista durante cinco años; José Cabanelas tiene más de un lustro de experiencia en el sector. Ambos han visto que su trayectoria de "puerta fría" –sin local- necesitaba complementarse con la puerta abierta y la experiencia que tenían los ahora sus nuevos socios. Elena y Malco, por su parte, son muy claros: "Hoy en día es muy difícil encontrar un buen comercial, y nosotros los tenemos en la competencia, aquí al lado. Juntos sumamos".

Y sumar, en un negocio que se basa en restar, no está de más.

## 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





Feliz Navidad



Excmo. Ayuntamiento de Jaca

# Jaca

Capital de la nieve

Capital del hielo

Capital del turismo

Establecimientos con historia: Almacenes San Juan de Jaca

# Calor y luz, los de San Juan

*Almacenes San Juan* abrió sus puertas en 1925 y tres generaciones han sido las protagonistas de un negocio que ha sabido adaptarse a los profundos cambios sociales.



José Martí Lamich, siempre emprendedor, buscó nuevos horizontes y embarcó para Buenos Aires desde su Barbastro natal. Cambió el Vero por el Río de la Plata y dejó atrás un buen puesto en Almacenes San Pedro que le sirvió para colocarse rápidamente allí en un comercio inglés de renombre. Pero al cabo de tres años la nostalgia le pudo a la aventura y en aquellas cartas que siempre se cruzaron con sus antiguos jefes (Riva y García) sondeó la opción de

regresar. Los de Almacenes San Pedro de Barbastro vieron la oportunidad de aprovechar la experiencia de Martí y le conminaron a volver para encargarse de la apertura de una nueva tienda de *Almacenes San Pedro* en Jaca (antiguo *Simeón*, hoy *El Niño*).

Riva y García pusieron el comercio a nombre de Martí bajo un contrato de representación de la firma *Almacenes San Pedro*. Era al comienzo de los años

veinte, en medio una transición comercial que hoy nadie recuerda: se acabó el regateo, tan típicamente español -los precios serían fijos- se sustituyó la vara -jaquesa en este caso- por el sistema métrico decimal y se instauró el pago al contado. Una auténtica revolución. Tras un inventario general al cabo de tres años, Riva y García confirmaron sus impresiones y comprobaron que San Pedro -y Martí- habían convertido en Jaca "las pesetas en duros". Los de Barbastro quisieron cambiar el contrato y José Martí volvió a emigrar, pero esta vez su viaje fue de apenas 50 metros, los que lo separaban de los bajos de la casa que Enrique Bayo construía entre Echegaray y la Calle Mayor.

Martí se buscó un socio, Pérez de Lasieso, y repasaron el santoral: con San Pedro y Santa Orosia ya en activo -como almacenes-, el más apropiado era San Juan. Era el año 1925 cuando abrieron sus puertas los *Almacenes San Juan* (Pérez y Martí) en la calle Mayor de Jaca. Ese mismo año nació José Martí Zamora, Pepe, hoy a punto de cumplir 90. El progreso de la firma en las primeras dos décadas fue imparable; no solo se convirtieron rápidamente en la principal referencia comercial de tejidos de la ciudad, sino que devinieron en mayoristas de un amplio territorio (Sangüesa, Roncal, Tiermas, Bolea, Sariñena...) que abarcaba las actuales comarcas de Jacetania, Alto Gállego, Hoya de Huesca y Monegros, además de Navarra.

Hacia 1930 Martí abrió en Huesca, en la plaza del mercado -hoy López Allué- una sucursal en la capital en la dirección en la que todavía hoy pervive (junto a los ultramarinos La Confianza). Primero con Salvador Rodríguez y tras la muerte de este con Jesús Monreal, de Bolea. También abrió delegación en Lérida, pero allí la experiencia fue más fugaz.

Mientras tanto, Pepe Martí, que se había criado entre tejidos y paños, cursaba Peritaje mercantil en la Escuela de Comercio de la calle Balmes de Barcelona en plena posguerra. Vivió con sus abuelos maternos durante tres años largos, y en esa época conoció una ciudad a la que luego habría de volver habitualmente a comprar género "porque en aquellos tiempos apenas venían viajantes. Éramos los comercios los que nos desplazábamos a comprar".

Acompañado de Marta Lardiés, su nuera, la buena memoria de Pepe Martí ayuda a *Jacetania Ahora* a repasar los 90 años de historia de *Almacenes San Juan*. "Yo regresé con poco más de 18 años para trabajar en el negocio de mi padre, que poco a poco debido a su condición de asmático fue retirándose de la tienda y a la vez entregándome el testigo", nos cuenta Pepe.



**CARPINS**  
CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531  
GRACIONÉPEL



**Carpins**  
empreses certificades  
(Escandinàvia amb la bestiar GRI)








José Martí Lamich murió joven, en 1952, y su hijo afrontó la segunda revolución en el comercio textil del último siglo, la que habría de evolucionar del comercio de telas y los trajes y vestidos a medida (tres sastres distintos trabajaban para él) a los almacenes de confección y género de punto, con secciones también de menaje y complementos. Pepe Martí hubo de negociar un nuevo contrato de alquiler –hoy la tienda la tiene en propiedad- y aprovechó para plantear la gran reforma de *Almacenes San Juan*: la que utilizó los trasteros y lavaderos vecinales de la parte trasera –Echegaray- para culminar en un frontal de escaparate volado de quizá más de 25 metros –Mayor, chaflán y Echegaray- “que era la mejor iluminación de la Calle Mayor” y una de las señas de identidad de aquella Jaca de la década de los setenta.

Cuando Pepe asumió las riendas del negocio eran unos grandes almacenes a la vieja usanza, con una decena de trabajadores: “cuatro chicas en las secciones de punto y lencería, cuatro hombres en los tejidos, el contable –Octavio Pinilla- y yo mismo, además de los sastres, claro”. De aquella época, Pepe recuerda con mucho cariño a un empleado que ya había empezado con su padre y que fue su mano derecha: Juan Aldave.



Pero el tiempo pasa irremediamente y el comercio debe evolucionar al ritmo que marcan las tendencias y la sociedad. Hace aproximadamente década y media, y tras el interés mostrado por el *BBV*, Pepe Martí decidió alquilar la parte del local que da a la calle Mayor y reducir su espacio comercial, que todavía supera holgadamente el centenar de metros cuadrados. Posteriormente se incorporaría al negocio de Marta Lardiés, la esposa de su hijo Jaime, al que los estudios lo habían llevado por otros derroteros laborales.



Desde 2001, Marta es la encargada y ha ido asumiendo poco a poco la gestión de *Almacenes San Juan*; ha renovado y rejuvenecido el negocio, como lo hizo Pepe cuando lo heredó de su padre. Renovación de proveedores, de géneros; abandonó secciones que ya no funcionaban... Suegro y nuera mantienen una relación envidiable y todavía se reparten algunas tareas porque Pepe sigue llevando los libros de cuentas. Aquel chaval que estudiaba peritaje mercantil en Barcelona sigue al pie del cañón, pues no en vano *Almacenes San Juan* es “quinto” suyo.

Como la conversación ha comenzado en los inicios del siglo XX, con Marta debemos hacer un esfuerzo para volver a la actualidad. Hoy la competencia ya no está en los *Almacenes Santa Orosia* o *San Pedro*, está en la fuga comercial –las grandes firmas presentes en las capitales- y en la venta online. Pero Marta Lardiés y *Almacenes San Juan* están preparados para una nueva transición. “La baza del comercio local siempre será el trato personal y la cercanía. La recomendación a un cliente, la solución rápida a un problema puntual...” Hoy Marta viaja a distintas ferias para estar al corriente de las tendencias actuales y forma tándem con Marta Calvo, que lleva tres décadas en la tienda, en la esmerada atención al cliente. Como siempre.

**El Negrito de San Juan**

Había comprado José Martí un muñeco-robot de dimensiones medianas en la Exposición de Barcelona y durante años fue un reclamo simpático de *Almacenes San Juan*. Los niños salían del colegio y la primera cita era “con el negrito de San Juan”, que movía los ojos y daba tarjetas del establecimiento con un brazo articulado. Fue muy popular en su época hasta que no dio más de sí. Un frío día de invierno y tras una copiosa nevada, *el negrito de San Juan* empezó a echar humo y se estropeó para siempre. Pero el vecindario y la clientela tenía otra explicación: “Fíjate si hace frío que hasta al negrito de San Juan se le ve el aliento (vaho)”, decían. Hoy Pepe lo recuerda entre risas: “¡¡¡El muñeco se estaba quemando!!!”.

Aunque el anecdotario de casi un siglo comercial sería interminable, Pepe recuerda con agrado la clientela rusa –todavía soviética- que llegó con la Universidad 81. “No tenían dinero y venían obsesionados con los pantalones vaqueros de estilo americano que en su país no podían comprar. Traían de todo para intentar adquirirlos a cambio de algo. Por unos días volvió el trueque: gorros de piel de conejo o de zorro, latas de caviar... pero los rusos se llevaron sus pantalones y yo todavía tengo un gorro ruso. En algún sitio tiene que estar”.



Si tu sueño es una casa... Visítanos  
**Podemos Hacerlo Realidad**  
**JACETANIA**  
  
 AGENCIA INMOBILIARIA  
 www.jacetania2000.com / inmobiliaria@jacetania2000.com Zocotín 13, bajo • JACA • T. 974 356 701 / F. 974 356 164

Que cocinen ell@s

# Comida para llevar... a cualquier parte



Aunque hay otros establecimientos donde gustosamente les prepararán comida para llevar, tres son los negocios de Aconseja especializados en el sector: *El Arca*, *Dulce y Salado*, y *Brooklyn Burger*. Para personas mayores, para personas solas, para salir del paso, para cuadrillas de jóvenes, para una urgencia, para "rematar" una celebración, para paliar la escasa habilidad con los fogones o simplemente para disfrutar de ese plato que "allí" lo preparan divinamente, las comidas preparadas ocupan un lugar al que cada vez se recurre más.

Llegaron primero a la costa y después al interior. Antes eran pollos asados y pizzas para comer en casa, pero hace unos años se extendió el concepto de comida para llevar, que prolifera en las grandes

capitales y que en Jaca se ha ganado una bien merecida fama desde hace ya unos años.

Alicia Andreu, Idoia Andreu y Manuel Val abrieron El Arca en 1996 en Bellido, 3. Preparan a lo largo del año cerca de 200 platos distintos con un concepto de cocina casera y tradicional que tiene gran predicamento entre su abundante y fiel clientela. Quizá lo que más éxito tiene entre el público son las paellas, asados, tortillas, platos de cuchara, guisos, verduras y pescados, en general. "Afortunadamente tenemos mucha clientela de Jaca, a los que estamos muy agradecidos, pero también de segunda residencia, que no tiene ganas de cocinar en su días de vacaciones", explica Manuel, que no cree que su clientela responda a perfiles muy determinados.

"Hay absolutamente de todo; personas de todas las edades y situaciones".

El negocio de El Arca es quizá más constante en verano, entre el 15 de julio y el 31 de agosto, "que es lo que aquí dura el verano", pero tiene picos muy fuertes en la temporada de esquí o en fechas señaladas (sobre todo en Navidad). Como es lógico, trabajan más los fines de semana, pero entre semana no se aburren precisamente. Además de Manuel y las hermanas Andreu, Lourdes completa la plantilla. Remata la oferta del Arca una tienda con embutidos artesanales, fiambres, quesos, vinos y una pequeña oferta de la tienda de barrio de toda la vida: Pan, sobre todo, pero también leche, latas... etc. Ofrecen también helados.



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



Sobre estas líneas, el establecimiento de N. Nechifor, Dulce y Salado. Abajo, dos imágenes de interior de El Arca. En la otra página, Brooklyn Burgerer.

dos y tartas, además de los postres tradicionales que preparan desde hace años.

Algo más al sur encontramos a Nicoleta Nechifor, que trabajó en Dulce y Salado desde su apertura hace siete años en Domingo Miral, 5 (pasaje) y desde el 1 de diciembre de 2013 lo regenta ella misma. Define su cocina como casera, pero actual; tradicional, pero renovada. Su clientela es también diversa: desde personas mayores y parejas jóvenes a segundos residentes, esquiadores y, en general, personas con poco tiempo para cocinar. Lo que más le demandan sus clientes más fieles son las cremas y verduras, los filetes rusos, las albóndigas de bacalao, todo tipo de pastas (canelones-lasañas)...

Además de los platos del día, Nicoleta prepara por encargo canapés variados para "picoteos": hojaldritos, croquetas, mini-quiches, pastelitos, tartaletas, mini brochetas... para los encargos especiales pide que se hagan con dos días de antelación. Entre los postres especiales, pannacottas, suflé de merengue, tiramisú o crepes variados. En su carta dispone de unos cincuenta platos, desde el arroz con bogavante hasta los chipirones rellenos, pero suele trabajar con docena y media de propuestas diarias.

Aunque *El Arca* y *Dulce y Salado* tienen sus diferencias y en cierto modo se complementan, tienen también sus similitudes y poco tienen que ver con el Brooklyn Burgerer, que Javier Castillo y Horacio Corbato abrieron en septiembre de 2013 en la calle Ramiro I. Están especializados en hamburguesas para llevar, elaboradas con productos autóctonos, pero con genuino estilo americano. La ternera de



Navarra, el potro del Pirineo y el pan de Puente La Reina, entre otros muchos productos, les ayudan a reinventar a la española o a la aragonesa el producto americano por excelencia, la hamburguesa. Realizan entregas a domicilio (cobran 1€ y no hay pedido mínimo) y cuentan con tres trabajadores (repartidor, ayudante de cocina y ayudante en recepción) además de los extras que contratan en momentos puntuales.

Todas y cada una de las hamburguesas del *Brooklyn Burgerer* son aptas para celíacos si se advierte con

antelación y tienen también una amplia oferta vegetariana y vegana. En cada una de sus líneas o gamas de producto (hamburguesas, ensaladas, platos para dos personas, sandwich, bocadillos y raciones) reservan un espacio para este tipo de público restringido. "Podría parecer que nuestra clientela habría de ser mayoritariamente joven, pero es sorprendente el éxito que tenemos también entre gente ya de una edad", admite Javier. Claro, es que los jóvenes de mayo del 68 tienen hoy casi 50 años más.



Restaurante  
LA TROBADA  
BERDÚN

Especialidad en parrilladas de embutido de Berdún.  
Menú y carta. Menús especiales para grupos  
y fines de semana • Tel 974 371 887



Restaurante La Trobada • Embutidos de Berdún

Fabricación, venta y degustación de productos  
artesanos • 974 371 797



Embutidos  
de BERDÚN  
IACETANIA — PIRINEOS

Comprometidos con nuestra tierra



latrobadaheberdun@yahoo.es

Restaurante La Trobada • Embutidos de Berdún

www.embutidosdeberdun.es

Ctra. N-240. Km 311 • 22770 - Berdún (Huesca)

## Listado de socios

### Abogados

D&A Dorinda Aventín Abogados 974 36 00 61

### Agencias de Viajes

Viajes Arán 974 35 54 80  
Viajes Norte Sur 974 36 41 61  
Shiva viajes 974 35 60 54

### Alimentación

Coki's 974 35 63 86  
Autoservicio El Ciervo 974 36 01 17  
Tiendas Manolita 974 36 34 96  
Alimentación Orduna 974 36 07 99  
Charcutería Cris 974 35 56 09  
Autoservicio Los Morenos 974 36 03 42  
Alimentación Pili 974 36 06 48  
Comercio Cabana (Hecho) 974 37 50 17  
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc) 974 37 32 87  
La Alforja 974 36 00 89  
Supermercados Alto Aragón 974 35 68 28  
La Antigua Filorcho 974 36 44 53  
Supermercado Sta. Orosia 650 25 02 51  
Ibéricos Muñoz y Molano 677 65 98 85  
Martín Martín 974 36 29 25  
Aroma Cafés 974 03 40 66  
Supermercados Simply 974 36 14 41

### Alquiler de Bicicletas

Ciclo Génesis 974 36 04 46

### Alquiler de Esquís

SKY 10 alquileres (Canfranc) 974 37 21 64

### Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos

2001 Arquitectos Asociados 974 36 28 58  
Ángel-Alberola Lain 974 36 26 44  
Ingeniería Jesús Sanclemente 617 96 87 57

### Artesanía

Mallatas 974 36 43 72  
Pedro J. Larraz García 974 36 32 02

### Autoescuelas

Autoescuela Casamián S.C. 974 36 15 36

### Bazar

Klau-Kolas (C/ Mayor) 974 35 61 83  
Klau-Kolas (Pza. Ripa) 974 36 43 83

### Bebidas

Bodegas Santamaría 974 36 06 92  
Monta-Dist S.L. 974 36 30 74  
Distribuciones Ascaso 974 36 32 98  
Productos Diego 974 36 06 49  
Almacenes Aso 974 36 02 42  
Pirineos Bier (Hecho) 974 37 53 58

### Carniceros y Charcuteros

Carnicería Pueyo (Bailo) 974 37 70 81  
Carnicería Luis Rapún 974 36 16 80  
Carnicería Rabal 974 36 09 40  
Carnicería Périz 974 36 13 99  
Carnes Rey 974 36 32 72  
Carnicería Ubieto 974 36 29 04  
Alimentación Rosenda (Anso) 974 37 01 71  
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho) 974 37 52 02  
Carnicería Gil (Canfranc) 974 37 30 49  
Carnicería Javier 974 36 24 42  
Carnicería Juan Torrontera 974 36 18 42  
Carnicería Viñao 974 36 33 82

### Carpintería Metálica

Carpintería Metálica M. Bandrés 974 36 33 65  
Carp Metálica David Martínez Alegre 606 88 12 74

### Carpinterías

Carpintería Lacasta 974 36 14 37  
Carpintería Estallo 974 36 11 96  
Carpintería Puértolas 974 36 05 70  
Ebanistería del Alto Aragón 974 36 26 37  
Carpintería Senera 974 35 70 69  
Cocinas Mairal 974 36 44 71  
Carpins 974 35 50 87

### Centro de Formación

Informa 974 36 14 52

### Centro Terapias Alternativas

Atlas Jaca 974 03 40 71

### Centros Estética

Centro Estética Noemí 974 36 26 59  
Estética Julia Vila 974 36 45 00  
Sándalo 974 35 61 32  
No + Vello Jaca 974 99 52 79

### Centros Médicos

C. M. Dra. Montserrat Zapater 974 35 53 13  
Policlínica Pirineos 974 36 33 36

### Comida para llevar

El Arca 974 36 41 38  
Brookling Burguer 974 36 18 94  
Dulce y Salado 974 36 52 93

### Complementos

Greta 653 50 54 14  
Guipur 974 36 48 70  
Chocante 974 36 31 40

### Comunicación

Pirineum Multimedia S.L. 974 35 53 86  
Rc estudio 974 35 60 22  
Garabato 974 35 60 70  
Bondidier.com 974 36 48 48  
COPE Jaca 974 36 36 11

### Construcción

Lithos 974 36 30 48  
Inmobiliaria Somport 974 36 31 54  
J.J.A. Bautista 974 36 33 83  
Aragón Constructora 974 36 49 84  
Esporrogón Construcciones 669 87 39 06  
Jaca-Aneto 974 36 40 44  
Construcciones F. J. Gil Ibor 974 36 28 90  
Jisa 974 36 14 14  
Construcciones Antonio Biec 974 36 45 39  
Araujo Rial Construcciones 986 66 12 34  
Construcciones Jaime Uros 974 36 15 62  
Excavaciones Eduardo López 974 36 49 98  
A.E.F. 974 36 54 52  
Zas 974 48 43 43  
Agustín Castillo 974 36 54 71

### Cosmética Natural

Espumas de Aloe 974 36 35 40

### Cristalerías

Cristalería Rabal 974 36 08 89

### Decoración - Interiorismo

Bibiana 974 35 55 03  
Proyecto Decoración 974 35 58 23

### Deportes

Basse Chus 974 36 24 83  
Deportes Charli 974 36 08 90  
Deportes Goyo 974 36 04 13  
Nieve Sport 974 35 53 03  
Intersport Jorri 974 36 45 41  
Racha 974 36 20 77  
Copy Outlet 662 43 56 23  
La Tienda de Guille 974 36 24 55

### Distribución Gas Envasado

J. M. Borau (Ag. Repsol) 974 36 11 42

### Electricistas

Ilume 974 36 49 44  
Imeso 974 36 05 05

### Electrodomésticos

Electro-Hogar Espinosa 974 36 15 87  
Elect. Mariano Rebullida Fabra 974 36 46 16  
Electro Calvo Jaca 974 36 02 74  
Electroutlet Jaca 974 11 55 67

### Equitación

Pirineo Ecuestre (Charlé) 974 36 00 44

### Estaciones Servicio

Est. de Servicio Collarada (Villanúa) 974 37 80 35

### Ferreterías

Casa Marval 974 36 17 41  
Ferretería Olivier 974 36 09 42  
Suministros Izaguirre 974 36 00 95  
Ferretería Edelweiss 974 36 39 92

### Fitness

Athenea 974 36 27 67

### Floristerías

Floristería El Cisne 974 36 13 37

### Fontanería y Calefacción

Talleres Lorenzo Campo 974 36 20 23  
Jaca Baño 974 36 37 94  
Sanara Hogar 974 36 12 57

### Fotografía

Foto Barrio 974 36 25 90  
Iván Escribano 650 87 46 45

### Fruterías

Frutas María José - Super. Alto Aragón 974 36 33 63  
Frutas Carasol 974 36 06 52  
Frutas Aladina 974 36 25 66

### Gestión Energética

Alto Aragón 636 34 84 31  
Ahorro Energético 633 82 66 43

### Gestorías y Asesorías

Asemval 974 36 07 10  
Asesores Reunidos Mariva 974 36 35 00  
A.T. 974 35 54 24  
Asesoría y Servicios Jacetanos 974 36 02 69  
Lta Asesores Legales y Tributarios 974 35 61 12  
Gestoría Inmobiliaria Blasco 974 35 55 67

### Guarderías

Guardería Pinocho 974 36 00 55

### Guías de Montaña

Pirineosur 974 35 54 78  
Marmot / Pirineoxtram 974 36 22 17

### Herboristerías

Herboristería Artemisa 974 35 59 29  
Herboristería Sananda 974 35 68 39

### Imprentas

El Pirineo Aragonés 974 35 55 60  
Imprenta Papelería Raro 974 36 17 96  
Mail Boxes Etc 974 56 49 64

### Informática

Ecomputer 974 35 67 31  
Infor 974 36 47 50  
Aratronic 974 03 40 78  
Peach Informática 627 92 02 66

### Inmobiliarias

Despacho Técnico Inmobiliario 974 36 03 84  
Don Piso 974 35 67 70  
Vela GR 11 974 35 62 16  
Garlan 974 03 10 00  
Jacetania 2000 974 35 67 01

### Jardineros

Jardinería Lizara 974 35 60 06  
Biomascotas Pirineos 974 36 13 01  
Jardines y Limpiezas Los Pinos 615 32 43 50

### Joyerías

Joyería Muñoz & Ángel García 974 36 08 47  
Joyería Ana 974 35 60 48  
Joyería Rafa 667 37 72 07  
Joyería Mesado 974 36 07 83  
Joyería Relojería Echeagaray 974 36 34 60  
Joyería Relojería Bonis 974 35 56 43

### Lámparas y Regalos

Lámparas y Regalos Aspiroz 974 36 18 37

### Lencería

Lencería Shole 974 35 52 85  
Lencería Mayte 974 36 06 21

### Librerías

Librería Papelería Dante 974 35 58 03  
Librería El Siglo 974 36 17 88  
Librería General 974 36 11 99  
Librería Calibo 974 35 62 22  
Librería Oroel 974 36 29 87  
Librería La Trastienda 974 36 34 38

### Limpiezas

Limpiezas Jaca 974 36 36 81

### Loterías

Admon. N° 2 "José Luis" 974 36 37 05  
Admon. N° 3 "Sueldo Jaqués" 974 36 38 49

### Ludoteca

Entret@nto Entretente 974 36 26 21

### Maderas

Maderas del Altoaragón (Martillué) 974 36 10 21

### Menaje

Noguevasa 974 36 29 78

### Mensajería

MRW 974 35 60 31

### Moda y Complementos

Abad Boutique 974 36 11 49  
Prado 974 36 06 45  
Maricastaña 974 35 54 36  
Boutique Julia Palacin 974 36 32 29

## Listado de socios

Escarcha Moda	974 36 16 30
Karay	974 35 70 06
Modas Josefina	974 36 14 98
Patucos	974 36 46 18
Almacenes San Juan	974 36 02 92
Modimel-la	974 35 61 39
Casa Monreal	974 35 62 66
Bazar Caverro	974 36 35 41
Mercería Detalles	974 35 64 18
La Liquidadora	974 36 11 91
Pitufos	619 41 03 02
Mabucha	974 35 60 16
Modas Abril	974 35 62 15
Andrea	974 36 38 41
Los Angeles	974 35 52 40
NYC	974 36 11 68
Boutique Clara	974 35 64 65
Pilar Calvo Paz	974 36 28 73
Noyda	974 36 41 59
Nook	974 36 18 38
Telka	974 10 29 25
Gaci	974 36 35 39
Xenia	646 51 80 66
M&N	646 51 80 66
Coquelot	974 11 50 83
El Cajón de la Tele Outlet Jaca	974 36 37 02
Tienda Efectos	974 36 11 94
<b>Muebles</b>	
El Desván	616 06 56 08
Muebles Climente	974 36 17 91
YACA Interiores	974 36 13 80
Bekana	974 35 66 00
Muebles Rey	974 36 00 93
Muebles Bolea	974 35 51 37
Muebles Escartín	974 36 14 35
Gascón Muebles Jaca	974 99 52 33
<b>Nieve</b>	
Astún Club Deportivo	974 37 21 16
<b>Ópticas</b>	
Federópticos Val	974 36 12 97
Óptica Oroel	974 36 09 96
Óptica Ubieto	974 35 68 35
<b>Panadería</b>	
Panificadora San Nicolás	974 36 09 94
Panadería La Despensa	626 39 18 13
Panadería Sayón	974 36 19 89
Pan & Café	676 64 19 35
Panadería Mendiara (Anso)	974 37 00 31
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)	974 37 71 06
Panadería Larraz (Berdún)	974 37 17 97
<b>Pastelerías</b>	
Pastelería Echeto	974 36 03 43
Pastelería La Suiza	974 36 03 47
Delicias del Pirineo	974 36 05 27
Pastelería La Imperial	974 36 01 99
<b>Peluquerías</b>	
Peluquería Cebado	974 36 10 35
Loed -3	974 36 33 47
Matices	974 35 52 66
Peluquería Lacasta	974 36 37 30
Peluquería Azabatxe's	974 35 59 11
Arantxa Hernández	974 36 24 45
Peluquería Caballeros Moni Iyer	974 35 61 88
	974 36 30 30
Peluquería Unisex Inma	974 36 47 28
Peluquería Unisex Jeannete	974 36 21 07
Peluquería Primavera	974 36 60 17
<b>Perfumerías</b>	
Perfumería Fernández Larrea	974 36 01 46
Perfumarte	974 11 51 79
Equivalenza Jaca	974 36 17 93
<b>Pescaderías</b>	
Pescados Blasco	974 36 22 49
<b>Piel</b>	
Azor	974 36 05 48
<b>Pintores</b>	
Pinturas Inés	974 36 18 25
Jasa Pintores (Jasa)	616 97 19 46
<b>Podólogo</b>	
Instituto Podológico de Jaca	974 36 49 17
<b>Recreativos / Ocio</b>	
Chiquilandia	974 35 54 20
<b>Regalos</b>	
Bosque Secreto	974 36 35 76
Vit's (c/ Mayor)	974 36 49 50
Vit's (c/ Obispo)	974 36 49 50

<b>Restauración Muebles</b>	
El Baúl de Hilaria	974 35 50 80
<b>Ropa Laboral y Epis</b>	
Sumitexa	974 36 56 81
<b>Seguros</b>	
Mª Luisa Campo Seguros	974 36 11 16
Catalana Occidente	
<b>Tabacaleras</b>	
Exp. Tabacos Cristina Pie	974 36 06 90
<b>Taller Automóvil / Motos</b>	
Talleres Ramón Cajal	974 36 27 64
Esteban Bandrés	974 36 01 91
<b>Taxi</b>	
Alfonso C. Vilar Lara	659 64 43 32
Taxi Miguel (Canfranc)	639 39 27 39
<b>Textil - Hogar - Descanso</b>	
Jacama Hogar-Descanso	974 36 18 28
Textura	974 36 23 46
<b>Tintorerías y Lavanderías</b>	
Tintorería Betés	974 36 08 88
<b>Transportes</b>	
Autocares Esteban	974 36 10 04
Autocares Escartín	974 36 05 08
<b>Veterinaria</b>	
Cotega	974 36 01 80
<b>Video</b>	
Squps	974 35 67 10
<b>Zapaterías</b>	
Calzados Callizo	974 36 15 40
Carmen López	974 36 35 03
Calzados Siglo XX	974 36 17 14
Calzados Capri	974 36 16 58
Cereza	974 99 52 11
<b>HOSTELERÍA</b>	
<b>Albergues</b>	
Pepito Grillo (Canfranc)	974 37 31 23
Albergue Jaca (Escolapios)	974 36 05 36
<b>Hoteles</b>	
Altur-5	974 35 54 51
Hostelería Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)	974 36 19 75
Skipass Hostal	974 363 954
<b>Hotel-Restaurante</b>	
Hotel MUR	974 36 01 00
Hotel La Paz	974 36 07 00
Hotel Jaqués	974 35 64 24
Hotel El Acebo	974 36 34 10
Hotel Rte. Mesón de Castiello	974 35 00 45
H. Aragón (Sta. Cruz de la Serós)	974 37 71 12
Aparthotel Rocanavada (Villanúa)	974 37 82 19
Hotel Lacasa Faus Hütte (Villanúa)	974 37 81 36
H.Barceló Jaca Golf & Spa (Badaguas)	974 35 82 00
Aparthotel & Spa Jacetania	974 36 54 20
<b>Turismo Rural</b>	
Casa Sarasa (Berdún)	974 37 16 05
Barosse Turismo Rural (Barós)	974 36 05 82
T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)	974 37 80 71
Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós)	974 35 66 85
Posada Las Tiesas Altas	974 34 80 87
Barosol Spa y Montaña	607 228 913
<b>Restaurantes - Bar</b>	
La Cocina Aragonesa	974 36 10 50
Vinoteca Las Duelas	974 36 06 19
El Ateneo	634 79 25 90
La Casa de la Montaña	974 36 36 13
Tapería La Lola	974 36 21 30
La Terapia	974 36 09 63
Bar Frankfurter	974 35 58 55
A Pizqueta	665 55 55 54
Cafetería del Hogar del Jubilado	974 36 19 50
Cafetería Pradas	974 36 36 28
L'Artica	974 36 21 81
La Tasca de Ana	974 36 36 21
Ladepili	669 79 43 21
Las Tres Ranas	974 36 06 60
Taberna Valerio	974 36 29 14
Café Bar El Candil (Candanchú)	974 36 35 90
Cafetería Bidasoa	974 36 08 08
Bar Gorbea	974 36 00 41
Restaurante Gastón	974 36 18 68
Bodegas Langa	974 36 04 94

Aledaños	974 36 31 23
El Rincón de la Catedral	974 36 35 18
Bar Oza - Equiza	974 36 18 95
Bar Pirineo	974 36 49 70
Bar Marboré	974 11 57 32
Bar Pirulo	974 36 19 94
Bar Riglos	974 36 36 62
Churrería Casa Luis	974 36 20 20
Bar La Chimenea (Candanchú)	974 37 21 36
Bar La Campanilla	974 36 14 48
El Abuelo Pancho	974 36 40 36
Cafetería Campo del Toro	974 35 55 89
Restaurante Chino Shang-Hai	974 36 01 43
Tannat Restobar	974 36 46 40
La Trobada (Berdún)	974 37 18 87
Restaurante Gavarnie	974 35 72 72
Restaurante La Cadiera	974 35 55 59
Bar Fau	974 36 15 94
Bar Zola	665 42 53 66
El Secreto	607 94 94 04
Pilgrim Café	974 36 33 37
Cafetería Jaizkibel	974 11 50 65
Asador La Fragua	974 36 06 18
Restaurante Biarritz	974 36 16 32
Restaurante El Tizón	974 36 27 80
Bar Brasa Universal	630 51 01 51
Restaurante Lilium	974 35 53 56
Restaurante Mesón Serrablo	974 36 24 18
Cervecería Bivera	974 36 10 31
Pizzeria La Fontana	974 35 55 02
Restaurante El Portón	974 35 58 54
Pizzeria Polifemo	974 36 43 76
La Abuela Asador Sidrería	974 36 02 95
Burguer Carpanta	699 36 19 79
Albergue Villanovilla (Villanovilla)	974 34 81 83
Rest. Monte-Lierde (Villanúa)	974 37 82 56
Rest. Pizzeria Rocanavada (Villanúa)	974 99 50 05
Creperia El Bretón	974 35 63 76
Bar Pajares (Sigúés)	948 88 71 04
Bar La Granja	974 35 55 36
Pizzeria L'Angelot	974 36 41 99
Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Casa Pío (Castiello)	974 35 00 27
Rest. Santa Juliana (Castiello)	606 28 36 86
Cafetería-Restaurante Estanéés (Candanchú)	974 37 33 50
Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Cafetería Eneca	974 36 02 33
Kebabish Döner Kebab Pizza	974 11 53 05
Gastrobar Las Peques	974 71 00 55
Los Alegre (Martillué)	647 11 89 78
Cervecería Montadicos	974 36 03 88

**Pubs**

Amnesia
Pub Cachito
Bar Café
La Dama Blanca
Bar Alfin
Pub La Gruta
El Corral Rock & Roll Bar
Zebra 21
Churchil café
Dublin Road
Sansanet
Onix

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.



De izquierda a derecha, administración Sueldo Jaqués, administración de lotería José Luis y establecimiento de Isidro Caballero. Abajo, Estando Cristina Pié.

## Lo importante es la salud, pero...

Se acerca la Navidad y con ella el sorteo de lotería más importante del año en España. La Navidad empieza el 22, Día del Sorteo; sigue el 23, Día de la Salud, y el 24, Nochebuena. Nuestros establecimientos de lotería, integrales o mixtos, acaparan perejil y algunos, novenas a San Pancracio. Este año toca. Estamos casi seguros.

"El que no se hace rico es porque no quiere" gritaba a viva voz un vendedor ambulante de lotería que recorría La Jacetania en los años setenta y que no tuvo problemas hasta que tocó. Había hecho demasiadas participaciones. La anécdota la cuenta José Luis Desy, el "lotero" con más antigüedad de la ciudad, que abrió su establecimiento en 1986 en la calle Valle de Astún y después trasladó a la Calle del Obispo, desde donde en 2013 repartió una serie o billete del 5º Premio navideño y en 2011 un pico del 3º. "A los tres meses de abrir ya repartimos un 3º de Navidad", recuerda. A José Luis solo le estaría permitido un nuevo cambio de domicilio que no fuera por causa mayor (ruina de la casa, por ejemplo). Es una de las exigencias particulares a este tipo de negocios. Otra es que la administración no paga las comisiones hasta la liquidación final.

La administración de loterías del Estado permite ahora iniciar la campaña navideña en julio, algo que para las poblaciones turísticas es clave. En el adelanto han influido los dos años de descenso en el histórico de ventas. "Hay que tener en cuenta que lo que nosotros hacemos en agosto puede ser el 20-25% de la facturación anual, y el turismo lo que quiere es lotería de Navidad". Respecto a ese concepto de lotería social que son las participaciones, José Luis aclara que hoy en día "el dinero tiene que estar depositado en el banco y solo puede solicitarlo una asociación que esté dada de alta en el registro de la DGA y otros casos excepcionales".

La otra administración de lotería –establecimiento integral– en Jaca es "Sueldo Jaqués", en la Avenida Francia, que regentan Ana Belén Riera y Elena Orellana. Abrió el 13 de junio de 2011, día de San Antonio, que de momento no parece tener tanta influencia como San Pancracio. "Hemos dado muchos premios pequeños, pero se nos resiste algún gordo", recono-

ce Ana Belén, a quien le aclaramos que por el más puro cálculo de probabilidades, está a punto de que su suerte cambie.

"Sueldo Jaqués" ganó el concurso público que publicó el Estado para la segunda administración en Jaca y la suya fue la propuesta mejor valorada de la media docena que se presentaron. Ana Belén está contenta de cómo les marchan las cosas, a pesar del tiempo que le quitan los múltiples viajes a los que ella misma se obliga (Calatayud, Torla, Pamplona, Barcelona...) para vender lotería fuera. "Jaca tiene las dimensiones que tiene y no estamos en el caso



histórico". Y de la conversación con ella sacamos dos conclusiones, "una administración tiene mucho más trabajo del que parece -y todos los días pierdo una hora a puerta cerrada- y con esto, aunque la gente piense lo contrario, no te haces rico". Eso sí, el género que no se vende, se puede devolver.

A quien sí que le ha sonreído la fortuna recientemente es al estanco de Cristina Pié, en la calle mayor. A su hijo Carlos nos lo encontramos recolocando el papel del premio de más de 50.000€ del

Euromillón entregado el pasado 24 de octubre. Esa y no otra es la mayor alegría del oficio del lotero, repartir premios. En parte porque todo suma para aumentar ventas y en parte porque a todos nos hace felices regalar, si es que podemos. El estanco de Cristina Pié vende lotería nacional desde hace cuatro años, cuando se liberalizó el sector. "Primitivas ofrecemos desde hace exactamente 26 años y quinielas desde siempre", nos cuenta Carlos. Volviendo a los premios, "es curioso, casi cada año damos un pellizco en septiembre". El último fue de 2.100€, prácticamente en el límite de la retención fiscal del 20% que el agraciado debe abonar al Estado (a partir de 2.500€). En el caso de la lotería nacional y sobre todo de la lotería de Navidad, "el usuario, y más si cabe el turista prefiere el décimo físico; es como si el resguardo que le diéramos aquí no "oliera" a lotería de verdad. Muchas veces se los mandamos a José Luis, que está a la vuelta de la esquina" reconoce.

El que sí que puede presumir de premios es Isidro Caballero (Zatovic), en la calle Gil Berges. Los tiene colocados en el frontal: en 2007 una quiniela de 14 aciertos (38.000€), en 2009, una Bonoloto de 5 + C (135.000€) y de nuevo en 2010 una Primitiva de 5 + C (78.000€). En los dos últimos casos, el conocimiento futbolístico del usuario influyó bastante menos. Isidro hizo coincidir el traslado de su Pizzería La Fontana al local donde siempre había tenido su estanco-papejería y donde se echaban las quinielas desde hace más de tres décadas (en esto tendría más antigüedad que José Luis). De aquellos años recuerda el premio de 32 millones de pesetas que se llevó un vecino vasco.

Coincidió en el tiempo la reforma de su local con la liberalización del sector que permitió a los establecimientos mixtos la venta electrónica de lotería nacional. El caso de Isidro es muy especial, porque no es frecuente echar la quiniela, la primitiva o comprar lotería de Navidad en el mismo sitio donde vas a comer o a cenar. El riesgo o la fortuna es que la propina se pueda ir para el Euromillón. Pero, ¿Y si toca?

Si tocara, ya vería usted como todos los directores de banca volverían a ser amigos nuestros. O lo intentarían, claro.



**TALLERES  
RAMONCAJAL**  
Servicio & Experiencia

Nos hemos renovado para ofrecerte nuevas marcas, y como siempre, el mejor servicio relacionado con la venta, reparación y mantenimiento de todo tipo de vehículos, tanto particulares como flotas industriales.




AGENCIA OFICIAL




Rapitán. 29 • JACA (HUESCA)  
T 974 362 764 F 974 356 419

info@tallerescajal.com  
www.tallerescajal.com



Mercedes-Benz

