

JACETANIA

Nº 16 • Invierno - 2016

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

El valle se pone a 100(K)

¿La Jaca del futuro?

Vivero de empresas

Loreto García, nueva presidenta de Acomseja

Comercios con historia: pastelerías centenarias

INFORME: Floristerías

B Sabadell

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA PENINISULA

Una cuenta pensada para que autónomos, comercios, despachos profesionales y pequeñas empresas se hagan grandes.

Cuenta Expansión Negocios Plus PRO

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

1 / 6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Banco de Sabadell, S.A. se encuentra adherido al Fondo Español de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado fondo es de 100.000 euros por depositante.

0 + **TPV** + **Hasta 30€ mes** + **Gratis**

comisiones de administración y mantenimiento.¹ Con condiciones preferentes. bonificación del 1% en la emisión de nóminas y seguros sociales.² Servicio Kelvin Retail, información sobre el comportamiento de tu negocio.³

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

* Hasta un máximo de 50 euros anuales por cuenta, con la cuota domiciliada. El abono se realizará durante el mes de enero del año siguiente.

Estas condiciones se mantendrán mientras se cumplan los requisitos establecidos en el contrato:

-Tener un ingreso regular trimestral por un importe mínimo de 10.000 euros (se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular).

-Y cumplir, como mínimo, dos de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. En caso de que el titular sea un comercio, es requisito obligatorio disponer de TPV con nuestra entidad. Se consideran comercios a los efectos de la contratación de esta cuenta los que figuran en el listado publicado en www.bancosabadell.com/cuentaexpansionnegociosplus.

Estos requisitos son de cumplimiento mensual; si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios Plus PRO pasará a ser una Cuenta Profesional.

1. Rentabilidad 0% TAE.

2. Si domicilias conjuntamente la emisión de nóminas y seguros sociales te bonificamos todos los meses el 1%, con un máximo de 30€/mes.

3. Contarás con un servicio periódico de información actualizada sobre el comportamiento de tu comercio, tus clientes y tu sector, para ayudarte en la toma de decisiones.

bancosabadell.com

Documento publicitario. Fecha de emisión: Enero 2017. Condiciones revisables en función de la evolución del mercado. Serán de aplicación las que estén en vigor en el banco en el momento de la formalización.

¿Buscas oficina en Jaca?

Diseño y
funcionalidad
a tu servicio

¡¡ OPORTUNIDAD!!

**Calle Correos
(Domingo Miral) JACA**

**3 últimas viviendas
a la venta
Precios
excepcionales**

**Venta en pleno centro,
en la calle Mayor
frente Ayuntamiento**

**Oficinas de gran calidad,
nos adaptamos a tus
necesidades de espacio.**



638 56 30 54

www.dismare.es

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

Editorial

Un signo de vitalidad



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Foto aérea de La Raca (Astún) en 2013.
Sergio S. Lanaspá

REDACCIÓN:
Ainhoa Camino
Pirineum Editorial&Comunicación
sanchez@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Imprensa Norte, SLU - Grupo
Heraldo

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: HU 28-2016

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

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo

La renovación de una junta directiva de cualquier asociación es un signo de vitalidad del territorio al que representa. Por eso creemos que la que acaba de producirse en la Asociación de Comercio y Servicios de la Jacetania es una buena noticia, no solo para sus casi 400 socios, sino también para la ciudad de Jaca, el valle del Aragón y la Comarca de La Jacetania.

La ilusión con la que asumimos este reto es proporcional a la pluralidad que personificamos los hombres y las mujeres que hemos dado el paso. Queremos repartirnos las tareas para formar grupos específicos que desarrollen su labor de forma autónoma, aunque compartida. Hay quien prefiere estar en el desarrollo de las campañas o en la redacción del periódico, hay quien se interesa más por temas de formación o de gestión de nuestra tarjeta de fidelización, y hay a quien se le dan mejor las relaciones institucionales.

Nos dirigimos desde aquí a todos los asociados para deciros que seguiremos trabajando con una fórmula de junta abierta en la que todos estáis invitados a participar en cualquier momento. Os animamos a que tengáis a mano nuestra dirección de correo electrónico y el teléfono de la asociación (al que siempre responde nuestro gerente, Manolo) para hacernos llegar vuestras ideas, vuestras opiniones y vuestras sugerencias. Trabajaremos para que dispongáis de las mejores condiciones para desarrollar vuestro negocio, convencidos que con ello aumentaremos puestos de trabajo y mejoraremos las posibilidades de futuro de los habitantes de esta comarca.

ACOMSEJA representa a buena parte del tejido socioeconómico de Jaca y La Jacetania y, por lo tanto, a sus ciudadanos. Sirva este primer editorial de Jacetania Ahora para reiterar nuestra disposición a colaborar con el Ayuntamiento de Jaca y con los otros ayuntamientos de nuestro entorno, con la Comarca de La Jacetania y con el resto de instituciones públicas o privadas, con la finalidad de contribuir a dinamizar este territorio en la parcela que nos toca. Estamos resueltos a encontrar el cauce adecuado para entrar a formar parte de la Asociación Turística del Valle del Aragón, un foro en el que hace tiempo que deberíamos estar representados. Vamos a estar en los buenos y en los malos momentos, en los temas peliagudos y en los resultones. Y hay muchos de ambos signos: las nuevas tarifas de las estaciones de esquí, las normativas de ocupación de los espacios públicos por el comercio y las terrazas de nuestros establecimientos de hostelería, la política de implantación de nuevas superficies comerciales en la ciudad, los mercados medievales, las acciones conjuntas con las asociaciones del sur de Francia, las fiestas de Jaca, la peatonalización, el vivero de empresas, la promoción... Donde y cuando haga falta, aportaremos nuestro punto de vista para encontrar negociando ese término medio en el que todos salgamos beneficiados.

Este año que se acaba ha sido duro. Y ya van seis. Pero somos optimistas. Lentamente, tímidamente, vemos signos esperanzadores de un cambio de ciclo. Damos la enhorabuena tanto a las nuevas empresas como a las que son ya centenarias, como nuestras pastelerías, que son un atractivo turístico capital. Felicitamos también a todos los participantes en el concurso de tapas por su implicación y calidad y especialmente a La Cocina Aragonesa por el galardón recientemente recibido. Solo dos establecimientos de la provincia han obtenido un Sol de la Guía Repsol: El Sotón y La Cocina Aragonesa. Uno lo tenemos aquí. Todo ello nos muestra el buen camino.

De momento, deseamos que paséis unas felices fiestas junto a los vuestros y sobre todo, que para eso somos empresarios, un realmente próspero 2017.

La Junta Directiva

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

www.acomseja.com

Contacta con nosotros

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

974 99 52 73 / 638 223 333 • gerencia@acomseja.com

Horario de atención al público de lunes a viernes de 10:30 a 11:30 hs.

100K

Astún-Candanchú: Unión de hecho



El valle del Aragón ha iniciado el invierno muy esperanzado. Las estaciones de Astún y Candanchú han optado por ofertar de manera conjunta sus espacios esquiabiles, creando un dominio único de 100 Km., una de las mayores ofertas del país. La unión es comercial, los pases y abonos son para el territorio conjunto, no hay oferta individual por estación, y física, ya que la conexión entre ambos centros se realiza con autobuses gratuitos. En palabras del director general de Astún, Jesús Santacruz, la unión "representa un gran paso hacia adelante para consolidar un destino de nieve que vuelva a ser referencia en el mercado nacional".



La noticia ha sido muy bien recibida en el valle. Loreto García, presidenta de Acomseja, señala que es "muy positivo para todos; todo lo que sea modernizar las estaciones del valle es bueno y más si viene acompañado de inversiones que ayudarán a mejorarlas". La unión viene después de que el grupo Ibernieve Aragón, integrado por las familias Alierta, Yarza, Forcén y Soláns, haya completado el proceso de compra de Candanchú, la estación de esquí más antigua del país. De esta manera, el valle del Aragón duplica su territorio esquiabile, ofertando un total de

100 Km., 101 pistas, 14 itinerarios y 40 remontes, con una capacidad de transporte de 46.000 esquiadores por hora. Para el director general de Candanchú, Pere Gómez i González, es "una apuesta clara por el territorio, por ofrecer más kilómetros a nuestros clientes y por impulsar el turismo en el valle".

Lo que la apuesta conjunta puede generar se vio en la temporada 1999-2000, cuando ambas estaciones llegaron a un acuerdo para comercializar pases conjuntos, además de los individuales de cada estación, que no se ofertan en la actual campaña. Entonces, según señalan los responsables de Astún y Candanchú, se superaron los 300.000 esquiadores anuales en cada estación. Al margen de los datos, Santacruz y Gómez, se muestran convencidos de que la unión "supone un salto de calidad incuestionable que nos pondrá en un punto de referencia nacional del mercado de nieve". Astún-Candanchú se convertirá en el cuarto mayor espacio esquiabile de España.

Unión total

El fin de la unión de Astún-Candanchú es relanzar el valle del Aragón, pero también supone un primer paso para facilitar la unión física de las estaciones jacetanas, y de estas con Formigal-Aramón, lo que generaría el mayor dominio esquiabile del país. Los responsables de ambos centros así lo reconocen: "Ese es el objetivo". Para Pere Gómez la línea a seguir está clara. "No tenemos que luchar dentro

de Aragón. Nieve de Aragón debería ser la que compitiera con destinos como Cataluña y Andorra, porque al competir entre nosotros, lo que hacemos es quitarnos nuestro propio pan".

Desde las estaciones se recuerda que "solo un pequeño porcentaje de la riqueza que crea el sector de la nieve se queda en las propias estaciones, la gran parte repercute en los servicios complementarios, generando una serie de ingresos para el resto del territorio". Por ello, la unión de las estaciones del valle del Aragón y de Tena sería, "la mejor noticia para Aragón".

Inversiones

El cambio de titularidad de Candanchú también ha traído una noticia muy esperada en el valle, la llegada de inversiones. Ibernieve ha anunciado una inyección de 2 millones de euros en Candanchú, que se invertirán progresivamente en el centro a lo largo de los próximos años. El primer paso busca mejorar los servicios al esquiador y en esta temporada se ha iniciado un plan para reforzar el sistema de innivación artificial del centro, que se desarrollará a lo largo de los tres próximos años. En la actual campaña, el refuerzo se ha hecho en el área de Pista Grande.

Candanchú también ha adquirido una nueva máquina pisa-pistas, ha cambiado la señalización y



**Snowboard
Skate
Ropa
Accesorios**

CRAZY SHOP

Avda. Jacetania, 9 · Jaca · www.crazyshop.es

protección de pilonas y cañones, ha creado nuevos centros de restauración y ha renovado los equipos del alquiler de esquí. Además, ha retomado la ampliación del área de aparcamiento que se inició el año pasado, añadiendo 100 nuevas plazas, lo que supone aumentar la capacidad de vehículos en un 40%.

El plan de inversiones se mantendrá en los próximos años y eso es un aspecto muy positivo para Acomseja. "La situación de estos últimos años ha supuesto una pérdida de competitividad en el mercado de la nieve, que ahora parece puede ser revertida", señala Loreto García. "Nos gustaría aportar en los foros adecuados el punto de vista del empresariado jacetano al que representamos. Demandaremos de nuevo nuestra participación en la Asociación Turística del Valle del Aragón".



la afluencia de la población local es muy grande, y estaciones de Aramon y Baqueira mantienen el pase de entre semana, que suele ser la mitad de precio y que es muy empleado por los trabajadores del valle que los fines de semana se dedican a trabajar.

Gonzalo Vázquez, vocal de Acomseja, apunta que en su opinión "tendrían que haber mantenido un abanico de opciones más amplio". Señala que dando esas opciones "se logra involucrar a la población; las localidades y las estaciones están muy desconectadas y eso no beneficia a nadie. El turista que viene por primera vez no entiende que en el valle no exista un apoyo total hacia las estaciones, pero ¿cómo puede ser que un niño del valle tenga las mismas opciones de esquí que uno que viene de fuera los fines de semana? Si no se trabaja con la cantera, si no se les involucra desde pequeños a los futuros esquiadores, si no se genera afición en la población local seguirá el distanciamiento"

A ese problema, además, se suma una tendencia que en el valle se lleva observando desde hace años: "La evasión de esquiadores hacia otros mercados ha sido más que evidente, no solo se han ido a Aramón-Formigal, el mercado francés también está haciendo que muchos esquiadores del País Vasco y Navarra opten por esos centros, porque la relación opciones-precio es mucho más amplia que la que ofrecemos nosotros", explica Vázquez.

"Hay que aprovechar las sinergias que se crean con este acuerdo de unión", propone Loreto García. "Las estaciones deben hacer una política de precios que tenga en cuenta a los esquiadores de estos

valles y, a su vez, la población y sus asociaciones e instituciones en general tenemos que concienciarnos para promover y promocionar activamente nuestras estaciones, pues de este modo contribuimos al desarrollo del conjunto del territorio".



Trato a la población local

Astún y Candanchú reclaman que la unión no sea solo una cuestión de ambas estaciones. "Era una demanda muy importante por parte de los clientes y del territorio. Pero no debe ser solo cosa de las estaciones de esquí, tienen que apoyar también los hoteles, los establecimientos. Tiene que ser una apuesta del territorio, y también pública", señalan. Sin embargo, la política de precios aplicada en la venta de abonos por los centros ha generado muchas dudas en el valle de que en la apuesta también se incluya a la población local.

Los abonos comercializados son solo para ambos centros, lo que ha supuesto una subida lógica del precio, pero además se han eliminado opciones que eran utilizadas por los esquiadores locales. Ya no existe el abono o forfait exclusivo para cada estación, tampoco el de entre semana, ni los forfaits por horas y se han eliminado los descuentos por ser vecino del valle o los que se aplicaban a los monitores que trabajan en las escuelas de esquí que operan en Astún y Candanchú. Las únicas tarifas especiales que se han mantenido son las de compra anticipada y el plan familiar para los abonos de temporada.

"Si las tarifas presentadas son la únicas, la realidad es que al esquiador del valle le va a salir más económico ir a Formigal, y eso sería un despropósito. El valle se siente comprometido con sus estaciones, evidentemente, pero el futuro pasa por trabajar todos juntos, implicando a la población en el proyecto", demanda la presidenta de Acomseja. Los ejemplos están muy cerca. En otras estaciones los vecinos cuentan con descuentos de hasta el 30% y







Nueva tienda en
calle mayor, 11
— Jaca —
más de 500m²
de exposición

Todo lo necesario en reformas, hogar, decoración, regalos, baño, cocina...









**Barbacoas
Cocinas de leña
Estufas y chimeneas
Hogares e insertables**

**Sistemas de calefacción
en pellets**

BRICO SANARA HOGAR
Antigua ctra. Jaca-Sabiñánigo Km. 34
T. 974 355 652 • www.bricojaca.com



Para tus pequeños y grandes trabajos en casa



Vivero de empresas de ADECUARA:

Las potencialidades de nuestro territorio para desarrollar pequeñas industrias agroalimentarias son muchas. Pero la carencia de las instalaciones necesarias para su puesta en marcha ha limitado tradicionalmente su creación. ADECUARA, la Asociación para el Desarrollo Integral de la Cuna de Aragón, es decir, las comarcas de Alto Gállego y La Jacetania, detectó hace unos años esta carencia y se puso manos a la obra para dotar a ambos territorios de las instalaciones necesarias para hacer posible esa agroindustria. El resultado fue la puesta en marcha de dos viveros de empresas agroalimentarias, uno en Jaca y otro en Biescas, que están contribuyendo a aflorar el potencial gastronómico.

Desarrollo primario

Primero se abrió el vivero de Biescas, con un obrador de lácteos, una planta de extracción y envasado de miel y una bodega para vinos y licores. "Son espacios compartidos de trabajo, que cuentan con las instalaciones necesarias para elaborar productos agroalimentarios", explica Esther Castrejón, gerente de ADECUARA.

El objetivo, "apoyar e impulsar, de forma temporal, la creación de nuevas empresas del sector agroalimentario que quieran iniciar la producción, ampliarla o instalarse en nuestro territorio". Por ello, la preferencia de ADECUARA son las empresas locales, pero "tampoco excluimos las que vengan de fuera o las locales que ya están constituidas, aunque elaboren fuera", apunta la gerente.

En Biescas operan Bodegas Bal Minuta, Pacharán Layán, Salvaje Licores, Bebidas y Maridajes de Aineito y Agroalimentaria Tierra de Biescas, que se dedican a producir la marca de quesos artesano del Pirineo, "Carolina".

Las instalaciones en Jaca, ubicadas en el polígono de La Victoria, se abrieron hace un año, en diciembre de 2015, y cuentan con una sala de despiece, un obrador de platos preparados y un obrador de repostería y mermeladas. La nave se ha ido poniendo en marcha progresivamente, pero ya ha demostrado su necesidad y utilidad: "Hay ocho empresas instaladas, más la Cooperativa Alimenta Pirineos, y en los próximos meses se prevé la llegada de cinco más", apunta Castrejón. La distribución de las empresas en los viveros se debe exclusivamente a las instalaciones que hay en cada polígono y las necesidades que tienen las empresas y no a su lugar de origen.

Despiece

La sección más demandada es la sala de despiece. "En ella operan cinco empresas, Cordero Ansotano, Cabritos Val d'Oroel, Borda Matías -venta de cordero tensino-, Ternera del Valle de Aisa y Chenta Pirineo, que comercializa lechal ansotano precocinado", indica la gerente. La ocupación de la sala se rige por un horario de reserva que se cumple a rajatabla. "Esto es un espacio compartido de trabajo y



Pilar Gracia Bodegas Bal Minuta.

eso es lo primero que hay que respetar", apuntan. Además, "próximamente esperamos la incorporación de dos empresas más en la sección de despiece", comenta Castrejón.

Algunas de las empresas ya existían antes de la apertura del vivero, pero se centraban en la cría más que en la comercialización y venta directa de

carne en despiece. Tal es el caso del Cordero Ansotano que gracias al vivero ha completado y ampliado su proyecto. "Nosotros surgimos como Asociación de Criadores de Ovino Ansotano, nos centramos en la cría pero entre nuestros objetivos también estaba el poder comercializar el cordero ansotano. Sin el vivero hubiera sido muy complejo que hubiéramos podido abordar la venta directa", reconoce Julio

PRADO
LECA

Estilo y Decoración

C/ Mayor, 20 - JACA
www.pradojaca.com



Decora tu invierno de estilo



Instalaciones de Jaca.

César Bóscolo, de la asociación de criadores. Ellos comercializan cordero lechal y recetal ansotano, y ya distribuyen en restaurantes y establecimientos cárnicos de La Jacetania, en Biescas y hasta en Barcelona, a través de "Pirineu en Boca", una tienda, carnicería y restaurante especializada en productos del Pirineo.

Platos preparados

En el obrador de platos preparados operan tres empresas: "Nuey, dedicada a la elaboración de croquetas de boletus y jamón; Rosa M^a Gómez, centrada en patés, y Chenta Pirineo que emplea esta sección para poder elaborar los platos de lechal ansotano precocinados que comercializa", apunta la gerente de ADECUARA. En este caso son proyectos casi personales que han dado la oportunidad a particulares de convertir lo que era una producción doméstica en un proyecto empresarial profesional. La previsión es que en los próximos meses lleguen tres nuevas empresas a esta sección.

siete forman parte de los productores instalados en el Vivero. "Eso no quiere decir que estemos cerrados a nuevas incorporaciones, al contrario, estamos abiertos a incorporar los productos de cualquier ganadero o agricultor de Jacetania y Alto Gállego"

Repostería y mermeladas

De momento la sección que menos éxito está teniendo es el obrador de repostería y mermeladas de Jaca. "Se ha realizado un curso de panadería, junto con la Comarca de La Jacetania, y aunque hay tres iniciativas interesadas en instalarse, de momento no se han puesto en marcha", comenta Esther Castrejón. En Biescas opera la Asociación de Apicultores "Bresca", integrada por cuatro apicultores de Alto Gállego y Jacetania. Comenzaron su labor a finales de verano y aunque ya han envasado miel, de la clase miel flores producida en zona de montaña, la escasa producción que se ha registrado este año les ha obligado a posponer su comercialización.



Otras empresas de Jaca reconocen que sin el vivero "no nos hubiéramos planteado poner en marcha este proyecto", comenta Inmaculada Lafita de Ternera del Valle de Aisa. Su empresa es familiar, está formada por cuatro personas, incluyendo el ganadero, el marido de Inmaculada, y comercializan su producto a través de una tienda on-line.

Aquí también tiene su sede la Cooperativa Alimentaria Pirineos. Un proyecto que aúna esfuerzos de empresas de vivero y hortelanos de La Jacetania y Alto Gállego. "Somos agricultores y ganaderos locales que detectamos la necesidad de acercar los alimentos que se producen en la zona a colectividades", explica Alberto Benito, miembro de la Cooperativa. El primer paso está siendo acercar esos alimentos de proximidad y "Km 0" a los comedores escolares de Jaca. "Una vez al mes les hacemos llegar alimentos que producimos nosotros a los cinco colegios que hay en Jaca; es un punto de partida porque queremos llegar a otros colectivos como residencias o al Hospital de Jaca", apunta. Entre los nueve socios,

Los de Bresca extraen la miel directamente en el obrador, la envasan y le dan un registro sanitario. "Es una mejora en el sector apícola de las dos comarcas, a nivel sanitario, comercial y de revalorización del producto", apuntan desde la asociación. Su objetivo futuro, "crear el sello Miel Altos Pirineos que ayude a comercializar mejor nuestro producto".



Queso artesano del Pirineo. "Carolina"



Ternera Valle de Aisa.



Sala de despiece.



YACA INTERIORES

MUEBLES - TEXTILES - DECORACIÓN

REFORMAS CON "TOQUE"



Avda. Francia nº 35, 22700 Jaca (Huesca)
Telf / Fax: 974 361380 · info@yacainteriores.es

Camino del Plano nº 10, 50410 Cuarte de Huerva (Zaragoza)
Telf / Fax: 976 504236 · info@yacainteriores.es

www.yacainteriores.es

El Departamento de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón, la Cámara de Comercio de Huesca y el Ayuntamiento de Jaca encargaron en 2009 un borrador del Plan Local de Equipamiento Comercial de Jaca que elaboró la delegación en Zaragoza de Idom S. A., una consultora del País Vasco de amplia experiencia internacional que integra servicios de ingeniería, arquitectura y consultoría.



¿La Jaca del futuro?

Los objetivos generales finales eran claros: aumentar el gasto en el municipio de Jaca, aminorando la fuga comercial, fomentar la capacidad de atracción para su entorno y sus visitantes, además de favorecer la revitalización comercial de la ciudad.

Las propuestas que redactó Idom abarcaban dos ámbitos diferenciados: criterios sectoriales y criterios espaciales de ordenación. Entre los criterios sectoriales, muchas y variadas propuestas genéricas algo difusas que en muchos casos se han asumido paulatinamente en la búsqueda de dinamización, fidelización, formación o cualificación. En su mayoría, eran propuestas recogidas del tejido asociativo de la ciudad.

Pero dado el carácter de la consultoría (ingeniería y arquitectura), el grueso de aquel borrador se centraba en la propuestas de carácter espacial o urbanístico: el ordenamiento del tráfico y el apar-

camiento, la ampliación y conexión de zonas peatonales entre barrios, la supresión de las barreras entre el casco y la parte Sur –pista de hielo- y la creación de recorridos peatonales estratégicos.

El estudio tenía en cuenta que una vez finalizada la variante de la autovía, la avenida de Francia perdería su condición de travesía de carretera nacional para integrarse en el trazado estrictamente urbano y recomendaba una serie de cambios en el ordenamiento del tráfico que a su vez permitirían la ampliación de las zonas peatonales y la creación de corredores.

Destacan, entre las distintas propuestas de tráfico, el cambio de la avenidas Jacetania y Oroel a sentido único, la conversión de Medio pañuelo en una rotonda, el cambio de la calle Madrid a sentido doble, o la supresión del doble sentido en la calle del Coso (la cercana rotonda de la gasolinera facilitaría el cambio de

sentido) y la prolongación del sentido único de la calle Correos hacia la Universidad para facilitar el acceso al barrio. El objetivo sería conseguir que el casco histórico se circunvale en sentido único y de ese modo evitar algunos de los cruces conflictivos para hacer el tráfico más fluido al tiempo que se generan nuevos espacios peatonales y de aparcamiento en los tramos que pasan del doble al único sentido. Al mismo tiempo, se trataría de solucionar el problema de estancamiento del casco respecto al resto de la ciudad.

Las barreras y discontinuidades principales detectadas serían: Entre la plaza Biscós y el ensanche; la calle San Pedro con Av. Francia; la calle Santa Orosia con la Ciudadela; y la Plaza Cortes de Aragón con la escalinata del parque, entre otros.

Fuera del casco, las barreras serían la rotonda de la gasolinera con el Llano de la Victoria; la escalinata de la pista de hielo y la escalinata de Membrilleras.



Propuesta de conexión Parque de la Constitución - Plaza Cortes de Aragón.

Número 2
ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA
Sueñas... Loterías José Luis
OBISPO, 1 JACA T 974 363 705

22700 MENSAJERÍA & PUBLICIDAD
TIPSAs
PASAJE VALLE DE ASTÓN, 6
22700 JACA (HUESCA)
974 356 403
DISEÑO GRÁFICO
IMPRESIÓN
MERCHANDISING
VINILOS
REGALOS ORIGINALES
MENSAJERÍA NACIONAL

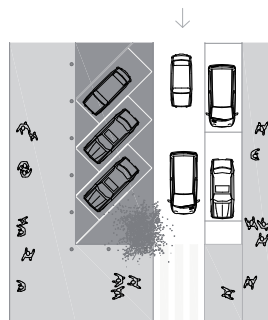
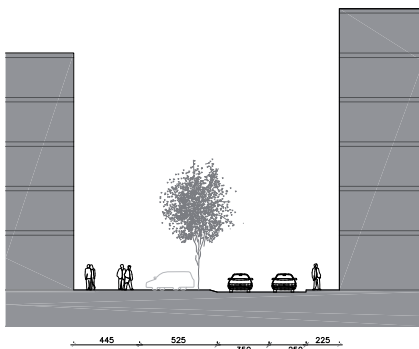
Propuestas principales

Plaza Cortes de Aragón-Parque de la Constitución.

“El método no consiste en reproducir un paso peatonal con un nuevo diseño, sino de tratar el espacio como una plaza atravesada por una vía. Con este acto invertimos el orden de valores: manda el peatón sobre el vehículo, y el que invade el espacio es éste último”. Pavimento peatonal para generar visibilidad y seguridad.



Estado actual.



Medio pañuelo y Avda. Jacetania

El tramo perimetral que separa el casco del ensanche (Av. 1^{er} Viernes de Mayo/Biscós) “pide un aumento de anchura por la concurrencia de peatones y por el hecho de ser comercialmente muy activa”. Se propone resolver el estrangulamiento a la altura del Hotel Mur con supresión de plazas de aparcamiento para ceder espacio a los peatones. Conversión de Medio pañuelo en rotonda y Av. Jacetania, en sentido único.



Propuesta en Av. Jacetania.



EL KURSAAL
 Junto a la Catedral
 Pintxas Vinos
 Raciones Cervezas
 Plaza San Pedro, 11 • JACA • 974 03 26 69

Flores Benedé
 www.flores-benede.com
 Les desea unas Felices Fiestas
 Interflora
 Av. Primer Viernes de Mayo, 14 • Jaca • T. 974 363 153
 Serrablo, 84 • Sabiñánigo • T. 974 480 093

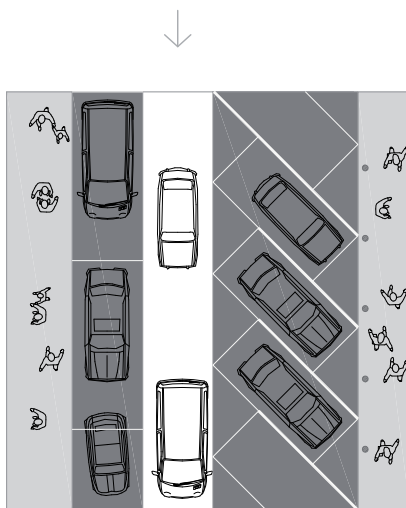
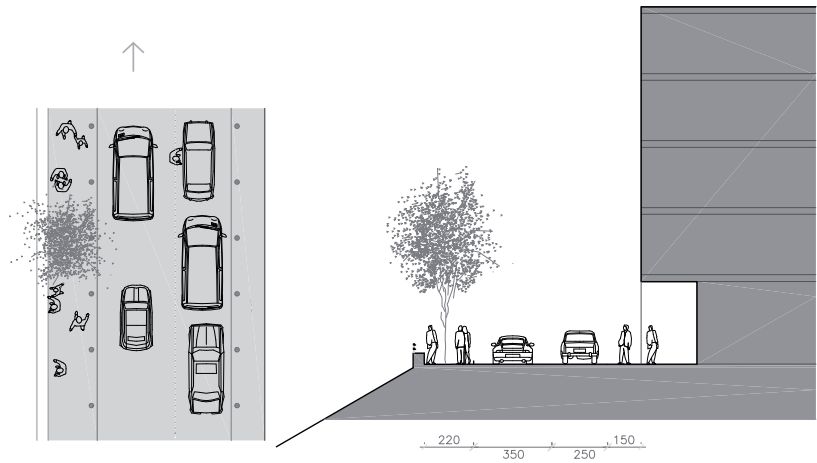
Avda. Oroel-Plaza Benedictinas

"Si seguimos bordeando el casco hacia la Av. Oroel, debería rediseñarse el espacio del final de la calle Mayor a modo de plaza, que permita marcar el inicio o fin de la calle más importante de Jaca, a vez que se ensalza el convento de las Benitas".

Aunque el plan propuesto no contempla en sí esa nueva plaza, sí que prevé la configuración de la Av. Oroel como una vía semi-peatonal.



Propuesta Avda. Oroel



Coso

La calzada actual se compone de tres carriles de acceso y salida del casco. Su escala es desproporcionada por el repentino estrangulamiento en el casco. La incorporación desde la avenida, con carril de mediana, obliga a una regulación semafórica muy poco fluida.

La propuesta consiste en pasar la vía a sentido único hacia el casco, ya que para salir del mismo son suficientes las dos calles paralelas contiguas (Correos y Cortes de Aragón). La prolongación de la calle Correos hacia la zona residencial del parque, después del cruce con la avenida, debería cambiarse de sentido para establecer la continuidad del eje viario. Uno de los laterales se habilitaría con aparcamiento a 45°.



Cocina Montañesa

Restaurante
La Cadiera

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

El borrador incluía también una actuación para la supresión de barreras arquitectónicas, tanto para salvar las escalinatas de la pista de hielo, como el desnivel entre Membrilleras y el casco histórico. En ambos lugares proponía la instalación de sistemas de escaleras mecánicas integrados en el paisaje, cubiertos y a la vez abiertos para ofrecer vistas panorámicas. El borrador se fijaba en la ciudad de Toledo para tomar ejemplo. Sin embargo, el Ayuntamiento optará por un elevador vertical.

Como conclusión, el borrador de Plan de equipamiento comercial que firmaba el arquitecto Federico Pardos Auber y en el que figuran como colaboradores los también arquitectos María Villanueva y Miguel Freitas, reconocía que las propuestas urbanísticas expuestas eran "ciertamente ambiciosas", pero consideraba que "Jaca tiene un enorme potencial y los errores urbanísticos del pasado aunque difíciles de corregir, deben ser objeto de estudio en un plan director general, en otro ámbito que no sea el de un plan general de ordenación o del plan especial del casco. El estudio debe ser global, no zonal", afirmaban.

"Uno de los aspectos más relevantes son los recorridos peatonales, ya que los ejes de penetración al casco viejo con la continuidad de las vías son fundamentales para asegurar una buena accesibilidad al comercio. Las propuestas planteadas, con el reestudio de sentidos de circulación, permiten aumentar la dotación de plazas de aparcamiento en el borde del casco, sin perturbar los flujos peatonales, lo cual es beneficioso tanto para Jaca como para el comercio", concluían.

Opiniones

Consultado el alcalde de la ciudad, Juan Manuel Ramón, sobre este estudio, el primer edil apuntó que el proyecto del elevador desde la zona deportiva a la avenida de Oroel "está previsto se incluya en los próximos presupuestos". El nuevo parking que surgirá del espacio de la antigua pista de hielo como desahogo al aparcamiento en fechas punta actualiza de alguna manera su idoneidad.

Del mismo modo, el alcalde recuerda que está dispuesto que de manera más o menos inminente, el aparcamiento anexo al Regimiento Galicia pase a ser municipal y se urbanice para uso público, lo que ayudaría también a solucionar el problema de aparcamiento en fechas puntuales. Respecto a otras propuestas recogidas en el plan, Ramón apuntó que algunas de ellas "podrían valorarse a muy largo plazo", pero que otras tienen un "coste prohibitivo y generarían problemas de viabilidad que habría que estudiar muy seriamente para probablemente descartarlas". El resto del esbozo, "en su día se verá", resume el alcalde. A corto plazo, el consistorio tiene previsto continuar con la peatonalización con las calles Ferrenal y Las Cambras.

Para la presidenta de ACOMSEJA, Loreto García, "quizá lo de menos es el contenido concreto de aquel estudio. Lo importante es que nos puede servir para abrir los debates ciudadanos y que surjan



Ejemplo de ascensores urbanos como el de San Julián en Teruel.

las ideas". García entiende que es importante que Jaca tenga una idea de la ciudad que quiere ser a largo plazo "porque aunque nos parece que ya está hecha, la realidad es que está en continua evolución y nos interesa a todos que el desarrollo urbanístico sea lo más armónico y racional posible". En este sentido, el principal objetivo de los comercios, los servicios y los establecimientos de hostelería de Jaca "es el de mantener una ciudad amable, una ciudad bonita en la que se pueda pasear, que al casco peatonalizado se le unan bulevares y plazas más amplios con bancos, servicios como wc públicos y paneles informativos, que puedan acoger en las fechas punta a la gente que nos visita".

Pero la principal preocupación de los nuevos y de los anteriores rectores de ACOMSEJA es la política sobre la posible implantación de nuevas grandes superficies comerciales. "Está claro que Jaca debe tener la vocación de capital comercial de su entorno, pero debemos encontrar un equilibrio. No podemos permitir que se instalen grandes superficies en los polígonos periféricos si paralelamente el centro de la ciudad se vacía de comercios y servicios, como ha sucedido en otros sitios".

En este sentido, Loreto García se mostraría partidaria de recuperar la idea con la que se proyectó el espacio industrial-comercial del Llano de la Victoria

(naves con un máximo de 800 metros cuadrados) y que no se permita la unión de naves con fines comerciales si se supera esa cifra. "Si pensamos en el tamaño de la nueva tienda de Barrabés, vemos que pueden instalarse comercios de dimensión media, adecuados a nuestra población fija y visitante y que mantengan nuestra capitalidad comercial. Si se desproporciona la oferta, el sector afectado puede quedar arrasado y aún así no ser suficiente para la viabilidad del recién llegado. Si al cabo de un tiempo cierra se han quedado en el camino 10, 15, 20 puestos de trabajo".

La presidenta de ACOMSEJA considera que este tema "es muy delicado porque nos estamos jugando el futuro de nuestros comercios y en definitiva, de nuestra ciudad, puesto que no parece razonable pensar, a corto plazo al menos, en que otro sector sustituya al terciario en el peso económico de esta comarca".



Restaurante
El Portón
Plaza Marqués de la Cadena, 1
JACA (Huesca) 974 355 854

elporton@elporton.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

Lo que ya pasó

La campaña "Disfruta del verano" repartió 2.000 euros

Un verano más, ACOMSEJA se ha convertido en un agente dinamizador de las compras en los establecimientos asociados. Del 15 de julio al 15 de septiembre, la agrupación realizó la campaña "Disfruta del verano", en la que sorteó dos premios de 1.000 euros entre todos los usuarios de los comercios y servicios integrados en ACOMSEJA. Cabe recordar que la promoción buscaba fidelizar clientes, ofreciéndoles un atractivo y una recompensa, y al mismo tiempo promocionar la calidad de los comercios de Jaca, el valle del Aragón y la Comarca de La Jacetania. El balance de la iniciativa estival fue muy positivo, ya que a lo largo de los dos meses se distribuyeron 85.000 boletos, superando las anteriores campañas.

El sorteo de los boletos premiados tuvo lugar en el hall del Ayuntamiento de Jaca y fue retransmitido en directo por la Cadena Cope. Los números premiados fueron el 1.661, repartido por la tienda de alimentación Rosenda de Ansó, y el 25.736, distribuido por el pub La Dama Blanca. Cada agraciado recibió 1.000 euros, para gastar en compras a realizar en los establecimientos de ACOMSEJA



Fiesta del comercio en la calle

El comercio de ACOMSEJA celebró su gran fiesta de verano el pasado 27 de agosto, sacando sus productos a la calle. La jornada, la octava Fiesta del Comercio en la Calle que organiza la Asociación de Empresario de Comercio y Servicios de La Jacetania, arrojó unos datos muy positivos tanto

en participación de establecimientos, como de público. El Casco Antiguo de Jaca se convirtió en un gran bazar, que animó el último sábado de agosto.

La jornada congregó a 102 establecimientos, tanto del corazón histórico de Jaca como de las áreas periféricas. La cifra de participantes fue similar a la de ediciones anteriores, demostrando que se trata de una actividad totalmente asentada entre el sector y muy bien recibida entre comerciantes y consumidores. Cabe recordar que el objetivo de la fiesta es liquidar productos de temporada y dejar espacio al stock de invierno.

"La gente está muy contenta, en general. Es una de las actividades más consolidadas de ACOMSEJA", reconoce el gerente de la agrupación, Manuel Lasa. La jornada coincidió con unas excelentes condiciones meteorológicas, lo que animó al público a salir a la calle y comprar todo tipo de productos, especialmente al final de la mañana y a partir de media tarde.

La meteorología afectó a las Jornadas Micológicas



Las 17ª Jornadas Micológicas de Jaca, que organizan ACOMSEJA y el Grupo Micológico "La Usonera", se vieron afectadas por las condiciones meteorológicas del otoño. La falta de lluvias mermó la recogida de setas y condicionó el desarrollo de un programa de actividades que también se vio influido por la falta de puente para El Pilar, lo que redujo el público asistente a las jornadas.

La menor afluencia se percibió en todas las actividades, pero ello no supuso una merma en la calidad de los contenidos. Las conferencias ofrecidas abordaron aspectos como las setas de nuestro en-

torno, los boletus, iniciación a la micología... Un interesante temario, que se complementó con las salidas al campo a recoger ejemplares, que a pesar de las adversas condiciones y la falta de lluvias resultó aceptable. Los participantes en las salidas clasificaron unas 160 especies, cuando el año pasado se rondaron las 200.



Los organizadores también destacaron la calidad de los cursos de cocina micológica que ofrecieron los restauradores locales y la diversidad de productos que concurren en la exposición comercial. En el apartado artístico, cabe destacar que se expusieron una treintena de trabajos en la exposición fotográfica y que las imágenes que concurren al Concurso Fotográfico mostraron una vez más la sensibilidad y buenhacer de los aficionados a la fotografía micológica.

Cabe recordar que paralelamente a las jornadas, se celebra el Congreso Micológico, que en esta ocasión, en su sexta edición, reunió a 60 especialistas de diferentes territorios, que pusieron en común aspectos y opiniones sobre las setas, los hongos y la micología. ACOMSEJA y La Usonera quisieron agradecer la implicación de los especialistas, los cocineros locales y los comerciantes, así como el apoyo de las autoridades y del público asistente, en el desarrollo de una edición que se ha descrito como "compleja".

El Black Finde se asienta

El año pasado, ACOMSEJA inició una campaña de descuentos especiales, emulando el conocido "Black Friday" mundial, llamada el "Black Finde". Este otoño la iniciativa se ha vuelto a celebrar los pasados 25 y 26 de noviembre con el objetivo de animar las compras en los establecimientos de la asociación en unas fechas de baja afluencia turística.

La campaña tuvo lugar un viernes y un sábado, y puso a la venta artículos de todo tipo: textil, material deportivo, accesorios, decoración, menaje... El resultado, dos días en los que los establecimientos participantes incrementaron sus ventas y se animó notablemente la afluencia de público en los comercios, demostrando que la actividad va calando y asentándose entre consumidores y comerciantes.

Bar Restaurante Casa Pío *En el Camino de Santiago*
Cocina Altoaragonesa
menú y carta
BTR Restaurante
Consultar por
Casa Rural
La Engleta
CASTIELLO DE JACA Ctra de Francia, 8 • T.: 974 350 027

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

Una escuela permanente de hostelería

En los últimos meses, el Ayuntamiento de Jaca, con el apoyo de diversas entidades y administraciones, como la Comarca de La Jacetania, FECOS o el Instituto Aragonés de la Mujer, ha organizado distintos cursos de formación para los trabajadores del sector hostelero de nuestra comarca con el objetivo de profundizar en su profesionalización. Desde ACOMSEJA se agradece el esfuerzo realizado, pero la asociación pide que se dé un paso más para asentar en nuestro territorio una escuela de hostelería que contribuya a formar a los trabajadores de este sector tan importante en nuestra economía. Por otra parte, el ayuntamiento también ha realizado un curso de escaparatismo, que ha dado pie a organizar estas navidades un concurso de escaparates en Jaca.

Hasta la fecha el ayuntamiento ha organizado un curso de francés, para nivel inicial y avanzado, destinado a trabajadores de hostelería y comercio. "Trabajamos con el objetivo de atraer el turismo francés a Jaca y comarca, y para darles un servicio idóneo y adecuado es fundamental que hablemos su lengua", indican desde la asociación de empresarios.

También se han ofertado cursos de formación específica en hostelería, como son los de servicio de mesa, barra y cocina. "La calidad de nuestra oferta gastronómica es cada vez mayor y debería ir acompañada de unos buenos profesionales, que sepan atender a la gente y desarrollar bien su trabajo". Las sesiones fueron teóricas y prácticas, ya que se desarrollaron en el Palacio de Congresos, aprovechando la infraestructura existente, y varios alumnos participaron en la degustación que se ofreció en la Pista de Hielo con motivo de la presentación de la temporada de invierno del valle del Aragón hace escasas semanas.

ACOMSEJA agradece el interés y la preocupación que el ayuntamiento está mostrando respecto al sector hostelero y su profesionalización. "Está claro que todos estos cursos y talleres son necesarios, ayudan a mejorar a los trabajadores, pero necesitamos algo más continuo y real", comentan desde la asociación. "Nuestra idea, y así se la hemos trasladado al consistorio, es recuperar la escuela de hostelería que ya hubo en Jaca", apuntan. La asociación tiene claro que para Jaca y su comarca, e incluso para el Alto Gállego, la hostelería es estratégica y fundamental, de ahí que quieran que esos cursos sean algo permanente que contribuya a mejorar la cualificación de su mano de obra. "Sería institucionalizar y asentar lo que se ha hecho hasta ahora en algo oficial".



Grupo de alumnos de los cursos de hostelería. Foto Ayuntamiento de Jaca.

La asociación ha pensado que una ubicación idónea que podría tener esa escuela de hostelería sería el Palacio de Congresos. "Además de que es un lugar céntrico y amplio, cuenta con la infraestructura necesaria para poder hacer prácticas, tal y como demostraron los cursos de cocina, servicio de mesa y barra que se desarrollaron recientemente". ACOMSEJA recuerda que la petición está sobre la mesa del ayuntamiento, que es quien debería articular este tema.

Desde el consistorio se apunta que la petición ha sido recogida y transmitida a quien corresponde. "Nosotros hemos solicitado al Gobierno de Aragón que los cursos y todo lo relacionado con la hostelería pueda tener a Jaca como sede, que se centralice aquí y se imparta desde aquí", comentan fuentes

municipales. "Pero carecemos de las atribuciones pertinentes para abrir una escuela de hostelería", matizan. "Nosotros hemos realizado esa petición al Gobierno de Aragón y él es que se tiene que pronunciar en este tema".

Sede para capacitación

Por otro lado, ACOMSEJA también solicita que se atienda las necesidades de otros sectores profesionales. "Estaría bien que se habilitara una sala para que los trabajadores pudieran hacer los cursos de capacitación pertinentes, sin necesidad de trasladarse a Huesca, tal y como sucede ahora". La asociación destaca la cercanía y el abaratamiento de costes que eso supondría.



Curso de escaparatismo. Foto Oficina de Fomento de Jaca.



Las 3 Ranas
Restaurante
Antigua Casa Paco

lastresranas.es

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

Pérez

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artesanos carniceros

Productos del Pirineo de primera calidad

Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

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



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

La tapas ganan en calidad y presentación



La décima edición del Concurso de Tapas y Cazoletas, "Este finde Tapas", de ACOMSEJA, ha destacado este año por la calidad y la cuidada presentación de las propuestas, y por ser la primera ocasión en la que el certamen formaba parte del Concurso Provincial de Tapas de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca. Precisamente, el presidente de la asociación provincial, Roberto Pac, reconoció estar "gratamente sorprendido" por la calidad y presentación de la tapas y cazoletas y se mostró optimista de cara al futuro: "Cada vez lo estamos haciendo mejor, creando un destino gastronómico que comprende la totalidad de territorio".

Estos factores se impusieron sobre el resultado económico del concurso, que en la actual edición ha sido inferior al de año pasado, cuando se alcanzó la cifra récord del certamen. A lo largo del concurso se vendieron 66.000 tapas y cazoletas, lo que supone un 20% menos que en 2015, y se ha obtenido un resultado económico algo inferior a los 200.000 euros.

Tanto ACOMSEJA, como el jurado técnico y Roberto Pac restaron importancia a las cifras económicas, ya que el objetivo último de este tipo de eventos va más allá del alcance económico: "Son un escaparate para la cultura gastronómica altoaragonesa y sirven, sobre todo, para promocionar un destino turístico común", señaló el presidente de la Asociación Provincial de Hostelería. Desde ACOMSEJA se destacó "la evolución que ha tenido el concurso en estos 10 años y lo que ha significado para el sector local y comarcal, en cuanto a innovación, creatividad y mejora en aspectos como la profesionalización y atención al cliente".

PREMIOS

En el capítulo de galardones, el premio gordo del concurso fue para un debutante en el certamen, el restaurante El Portón y su tapa "¿Trufa...?", que se llevó el premio a la Mejor Tapa, y como consecuencia serán los que representen a la comarca de La Jacetania en el concurso provincial, que a su vez da opción a participar en el certamen nacional que se celebra cada año en Valladolid. Para los responsables de El Portón el premio fue "toda una sorpresa" y definieron su propuesta, una bola de parmesano con corazón de frambuesa rebozada en arena de trompetilla negra de Casa Ubieto, como "práctica y original".

El restaurante Liliun fue otro de los triunfadores del X concurso. Su cazoleta "4KMTR" aglutinó tres de los principales galardones: el de Mejor

Cazoleta, otorgado por el jurado técnico, Mejor Tapa o Cazoleta elaborada con productos de la tierra y el otorgado por el público en votación popular. "Hemos apostado por los productos de kilómetro cero -autóctonos- y ha gustado mucho a los clientes, hemos tenido que triplicar la producción que teníamos prevista", reconocía Josan Piedrafita en la entrega de los premios. La cazoleta, una albóndiga de ternasco de Aragón con núcleo de queso Flor de Aspe de Esposa, huevo campero de Ulla a baja temperatura y garbanzos crujientes de Lierta, mantiene la línea ganadora que el Liliun ha llevado en los últimos años con sus originales propuestas.

La Mejor tapa postre fue para la pastelería La Sui-za y su "Cereza muy pincha", que también se llevó el premio a la mejor propuesta apta para celíacos. Mariano Lacasta reconoció que ha sido "el postre más complejo que hemos elaborado, porque es difícil mantener los ingredientes y texturas de manera aislada hasta que la tapa se lleva a la boca y se mezclan los sabores".



El premio a la Mejor tapa o cazoleta del valle del Aragón recayó en el Roca Nevada de Villanúa, que presentó la cazoleta "La Giralda", una propuesta a base de caballa en salsa moruna y cuscús. El premio a la Mejor calidad en el servicio fue para la cafetería Jaizkibel, que también obtuvo el tercer premio tanto en tapa como en cazoleta. La Cocina Aragonesa se hizo con el premio a la segunda mejor tapa y el Marboré, el correspondiente a la segunda mejor cazoleta.

Desde BigMat Ochoa, queremos desearte una feliz Navidad y que este próximo año 2017 sea para ti y los tuyos, feliz y provechoso y que tus proyectos y apuestas alcancen el éxito que merecen.

Pol. Ind. Llano de la Victoria. C/ Río Cinca, 4
626 631 658 • jaca@bigmatuchoa.com

Reconocimientos profesionales



La gala de entrega de los premios del Concurso de Tapas y Cazoletas de ACOMSEJA, celebrado en el Pilgrim, fue, una vez más, una gran fiesta de la hostelería en la que, por segundo año consecutivo, se entregaron los galardones que reconocen la trayectoria de profesionales del sector local y comarcal. Este año, se reconoció la labor de Juan José del Tiempo, en el capítulo de camareros, a Pilar Sánchez Alastuey y Teresa Iguácel, en cocina, y a Javier López, Joaquín García Bernal, Pilar Piedrafita y Antonio Biscós, en jubilaciones.

Las distinciones a la trayectoria profesional tuvieron este año una sección muy especial, en la que se reconoció a título póstumo a Ángel García Domínguez, y se destacó al matrimonio de María Viscasillas y Baltasar Juan García, ya fallecido, ligados profesionalmente al bar Versalles. Cabe señalar que estos galardones además de suponer un reconocimiento también quieren ser un estímulo para los actuales trabajadores del sector hostelero.

MATICES PELUQUERÍA

ROMPE LAS REGLAS, NO TU PELO

Gracias a la innovadora styler ghd platinum® copper luxe premium gift set.



Reduce la rotura del cabello en un 50%*, incrementa el brillo en un 20%** y mayor cuidado del color.

Ahora será aún más fácil crear el look que desees.

peluqueriamatices.com
C/ Domingo Miral, 11
T. 974 355 266 ■ JACA
No cerramos al mediodía



Calzados Callizo

Looks nuevos con la calidad de siempre

Calzados Callizo desde 1909

Mayor, 7 JACA
974 36 15 40



12

ELECTROUTLET JACA
**VENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS/
 IMAGEN Y SONIDO
 PEQUEÑO ELECTRODOMÉSTICO**

AVDA. ZARAGOZA, 1 JACA • 974 115 567

San Edu
 REFORMA INTEGRAL JUAN LUIS 620 606 134

14


CANICAS
 Moda infantil

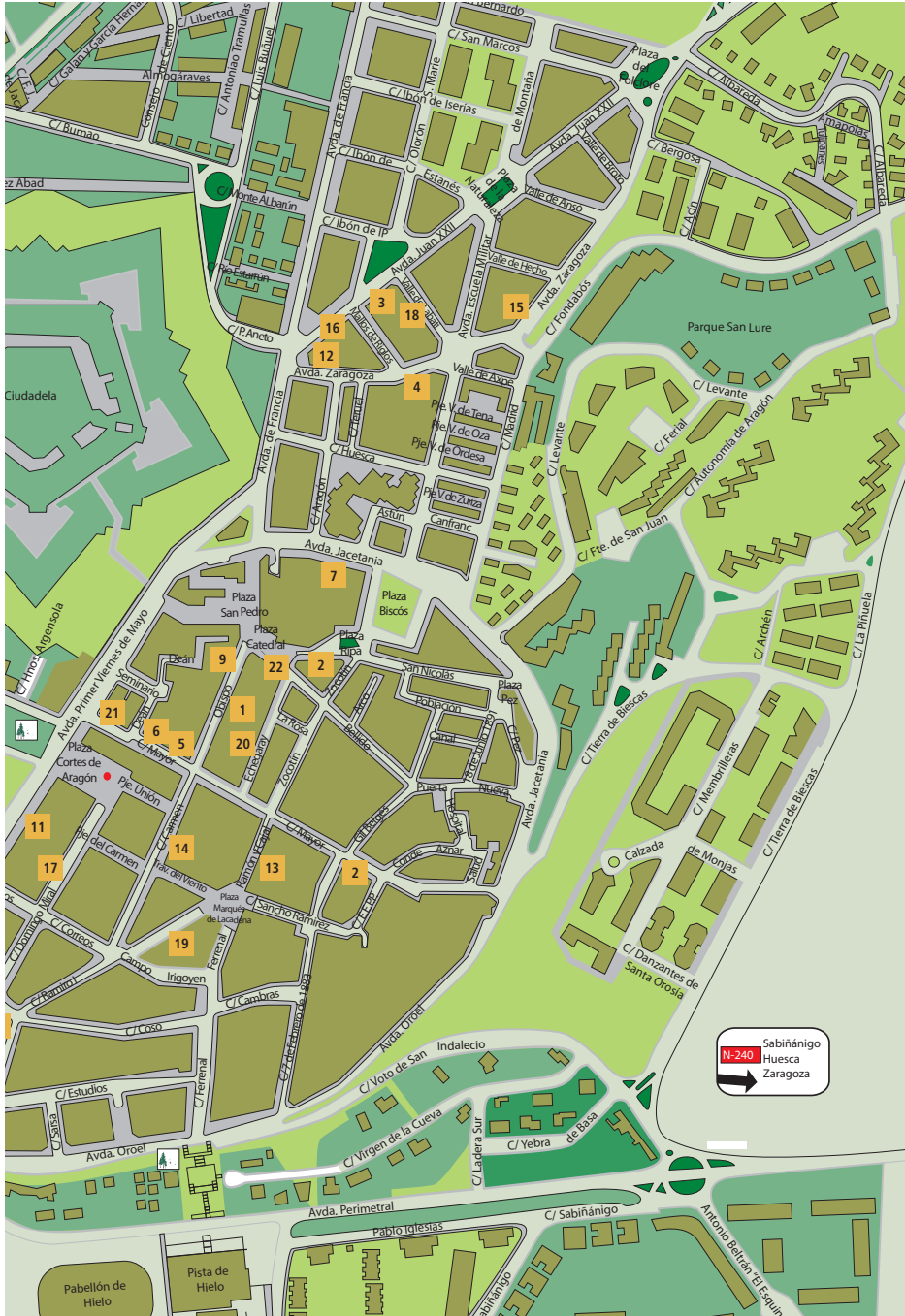
Carmen II Pta 2, Jaca • 974 360 879 • www.canicasjaca.es

16


New Mascota
 JACA

Comida y accesorios para mascotas

Avd. Juan XXIII. nº 2 • Jaca • 974 56 40 73



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


La Tasca de Ana

**Tapas
 Raciones
 Tostadas**

Ramiro I, 3
 974 363 621
 JACA

20


perfumarte

C/ Echegaray 7
 JACA

974 11 51 79

www.perfumarte.com

21


lookme
 fotografía de reportaje

ivan@lookmefotos.com 650 874 645 www.lookmefotos.com

13

**TAPAS
 RACIONES
 TOSTADAS
 TABLAS**

MARBORÉ

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

15

MRW
JACA

Av. Zaragoza, 17
 Teléfono: 974 356 031 Fax: 974 356 435
 e-mail: 02003@grupomrw.com

Horario de L-V: 9:00h. a 14:00h. y de 16:30h. a 19:30h.

22

ACOMSEJA
 ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

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

Lo que viene

ACOMSEJA anima la Navidad con el sorteo de 2.000 euros

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania va animar las compras en Navidad con el sorteo de dos premios de 1.000 euros entre todos los clientes que hayan comprado en los establecimientos de la asociación. Es la tradicional Campaña de Navidad que la agrupación organiza en estas fechas para dinamizar las compras y fidelizar clientes, además de promover el propio comercio jacetano. En palabras de la asociación, el objetivo es "promocionar las compras navideñas a la vez que agradecer a los clientes que a lo largo de todo el año han realizado sus compras y consumiciones en establecimientos de ACOMSEJA".

La campaña se desarrollará del 15 de diciembre al 15 de enero y el sorteo de los boletos ganadores se realizará el 18 de enero, en el hall del Ayuntamiento. El acto se realizará a las 13.00 horas y será retransmitido en directo por Radio Jaca-Cadena SER. Esa misma tarde se publicará el nombre de los agraciados en la web de la asociación: www.acomseja.com.

Los dos afortunados serán premiados con 1.000 euros, para gastar en compras en establecimientos de la asociación. Según las bases de la campaña, el gasto del premio debe efectuarse en "al menos cinco establecimientos ACOMSEJA, con un límite mínimo de 50 euros y un máximo de 200, por compra". Los afortunados dispondrán hasta el 15 de febrero para consumir los 1.000 euros de premio.



Del 15 diciembre de 2016 al 15 de enero de 2017

Jaca-Pirineos. Centro Comercial Abierto



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





Dtos. especiales para grupos

Celebra tu despedida de soltero/a o cumpleaños de una forma diferente o ven a divertirte con tu grupo de amigos.

A partir de 7 años

T. 637 715 703 • c/ Justicia de Aragón • JACA



Rematamos el invierno

ACOMSEJA quiere ayudar a los comerciantes a renovar su stock de cara a la temporada primavera-verano. Por ello, un año más quiere organizar el denominado "Remate final de invierno", en el que los establecimientos ponen a la venta los artículos de invierno a precios especiales. De esta manera, las tiendas pueden eliminar los productos que no han vendido durante los meses de otoño-invierno, dejando espacio en los muestrarios a los artículos de la siguiente temporada, y los consumidores pueden hacerse con productos de calidad a buenos precios y que difícilmente podrán encontrar a partir de esas fechas.

El remate final de invierno no es una campaña novedosa. Es la versión invernal de la Fiesta del Comercio en la Calle y en sus anteriores ediciones ha tenido tradicionalmente una buena respuesta, por parte de comerciantes y de público. De ahí que ACOMSEJA la mantenga fija entre sus propuestas.

De momento no se ha establecido una fecha concreta, pero según la asociación se celebrará a mediados de febrero, sobre San Valentín, o principios de marzo, respetando la fecha de anteriores ediciones. Cabe destacar que la campaña pone a la venta una gran diversidad de productos, muy especialmente material deportivo de invierno.



Jornadas de la Trufa



de la trufa negra, que es la que se cultiva en La Jacetania y en la provincia oscense, sus utilidades y su manipulación a la hora de cocinar", señalan desde ACOMSEJA. En la propuesta participan los trufficultores de la comarca, los cocineros y hosteleros jacetanos, además de expertos en la materia y público en general interesado por conocer una auténtica delicia culinaria como es la trufa negra.



La importancia que la trufa y su cultivo tiene en nuestras cocinas se dejó ver el año pasado con la celebración de las I Jornadas de la Trufa que organizó ACOMSEJA. El éxito de la iniciativa, la alta respuesta que dieron a la actividad cocineros, hosteleros, vecinos y visitantes y el buen sabor de boca que dejó en general ha animado a la asociación a querer retomar las jornadas en 2017.

La idea es similar a la del año pasado. "Organizar unas jornadas que sirvan para dar a conocer el valor y la calidad de la Tuber melanosporum, nombre



Siguiendo el modelo del año pasado, las jornadas se celebrarían en la segunda quincena de enero e incluirían actividades en hostelería, con menús a base de trufa en los restaurantes y tapas, en los bares. También se darían a conocer las plantaciones de la Canal de Berdún, con demostraciones de "caza" de trufa, y los temas más técnicos se abordarían a través de conferencias y ponencias impartidas por expertos. Las jornadas, como ya sucediera el año pasado, incluirían demostraciones culinarias y un guiño a los vecinos franceses, con quien ACOMSEJA continúa estrechando lazos.



El sector: Floristerías

Flores de este mundo

Las floristerías de Jaca destacan por la calidad y originalidad de sus servicios y trabajos. Los profesionales del sector explican que son establecimientos especializados, lo que genera una oferta amplia y diversa, un mercado repartido y bien dimensionado, en el que los clientes tienen opciones reales entre las que elegir y comprar.



Arantxa Esmiol de Flores Benedé.



Maria Pilar Pardo de El Cisne.

Las dos floristerías jacetanas que pertenecen a nuestra asociación, El Cisne y Benedé, reconocen que el sector está repuntando tras unos años complicados debido a la crisis. "Al ser un producto que no es de primera necesidad, estos años pasados el gasto se ha recortado y se ha realizado con más cuidado", comenta Arantxa Esmiol, de Flores Benedé. Ellos abrieron su establecimiento en Jaca en marzo de 2015, procedentes de Sabiñánigo, donde han atesorado una tradición en el sector floral de más de 40 años. Entre ambos locales disponen de una plantilla de cuatro personas. "Las ventas siempre van en función de la economía, por eso estos años atrás los clientes se han contenido más, pero ahora el mercado se está estabilizando", apunta M^a Pilar Pardo, de Flores El Cisne, establecimiento con 35 años de vida en Jaca, en el que hay una plantilla, según temporada, de entre 2 y 4 personas, sin incluir el local dedicado a mascotas que se encuentra en la plaza San Pedro.

Ambas profesionales explican que una de las ventajas del sector de las flores, frente a otros, es su amplitud: "Engloba muchos servicios y hay muchas opciones, se pueden reducir las ventas en un aspecto concreto y compensarlas con otro". Tanto El Cisne como Benedé ofrecen venta de plantas y flores naturales, sueltas y trabajadas, de interior y de jardín, flor artificial y secas, arreglos, eventos, decoraciones, asesoramiento, servicio a domicilio e Interflora... "Hoy en día hay que ofrecer servicios de

toda índole", comentan. Por ello también ofertan cursos y talleres, en el caso de Benedé, o servicio 24 horas, en El Cisne.

Entre las mayores dificultades que encuentran, "mantener el equilibrio entre lo que compramos y lo que vendemos". Arantxa Esmiol comenta que trabajan con un producto fresco "que si no vendemos tenemos que tirar directamente, no es aprovechable". Algo que hay que tener muy en cuenta en zonas como Jaca, ya que aunque el transporte



Interior Flores Benedé.

desde los grandes centros de producción ya no es tan complejo como años atrás -ambas compran semanalmente flor fresca a Holanda, gracias a las nuevas tecnologías y el desarrollo de las compañías de transporte- aún sigue teniendo desventajas. "Aquí carecemos de grandes viveros o almacenes que nos puedan suministrar en caso de emergencia o imprevistos; nosotros tenemos que comprar incluyendo esos por si acaso. Es un riesgo que tenemos que asumir frente a los establecimientos que están en las grandes ciudades, cuyas compras son más ajustadas a las necesidades del día a día", apunta M^a Pilar.

Una peculiaridad del sector es la diversidad de la demanda en función de la época. "Las ventas se adaptan a las estaciones, en primavera-verano hay más salida de macetas y flores de jardín, y en invierno, más de interior y de decoración; la venta de flores es más constante a lo largo del año, salvo en momentos puntuales en que se dispara, como San Valentín, Día de la Madre o Todos los Santos", comenta Arantxa.

Las ventas se efectúan en su mayoría entre los vecinos de Jaca y comarca. "Los principales clientes son los locales, el turismo se nota en momentos más puntuales o en el caso de celebraciones especiales, como bodas", señala Benedé. "El turismo influye siempre algo en las ventas, pero el principal cliente es el vecino; aunque nosotros, por el tipo de trabajos que hacemos y los años que llevamos, tenemos

LA JACETANIA
EN TUS MANOS
ACONSEJA
Lo que quieras, más barato!

Únete a
nuestra tarjeta

y fideliza el comercio
de la Jacetania

ACONSEJA

te lo pone fácil con esta
tarjeta

CHIMICHURRI

EMPANADAS & CARNES

PLAZA MARQUÉS DE LACADENA. 4 · JACA

Le da sabor a los
buenos momentos

974 03 38 38

Y también para
llevar....



Fachada Flores Benedé.



Fachada El Cisne.

clientes de segunda residencia que son hijos, saben cómo trabajamos, les gusta y confían en nosotros”, comenta la propietaria de El Cisne. Además, ambas destacan que en Jaca, “cada floristería tiene su especialidad, ofrecemos distintos estilos y el cliente tiene dónde elegir; es un mercado bien dimensionado en el que la competencia es relativa”.

Esa especialización se logra a base de formación. “En esta profesión hay que estar constantemente formándose, cada año hay una nueva tendencia o una nueva moda que tenemos que saber trabajar, y eso solo se logra con formación”. El problema es que hay que salir fuera de Jaca para poder completar esos cursos, “lo que requiere tiempo y dinero”. Pero teniendo en cuenta la rápida evolución del sector es un imprescindible para mantenerse en el mercado. “Todos los años tenemos que actualizarnos y tener la mentalidad abierta para adaptarnos a las nuevas tendencias y a las nuevas técnicas”.

Por ello y viendo el esfuerzo que los profesionales realizan lamentan que el mercado de las flores esté teniendo en los últimos años un gran intrusismo. “Cualquier establecimiento vende flores y plantas, y lo hacen tirando los precios”. Aunque ambas reconocen que en Jaca no es una tendencia que está muy en boga, en parte porque “la competencia desleal en trabajos tan especializados como los que hacemos las floristerías de Jaca es difícil”. Además, como indican, “ni la calidad, ni los cuidados, ni las



Escaparate de el Cisne.

técnicas empleadas en esos productos son comparables a las que damos las floristerías y eso se nota”.

Lo que no consideran competencia desleal ni intrusismo es la venta ambulante o en mercadillos, “siempre y cuando tengan los permisos y licencias oportunas, y paguen los impuestos como el resto de profesionales”, apuntan. En el caso de Jaca, cada viernes hay venta de flores en la plaza de la Catedral. “Mientras cumplan con lo establecido no hay problema, otra cosa es que se pongan a vender fuera de fecha, sin permisos y cuando más les interese”. Algo que está sucediendo en los últimos Todos los Santos, con una empresa procedente de Zaragoza. “Desde el ayuntamiento nos dicen que esa empresa comenzó a realizar ese tipo de venta en Jaca cuando no había servicio de floristerías en la ciudad, lo que le ha propiciado tener derechos adquiridos para la venta de flores aquí. Si tiene los permisos y cuenta con la autorización del ayuntamiento, no tenemos nada que decir. Es un tipo de venta que siempre ha existido. Pero siempre y cuando esté legal y cumpla lo establecido. Si no, tendría que ser el propio ayuntamiento el que impidiera ese tipo de acción”.

ASOCIADOS

Floristería El Cisne
Avda. Jacetania, 8
Tlf: 974 361 337

Flores Benedé
Avda. Primer Viernes
de Mayo, 14
Tlf: 975 363 153

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

BIOMascotas PIRINEOS

En nuestro VIVERO encontraras diferentes variedades de plantas y complementos de jardinería en:

Todo lo que necesitas para tu MASCOTA y GANADERÍA
20 años de experiencia

Avda. Juan XXIII, 8 - JACA
T. 974 361 304

Ctra. Oroel-Bernués - JACA
T. 974 348 876 / 615 591 064

Establecimientos con historia: Echeto y La Imperial

Las pastelerías de Jaca son una seña de identidad de la ciudad. Su apuesta por mantener a lo largo de los años la calidad, la elaboración artesanal, los modos y el saber hacer de sus antepasados las han convertido en establecimientos gourmet, reclamo para visitantes y los mejores embajadores de Jaca. Condes, duques, teclas, yemas, huesos de santo, lazos, corazones, jaqueses... Todo un mundo de deliciosas tentaciones que tiene por decanas a las pastelerías Echeto y La Imperial. Dos centenarias que están "de dulce". La tercera en discordia, la pastelería La Suiza, es algo más joven, aunque no mucho: de 1934. Sobre ella queda pendiente un reportaje que el periódico Jacetania Ahora afrontará en breve.

Dulces centenarias



Antigua pastelería Echeto.



Antigua pastelería La Imperial.

Echeto, de besos y coronas

Echeto es la pastelería más antigua de Jaca y una de las más añejas de Aragón. Fundada en 1890 por Lorenzo Echeto Lacasa, abuelo de Lorenzo Echeto Alayeto, actual propietario de la confitería, ha mantenido a lo largo de cuatro generaciones el amor por endulzar la vida de sus clientes. "La pastelería supone estar y compartir los mejores momentos de las familias. Todo gran acontecimiento, una boda o un cumpleaños, va acompañado de un dulce y no podemos fallar", comenta Lorenzo. Esa filosofía de respeto y del trabajo bien hecho y con cariño lleva más de cien años presidiendo la plaza de la Catedral de Jaca, donde siempre ha estado ubicada la pastelería.

"Al principio estaba donde ahora se encuentra la farmacia Lacadena, pero fue por poco tiempo. Enseguida se trasladó a la ubicación actual, al local modernista, porque el despacho grande lo compró la abuela Lorenza -esposa de Lorenzo-, posteriormente, junto con la casa de la fachada del siglo XVI, con idea de ampliar el negocio y crear una pastelería con pisos", recuerdan Lorenzo y su hija Teresa, cuarta generación que se incorpora a la confitería. "Aquello fue un acierto", apunta Lorenzo, "tenemos todo a mano, las tiendas, el obrador, que está en la parte trasera, y el domicilio familiar en el piso superior".

El abuelo Lorenzo aprendió el oficio en Francia, de donde procede el apellido familiar, lo que le permitió conocer las técnicas más modernas del momento. Hombre emprendedor, falleció en 1911 y su mujer cogió las riendas del negocio, demostrando su fortaleza y valía. "La pastelería era también chocolatería y mi abuela comenzó a ofrecer servicio de bodas, bautizos y comuniones; en aquella época lo que se llevaba era casarse en la Catedral y celebrar un pequeño convite en Echeto", recuerdan. "Mis padres se casaron así", apunta Angelines Piedrafita, la mujer de Lorenzo.



Antiguo Escaparate de Pastelería Echeto.

Lorenza mandó a su hijo Carlos a estudiar pastelería a Madrid. "Mi padre tendría 14 años y pasó por establecimientos de gran prestigio como Lardi, la pastelería francesa Tournie y el Ritz, dónde aprendió mucho y de donde trajo muchas de las recetas y fórmulas que aún elaboramos hoy en día".

Regresó con 18 años y muchas ganas de poner en práctica los conocimientos aprendidos, además de darle un vuelta al negocio. "Pensó en reformar la tienda y darle un aire modernista, que era lo más innovador de la época, y así lo hemos mantenido".

Lorenzo y Teresa se refieren al local pequeño dónde actualmente despachan una de las especialidades de Echeto, los caramelos "Besitos". "Fue una receta de mi padre, a base de azúcar, miel, leche y frutos secos, que aún mantenemos y elaboramos en exclusividad, porque mi padre, en su día, quiso montar una fábrica de bombones y caramelos". El local no se ha tocado desde entonces, lo que ha sido un gran acierto, ya que capta la atención, la curiosidad y las miradas de todos los que pasan por los arcos de la plaza de la Catedral. "La máquina registradora que tenemos es la misma de entonces y aún funciona", indican padre e hija.

Carlos envió en 1945, cuando Lorenzo tenía 13 años. "Era buen estudiante, pero mi padre optó por sacarme del colegio y ponerme a trabajar". Aunque

Fotografía
Reportajes
Telefonía
ADSL
Reclamo
Impresión

Imprenta **FOTO BARRIO**
DIGITAL

Panticosa
La Energía del Pirineo

Agente Comercial
Jacetania
Alto Gállego
Sobrarbe

Ramón y Cajal, 3 • Jaca • 974 36 25 90 • Serrablo, 74 • Sabiñánigo • 974 48 34 97



Teresa y Lorenzo Echeto.



Libros de recetas antiguas.

de manera paralela continuó estudiando, “para calmar mis propias inquietudes”, apunta.

Una fecha clave es 1969. “Mi madre Angelines, que siempre ha tenido mucho empuje, ha sido muy emprendedora, quiso darle un aire más europeo a la tienda y se hizo la reforma, creando los dos locales actuales y distribuyendo el negocio como está hoy”. Esa obra logró dotar a Echeto del actual escaparate que tanto llama la atención, sobre todo en fechas tan especiales como Navidad y Semana Santa donde los espectaculares trabajos artesanos de Echeto lucen en todo su esplendor. “Era mucho más pequeño y aunque no tenía la tienda tal y como la vemos ahora, sí se empleaba como escaparate de la pastelería pequeña”, recuerda Teresa.

Es ahí donde los Echeto exponen sus especialidades, considerados hijos pasteleros de la familia: “Seguimos elaborando nuestros productos con las recetas, fórmulas y procesos de nuestra familia. Conservamos los libros antiguos con las recetas, elaboraciones y decoraciones, incluso están registradas las producciones y ventas que se hacían a partir de los años 20”. De ahí salen las Coronas de Santa Orosia, especialidad exclusiva de Echeto en referencia a la patrona de la ciudad, o los turrónes y mazapanes tan demandados en Navidad: “Del obrador de Echeto salió el primer Roscón de Reyes que se comió en Jaca; desde entonces los primeros días de enero batimos todos los récords de ventas; los turrónes seguimos elaborando los de yema, mantequilla y trufados, que son los más demandados, aunque tenemos muchos más y siempre elaborados de manera artesanal”. Producen 24 variedades de mazapanes. “Las figuritas son muy laboriosas porque no hay moldes, se hacen a mano, de uno en uno”.

Esa entrega se observa en las anguilas, yemas o mengrues. “Les gustan a gente de todas las edades,

y muchos dicen que es como el que les compraba su abuelo y que ya no encuentran”. Aunque como señala Teresa, “no es que Echeto no innove, sí lo hacemos, pero manteniendo siempre la raíz y la tradición. Para Echeto lo importante es mantener los procesos tradicionales, las recetas de siempre y los productos de primera calidad”. Un cariño, respeto y pasión que les mereció en 2009 el Premio al Mérito Turístico del Gobierno de Aragón.

La Imperial: Suspiros y aires ansotanos

La historia de la pastelería La Imperial se remota a principios del pasado siglo. “Sobre el año 1903 ya existía La Imperial, con ese mismo nombre y en esta misma ubicación, pero entonces estaba a su cargo Teodoro Iguácel; unos diez años después, en 1912 ó 1914, asumió el negocio Antonio Palacios, saga que se ha mantenido hasta la actualidad”, recuerda María Eito, esposa de Antonio y actual propietaria de la pastelería, junto a su hijo, Antonio Palacios Eito, que ha sabido mantener la tradición, el buen hacer y la pasión por la pastelería y el trabajo de obrador que mostró su padre a lo largo de casi 50 años de profesión.

La creatividad de Antonio Palacios se mostró pronto en el obrador de La Imperial, ubicado en el cercano número 7 de la calle del Carmen. “Siempre ha estado ahí. Está próximo al despacho y nos ha resultado cómodo”, apunta María. Lo que sí ha variado ha sido el aspecto exterior del establecimiento. “En los primeros años la pastelería solo estaba abierta a la calle Mayor, la parte de la calle del Carmen estaba tapiada. El escaparate fue una obra posterior que hicimos para abrir más ventanas al público. En la década de los 90, con las reformas de la calle Mayor, tuvimos que trasladarnos a la calle del Carmén, hasta que terminaron”.

PASTILLAS ANSOTANAS
de Chocolate con Leche



LA IMPERIAL

A. PALACIOS. Mayor, 14. - JACA
R.S.I.: 205-207 HU (Nombre y Dibujo Registrado)

PASTILLAS ANSOTANAS
de Chocolate con Leche



LA IMPERIAL

A. PALACIOS. Mayor, 14. - JACA
R.S.I.: 205-207 HU (Nombre y Dibujo Registrado)



FINCAS GR11
TU MEJOR ELECCIÓN
FINCASGR11.COM

Próxima obra nueva

(Junto a Mercadona)
28 viviendas de
2 y 3 dormitorios

desde 114.000 euros

(garaje y trastero incluidos)

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





Maria Eito de Pastelería La Imperial.

En el obrador aún están las máquinas con las que Antonio padre ideó muchas de las especialidades de La Imperial. “Se ha renovado maquinaria, para facilitar algunos procesos, pero hay determinadas piezas que hemos conservado y algunas aún empleamos”. Ahí están las máquinas con las que se elaboró uno de los productos estrella de La Imperial, las “Pastillas ansotanas”. Unos dulces de leche y chocolate con forma de pastilla que los Palacios han mantenido en el mercado hasta hace unos años y que han sido un referente de la tradición pastelera de La Jacetania. “El trabajo que tenían era envolverlas a mano, una a una; lo hacía yo”, recuerda María, mostrando los envoltorios que llevaban las pastillas. “Como se llaman ansotanas, Antonio decidió poner la figura de un hombre vestido con el traje típico de Ansó, y otras, con una mujer ataviada de ansotana. No eran dibujos inventados, eran reproducciones de dos vecinos de Ansó.

De hecho, hace poco estuvieron familiares del hombre preguntando en la pastelería si conservábamos algún envoltorio. Entonces no sabía dónde estaban, pero ahora que los he encontrado les haré llegar al-



Fachada antigua de La Imperial.

gunos”. Una muestra de la atención y el servicio al público que han caracterizado siempre a La Imperial.

Antonio era creativo no solo en la elaboración de los dulces. Los nombres de sus productos siempre han sido originales y muchos haciendo referencia a Jaca o La Jacetania. Ese es el caso de las “Patatas de Jaca”. Un coqueto mazapán que simula una delicada patata, con su estolón y todo, a base de almendra marcona, azúcar y yema, que los Palacios continúan produciendo. “Son muy demandados y llaman mucho la atención. Hay personas que piensan que lleva canela, pero la canela solo se añade al azúcar glas para que le aporte el tomo amarronado, simulando el color de las patatas”, explica María.

En la memoria de muchos jaqueses y visitantes aún están los caramelos *Suspiros*. “Cada pastelería hemos tenido siempre nuestra especialidad y la nuestra, en caramelos, eran los *Suspiros*”. Los mantuvimos hasta hace unos años, pero ya no los fabricamos”. María recuerda las horas que pasó envolviendo aquellos deliciosos dulces. “Llevaban un papel precioso, como morado; me pasaba el día envolviéndolos a mano”. Antonio falleció en 1959 y su hijo Antonio le sucedió, cuando tuvo edad para trabajar. Mientras, María se mantuvo siempre al frente del negocio, demostrando su entereza y decisión. “Mi hijo Antonio siempre ha estado de alguna manera en la tienda, de niño creció, como quien dice aquí, y comenzó a trabajar joven; aprendió rápido, siempre ha sido muy trabajador y le ha gustado mantener el legado de su padre, los procesos, las recetas, los ingredientes”.

Esa continuidad se observa en otros productos que La Imperial expone orgullosa en sus luminosos escaparates. “Los turrónes son todos artesanales y conservando las recetas antiguas; entre los más demandados están los de chocolate”. En Navidad las bandejas de turrónes llaman la atención de los paseantes de la calle Mayor. “Antes eran fechas de mucha venta, ahora no se vende como antaño, pero sí es uno de los periodos más dinámicos”.

La Imperial también es bombonería. Tiene amplio y variado surtido de finos bombones, y entre todos destacan, por su imagen robusta, las denominadas “Rocas de Jaca”: “Son de elaboración propia, receta de Antonio, y los hay de chocolate negro y blanco”. En el capítulo de bollería, pasteles y pastas la variedad es también abrumadora: “Como todos las pastelerías de Jaca tenemos rusos, condes, jaqueses o jacetanos, pero nuestra especialidad son las “Teclas de Jaca”, y también tiene mucho éxito el merengue que elaboramos, tostado por la parte superior”.

María reconoce que la ubicación de la calle Mayor es idónea. “Todo el mundo pasa por aquí, en algún momento y todos nos ven”. Aunque también señala que “en este negocio dependemos de los flujos turísticos, cuando hay mucha gente las ventas se incrementan enormemente y cuando no, seguimos dando servicio a los vecinos de Jaca y comarca, con los que hemos compartido, a través de nuestros productos y a lo largo de todos estos años, sus celebraciones”.



Escaparate de La Imperial.



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

Loreto García preside la nueva junta de ACOMSEJA



ACOMSEJA ya cuenta con una nueva Junta Directiva. El pasado 1 de diciembre, los asociados aprobaron en asamblea la nueva dirección, que estará presidida por Loreto García Abós. Cabe recordar, que en abril de 2015, ante la falta de candidaturas para asumir la dirección de ACOMSEJA, se creó una junta gestora, que desde entonces ha ejercido las funciones de gobierno, administración y representación correspondientes a la directiva, para poder mantener las actividades que desarrolla la agrupación y cumplir las obligaciones económicas de la misma. Tras un largo año, la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania ya cuenta con una nueva junta, que quiere aportar nuevas iniciativas.

La asamblea estuvo presidida por Marta Muñoz y José Luis Abad, integrantes de la junta gestora, que estuvieron acompañados del gerente de ACOMSEJA, Manolo Lasala. Tras aprobar el acta anterior y antes de someter la candidatura presentada a votación, Muñoz y Abad repasaron el año y medio que la gestora ha estado al cargo de la asociación: "Durante este tiempo se han mantenido las principales actividades que desarrollamos para comercio y hostería y servicios, se ha editado el periódico y se han mantenido al día las cuentas; estamos rozan-

do los 400 asociados y aunque han pasado 10 años desde que nació ACOMSEJA, creemos que las ideas y objetivos con los que nació siguen siendo válidos; tenemos que representar a todos los sectores y apoyarnos entre todos". Muñoz también quiso agradecer el trabajo y la dedicación de los anteriores presidentes, Víctor Barrio y José Juan Prado, y del gerente, Manolo Lasala.

En la asamblea solo se presentó una candidatura, que recibió el apoyo unánime de todos los asistentes. La nueva junta directiva está constituida por Loreto García Abós, como presidenta, y Vicente Callizo, como vicepresidente. El cargo de tesorero lo ejercerá José Luis Dessy y el de secretaria, M^a Ángeles Bandrés. Como vocales estarán José Antonio Roca, Carolina Mingueza, Arantxa Esmiol Benedé, Gonzalo Vázquez, David Rovira, Carlos Sáinz y Javier Ángel-Alberola, más los vocales de hostelería Pepe Pérez y José Antonio Piedrafita.

Una vez aprobada la nueva junta, la presidenta tomó la palabra para explicar a los asociados los objetivos y la filosofía que desarrollará a partir de ahora ACOMSEJA. "Queremos cambiar un poco la manera de trabajar, porque hasta ahora todos estábamos en todo y creemos que será más operativo

repartirnos los temas en función de los intereses de cada uno y llevar la gestión en distintos grupos, teniendo en cuenta que cualquier asociado se puede incorporar en cualquier momento al grupo que más interés le genere".

El objetivo de la nueva junta es crear nuevas iniciativas. "Tenemos claro que a lo largo de estos años hay una serie de actividades y campañas que ya funcionan, están muy consolidadas y caminan solas; pero tenemos que ser capaces de sacar adelante nuevas acciones", dijo, para continuar trabajando en favor de Jaca, el valle y la comarca, y darles nuevos alicientes". La presidenta tiene claro que uno de los objetivos de la nueva dirección será "ayudar a que Jaca siga siendo un centro interesante para el turista, que las tiendas sigan avanzando en el reto digital, que sean un foco de atracción, por su calidad, su cuidada imagen, su oferta selecta; este es uno de nuestros puntos fuertes y lo tiene que seguir siendo".

Esa será la filosofía que seguirá la nueva directiva, a la que su presidenta define como "profesional, preparada y con empuje; con ganas de hacer cosas, con ilusión porque la llegada de nuevas personas trae nuevas ideas, y eso es enriquecedor".

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 **EL BAR RESTAURANTE**

latrobadaberdun@yahoo.es Restaurante La Trobada • Embutidos de Berdún www.embutidosdeberdun.es

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

Embutidos de BERDÚN
JACETANIA - PIRINEOS

Comprometidos con nuestra tierra

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

Novedades Comerciales

PAINTBALL JACA



Celebra tu despedida de soltero/a o cumpleaños de una forma diferente o ven a divertirte con tu grupo de amigos. A partir de 7 años y descuentos especiales para grupos.

c/ Justicia de Aragón • Jaca
T. 637 715 703 • www.paintballjaca.com

BIGMAT OCHOA



APERTURA NUEVO CENTRO EN JACA.
En BigMat Ochoa continuamos adelante tratando de dar servicio a un mayor ámbito geográfico.

c/ Calle Río Cinca, 4 • Jaca
T. 626 63 16 58 • www.bigmatochoa.com

SEGUROS CATALANA OCCIDENTE



Nueva dirección:

Nuestra Agencia de Catalana de Occidente en Jaca, está a su disposición para resolver cualquier tema en relación con sus seguros. Especialistas en seguros de: Automóvil, familia hogar, accidentes, pequeñas empresas, productos de ahorro e inversión Jesús Cólera Gironza

Avda. Oroel, 8 • Jaca
T. 974 361 116 • agencia@catalanaoccidentejaca.es

RH PROPERTIES ZABALEGUI



RH Properties Zabalegui es una franquicia inmobiliaria que ofrece toda clase de servicios relacionados con el sector inmobiliario, compra/venta, alquileres, hipotecas, prestamos, asesoramiento jurídico. Nuestro sistema de trabajo es una red de viviendas compartidas trabajadas a nivel estatal, somos la 1ª red de inmobiliaria de agentes independientes de España, publicación de viviendas en los portales inmobiliarios, difusión on line en redes sociales y por supuesto el contacto personal, el tú y yo.

T. 620 39 88 86 • www.facebook.com/rhzabalegui/

CLÍNICA DRA. PATRICIA DE SIQUEIRA



¡¡ Todos tus tratamientos de estética están aquí !!

Desde los clásicos hasta los más novedosos, aplicándolos siempre de forma personalizada, con el asesoramiento de un experto equipo médico y quirúrgico que busca soluciones de manera integral a cualquier tipo de problema que te preocupe. Cicatrices, sobrepeso, flacidez, arrugas, verrugas, alopecia...

Avda. Regimiento Galicia, 11 • Jaca
T. 974 264 751 • www.patriciadetsiqueira.com

PIRINEUM

Diseño & Internet / Comunicación & Editorial



Pirineum Diseño e Internet centra su actividad en el diseño web y gráfico, comercio electrónico, imagen y marketing en internet.
Mónica Ballarín.

T. 974 355 386 - 637 151 119 • mballarin@pirineum.es

Pirineum Editorial y Comunicación engloba periodismo digital y gráfico, edición de libros, gabinetes de prensa y asesoría en comunicación.

Sergio Sánchez.

T. 629 536 831 - 974 350 704 • ssanchez@pirineum.es

c/ 7 de Febrero • Jaca

Novedades Comerciales

ARGIA



Argia nace debido a la consolidación de Alto Aragón Gestión Energética en Jaca y provincia de Huesca y la necesidad de expansión a Navarra. Seguimos ofreciendo el mejor servicio de asesoría para tu empresa y los mejores precios para tus facturas de luz y gas. Y ahora, también en internet, te informamos de toda la actualidad del sector energético.

José Cabanelas
T. 644 398 446 • www.argia.es

SANARA



Nueva Tienda en la calle Mayor
Todo lo necesario en reformas, hogar, decoración, regalos, baño, cocina...

c/ Mayor, 11 • Jaca y Brico Sanara Hogar
Antigua ctra. Jaca-Sabiñánigo Km. 34
T. 974 355 652 • www.bricojaca.com

KURSAAL



En la Plaza San Pedro abre el KurSaal, con especialidad en cazuelitas, platos sueltos, tapas variadas (vascas y aragonesas), buenos postres caseros y una esmerada bodega.

Plaza San Pedro, 11 • Jaca
T. 974 03 26 69

CRAZY SHOP



Nuestra amplia experiencia nos avala para ofrecerte un amplio catálogo de productos de snowboard y skate, probados y testados por nuestros riders nacionales para poder asesorarte de la forma más eficaz. Siempre disponemos las marcas más punteras en el mercado internacional, testando continuamente nuevas marcas que aparecen en el mercado para poder ofrecerte la últimas tecnologías en los equipos de ski, snowboard, skate...

Avda. Jacetania, 9 - Jaca - www.crazyshop.es

BAR RESTAURANTE ARA - CANFRANC



Nueva Dirección
Especialidad en: Platos combinados, menú y almuerzos.
Chuletones a la brasa. Venta de pan y repostería.

Plaza del Ayuntamiento • Canfranc
T. 974 373 660

CHIMICHURRI



Especialidad en: Empanadas argentinas, carnes, parrilladas, tablas de cazuela... Y también para llevar.
Chimichurri le da sabor a los buenos momentos.

Plaza Marqués de Lacadena, 4 • Jaca
T. 974 03 38 38

Gala ACOMSEJA 2016: Emoción y reconocimiento

La Asociación de Empresarios de Comercios y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) celebró el pasado 17 de diciembre su Gala Anual, una gran fiesta con la que la agrupación celebra las próximas fechas navideñas y homenajea a algunos de sus asociados.



Foto de familia de los homenajeados, junto al alcalde de Jaca, Juan Manuel Ramón, la presidenta de la Comarca de La Jacetania, Montse Castán, y la presidenta de ACOMSEJA, Loreto García.

En esta ocasión la velada, que se ha convertido en toda una tradición, se desarrolló en La Cocina Aragonesa y en ella se distinguió a seis empresarios que recientemente han puesto fin a sus carreras laborales. La emoción y el cariño presidieron una noche en la que la asociación también quiso reconocer el trabajo de quien ha desempeñado las funciones de secretaria en ACOMSEJA desde su creación hasta la constitución de la reciente junta directiva, Marta Muñoz. "Son 10 años de actas, asambleas, escritos y reivindicaciones hechas por ella en nombre de la asociación", reconocieron en la gala. "Persona dialogante, reflexiva y emprendedora que promete estar ahí para colaborar con cualquier tema por el que la asociación la pueda necesitar".

La noche de ACOMSEJA estuvo llena de reconocimiento y admiración hacia empresarios y comer-

ciantes de La Jacetania que han dedicado toda su vida a atender las necesidades de los clientes, enriqueciendo el tejido comercial de nuestro territorio. Charo Viñas ha sido una de esas comerciantes que recogió el testigo familiar y se aventuró a abrir su propia tienda. En la gala se recordó que Charo nació en Barbastro, pero desde bien pequeña ha vivido en Jaca, donde su familia puso en marcha el más que conocido establecimiento dedicado a la moda, "Novedades Viñas".

En el año 2000, y tras la jubilación de su madre, doña Pilar, Charo abrió su propio establecimiento en la calle del Carmen, "Charo Viñas". También dedicado a la moda, pero centrado exclusivamente en la mujer, Charo estuvo al frente del negocio hasta septiembre de 2014. "Una empresaria más que siguió el comercio familiar hasta que sus fuerzas se lo

permitieron, dejando en ello su dedicación y entrega", destacaron en la velada.

Emotivo también fue el reconocimiento a Ricardo Lacasta. Nacido en Jaca, desde joven, 16 años, comenzó a trabajar con su padre, Esteban, que tenía su peluquería en la calle Gil Berges. Ricardo mantuvo la tradición al jubilarse su padre, montando su propio despacho en la calle Zocotín. Ricardo ha sabido transmitir la pasión por su profesión a su hijo, Guillermo, quien se incorporó como peluquero en 1989 y ha mantenido una tradición en la que ya se han involucrado tres generaciones Lacasta.

Ricardo tuvo una vida muy activa al margen de la peluquería. El fútbol fue su gran pasión y entre 1963 y 1970 estuvo muy vinculado al FC Jacetano, el equipo de sus amores. "La vida de Ricardo se podría



CARPINS

CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531

GRACIONÉPEL



Carpins

Imágenes codificadas
¡Escanéalas con tu lector QR!








Charo Viñas.



Ricardo Lacasta.



Rosa y Pedro Pérez Palomar.



Ismael Paños.



Presentación San Román.



Marta Muñoz.

resumir en toda una dedicación al trabajo, el fútbol, el monte, su parroquia -la iglesia del Carmen-, su cofradía y su familia, a la que trasmite valores como el trabajo, el diálogo y el amor por el deporte”.

Los hermanos Pedro y Rosa Pérez Palomar recibieron con sorpresa el homenaje que ACOMSEJA les brindó por su trabajo al frente de la Librería General. La suya es una saga de comerciantes que comenzó en la Confitería La Fábrica que regentaron sus padres, Enrique y Carmen, cuando se trasladaron a vivir de Huesca capital a Jaca.

Los pequeños de cuatro hermanos optaron por hacer su vida familiar en Jaca, donde se inauguró la Librería General en 1959. Su hermano Quique fue el primero en hacerse cargo del negocio. Rosa y Helena, la mujer de Pedro, le relevaron posteriormente contando con

la ayuda de Pedro, que compatibilizó su trabajo en la Estación de Servicio Abós con su pasión, la lectura. La tercera generación, sus hijas Patricia y Helena, ya ha asumido la gestión de la librería, demostrando que la pasión por los libros se lleva en la sangre y el corazón.

ACOMSEJA reconoció también la trayectoria de Ismael Paños, que con 12 años llegó a Jaca desde Anzánigo, donde nació. Comenzó a trabajar en una guarnicionería hasta que en 1966 entró en la carpintería Ramiro Lacasta. A partir de ese momento, la madera se convierte en su ocupación laboral y en 1988 inicia en solitario su propia aventura empresarial, la carpintería SAFEMI S.L. En 2014 puso fin a su actividad, tras 49 años dedicados en cuerpo y alma a su trabajo, que ha compaginado con sus otras pasiones: el Club Hielo Jaca, el grupo Folklórico Alto Aragón o los danzantes de Santa Orosia.

Presentación Sanromán, “Presen”, fue la homenajeada que cerró la gala de ACOMSEJA. Llegada desde Sobás y Sabiñánigo, comenzó a trabajar para mantener la economía familiar desde muy pequeña. Fue su marido, Bernardo, “Torrillos pequeño”, quien la trajo a vivir a Jaca, donde comenzó trabajando en varias carnicerías, hasta que se independizó y abrió, como autónoma, primero la carnicería del Autoservicio El Ciervo y, posteriormente, su propio negocio, “Carnicería Presen”.

Años después, y mostrando su afán emprendedor y su alma inquieta, abrió la mercería “Detalles”, de la que se cumplirán 15 años el próximo febrero. “Hasta ahora su vida ha sido vivir para trabajar, ahora tiene que vivir y disfrutar de su marido, hijos y esos dos nietos que hoy por hoy son el motor que la hacen seguir adelante, Iván y Vero”.

Si tu sueño es una casa...



Visítanos
**Podemos
Hacerlo
Realidad**

JACETANIA
2000
AGENCIA INMOBILIARIA



www.jacetania2000.com / inmobiliaria@jacetania2000.com

Zocotín 13, bajo • JACA • T. 974 356 701 / F. 974 356 164

Listado de socios

Agencias de Viajes		Comida para llevar		Fruterías	
Viajes Arán	974 35 54 80	El Arca	974 36 41 38	Frutas Maria José - Super. Alto Aragón	974 36 33 63
Shiva viajes	974 35 60 54	Brookling Burguer	974 36 18 94	Frutas Carasol	974 36 06 52
		Dulce y Salado	974 36 52 93	Frutas Aladina	974 36 25 66
Alimentación		Complementos		Gestión Energética	
Coki's	974 35 63 86	Greta	653 50 54 14	Argia	644 39 84 46
Autoservicio El Ciervo	974 36 01 17	Guipur	974 36 48 70	Ahorro Energético	633 82 66 43
Tiendas Manolita	974 36 34 96	Chocante	974 36 31 40		
Alimentación Orduna	974 36 07 99	Comunicación		Gestorías y Asesorías	
Charcutería Cris	974 35 56 09	Pirineum Diseño & Internet	974 35 53 86	Asemval	974 36 07 10
Autoservicio Los Morenos	974 36 03 42	Pirineum Editorial & Comunicación	629 53 68 31	Acemsa	974 35 51 28
Alimentación Pili	974 36 06 48	Rc estudio	974 35 60 22	Asesores Reunidos Mariva	974 36 35 00
Comercio Cabana (Hecho)	974 37 53 09	Garabato	974 35 60 70	A.T.	974 35 54 24
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)	974 37 32 87	Bondidier Estudio Creativo	600 49 64 98	Asesoría y Servicios Jacetanos	974 36 02 69
La Alforja	974 36 00 89	COPE Jaca	974 36 36 11	Lta Asesores Legales y Tributarios	974 35 61 12
Supermercados Alto Aragón	974 35 68 28	Himatia Diseño	974 36 48 48	Gestoría Inmobiliaria Blasco	974 35 55 67
Martin Martín	974 36 29 25			Novalex Jaca Asesores S.L.	974 36 06 29
Alquiler de Bicicletas		Construcción		Guarderías	
Ciclo Génesis	974 36 04 46	J.J.A. Bautista	974 36 33 83	Guardería Pinocho	974 36 00 55
Alquiler de Esquís		Esporrogón Construcciones	669 87 39 06		
SKY 10 alquileres (Canfranc)	974 37 21 64	Construciones F. J. Gil Ibor	974 36 28 90	Guias de Montaña	
Animación / Deportes		Jisa	974 36 14 14	Pirineosur	974 35 54 78
El Club de las Charradas	974 37 31 39	Araujo Rial Construcciones	986 66 12 34	Herboristerías	
Paintball Jaca	637 71 57 03	Construcciones Jaime Uros	974 36 15 62	Herboristería Artemisa	974 35 59 29
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos		A.E.F.	974 36 54 52	Herboristería Sananda	974 35 68 39
Ángel-Alberola Laín	974 36 26 44	Zas	974 48 43 43		
Ingeniería Jesús Sanclemente	617 96 87 57	Agustín Castillo	974 36 54 71	Imprentas	
Artesanía		Construcciones Carsan	974 36 23 94	El Pirineo Aragonés	974 35 55 60
Mallatas	974 36 43 72	BigMat Ochoa	974 40 02 23	Imprenta Papelería Raro	974 36 17 96
Pedro J. Larraz García	974 36 32 02	Cosmética Natural		Informática	
Autoescuelas		Espumas de Aloe	974 36 35 40	Ecomputer	974 35 67 31
Autoescuela Casamián S.C	974 36 15 36	Cristalerías		Infor	974 36 47 50
Bazar		Cristalería Rabal	974 36 08 89	Aratronic	974 03 40 78
Klau-Kolas (C/ Mayor)	974 35 61 83	Decoración - Interiorismo		Peach Informática	627 92 02 66
Klau-Kolas (Pza. Ripa)	974 36 43 83	Bibiana	974 35 55 03	Tec-11	974 04 27 81
Bebidas		Proyecto Decoración	974 35 58 23	Inmobiliarias	
Bodegas Santamaría	974 36 06 92	Deportes		Don Piso	974 35 67 70
Distribuciones Ascaso	974 36 32 98	Basse Chus	974 36 24 83	Vela GR 11	974 35 62 16
Almacenes Aso	974 36 02 42	Deportes Charli	974 36 08 90	Garlan	974 03 10 00
Pirineos Bier (Hecho)	974 37 53 58	Deportes Goyo	974 36 04 13	Jacetania 2000	974 35 67 01
Carniceros y Charcuteros		Nieve Sport	974 35 53 03	Aire de Montaña	974 36 18 76
Carnicería Pueyo (Bailo)	974 37 70 81	Intersport Jorri	974 36 45 41	RH Properties Zabalegui	620 39 88 86
Carnicería Luis Rapún	974 36 16 80	Racha	974 36 20 77	Jardineros	
Carnicería Rabal	974 36 09 40	Copy Outlet	662 43 56 23	Jardinería Lizara	974 35 60 06
Carnicería Périz	974 36 13 99	La Tienda de Guille	974 36 24 55	Jardines y Limpiezas Los Pinos	615 32 43 50
Alimentación Rosenda (Ansó)	974 37 01 71	The North Face	974 36 47 47	Joyerías	
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho)	974 37 52 02	Distribución Gas Envasado		Joyería Muñoz & Ángel García	974 36 08 47
Carnicería Gil (Canfranc)	974 37 30 49	J. M. Borau (Ag. Repsol)	974 36 11 42	Joyería Ana	974 35 60 48
Carnicería Javier	974 36 24 42	Electricistas		Joyería Rafa	667 37 72 07
Carnicería Juan Torrontera	974 36 18 42	Ilume	974 36 49 44	Joyería Mesado	974 36 07 83
Carnicería Viñao	974 36 33 82	Imeso	974 36 05 05	Joyería Relojería Echegaray	974 36 34 60
Charcutería Aladina	974 36 25 66	Disser	639 89 30 64	Joyería Relojería Bonis	974 35 56 43
Carpintería Metálica		Electrodomésticos		Lencería	
Carp Metálica David Martínez Alegre	606 88 12 74	Electro-Hogar Espinosa	974 36 15 87	Lencería Shole	974 35 52 85
Carpinterías		Elect. Mariano Rebullida Fabra	974 36 46 16	Lencería Mayte	974 36 06 21
Carpintería Lacasta	974 36 14 37	Electro Calvo Jaca	974 36 02 74	Librerías	
Carpintería Estallo	974 36 11 96	Electroutlet Jaca	974 11 55 67	Librería Papelería Dante	974 35 58 03
Carpintería Puértolas	974 36 05 70	Equitación		Librería El Siglo	974 36 17 88
Ebanistería del Alto Aragón	974 36 26 37	Caballos del Pirineo-Villanovilla	974 94 59 52	Librería General	974 36 11 99
Carpintería Senera	974 35 70 69	Estaciones Servicio		Librería La Trastienda	974 36 34 38
Cocinas Mairal	974 36 44 71	Est. de Servicio Collarada (Villanúa)	974 37 80 35	Limpiezas	
Carpins	659 45 15 31	Hiper Oil	974 36 51 75	Limpiezas Jaca	974 36 36 81
Centro de Formación		Ferreterías		Loterías	
Informa	974 36 14 52	Casa Marval	974 36 17 41	Admon. N° 2 "José Luis"	974 36 37 05
Centro Terapias Alternativas		Ferretería Olivier	974 36 09 42	Admon. N° 3 "Sueldo Jaqués"	974 36 38 49
Atlas Jaca	974 03 40 71	Suministros Izaguirre	974 36 00 95	Cristina Pie	974 36 06 90
Centros Estética		Fitness		Maderas	
Centro Estética Noemí	974 36 26 59	Athenea	974 36 27 67	Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21
Estética Julia Vila	974 36 45 00	Floristerías		Mascotas	
Sándalo	974 35 61 32	Floristería El Cisne	974 36 13 37	New Mascota Jaca	974 56 40 73
No + Vello Jaca	974 99 52 79	Flores Benedé	974 36 31 53	Mensajería	
Clinica Dr. Patricia de Siqueira	974 26 47 51	Fontanería y Calefacción		MRW	974 35 60 31
Centros Médicos		Talleres Lorenzo Campo	974 36 20 23	22700 Mensajería y Publicidad	974 35 64 03
C. M. Dra. Montserrat Zapater	974 35 53 13	Jaca Baño	974 36 37 94		
Policlínica Pirineos	974 36 33 36	Sanara Hogar	974 36 12 57		
Confección y Telas		Fotografía			
Pilicosturas	974 03 05 88	Foto Barrio	974 36 25 90		
		Iván Escribano	650 87 46 45		

Listado de socios

Moda y Complementos

Abad Boutique	974 36 11 49
Prado	974 36 06 45
Maricastaña	974 35 54 36
Boutique Julia Palacín	974 36 32 29
Escarpa Moda	974 36 16 30
Karay	974 35 70 06
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 Cavero	974 36 35 41
Mercería Detalles	974 35 64 18
Pitufos	619 41 03 02
Canicas	974 36 08 79
Modas Abril	974 35 62 15
Andrea	974 36 38 41
Los Angeles	974 35 52 40
Pilar Calvo Paz	974 36 28 73
Noyda	974 36 41 59
Telka	974 10 29 25
Gaci	974 36 35 39
M&N	646 51 80 66
Coquelot	974 11 50 83
Nant Blanc	974 36 42 56
Santorio Moda y Complementos	974 03 22 94
Vero Moda	974 36 09 55
Nana & Martin.a	974 36 16 29
13 Picas Tattoo	974 99 51 20

Muebles

Muebles Climente	974 36 17 91
YACA Interiores	974 36 13 80
Bekana	974 35 66 00
Muebles Rey	974 36 00 93
Muebles Escartín	974 36 14 35
Gascón Muebles Jaca	974 99 52 33

Nieve

Astún Club Deportivo	974 37 21 16
----------------------	--------------

Ópticas

Federópticos Val	974 36 12 97
Óptica Oroel	974 36 09 96
Óptica Ubierto	974 35 68 35

Panadería

Panadería La Despensa	626 39 18 13
Panadería Sayón	974 36 19 89
Panadería Mendiara (Ansó)	974 37 00 31
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)	974 37 71 06
Panadería Larraz (Berdún)	974 37 17 97

Pastelerías

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

Peluquerías

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	974 35 61 88
Iyer	974 36 30 30
Peluquería Unisex Inma	974 36 47 28
Peluquería Unisex Jeannete	974 36 21 07
Peluquería Primavera	974 36 60 17

Perfumerías

Perfumería Fernández Larrea	974 36 01 46
Perfumarte	974 11 51 79

Pescaderías

Pescados Blasco	974 36 22 49
-----------------	--------------

Piel

Azor	974 36 05 48
Peletería Ana Segura	974 36 37 02

Pintores

Pinturas Inés	974 36 18 25
Jasa Pintores (Jasa)	616 97 19 46

Podólogo

Instituto Podológico de Jaca	974 36 49 17
------------------------------	--------------

Recreativos / Ocio

Chiquilandia	974 35 54 20
--------------	--------------

Regalos

Bosque Secreto	974 36 35 76
Vit's (c/ Mayor)	974 36 49 50
Vit's (c/ Obispo)	974 36 49 50

Restauración Muebles

El Baúl de Hilaria	974 35 50 80
--------------------	--------------

Ropa Laboral y Epis

Sumitexa	974 36 56 81
----------	--------------

Seguros

Mª Ángeles Bandrés	974 36 37 88
Delegación Mapfre	
Catalana Occidente	

Tabacaleras

Estanco Martín nº 1 Canfranc	
------------------------------	--

Taller Automóvil / Motos

Talleres Ramón Cajal	974 36 27 64
Esteban Bandrés	974 36 01 91

Taxi

Alfonso C. Vilar Lara	659 64 43 32
Taxi Miguel (Canfranc)	639 39 27 39

Textil - Hogar - Descanso

Jacama Hogar-Descanso	974 36 18 28
Textura	974 36 23 46

Tintorerías y Lavanderías

Tintorería Betés	974 36 08 88
------------------	--------------

Transportes

Autocares Esteban	974 36 10 04
Autocares Escartín	974 36 05 08

Truficultura

La Trufa de San Babil	974 37 70 07
-----------------------	--------------

Tatuajes

13 de Picas	974 99 51 20
-------------	--------------

Videojuegos

Squps	974 35 67 10
-------	--------------

Zapaterías

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
Calzados Lázaro	974 36 39 13

HOSTELERÍA

Albergues

Pepito Grillo (Canfranc)	974 37 31 23
Albergue Jaca (Ecolapios)	974 36 05 36
Albergue A'Noguera (Castiello)	635 01 11 67

Hoteles

Altur-5	974 35 54 51
Hostelería Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)	974 36 19 75
Skipass Café Hostal	974 363 954

Hotel-Restaurante

Hotel MUR	974 36 01 00
Hotel A Boira	974 36 35 28
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
Aparthotel & Spa Jacetania	974 36 54 20

Turismo Rural

Casa Sarasa (Berdún)	974 37 16 05
Barosse Turismo Rural (Barós)	974 36 05 82
Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós)	974 35 66 85
Posada Las Tiesas Altas	974 34 80 87
Barosol Spa y Montaña	692 97 47 20

Restaurantes - Bar

Bar Restaurante Ara Canfranc	974 37 36 60
La Cocina Aragonesa	974 36 10 50
Bordonbar	620 87 96 62
La Casa de la Montaña	974 36 36 13
Taparía La Lola	974 36 21 30
Bar Ona	677 05 64 90
Pan y Café	974 36 46 64
La Terapia	649 08 88 74
Bar Frankfurter	974 35 58 55
A Pizqueta	665 55 55 54
Chimichurri	974 03 38 38
Cafetería Pradas	974 36 36 28
Cafetería Astún	974 36 26 75
L'Artica	974 36 21 81
La Tasca de Ana	974 36 36 21
19 Tapas 500 Vinos	974 36 03 19

Ladepili	669 79 43 21
Las Tres Ranas	974 36 06 60
Café Bar El Candil (Candanchú)	974 36 35 90
Cafetería Bidasoa	974 36 08 08
Bar Gorbea	974 36 00 41
Bodegas Langa	974 36 04 94
Aledaños	974 36 31 23
El Rincón de la Catedral	974 36 35 18
Bar Oza	974 36 18 95
Bar Pirineo	974 36 49 70
Bar Marboré	974 11 57 32
Bar Pirulo	974 36 19 94
Churrería Casa Luis	974 36 20 20
Bar La Chimenea (Candanchú)	974 37 21 36
Bar La Campanilla	974 36 14 48
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 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 Liliun	974 35 53 56
Restaurante Mesón Serrablo	974 36 24 18
Cervecería Baviera	974 36 10 31
Pizzería La Fontana	974 35 55 02
Restaurante El Portón	974 35 58 54
Pizzería Polifemo	974 36 43 76
La Abuela Asador Sidrería	974 36 02 95
Albergue Villanovilla (Villanovilla)	974 34 81 83
Rest. Monte-Lierde (Villanúa)	974 37 82 56
Rest. Pizzería Rocanavada (Villanúa)	974 99 50 05
Bar Pajares (Sigüés)	948 88 71 04
Bar Subordan (Hecho)	974 37 50 65
Pizzería L'Angelot	974 36 41 99
Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Casa Pio (Castiello)	974 35 00 27
Cafetería-Restaurante Estanés (Candanchú)	974 37 33 50
Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Kebabish Döner Kebab Pizza	974 11 53 05
Gastrobar Las Peques	974 71 00 55
Bar Casino Unión Jaquesa	665 95 99 41
Cafetería Yeti	974 37 43 55
Goldenwurst	638 35 26 19
Oliva Restaurante & Gin	606 72 32 64
Bar Restaurante Casa Flores	974 37 21 52
La Posada de Kika	974 37 32 88
La Ribera	634 86 69 56

Pubs

Amnesia	
Pub Cachito	
Bar Alfin	
Pub La Gruta	
El Corral Rock & Roll Bar	
Zebra 21	
Dublin Road	
Sansanet	
Onix	
El Refugio	

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.

José Juan Prado, presidente de FECOS

“El futuro de las asociaciones pasa por la implicación de todos”

José Juan Prado es, desde febrero de 2015, el presidente de la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de Huesca, FECOS, de la que previamente fue su vicepresidente. Comerciante jaqués por tradición familiar, Prado fue presidente de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA), donde también ocupó la vicepresidencia con anterioridad.

El próximo mes de febrero tendrá lugar la asamblea electoral de la federación empresarial en la que se abordará la renovación de cargos, pero él lo tiene claro: “He estado dos años al frente y en febrero se acaba el ciclo, es el final de mi presidencia. Es bueno cambiar, dar paso a gente nueva; estos puestos no deben ser para toda la vida, han de ser mucho más ágiles y móviles por la ilusión que generan los nuevos retos; cuando se está mucho tiempo en un puesto, los retos se encasquillan”.

En la actualidad FECOS agrupa a 1.300 empresas y 17 asociaciones comarcales y gremiales, lo que supone representar una buena parte del tejido empresarial de la provincia de Huesca. Entre sus principales objetivos, “representar y defender al pequeño comercio de las grandes superficies, porque sin comercio local, sin servicios de proximidad, los pueblos desaparecen”.

Prado tiene claro que en un territorio como Huesca es fundamental el comercio local: “Ayuda a mantener las pequeñas ciudades y pueblos; si cada vez hay menos servicios, la población irá cada vez a menos. Una zona o localidad sin comercios es una zona sin gente; todos tenemos que ser conscientes de la importancia que tiene el pequeño comercio en el desarrollo”. El presidente de FECOS explica que en la defensa del pequeño comercio “entendemos que no todo vale, que los políticos tienen que tomar determinaciones para apoyarnos”.

En esa defensa del pequeño comercio, FECOS también realiza otra importante labor: “Hoy en día las asociaciones locales tienen una función más de promoción y desde FECOS colaboramos en materia de formación; cuanto mayor y mejor sea la formación de nuestros empresarios y trabajadores, tendremos un punto de apoyo más fuerte”. Pero Prado advierte que los primeros “que tenemos que concienciarnos de que tenemos que ser fuertes somos nosotros mismos, la concienciación tiene que salir desde dentro”.

Para ese fin, FECOS cuenta con un Aula Formativa en Huesca, “pero para llegar a todo el territorio necesitaría trasladarse”. Por ello, “ofrecemos talleres por toda la provincia, para despertar el interés, y a partir de ahí, impartimos charlas y talleres para cualquier comarca o ayuntamiento que lo solicite”.



Prado es tajante cuando subraya la importancia de seguir una misma línea: “somos un círculo que se alimenta unos de otros, y tenemos que estar contra los grandes que son los que no nos van a dar nada”. Por ello, José Juan Prado estima que el futuro de las asociaciones de empresarios pasa por “su sostenibilidad, su puesta en valor y la implicación de todos y cada uno de sus miembros. Yo pediría que la gente se implicara más en las asociaciones”.

El ex presidente de ACOMSEJA considera que las asociaciones “no pueden ser solo instrumentos de promoción, no pueden estar pendientes únicamente si hay o no hay ayudas, tienen que ejercer un trabajo de fondo, defender los intereses generales de sus miembros frente a la administración y no frente a otros comerciantes, y eso no siempre lo tenemos claro”. Además advierte “que tenemos que ser conscientes de que no podemos dejar las asociaciones únicamente en manos de los gerentes, hay que trabajar todos codo con codo, hasta el último miembro”. En su opinión, las asociaciones deben ser “instrumentos vivos y activos”. “Debemos de cambiar el chip, tenemos que preguntarnos qué puedo hacer yo por todos, en lugar de qué pueden hacer ellos por mí”, apunta.

El presidente de la federación empresarial reconoce que ACOMSEJA siempre ha estado “bien vista” por FECOS: “A pesar de ser una agrupación relativamente joven, con apenas 10 años de vida, siempre ha tenido un funcionamiento ejemplar en cuanto a presupuestos y cuentas, es una asociación con capacidad de aunar empresas y eso es importante”. Pero matiza que para FECOS “cualquier asociación es importante, y ACOMSEJA, aunque yo siempre me la miro con algo más de cariño por mi relación con ella, es una asociación más dentro de Huesca; el valor de la Federación reside en la unidad, en intentar que todos estén dentro y, así, poder luchar todos en un mismo sentido”.

El presidente de FECOS también reconoce que si algo ha evolucionado en los últimos años en Jaca es el comercio local, y a pesar de ello, “seguimos teniendo como principales enemigos a las grandes superficies y venta por Internet”. Las principales armas que Prado contempla para competir contra esos enemigos son, “continuar ofreciendo productos de calidad y diferenciados, de proximidad, kilómetro 0 y “Made in Spain”. Tenemos que ser capaces de dar una vuelta a los productos y ofrecer lo que no tienen las grandes superficies ni la venta en Internet”.



Nuevo Scenic 2017

TALLERES
RAMONCAJAL
Servicio & Experiencia

El mejor servicio relacionado con la venta, reparación y mantenimiento de todo tipo de vehículos, tanto particulares como flotas industriales.

Kadjar



AGENCIA OFICIAL
Jacetania
Alto Gállego



Rapitán, 29 • JACA (HUESCA)

T 974 362 764 F 974 356 419

info@tallerescajal.com
www.tallerescajal.com



Mercedes-Benz

