

JACETANIA

Nº 17 • Verano - 2017

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

Verano prometedor

Festival Folklórico, rejuvenecer a los 50

Un été pour s'évader vers la Jacetanie

Nuestra gastronomía está de moda

Comercios con historia: La Suiza

INFORME: Internet ¿Amigo o enemigo?

Documento publicitario. Fecha de emisión: Agosto 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.

B Sabadell

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

PROpulsar:

Ponemos a tu disposición una póliza de crédito con ventajas exclusivas.

Una manera de propulsar tus iniciativas es ofrecerte una póliza de crédito profesional con ventajas exclusivas, para mantener tu tesorería personal equilibrada a lo largo de todo el año y pagar los intereses solo cuando la utilizas.

Si eres miembro de **(ACOMSEJA) As. de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania** y buscas promover tu trabajo, proteger tus intereses o tus valores profesionales, con **Banco Sabadell** puedes. Te beneficiarás de las soluciones financieras de un banco que trabaja en PRO de los profesionales.

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

bancosabadell.com

Puede hacer extensiva esta oferta a sus empleados y familiares de primer grado.



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

Plan renovación de existencias

Bicis
carretera y montaña
Ropa **Zapatillas**
Complementos...



deportes goyo



Av. Juan XXIII, 17 · 22700 Jaca · Tel./Fax. 974 360 413
Facebook/deporteshoyociclismoesquidefondo
www.deporteshoyo.com

Editorial

Buenos propósitos

Ya está aquí el verano, que llega cargado de cauto optimismo por lo que dicen los distintos indicadores. Llega una de las temporadas que nos genera más trabajo y es un buen momento para cargarnos de buenos propósitos.

Vivimos un momento de cambio. El consumidor ha cambiado de actitud tras la crisis, que todavía lleva pegada en los talones y en la conciencia. No estamos en 1960, ni en 2005. Hoy no es suficiente con tener una tienda o un restaurante bonito y esperar a que se llene. El mundo globalizado ha impuesto una guerra de precios en la que los pequeños no podemos competir con las mismas armas. El comercio de proximidad corre el riesgo de llegar tarde al futuro.

Las grandes superficies y la venta on line nos hacen luchar con molinos que parecen gigantes y no servirá de nada romper una lanza contra sus aspas, maldecir y lamentarnos. Es el momento de reivindicar y buscar la calidad, la profesionalidad, la especialización, el trato al cliente, la adaptación a las nuevas tecnologías y a las nuevas pautas de consumo. Desde Acomseja hemos iniciado el desarrollo de una app que permita a nuestros visitantes ver en su móvil el menú, el souvenir o el producto destacado de la tienda o el restaurante que tiene enfrente. También la agenda de espectáculos y los horarios de nuestros museos. No será la panacea, pero nos sirve de ejemplo para plantear el tipo de reto que tenemos por delante y los proyectos que pueden ayudarnos en esta lucha desigual.

También es el momento de que los comerciantes, los restauradores y los empresarios en general dejemos de disculparnos por nuestros precios. Debemos hacer pedagogía con nuestra clientela y advertirle: allí donde usted ve una ganga es muy probable que detrás exista trabajo infantil, explotación laboral o desarrollo no sostenible a largo plazo. Nuestros precios son los que pueden y deben ser. Hoy en día nadie sube el precio si no es indispensable para cubrir gastos y ganar un sueldo digno. Hay quien no tiene más remedio que buscar el mejor precio. Pero si usted, consumidor, tiene cierto margen de maniobra, ayúdenos en esta batalla por el futuro. Porque son gigantes. No son molinos.

¿O era al revés?

Visitante: bienvenido a esta maravillosa tierra. Pase y disfrute. Si lee este periódico, verá que estamos comprometidos en hacer que su estancia sea una experiencia maravillosa

Loreto García Abós
Presidenta de Acomseja



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Ecoparque El Juncaral (Villanúa).
Ainhoa Camino

REDACCIÓN:
Ainhoa Camino y Sergio Sánchez
(Pirineum Comunicación)
ssanchez@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Impresa Norte, SLU - Grupo
Heraldo

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: HU 28-2016

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

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

**GOBIERNO
DE ARAGON**
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

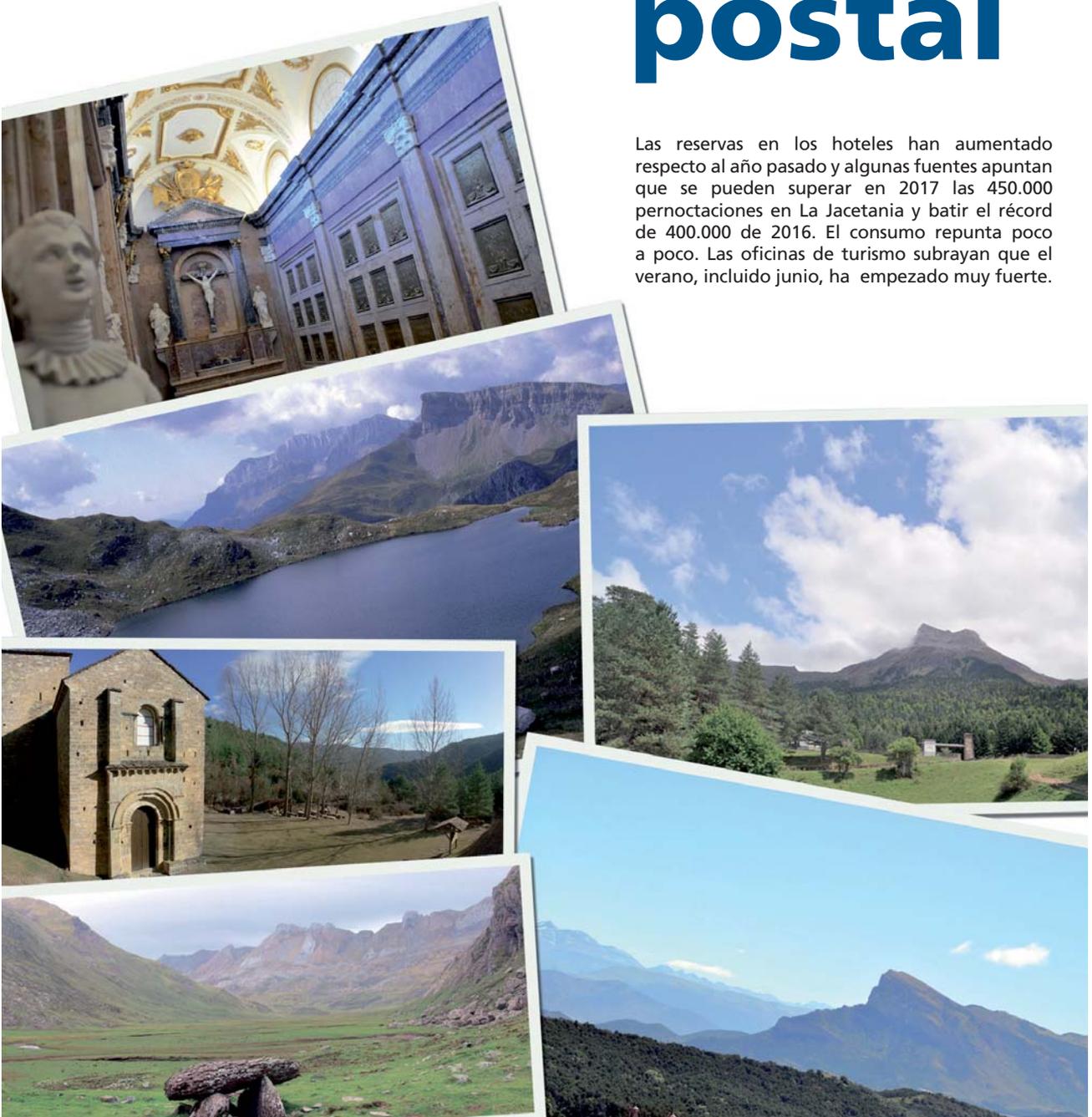
www.acomseja.com

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.

Un verano de postal

Las reservas en los hoteles han aumentado respecto al año pasado y algunas fuentes apuntan que se pueden superar en 2017 las 450.000 pernoctaciones en La Jacetania y batir el récord de 400.000 de 2016. El consumo repunta poco a poco. Las oficinas de turismo subrayan que el verano, incluido junio, ha empezado muy fuerte.



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 paro ha bajado en la comarca a niveles de hace una década y nuestros estudiantes encuentran trabajo para ayudar en la economía familiar. El turismo francés y el extranjero en general continúa en aumento... Por si todos estos datos no fueran suficientes, la oferta cultural y de ocio de Jaca y La Jacetania llega con más fuerza que nunca. Este verano promete.

Este verano tocan festivales folklóricos, con lo que eso supone. Durante esos días bajarán las ventas en los comercios, como es tradición, pero la hostelería vivirá uno de los momentos culminantes del año. Los 50.000 espectadores que se calcula se concentrarán, por ejemplo, en el desfile de clausura hablan por sí solos.

A ellos se sumará un renovado Festival Internacional en el Camino de Santiago, que ha tenido un aumento considerable de su presupuesto y una ampliación de su propuesta cultural. A los conciertos de música antigua, el mercado medieval y el teatro de calle, se suman este año exposiciones, ciclo de cine, desfiles de indumentaria medieval y un largo etcétera. Su director, Luis Calvo, una vez liberado de sus responsabilidades en Pirineos Sur, ha echado toda la carne en el asador.

Pero no hay porque irse al mes de agosto. Los cursos de Pirineos Classic y Jazzetania han puesto en julio el cartel de completo en los alojamientos de Canfranc, que volverá a concentrar a miles de personas con la Recreación de la Inauguración de la Estación Internacional el próximo 18 de julio. Las consultas en la oficina de turismo de Canfranc en mayo y junio de 2017 han aumentado en un 35% respecto a 2016 (un total de 8.358 en estos dos meses). Las noches en Canfranc se visten ahora con el espectáculo de luz y música que se ofrece en la estación, un verdadero deleite para la vista.



En capítulo de festivales, el PIR parece volver a mostrar la capacidad de convocatoria que tuvo hace unos años y ha vivido a primeros de julio una de sus más comentadas ediciones. Y nuestras estaciones de esquí, abiertas de nuevo en verano, vuelven a ser noticia por la afluencia que generan y no por los problemas derivados de su gestión.

Por su parte, Villanúa continua con la ampliación de su oferta de ocio en el Ecomarque El Juncaral, donde hace escasamente un mes inauguraba el lago donde oferta paddlesurf y otras actividades (ver foto en portada). Junto a la explotación propia de la Cueva de las Güixas y a una apretadísima agenda cultural, de la que ya celebró hace escasos días el Jacetania Circus con gran éxito de público, suma desde el mes de abril su Gastroespacio (ver artículo en pag. 20), una apuesta segura que ya ha demostrado su capacidad de convocatoria.

Todo parecen ser buenas noticias. A las visitas teatralizadas de la Ciudadela de Jaca, que tanto éxito tienen (el monumento lleva dos años con un incremento anual de visitas que supera el 20%), sus protagonistas sumarán este verano las que realizarán durante todo el mes de agosto en el



Sobre estas líneas, caballos en el río Aragón. Abajo, colas en la Ciudadela de Jaca.



GABINETE OPTOMÉTRICO

REVISIONES VISUALES/OPTOMÉTRICAS

ADAPTACIÓN DE LENTES DE CONTACTO

TENSIÓN OCULAR

RETINOGRAFÍAS - OCT

TELEMEDICINA CON INFORME OFTALMOLÓGICO

TOPOGRAFÍA CORNEAL

ASESORAMIENTO ÓPTICO Y ESTÉTICO

LENSES PROGRESIVAS PERSONALIZADAS

FILTROS TERAPÉUTICOS - LENTES CHROMAGEN

GABINETE AUDIOPROTÉSICO

ADAPTACIÓN DE AUDÍFONOS



Natural Optics

UBIETO

Serrablo, 41 - 22600 SABIÑÁNIGO - Tel. 974 482 577

Regimiento Galicia, 5 - 22700 JACA - Tel. 974 356 835

ubiето@naturaloptics.com



Ecoparque El Juncaral de Villanúa. Abajo, frescos de la iglesia de Santa María de Iguácel.

monasterio de San Juan de la Peña. La Hermandad de Caballeros de San Juan de la Peña y el Gobierno de Aragón suscribieron recientemente un convenio para tal fin. El monasterio incluye desde la pasada primavera la visita al Panteón de los Reyes, que había permanecido cerrado durante años. Las visitas guiadas al conjunto patrimonial de la ciudad de Jaca viven también el mejor inicio de verano posible.

El aeródromo de Santa Cilia, por su parte, está viviendo una segunda juventud, algo que también sucede en el espacio de Oza, en el valle de Hecho, con la buena marcha veraniega del parque de tirolinas y la reciente reapertura del camping, una gran noticia para el valle. Oza en particular y la comarca en general están viviendo un agosto anticipado con el rodaje de la película *Les Frères Sisters*, del realizador francés Jacques Audiard, que ha transformado la cabecera del Aragón Subordán en un plató de cine del oeste. Diligencias, caballos, indios y vaqueros han tomado Oza, y la presencia de todo el equipo de rodaje se nota en restaurantes, comercios y hoteles de toda la comarca. Por allí pululan actores de la talla de John C. Reilly, Jake Gyllenhaal o Joaquin Phoenix en un rodaje que se prolongará en la provincia de Huesca hasta finales de agosto. Los jacetanos no solo participan como extras, sino que han respondido a la llamada de la productora para trabajos relacionados con la seguridad y la intendencia. Estamos seguros de que la película dejará huella y la selva de Oza tendrá un aliciente más que sumar a su natural reclamo.

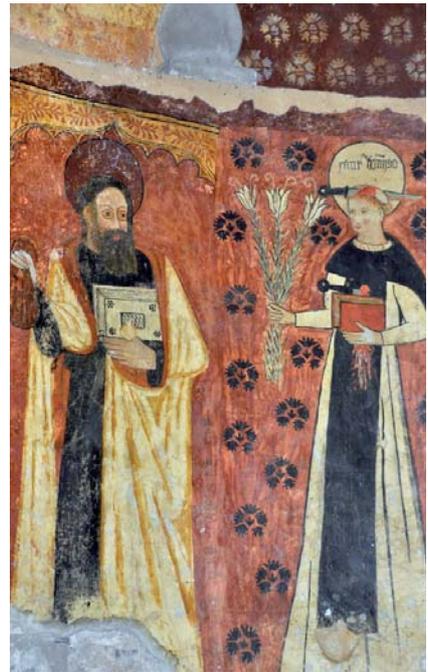
La estancia del Santo Grial en Bailo, que se celebra a primeros de septiembre ha sido declarada Fiesta de Interés Turístico Regional. Además, la iglesia de Santa María de Iguácel volverá a abrirse este verano durante los meses de julio y agosto después de los problemas de seguridad del año pasado. Por otro lado, la Universidad de Verano celebra sus 90 años de historia con un programa renovado y ambicioso.

Entre aspectos más concretos destaca la iniciativa de Correos para realizar en el tramo aragonés del Camino francés a Santiago el tan demandado transporte de mochilas, ya tradicional en otros territorios. Aunque de forma modesta, en primavera se ha notado un incremento de peregrinos entre Somport y Ruesta.

Y todavía no hemos vivido ningún incendio de importancia. Toquemos madera.

Hay quien dice que no se puede pedir más. Que el riesgo está en que el éxito nos desborde. Que los problemas de aparcamiento se agraven y que el turismo no llegue de forma escalonada y se concentre en los 20 días habituales de agosto. El reto, como advierte la presidenta de Acomseja en la entrevista de contraportada es que nuestros centros de ocio, nuestros comercios, hoteles y restaurantes mantengan la humildad y la profesionalidad. Que la amabilidad y la búsqueda del bienestar de nuestros visitantes sea nuestro principal objetivo.

Las cartas están echadas. Ahora habrá que jugarlas.





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

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



Comprometidos con nuestra tierra



latrobadaberdun@yahoo.es
Restaurante La Trobada • Embutidos de Berdún
www.embutidosdeberdun.es
Ctra. N-240, Km 311 • 22770 - Berdún (Huesca)

Agenda Verano 2017

Citas destacadas

JULIO

Festivales Pirineos Classic y Jazzetania
Música clásica y jazz.
Del 1 al 30 de julio. **Canfranc**
www.canfranc.es

Feria de Pintura y Dibujo
Días 15 y 16 de julio
C/Mayor y plaza del Ángel. **Jaca**

Jaca Monumental a través de la Música
Días 17 y 20 de julio
Camerata Escuela Municipal y Albae Voces. **Jaca**

Cuentos a la luz de la luna
Días 26 y 27 de julio
Jardines de la Universidad y Ciudadela. **Jaca**

Ultra Trail Collarada
Trail de 3 etapas
14, 15 y 16 de julio. **Villanúa**
www.2kvillanua.com

IV Recreación de la Inauguración de la Estación Internacional de Canfranc
Recreación histórica, baile de época y espectáculo de luz y sonido
18 de julio. **Canfranc**
www.canfranc.es



XVIII Feria del Libro de Jaca
Del 21 al 25 de julio. **Jaca**
Estandos, presentaciones, música, teatro...
www.jaca.es

IX Festival de Música Callejera
Del 27 al 30 de julio. **Villanúa**
www.turismovillanua.net



AGOSTO

49º Festival Folklórico de los Pirineos
Del 1 al 6 de agosto. **Jaca**
<http://www.festivaljaca.es/>



XXVI Festival Internacional en el Camino de Santiago
Del 4 al 30 de agosto de 2017
Jaca, Santa Cruz de la Serós, Berdún, Hecho, Siresa y Bailo
Conciertos, exposiciones, cine, desfile trajes medievales...
www.festivalcaminosantiago.com



Subida a Oroel
14 de agosto. **Jaca**

XIII Subida a la Fuente del Paco
19 de agosto. **Villanúa**.
www.turismovillanua.net

Festival Teatro de Calle
26 y 27 de agosto. **Bailo**
www.festivalcaminosantiago.com

Mercado Medieval de las Tres Culturas
Del 28 al 30 de agosto. **Jaca**
Artesanía, gastronomía, pasacalles
www.festivalcaminosantiago.com

Día del Traje Anotano
Recreación de escenas, desfile, música
Domingo, 27 de agosto. **Ansó**

SEPTIEMBRE

V Jornadas del Santo Grial
Recreación histórica
2 y 3 de septiembre. **Bailo**



Canfranc-Canfranc
Ultra Trail, maratón y kilómetro vertical
Del 8 al 10 de septiembre. **Canfranc**
www.canfrancanfranc.com

Pirineos Mágicos
22 y 23 de septiembre.
Pista de Hielo y Palacio de Congresos. **Jaca**

XIX Media Maratón de Castiello
24 de septiembre. **Castiello de Jaca**

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
 Av. Primer Viernes de Mayo, 14 • Jaca • T. 974 363 153
 Serrablo, 84 • Sabiñánigo • T. 974 480 093

49º Festival Folklórico de los Pirineos

Rejuvenecer



El Festival Folklórico de los Pirineos está a punto de cumplir sus bodas de oro. El próximo mes de agosto celebrará su 49ª edición y lo hará con un programa que busca llegar a más público y sacar toda la riqueza del festival, y las culturas del mundo, a la calle. Para ello, hay nuevas actividades, más propuestas de calle y un programa previo con el que poner en valor los grupos locales.

El próximo 2 de agosto comienza la 49 edición del Festival Folklórico de los Pirineos de Jaca. Hasta el día 6 de agosto, 21 agrupaciones de los cinco continentes invadirán la capital jacetana para traer una amplia representación de las culturas del mundo al Pirineo. Serán cinco días para conocer las tradiciones de una quincena de países y ahondar en las propias, a través de un amplio programa que, al borde de sus 50 años de vida, se ha propuesto rejuvenecer. A lo largo de la semana, habrá más de un centenar de actuaciones, actividades para todos los públicos y mucha animación de calle, porque el objetivo es "llegar a nuevos públicos y vivir el festival, más que nunca, en la calle", señala Olvido Moratinos, concejal delegada del festival.

Para ello, el certamen, nacido en 1963, contará este año con un presupuesto de 215.000 euros, 50.000 menos que en su última edición de 2015 y grupos llegados desde Albania, Alemania, Bielorrusia, Bolivia, India, Francia, Guinea Bissau, Irán, México, Nicaragua, Suiza, Tahití, Ucrania, Uganda y Uruguay, más Ferrol y Murcia, y los grupos locales Uruel, Alto Aragón y Banda Santa Orosia, de Jaca, y Grupo Folclórico Santiago, de Sabiñánigo.



Todos ellos, con sus bailes y músicas trasladarán a los jaqueses y visitantes la riqueza cultural de los cinco continentes. Pero este año además, tendrán una nueva ventana con la que llegar al público. Los encuentros que se celebrarán en el Salón Rosa del Casino de Jaca y en los que los grupos extranjeros, a través de charlas, podrán dar a conocer sus costumbres y tradiciones. "Es otra manera de acercar las culturas participantes al público", apunta la concejal.

Las tertulias no serán la única novedad. Antes de que comience el festival, el 2 de agosto con la Gala de presentación, habrá un programa de actuaciones previas que servirá para calentar los motores del certamen y "para poner en valor los grupos locales", señala Moratinos. Así, el día 30 de julio, habrá un concierto de la Banda de Música Santa Orosia. El 31, será el turno del Grupo de Jotas Uruel y los grupos folclóricos Alto Aragón y Santiago. Además, el Joven Ballet del Pirineo actuará en la gala de presentación del 2 de agosto.

El público infantil y juvenil también será objetivo de la "operación de rejuvenecimiento" del

Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA

Sueñas... Loterías José Luis

OBISPO, 1 JACA T 974 363 705

22700

MENSAJERÍA Y PUBLICIDAD

TIPSAs

PASAJE VALLE DE ASTÓN, 6
22700 JACA (HUESCA)
974 356 405

DISEÑO GRÁFICO
IMPRESIÓN
MERCHANDISING

VINILOS
REGALOS ORIGINALES
MENSAJERÍA NACIONAL

al borde de los 50



Las imágenes pertenecen a las ediciones de 2013 y 2015, y a grupos que estarán presentes en la 49 edición, a celebrar este verano.

festival. Para ampliar las propuestas dirigidas a los más jóvenes se va a organizar un concurso de vídeo sobre el festival y una serie de talleres, "pensados para los más pequeños". Estas propuestas se unirán a las ya existentes, como las sesiones de "baila con nosotros" en las que los grupos participantes enseñan al público a ejecutar sus danzas tradicionales.

Más calle

Otro de los objetivos del Festival Folklórico será "vivir el certamen en la calle", comenta la concejal delegada. Para ello habrá 9 escenarios repartidos por distintos puntos de la ciudad, que acogerán 45 actuaciones, a las que habrá que sumar los 79 actos que tendrán lugar en la calle. "Queremos unir las distintas culturas a través de la música y el baile, en las plazas y calles de Jaca", apunta Moratinos refiriéndose a los populares pasacalles que animan en horario de mañana y tarde el Casco Antiguo de la ciudad. Además, habrá otros 22 espectáculos, que tendrán su propio nombre, "para que tengan mayor entidad". Y los desfiles de inicio y fin de Festival que, en anteriores ediciones, han llegado a congregarse, especialmente el de clausura, más de 50.000 personas.

La idea es que el Festival sea una gran fiesta desde las 11.00 hasta las 02.00 horas, y en ese objetivo la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios



JACETANIA 2000
INMOBILIARIA

Le damos alas a tus sueños



Zocotín, nº 13, bajos • Jaca
974 356 701 - 655 412 018
www.jacetania 2000.com



de La Jacetania (ACOMSEJA) también tiene su papel. Por un lado, habrá dos jornadas, los días 3 y 5 de agosto, en los que dos restaurantes de Jaca ofrecerán menús a base de los productos autóctonos que traerán los grupos de Francia y Suiza. “Es una actividad abierta a todo el público, con la que se busca acercar la gastronomía de esos países y de las regiones que representan los grupos en concreto, a los jaqueses y visitantes. Las propuestas tendrán precio de menú”, apunta el gerente de ACOMSEJA, Manolo Lasala.

La otra actividad en la que colaborará la asociación de empresarios será la “Festi-tapa”. El objetivo es “contribuir en la animación de la ciudad, en los horarios del vermut y del tapeo de tarde”, señala Lasala. Para ello, Jaca se dividirá en cinco zonas y en la franja horaria señalada los pasacalles recorrerán los emplazamientos seleccionados, mientras los bares y restaurantes de esas ubicaciones ofrecerán la Festi-tapa, al precio unificado de 3 euros. “Cada establecimiento ofrecerá su tapa, para que el público tenga variedad y pueda realizar una ruta junto a los grupos. En el precio se incluye tapa y una consumición”, explica el gerente.

Las zonas en las que se podrá degustar la Festi-tapa serán las plazas del Marqués de Lacadena, Catedral, San Pedro, Cortes de Aragón y Jesús Dumall, “para poder llegar también al público de fuera del casco y contribuir a que el festival y su ambiente se vivan en toda la ciudad”. La actividad se realizará el jueves, viernes y sábado, del 3 al 5 de agosto, en horario de mediodía, entre las 12.00 y las 14.00 horas, y de tarde, entre las 19.00 y 20.00 horas, aproximadamente. Así, la gastronomía y los servicios locales también estarán presentes en la fiesta de las culturas que desde hace casi 50 años es el Festival Folklórico de los Pirineos de Jaca.



25 aniversario



Restaurante

Cocina Montañesa

La Cadiera

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

C'est été paraît être programmé pour que vous puissiez profiter de la ville de Jaca et de sa contrée. Les températures seront identiques à celles du Bearn et ici, il faut le souligner, nous avons une excitante et rafraîchissante vie nocturne. En outre, comme tout le monde le sait, la musique et la danse n'ont jamais eu besoin de traduction.

Un été pour s'évader vers la Jacetania

En plus de la nature qui est toujours présente : rivières, vallées et villages... notre offre culturelle pour les mois de juillet et d'août semble avoir été dessinée par un programmeur français.

Pendant tout le mois de juillet, Canfranc et toute la vallée fêtent, en plus des festivals "PirineosClassic y Jazzetania" (concerts de musique classique et de qualité), la récréation historique de l'ouverture de la gare internationale de Canfranc.



les groupes venant des cinq continents avec une grande représentation française et des pays francophones:

Guinea bissau, Tahiti, le groupe français "NICE LA BELLE", les Suisses "Les Zachéos"... parmi beaucoup d'autres nous émerveilleront avec leurs danses et chants typiques du 1 au 6 août 2017 à Jaca. Pour plus d'informations sur le programme : www.festivaljaca.es

Cependant, le plat de résistance de tout l'été sera l'interprétation du parisien Pierre Hantaï dans le Festival Internacional du chemin de Saint Jacques qui se déroulera le 8 août 2017 dans l'église du Carmen de Jaca. Depuis plus d'un quart de siècle, la Diputación de Huesca rend hommage au chemin français par l'Aragon, celui qui vient de Lescar et Oloron, tout cela accompagné d'un festival de musique de grande qualité. Restez à l'écoute!

Quand aurez vous la chance d'écouter l'un des meilleurs musiciens de clavecin du monde gratuitement? Jaca a le privilège de pouvoir vous l'offrir. Les



Alfonso XIII et Gaston Doumerge recommencent à se promener dans les rues de Canfranc tout en lançant de flambants discours en compagnie de centaines de personnes vêtues de l'époque et autour de milliers de spectateurs. Le soir, ne perdez pas le spectacle de son et de lumière sur la façade de la plus belle gare des Pyrénées. Deux jours auparavant, le 16 juillet, avec nos amis d'Urds, nous fêtons la reconnaissance des pierres (Mugas) transfrontalières au Sompport et à Urds.

Cette année, nous profiterons du Festival Folklorique des Pyrénées qu'Oloron fêta aussi pendant les années paires, dates que Jaca respecte au cas où Oloron le récupérerait. Cette année, de nouveau,

invitations s'obtiennent sur notre page web: www.festivalcaminosantiago.com. Le reste du programme y est affiché.

En plus de déguster nos Tapas et le bon vin espagnol, de profiter de l'ambiance de nos rues et ruelles et de la qualité de nos commerces, nous vous recommandons de visiter notre Musée Diocésain où se trouve l'une des meilleures collections d'art roman de toute l'Europe; ainsi que la Citadelle, ce monument historique qui fut construit par Felipe II au XVI siècle pour nous défendre des invasions françaises et la seule fois qu'elle est entrée en guerre, c'était avec les soldats de Napoléon à l'intérieur et les espagnols essayant de la récupérer.

Rappelez vous! Votre histoire est la nôtre. Nous sommes unis depuis toujours. Ce fut les Francs qui repeuplèrent le vieux Aragon et ce fut les Aragonais qui aidèrent à lever la ville d'Oloron au XI siècle. En ce qui nous concerne, nous voulons vous dire que nous sommes très fiers de nos voisins du Béarn et de partager une culture pyrénéenne millénaire. Venez profiter de "votre" pays. Nous ferons de même dans le futur, n'en doutez pas!! Nous ne savons pas vivre sans vous, même si vous déjeunez à midi. Personne n'est parfait!



Pour en savoir plus sur les animations de Jaca et des villages de sa contrée, visitez nos offices de tourisme et visitez nos webs:

www.jacetania.es
www.jaca.com
www.jaca.es
www.canfranc.es
www.villanuatourismo.net

*Traducción de Habib Benziane (Aula Hispánica). El artículo es un resumen de lo recogido en otras secciones del periódico. Por eso hemos evitado publicar su versión en castellano.

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

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

2.000 euros para celebrar la fidelidad en Navidad

La campaña de Navidad de ACOMSEJA repartió 2.000 euros como recompensa a la fidelidad de los consumidores y usuarios de los comercios y servicios de la Asociación. En la campaña se repartieron 73.200 números entre los 380 establecimientos integrados en ACOMSEJA y los ganadores fueron los correspondiente a los boletos 70.383, repartido por Carnes Rabal, y 36.071, entregado en el Hotel Jaqués.

El sorteo se realizó, como es habitual, en el vestíbulo del Ayuntamiento, fue retransmitido en directo por Radio Jaca y fue seguido por numeroso público, que quería comprobar in situ si sus boletos resultaban premiados. Los dos afortunados recibieron 1.000 euros cada uno, para gastarlos en los establecimientos de la asociación. Según las bases de la campaña, el gasto debía efectuarse, como mínimo, en 5 comercios, invirtiendo entre 50 y 200 euros en cada uno.

La trufa jacetana continua convenciendo

Las terceras Jornadas de la Trufa, "Jacetania es trufa", celebradas el pasado mes de febrero, demostraron que el hongo producido en nuestra comarca cada vez tiene una mayor demanda y aceptación, tanto por parte del sector profesional como de los particulares, tal y como persigue este evento, organizado por ACOMSEJA, con la colaboración del Ayuntamiento de Jaca, la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca, Diputación Provincial, Comarca de La Jacetania y Aceites Alía-Milvus. La programación volvió a tener una alta respuesta y contribuyó a dar a conocer aspectos prácticos y técnicos de un hongo que destaca por su intenso sabor y amplias posibilidades.



Foto: Pirineo Aragonés

Como en anteriores ediciones, una de las acciones principales fueron las propuestas de tapas, menús y postres que se pudieron degustar en los bares, restaurantes, pubs y pastelerías de ACOMSEJA durante la celebración de las jornadas, del 3 al 19 de febrero. En esta ocasión participaron 17 establecimientos, 16 de Jaca y uno de Berdún, que hicieron que el lema "Jacetania es Trufa" fuera una realidad, ya que tanto vecinos como visitantes pudieron catar todo el sabor la trufa jacetana.

Con el objetivo de seguir poniendo en valor este producto autóctono, tanto entre profesionales como entre particulares, se celebró una jornada técnica que incluyó una charla sobre "Estrategias para incrementar la conservación de la trufa y mejorar su aprovechamiento", en la que los asistentes pudieron conocer la mejor manera de manipular el hongo para poder extraerle todo su potencial. También participaron el productor local Paco Coduras, de Trufas San Babil, Miguel Sanguino, emprendedor jacetano y productor de los aceites de alta calidad "Alía-Milvus".

La jornada se completó con una sesión de Show-cooking, en la que participaron más de 50 personas, entre profesionales de la hostelería, productores y público en general, y que mostró las amplias posibilidades que ofrece la trufa en los fogones y platos. La sesión de Show-cooking corrió a cargo de tres cocineros locales, Pepe Pérez, de La Cocina Aragonesa, Joaquín Moreno, del Biarritz, y Josán Piedrafita, del Lilium, que elaboraron tres deliciosos platos. ACOMSEJA busca que el conocimiento acerca de la trufa de lo más completo posible. Por ello, volvieron a organizarse salidas al monte para recolectar trufa, tanto para profesionales como para particulares. En el caso de los primeros, la invitación se amplió a las asociaciones micológicas de Francia, ya que "el mercado vecino está muy habituado a emplear trufa en la cocina y queremos que conozcan nuestro producto y comiencen a consumirlo", señalan desde la asociación de empresarios. A la cita acudieron los colectivos de Pau, Olorón y Tarbes, y miembros de la Asociación La Usenera de Jaca. Todos ellos conocieron el manejo y los cuidados que requiere la trufa desde el mismo momento de su recolección.

Más de 80 establecimientos en el remate final de invierno

La campaña con la que ACOMSEJA cierra las ventas de invierno, el "Remate final de invierno", reunió en su última edición a más de 80 establecimientos comerciales de Jaca. Durante el fin de semana 11 y 12 de marzo, los comercios de la asociación ofrecieron descuentos y promociones especiales en sus stocks de invierno, con el objetivo de liquidar el mayor volumen de mercancías invernales posibles antes de iniciar la campaña de primavera-verano.



ACOMSEJA se mostró satisfecha de los resultados obtenidos, si bien el número de establecimientos que sacaron sus puestos a la calle fue inferior al de otras iniciativas similares, como la Fiesta del Comercio en la Calle, que se celebra en verano. La necesidad de contar con personal suficiente para atender el puesto y el comercio al mismo tiempo, y, sobre todo, la incertidumbre meteorológica son los principales factores que se apuntan desde la agrupación para explicar esa menor participación en la calle. A pesar de ello, las ventas estuvieron muy animadas, especialmente a lo largo de la jornada del sábado, cuando se registró un mayor volumen de transacciones, tanto en los puestos a pie de calle como en el interior de los establecimientos, que también ofertaron atractivos descuentos y promociones.

La atracción de la Ciudadela

La cuarta edición del concurso fotográfico "Ciudadela de Jaca" volvió a contar con el apoyo y respaldo de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania. El certamen, a pesar de su juventud, volvió a ser un buen reclamo para promocionar uno de los principales monumentos de la localidad, pero también para el sector comercial y hostelero de la ciudad. El concurso repartió, en total, 800 euros en premios, a canjear en compras en los establecimientos y servicios pertenecientes a ACOMSEJA.

El funcionamiento del certamen fue como en anteriores ediciones. Del total de las fotos entregadas, un jurado seleccionado por el Consorcio del Castillo de San Pedro, organizador del concurso, eligió

Bar Restaurante Casa Pío *En el Camino de Santiago*
Cocina Altoaragonesa
menú y carta
BTR Restaurante
Consultar por Casa Rural La Englata
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



40 instantáneas, que se mostraron en la exposición que se articuló en la Ciudadela, entre el 9 de marzo y el 7 de abril. De ellos, el jurado eligió los tres mejores trabajos y el público votó por su fotografía favorita, otorgando el premio popular a la imagen con mayor número de votos. Cabe destacar, que para poder ver la exposición y participar en la elección popular, el público tenía que obtener una entrada para la Ciudadela o acogerse a la promoción que ofertaron los establecimientos de ACOMSEJA.

Finalmente, los ganadores fueron Raúl Arenas, con un primer premio dotado con 300 euros, Ángel García, que obtuvo el segundo puesto y un premio de 200 euros, y Francisco Francés, con los 100 euros del tercer premio. El público eligió la instantánea de Ana López, sobre estas líneas, con un total de 92 votos. Su premio fue una tarjeta dotada con 200 euros que, como en el caso de los otros tres premiados, debía emplearse para efectuar compras en los establecimientos de la asociación.

El encuentro de bandas crece

En su afán por apoyar la actividad cultural y deportiva de Jaca y la comarca, ACOMSEJA volvió a colaborar en el Encuentro de Bandas de Semana Santa de Jaca, que se realizó el pasado 18 de marzo. La actividad supone un importante revulsivo para la ciudad, contribuye a promocionar la Semana Santa de Jaca como fiesta de Interés Turístico de Aragón, a la vez que dinamiza los comercios y la hostelería, ya que en un fin de semana se reúne en Jaca un volumen importante de personas.

En esta ocasión, la convocatoria se lanzó a 37 bandas, dos más que el año pasado, de Aragón, Navarra y La Rioja, lo que supuso la llegada de unas 1.800 personas a la localidad jaquesa, entre participantes y acompañantes. Además, se logró que muchos de los asistentes se quedaran sábado y domingo, contribuyendo a incrementar el número de pernoctaciones en los establecimientos hoteleros de la ciudad.

Durante el encuentro se vivió un gran ambiente. Las bandas recorrieron Jaca, en itinerarios amplios respecto a anteriores ediciones, llevando los sonidos de la Semana Santa a todos los rincones de la ciudad y también los beneficios del encuentro, especialmente el gasto en bares y restaurantes. Además, la confraternización y compañerismo vivido entre las distintas bandas ayudó a que el Encuentro fuera una gran fiesta, cargada de solemnidad y respeto.

Los alumnos franceses regresan por primavera

Un total de 14 alumnos del liceo "4 de Septiembre de 1870", de Olorón, han estado esta primavera realizando prácticas en comercios, colegios, hoteles y servicios sociales de Jaca. La actividad, que comenzó hace cuatro años, está incluida en el programa europeo Erasmus Plus, cuenta con la participación de ACOMSEJA, y busca que los jóvenes estudiantes franceses conozcan de primera mano el funcionamiento del tejido empresarial y social de nuestra ciudad, a la vez que progresan en su aprendizaje del castellano, a través de los cursos impartidos por Aula Hispánica.



En la última convocatoria los alumnos han permanecido cuatro semanas, del 8 de mayo al 2 de junio, realizando prácticas en Prado, Karay, Supermercados Alto Aragón, Casa Marval, Alimentación Alfonso Moreno, Intersport Jorri, Hotel EL Acebo, la Escuela Infantil de Jaca, colegios públicos San Juan de la Peña y Monte Oroel, y Residencia de la Tercera Edad Vitalia.

Durante su estancia, los jóvenes han podido conocer las características de los establecimientos, pero también han tenido tiempo para impregnarse del potencial turístico de la comunidad aragonesa. Los estudiantes han practicado rafting en Riglos, BTT en las Bardenas y han conocido enclaves como San Juan de la Peña, el Castillo de Loarre y Zargoza, entre otros.

El balance de la actual campaña ha sido muy positivo, tanto para los alumnos como para los comerciantes y responsables de los servicios en los que han

realizado las prácticas. "Ellos aprenden un oficio, o se inician en él, y mejoran su castellano y a nosotros nos ayudan a impregnarnos también de sus costumbres, siendo muy importante para nosotros, ya que cada vez hay un mayor volumen de consumidores franceses en nuestra ciudad", comentan.

Fomentar el comercio jaqués en el Primer Viernes de Mayo

La fiesta del Primer Viernes de Mayo es un gran acontecimiento para Jaca y sus habitantes. Por ello, y como en anteriores celebraciones, ACOMSEJA ha aprovechado esta festividad para incentivar el consumo de los vecinos en el comercio local. Así, la asociación elaboró una campaña publicitaria para llamar a los jaqueses a realizar las compras para el almuerzo en los establecimientos de la ciudad. "En la campaña incluimos a todo tipo de comercios de comestibles, carnicerías, fruterías, pescaderías, panaderías, pequeños supermercados... Ya que se trata de una jornada en la que las compras se incrementan considerablemente y queremos que se hagan en los comercios locales, logrando cada año una mayor fidelización", señalan desde la asociación.

Mantener la tradición entre los jóvenes

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania continúa implicándose en las fiestas patronales de Jaca, en honor a Santa Orosia y San Pedro. En la actual edición, la agrupación ha convocado nuevamente la actividad "Master chef para mocetas y mocés", con la que buscan mantener la tradición entre los jóvenes jaqueses.



La propuesta se celebró el 27 de junio, Día de las Tradiciones, entre la plaza Ripa y Catedral, y consistió en mostrar a los vecinos más jóvenes cómo se elabora un plato de migas, "para que puedan hacerlo ellos mismo y se mantenga esta tradición", explican desde la asociación.

Pero el certamen Master chef no fue la única actividad organizada por ACOMSEJA. La agrupación, mostrando su apoyo a las jornadas festivas, volvió a invitar a todos los vecinos y visitantes de Jaca a un Vermut popular, que incluyó el reparto de jamón al espedo para todos los asistentes.

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

Lo que ya viene

Este verano ACOMSEJA invita a atrapar soles



Un verano más ACOMSEJA ha iniciado una campaña para dinamizar las compras en los comercios y establecimientos de la asociación y fidelizar clientes durante la campaña estival. La iniciativa se desarrolla bajo el lema "Este verano atrapa soles" y establece un único premio, a diferencia de anteriores campañas en que había dos, pero aunando la cantidad que anteriormente se repartía entre ambos premiados, por lo que el ganador percibirá un total de 2.000 euros para realizar compras en los establecimientos y servicios de ACOMSEJA.

La campaña comenzó el pasado 1 de julio y se desarrollará hasta el 30 de agosto. Durante este periodo, los clientes que realicen compras en los establecimientos de la asociación, o contraten servicios, recibirán boletos -cada establecimiento fija el modo de reparto de boletos entre los clientes- para participar en el sorteo que se realizará el día 31 de agosto, a las 12.45 horas, en el hall del Ayuntamiento. El sorteo será retransmitido en directo por Cope Jaca.

El ganador dispondrá de un mes, hasta el 30 de septiembre, para realizar las compras en los comercios y servicios de ACOMSEJA. Como mínimo deberá gastar los 2.000 euros en 8 establecimientos distintos, con un límite mínimo de 50 euros y un máximo de 200 por comercio.

El comercio saldrá a la calle el 26 de agosto

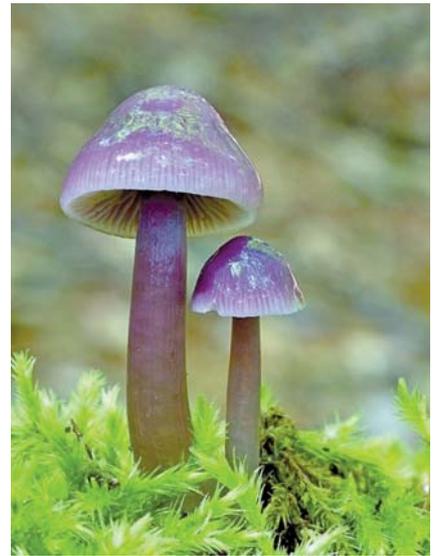
El sábado 26 de agosto es la fecha señalada en la que se celebrará una nueva edición de la Fiesta del Comercio en la Calle. Una exitosa jornada con la que ACOMSEJA busca dinamizar las compras en esta fase final del verano, con el objetivo de ayudar a los comerciantes a vender el stock de la campaña estival, justo antes de que ésta finalice.

La jornada se celebrará en las principales calles del Casco Antiguo, en horario de mañana y tarde, con interesantes descuentos y ofertas que el cliente y potencial consumidor podrá conocer y adquirir en plena calle, ya que los comerciantes instalarán sus propuestas en mostradores a pie de calle. Como en anteriores campañas, los establecimientos del casco podrán instalarse en su puerta y se reservará un área para los comercios ubicados en el exterior del casco, ya que como recuerdan desde ACOMSEJA, "queremos que participen cuantos más establecimientos mejor".

La asociación destaca que se trata de una jornada festiva para cerrar la campaña de verano, en la que, si la meteorología acompaña, se suele registrar numerosas compras, siendo, además, una actividad ya muy asentada tanto entre los comerciantes como entre el público. "Las ofertas y descuentos que se realizan son un gran reclamo para los potenciales clientes, que están esperando esta jornada para efectuar las últimas compras, y para los comerciantes es una buena oportunidad de sacar género que de otra manera se quedaría almacenada", indican. Así el próximo 26 de agosto, el Casco Antiguo de Jaca se volverá a transformar en un gran y atractivo centro comercial abierto a pie de calle y en contacto directo con el cliente.

Las setas regresan en otoño

Un otoño más la micología será uno de los reclamos de la oferta turística de nuestro territorio. En ese sentido cabe destacar las XVIII Jornadas Micológicas y la 7ª Feria de Setas que tendrán lugar en Jaca del 12 al 15 de octubre. Organizadas por el Ayuntamiento de la localidad, la Asociación La Usonera de Jaca y ACOMSEJA, el programa micológico se celebrará durante el puente de El Pilar, lo que podría suponer una mayor afluencia de público -siempre que la meteorología acompañe y las condiciones hayan favorecido la existencia de hongos en el monte-. Las jornadas también coincidirán con el inicio del Concurso de Tapas y Cazoletas "Este finde tapas", por lo que "encadenaremos una actividad con otra, generando una importante oferta turística, gastronómica y de naturaleza, en un mes tradicionalmente tranquilo, y rellenando los tiempos de impas que se daban otros años entre la Feria Micológica y las Tapas".



El programa de las jornadas y la feria está terminando de definirse, pero volverá a incluir las actividades y propuestas más asentadas: salidas al campo para recoger ejemplares y posterior exposición de los mismos en el Palacio de Congresos, concurso y exposición fotográfica, charlas y conferencias de expertos, talleres de cocina y demostraciones in situ para acercar el aspecto gastronómico al público, además de otras actividades que acercarán aspectos prácticos a los amantes y aficionados a la micología.

El "Black finde" regresa en noviembre

En noviembre regresará el "Black finde" a los establecimientos de ACOMSEJA. La asociación, viendo los positivos resultados de anteriores ediciones, volverá a organizar este fin de semana de promociones y ofertas los próximos 25 y 26 de noviembre, coincidiendo con la campaña mundial de compras "Viernes negro" o "Black friday".

Durante todo el fin de semana, en los establecimientos participantes, se disfrutará de ofertas y descuentos especiales que contribuirán a animar las compras justo al comienzo del invierno. En anteriores experiencias, comercios deportivos, de moda, de decoración, de calzado o de accesorios, entre otros, participaron en una propuesta que gana adeptos en cada edición.

La nueva convocatoria del "Black finde", además, se celebrará el último fin de semana de noviembre que, si las condiciones son las adecuadas, podría coincidir con el inicio de la campaña de nieve en las estaciones, lo que supondría un importante empuje para la actividad.

Decoración
Papeles Pintados
Telas
Reformas
Hogar



PRADO

El encanto de la calidez

calle mayor, 20 • Jaca
974 360 645

www.pradojaca.es

Las tapas se presentan en septiembre

Las tapas y cazoletas más originales volverán a dominar las barras de nuestros bares y restaurantes del 14 al 22 de octubre, fecha en la que se desarrollará una nueva edición del Concurso de Tapas y Cazoletas "Este finde tapas", que organiza ACOMSEJA. Sin embargo, el certamen echará a andar un mes antes con la presentación de las propuestas de cada establecimiento al jurado, que se realizará a mediados del mes de septiembre. Esta dinámica se pudo en marcha el año pasado, pensando en favorecer a bares y restaurantes su aprovisionamiento y, al mismo tiempo, generando expectación entre el público que podrá conocer las tapas, cazoletas y tapas-postre prácticamente un mes antes del inicio del certamen.

Cabe recordar que será la segunda ocasión en que el certamen de ACOMSEJA forme parte del Concurso Provincial de Tapas, dando por normalizada la anómala situación que se ha vivido en anteriores ediciones. El año pasado el concurso jacetano ya formó parte del provincial, y el restaurante El Portón fue el representante de nuestra comarca, al ganar el concurso "Este finde tapas" en su edición de 2016, quedando entre los finalistas del certamen provincial "Tapas de 10", que dio a conocer su veredicto el pasado mes de junio.

Como en anteriores ediciones, el concurso jacetano comenzará primero en el Alto Valle del Aragón. El gerente Manolo Lasala explica que el fin de semana 14 y 15 de octubre "serán los establecimientos de Castiello de Jaca, Villanúa y Canfranc los que ofrezcan sus propuestas". ACOMSEJA volverá a organizar el tren y el bus de las tapas para facilitar que el público de Jaca pueda catar con total tranquilidad las tapas, cazoletas y tapas-postre de los establecimientos del valle. La oferta llegará a Jaca del 16 al 22 de octubre.

Desde la asociación se recuerda que cada año "el certamen está más reñido, los restauradores hacen un esfuerzo en imaginación, originalidad y calidad de los productos que está contribuyendo a incrementar notablemente la nivel de nuestra oferta gastronómica en general". Como siempre, además de los premios del jurado que, como señalábamos, conocerá las propuestas a mediados de septiembre, el público también elegirá su tapa, cazoleta o tapa-postre preferida, y habrá premios para las propuestas de los establecimientos del valle, para celíacos, para la mejor elaboración con alimentos de la zona y el mejor servicio.

TAPAS de 10
jacetania

XI Concurso de Tapas Cazoletas del Pirineo Aragonés
14 al 22 de Octubre



www.tapasde10.es

#somosde10

MATICES PELUQUERÍA



Rebajas Verano

30% dto. en tus herramientas eléctricas favoritas

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



En la Selva de Oza

www.bosquedeoza.com

Juegos y tirolinas en los árboles

8 circuitos y más de 35 tirolinas
línea de vida continua,
sin mosquetones



VAL DE ECHO ACTIVA

GUÍAS DE MONTAÑA Y BARRANCOS

Ctra. de Oza • Echo

974 375 421

606 368 481

www.valdechoactiva.com



Casa MARVAL, S.L.
 BERTA HIERRO CRISTINA SANZ
 Ferrería - Droguería - Hogar - Electricidad
 Pintura - Juguetes
 c/ Obispo, 8 • Jaca • T. 974 361 741
 casamarval@casamarval.com

BigMat
Ochoa
 EXPOSICION, AUTOSERVICIO Y ALMACEN DE MATERIALES DE CONSTRUCCION
 Pol. Ind. Llano de la Victoria, C/ Río Cinca, 4
 626 63 16 58 • jaca@bigmatochoa.com

Bodegas Santamaria
 Avenida Oroel, 54, Jaca, T: 974 360 692

de todo en...
Klau - Kolas
 Mayor, 42-44
 Plaza Ripa, 1 JACA

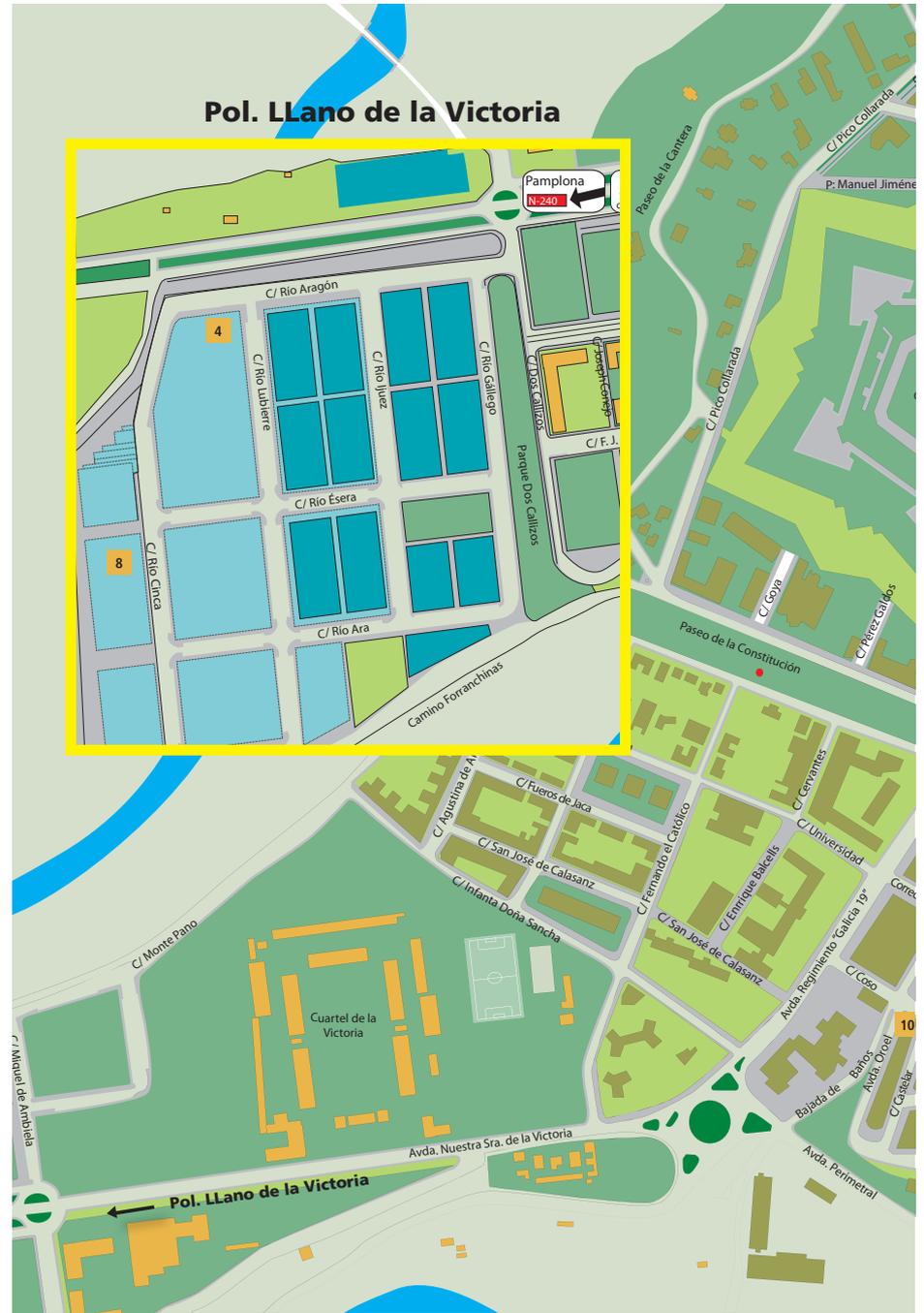
Restaurante
 Menús Sidrería
 Self Service
 Cafetería
 Chiqui park
la abuela
 ASADOR SIDRERIA
 Avda. Juan XXIII 6-8
 JACA • 974 36 02 95

ACTIVA
 La mejor compra con diferencia
ELECTRO-HOGAR ESPINOSA
 ELECTRICIDAD, COCINAS Y ELECTRODOMESTICOS
 Avda. Zaragoza, 16 • 22700 Jaca • Tel. 974 361 587
 electrohogarespinosa@hotmail.com

Librería
EL SIGLO
 REVISTAS, LIBROS INFANTILES, MAPAS RELIEVE, MAPAS CARTOGRAFICOS
 Mayor, 17 • 22700 JACA - HUESCA • T. 974 361 788

LOTERÍAS Y APUESTAS DEL ESTADO
 Artículos para el fumador
 Especialidad en Habanos
 Apuestas del Estado
 Calle Mayor, 5 • Jaca - Tel. 974 360 690

PITUFOS
 Ropa infantil
 y bebé
 comunión
 Avda. Jacetania, 26 22700 JACA -HUESCA- Telf. 619 410 302



Azor
 Calle Obispo, 13
 Jaca
 "Bolsos, maletas, complementos,
 regalos y cestería"

SOMOS ESPECIALISTAS
 EN MONTAÑA
CHARLI
 Avda. Regimiento Galicia, nº 3 JACA
 www.charlijaca.com

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

ERRECE
 publicidad · diseño · comunicación

y ahora también ofrecemos
 servicios de merchandising

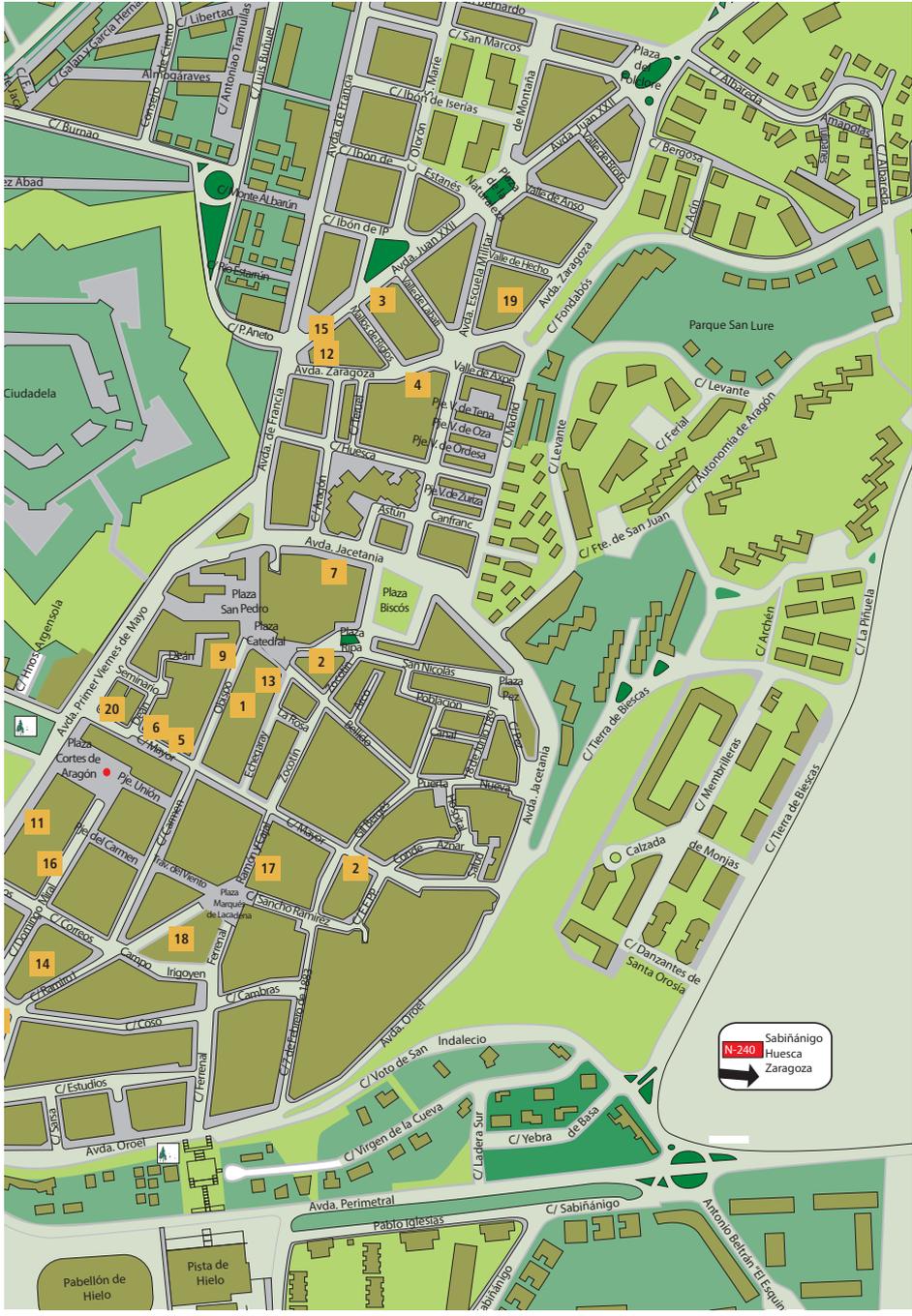
Ramiro I, 24 bajos • JACA
 974 35 60 22 • rcestudio.es

15

New Mascota
 JACA

Comida y
 accesorios
 para
 mascotas

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



16

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

17

**TAPAS
 RACIONES
 TOSTADAS
 TABLAS**

MARBORÉ

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

18

**Tapas
 Raciones
 Tostadas**

La Tasca de Ana

Ramiro I, 3
 974 363 621
 JACA

19

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.

20

lookme
 fotografía de reportaje

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

13

ACOMSEJA
 ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

www.acomseja.com

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

Nuestra gastronomía está de moda

Desde hace unos años, la gastronomía se mueve con paso firme por el mundo de las tendencias y la moda. Todo lo "gastro" gusta y supone un aliciente, con etiqueta de éxito, que redunda en beneficio de lo turístico, lo social y lo económico. En ese escenario, la gastronomía de nuestro territorio está ganando enteros y se ha convertido en un referente, dentro y fuera de nuestra comunidad.



La calidad y el nivel que nuestra gastronomía ha alcanzado se aprecia cada año en el Concurso de Tapas y Cazoletas "Este finde Tapas", que organiza desde hace ya 11 años ACOMSEJA en el mes de octubre. Las propuestas culinarias de nuestros bares y restaurantes son un atractivo más, que contribuyen al desarrollo económico y turístico de nuestra comarca. Muestra de ello son los reconocimientos que este año ha tenido nuestra gastronomía en los más variados aspectos.

El pasado mes febrero, la Familia Real aprovechó un curso de esquí de las infantas para conocer y degustar la cocina jacetana. Don Felipe y Doña Leticia,



acompañados de sus hijas, comieron en el restaurante "Las Tres Ranas", tapearon en "La Ribera" y se preocuparon por adquirir dulces típicos de nuestra ciudad. También la televisión ha mostrado atención a la gastronomía jacetana y su evolución. El exitoso programa de Aragón Televisión, "La batalla de las Tapas" dedicó un programa a la cocina jaquesa que coincidió con la Fiesta del Primer Viernes de Mayo, contribuyendo a su difusión.

Otra muestra de ese buen hacer de nuestros cocineros, se vio el pasado mes de junio, en el Concurso Provincial "Tapas de 10", organizado por la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca y el Diario del Alto Aragón. Era la primera vez que el ganador del certamen de Tapas de ACOMSEJA, el restaurante El Portón y su propuesta "Trufa...?", participaba en el concurso provincial y se coló entre los finalistas del concurso provincial.

Todo ello es fruto del buen trabajo que se realiza con el sector desde distintas instancias, en las que ACOMSEJA tiene un papel destacado. Los encuentros y actividades planteadas en otras campañas contribuyen a ello: Jornadas de la Trufa, las anteriores Jornadas de la Matacía, las demostraciones y degustaciones en las Jornadas Micológicas o las acciones iniciadas con los cocineros franceses del Bearn, son algunos ejemplos de esa apuesta.

Acercamiento a Francia

Precisamente, esta última línea, la colaboración entre cocineros jacetanos y franceses, se ha intensificado este año a través de los encuentros Gastro Pirineos-Pyrénées, desarrollados esta pasada prima-

vera. Promovidos por las asociaciones empresariales jacetanas, ACOMSEJA y AEJ, y las francesas CCI Pau Béarn y Asociación Francesa de Metres y Restauradores, con el respaldo del Ayuntamiento de Jaca y la Oficina de Turismo Pyrénées Béarnaises, el objetivo es "dar a conocer la cultura culinaria de ambos territorios, acercando la gastronomía jacetana a Francia y la bearnesa a nuestra comarca", explican desde nuestra asociación.

Para ello se organizaron dos encuentros culinarios en los respectivos territorios. Los cocineros franceses diseñaron un menú que se sirvió el 11 de mayo





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





Grabación de La Batalla de las Tapas, de Aragón TV, en la Ciudadela. Abajo, encuentro culinario Gastro Pyrénées - Pirineos.

en el restaurante del albergue-residencia Escuelas Pías, y los cocineros jacetanos hicieron lo propio con el menú que se degustó el 8 de junio en Olorón. "Cada menú estaba elaborado con productos de los respectivos territorios, ya que también buscamos promocionar nuestros productos entre nuestros vecinos franceses".

Así, el menú elaborado por los cocineros galos incluyó embutidos bearneses, queso de oveja del valle de Ossau, ostras, merluza de San Juan de Luz, entrecot de vaca rubia de Aquitania y vinos y licores de la región. En su elaboración participaron 10 cocineros

franceses, entre ellos alguna estrella Michelin, y se inscribieron unos 80 comensales.

En Olorón, el menú ofrecido por los cocineros jacetanos presentaba las mismas líneas, productos autóctonos de gran calidad y platos de gran creatividad: Tartar de longaniza de las carnicerías jacetanas con tomate rosa y pan de hogaza al aceite del Somontano, ravioli crujiente de queso O Xortical, canelón de caviar de trucha del río Aragón, arroz Brazal del Pirineo con verduras, alioli de Azafrán de Atarés y queso Flor de Aspe... La propuesta tuvo un éxito rotundo entre los 180 comensales que acudieron a la cita.

las asociaciones francesas "para que, igual que el año pasado, podamos acudir a la fiesta que acoge el Campeonato Mundial de La Garburade, y participar con un stand comercial en el que mostrar y vender productos de los establecimientos de la asociación, incentivando su conocimiento y su consumo en Francia".

Trabajo desde la base

ACOMSEJA no está sola en este trabajo en pro de nuestra gastronomía. La Comarca de La Jacetania y ADECUARA también están contribuyendo a su



"Además de dar a conocer la gastronomía propia de cada territorio, estos encuentros también buscan dar a conocer los restaurantes que participan, para que nuestros vecinos tengan referencias cuando vayan a visitar las localidades vecinas y sepan dónde comer", explican desde ACOMSEJA. Asimismo, "queremos favorecer y ampliar las relaciones profesionales entre los cocineros y restauradores de las dos vertientes". Un trabajo que el año pasado se materializó en la I Semana de Olorón en Jaca.

En aquella primera experiencia, "tuvimos una clase magistral dirigida a los restauradores de Jaca y comarca en la que los cocineros franceses nos enseñaron a elaborar La Garburade, el plato típico de la cocina bearnesa por excelencia", explica el gerente de ACOMSEJA, Manolo Lasala. "Luego nosotros participamos en la Fiesta de La Garburade, con un stand de productos de nuestros asociados. El gerente confirma que se han iniciado conversaciones con



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

gorbea
 Especialistas en minicocina
 Mayor, 26 Jaca



Gastro espacio Villanúa.

desarrollo y promoción, y otras entidades, como el Ayuntamiento de Villanúa, desde su Gastroespacio, también está trabajando con la población para colaborar y dar a conocer nuestros productos y la cultura culinaria en general.

ADECUARA, a través de sus viveros de empresas agroalimentarios de Jaca y Biescas, y la Comarca de La Jacetania organizaron en la Feria Expoforga un stand de productos de Km. 0, en el que participaron muchos de nuestros productores locales: Azafrán de Atarés, vinos Barbenuta, Ternera del valle de Aísa, cabrito de Atarés, vinos Urobuho, quesos Flor de Aspe y O Hortical... "Buscamos dar visibilidad a los produc-

tos que se elaboran y producen en nuestro territorio, demostrando su diversidad y su calidad", explican. "Es importante que el público, también el que nos visita, vaya, poco a poco, conociendo estos productos y comience a consumirlos de manera regular".

El Gastroespacio de Villanúa también ha iniciado esta primavera una línea de apoyo a los productos locales. Con la colaboración de ADECUARA y la distribuidora Conectica, el aula gastronómica de Villanúa ha propuesto una serie de presentaciones de productos locales, que incluyen también una pequeña degustación: "Es una manera de que el público conozca de primera mano los productos de nuestro territorio, se explica el producto en sí, sus características y peculiaridades, pero también lo prueban, y eso, de cara a su futuro consumo, es importante; es una labor de difusión pero también es una forma de ir educando al público en este tipo de productos locales, naturales, sostenibles y de calidad".

Esa línea educativa del Gastroespacio de Villanúa también se refleja en los cursos y talleres que el centro ofrece durante todo el verano. "El público quiere aprender sobre gastronomía y cocina, y aquí tenemos una puerta abierta para ello", indican. Cursos de cocina japonesa, pero también de arroces, dulces o pasteles salados, aspectos más prácticos, como los cortes y sistemas de almacenamiento de alimentos y un importante trabajo con los futuros comensales y cocineros, los niños.

"Teniendo en cuenta el periodo vacacional, hemos preparado talleres infantiles, que siempre tienen

una gran afluencia". Galletas, pizzas, pinchos y tapas, comida saludable y postres, dulces... Un programa variado para comenzar a educar los paladares de los más jóvenes y sacar sus potencialidades en la cocina, que también se va a trabajar este verano en Villanúa a través del Campus "Mini Chef Camp", que ha organizado la agrupación Anayet, en el Albergue de Villanúa, del 23 al 29 de julio. Se trata de una propuesta dirigida a los niños de entre 8 y 12 años, que aunará los temas y propuestas culinarias con actividades en la naturaleza y que demuestra el tirón que lo "gastro" tiene actualmente en nuestra sociedad.



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

AULA HISPÁNICA

Clases de:

Francés-Inglés-Alemán

Avda. Regimiento Galicia Nº15 • Jaca
Tel: +34 974355390 / www.aulahispanica.com

ACOMSEJA y la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca se alían

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

h
ASOCIACIÓN PROVINCIAL
**HOSTELERÍA
& TURISMO
HUESCA**

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) y la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca (H&TH) han firmado un convenio de colaboración que va a permitir equiparar los derechos que tiene el asociado de comercio y servicios al asociado de hostelería. Además, el acuerdo entre ACOMSEJA y la entidad provincial abre a la asociación jacetana "un sinfín de posibilidades" a la hora de organizar eventos para el sector y asesorar de manera eficaz a sus socios.

Los objetivos del convenio son optimizar los recursos económicos de ambas organizaciones, aunando servicios generales, establecer criterios de calidad, beneficiarse de acuerdos y convenios marco, tener la posibilidad de acceder a fuentes de financiación provenientes de proyectos nacionales o internacionales y, "cualquier otro que redunde en la mejora de la calidad, la protección de la actividad y defensa del empresario socio de las organizaciones colaboradoras", señalan ambas agrupaciones.

Mediante el convenio se aunarán servicios como la secretaría técnica, asesoría jurídica, laboral y fiscal, mecanización de nóminas y seguros sociales, comunicación Offline y Online o de promoción, además de ofrecer servicios de formación y estudios del sector y promover acuerdos y convenios de colaboración con entidades privadas con las que la Asociación Provincial mantiene ya acuerdos para patrocinar eventos y acciones globales en el territorio.

A través de la secretaría técnica unificada se propone realizar la negociación del convenio colectivo laboral para todo el sector, la asesoría legal o evaluación de consultas e informes de índole jurídico en la actividad de la asociación, el acompañamiento en acciones contra el intrusismo en el sector o prestar un servicio de consultoría técnica para la preparación de subvenciones o proyectos transversales. Respecto a la asesoría legal, "se trasladarán y trabajarán de manera conjunta con el asesor jurídico de H&TH aquellas consultas de carácter general

que afecten de manera global al sector, realizando aquellas intervenciones que se precisen para una mejor resolución de las mismas", apuntan.

En el servicio de asesoría se incluye la gestión y revisión de contratos, subvenciones, gestiones con la Administración, inspección de trabajo, Seguridad Social, protección de datos y SGAE, en lo que respecta a asesoría de empresa. Sobre el servicio fiscal, hay asesoramiento y gestión de impuestos, tramitaciones con la administración tributaria o tramitación de recursos. Y en el ámbito jurídico se prestará asesoramiento, representación y defensa en asuntos de materia civil, mercantil, administrativa, laboral y penal.

El convenio también permite a los asociados de ACOMSEJA disfrutar de un asesoramiento general en todo lo referente a nóminas y seguros sociales, gestiones ante oficinas públicas y organismos administrativos tipo INAEM, Hacienda, Diputación General de Aragón, Dirección Provincial de la Seguridad Social y de Trabajo, entre otras. En cuanto a la promoción, se realizarán acciones conjuntas y la primera de ellas será la presentación del XI Concurso de Tapas y Cazoletas "Este finde Tapas" de ACOMSEJA dentro del circuito Tapas de 10 que organiza a nivel provincial la Asociación de Hostelería de Huesca. También se contempla participar en el Concurso de Cazuelitas y formar parte de la Guía Love Stories.

Respecto a la aportación económica necesaria para integrar ACOMSEJA dentro de la asociación provincial y hacer extensivos los servicios mencionados, se ha establecido un abono único del 33% del importe total de la cuota correspondiente a los socios del sector de Hostelería y Turismo de ACOMSEJA. En el caso de que los asociados jacetanos quieran formar parte como socios de pleno derecho de la entidad provincial, "se les reducirá de la cuota correspondiente el 33% aportado por ACOMSEJA, más un 10% de descuento en la misma durante el primer año de pertenencia a la asociación provincial", indican.

Por una ordenanza municipal de terrazas "menos restrictiva"

La Ordenanza Reguladora de la Ocupación del Espacio Público con Elementos de Mobiliario Urbano Privados que el Ayuntamiento de Jaca prevé aprobar para regular, entre otros aspectos, la instalación de terrazas y veladores en la ciudad presenta aspectos "muy restrictivos" y que "repercutirán negativamente" en la economía de la ciudad. Así lo ha manifestado ACOMSEJA en las alegaciones que la agrupación ha presentado a la normativa que se encuentra en su fase final de tramitación administrativa. La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania presentó un total de 12 alegaciones "razonables y asumibles". La ordenanza aún debe ser aprobada definitivamente en pleno, por la que la agrupación confía en que sus propuestas sean incorporadas a la nueva normativa.

La agrupación empresarial incide en que las medidas afectan a más de un centenar de empresarios de hostelería y cerca de doscientos del comercio, y que las terrazas son "uno de los principales focos de atracción de visitantes y vecinos", que generan ingresos públicos a través de las tasas municipales que se paga por su instalación". ACOMSEJA pide que se amplíe la temporada y que se establezca del 1 de mayo al 30 de septiembre, permitiendo su funcionamiento hasta las 2.00 h. de la madrugada. Finalmente, y respecto al sector comercio, ACOMSEJA también reclama que se permita la instalación de "percheros, expositores o elementos similares, que sirvan para la exhibición y venta de productos, en espacios públicos, una vez estudiadas y consensuadas las medidas y forma de colocación de los mismos".

Clinica Dra. Patricia de Siqueira

MEDICINA ESTÉTICA & PS
Bienestar y Salud

Todos tus tratamientos de estética están aquí

- Tratamientos faciales y corporales
- Ginecología estética
- Fisioterapia estética
- Terapias naturales
- Tratamientos exclusivos para él...

Av. Regimiento Galicia, 11 • 974 264 751 • 648 865 681 patriciadesiqueira.com

Establecimientos con historia: LA SUIZA

En la calle Mayor de Jaca, al margen de la portada de estilo plateresco de su casa consistorial y el modernismo de muchas de sus fachadas, hay otra visita inexcusable: la pastelería La Suiza, fundada en 1935, uno de los comercios más antiguos y más premiados de la ciudad.

¿Llevamos Lazos?

Sus "lazos" son el mejor souvenir, el mejor recuerdo que un paladar puede llevarse de Jaca y el "detalle" más recurrente de los jaqueses cuando van de visita. Sus turronecillos y su amplia gama de productos sin gluten son dos alicientes más para que esté reconocida en toda España. Y no lo decimos nosotros. Su propietario, Mariano Lacasta, fue premio nacional de pastelería en 1995 con la "Asuneta", un pastel que bautizó en honor a su mujer y compañera de fatigas, Asun, la cara más visible, la "voz" de La Suiza y el comodín del negocio: despacha, reparte, actualiza el facebook, limpia...



El maestro pastelero Mariano Lacasta en pleno proceso de elaboración de los famosos Lazos de Jaca.

Mariano Lacasta Clemente (Biniés) abrió la pastelería La Suiza en 1935 en el lugar donde hoy abre sus puertas todos los días del año*. Había aprendido el oficio con Antonio Palacios en La Imperial (Jaca) y después en Ribadeo (Galicia). Su mujer, Josefina Vivas, se ocupaba de despachar en el mostrador. En 1947 registró el nombre de La Suiza –que luego se extendería por toda España- y en 1948 registró la marca Lazos de Jaca, el hojaldre bañado en yema convertido en una seña de identidad. ¿Traeréis lazos? ¿Llevamos lazos? son frases de "viaje" tan habituales como la de "habrá que hacer las maletas".

En la década de los sesenta Jaca contaba con cinco afamadas pastelerías que la convertirían en una referencia nacional: La Imperial, Echeto, La Suiza, La Fábrica y Santos. Las tres primeras, las más antiguas, sobreviven en primera línea.

Pero Mariano murió en 1968 cuando contaba solo con 56 años y el mayor de sus hijos varones, Mariano también, tuvo que dejar los estudios con apenas



14 años y hacerse cargo de un obrador en el que apenas había ayudado a limpiar y a llevar encargos. "Estando enfermo lo recuerdo pasando a limpio recetas que tenía diseminadas por aquí y por allá a un cuaderno que todavía conservo". Aquel cuaderno se convertiría en el libro de cabecera de un adolescente que sacaría el nº1 de su promoción en el Instituto Pirenaico de Empresarios Agrarios (IPEA) de Sabiñánigo, una suerte de perito agrónomo. "A mí lo que me gustaba era el campo, los bichos y el monte", dice Mariano, algo que es fácil adivinar si uno repasa los nombres de sus pasteles: Cotiella, Anayet, Acherito, Grosín...

En aquel cuaderno estaba el arroz con leche, la crema pastelera, los flanes, los lazos, pero no estaba el oficio. "Fueron años muy duros; perdimos muchos clientes: el hotel Mur, el París... aquello, como es lógico me venía grande". Su principal consejero en los inicios fue Manolo Sarasa (Esculabolsas, hoy residente en Sabiñánigo), que trabajaba en Aluminio y de camarero en el Casino, y les echaba una mano

*Excepto el día de Navidad, el de Año Nuevo, Viernes de Mayo –si no es puente- y 2-3 días de las fiestas en Santa Orosia.

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



Por La Suiza pasaron de aprendices y ayudantes algunos rostros conocidos en Jaca: Pedro Juanín, Paco Rapún, José Antonio Pérez de Tudela, Jaime Ruiz... En el despacho, Cris Escuer, Elena, que estuvo más 26 años, Eva... La tienda siempre ha estado en la misma dirección. Solo se trasladaron al local de enfrente mientras duró la obra que transformó completamente el negocio en 1989 y sirvió para integrar el despacho con el obrador.

los domingos. "Los libros de mi padre y los que yo compré, las revistas, las 'probatinas' y sobre todo los cursos, me ayudaron también a salir del atolladero". El primer curso fue en León, en la academia de Santiago Pérez, a comienzos de los setenta. Años más tarde acudiría a ferias, a París, a Lyon y haría varias "residencias": en la casa de chocolate Cacao Barry, de Meulan (Francia) y en la pastelería Royalty, de los hermanos Berger de Tarbes, donde pasó un mes del que guarda un gratisimo recuerdo.

La Suiza recuperó poco a poco el nombre y el prestigio hasta encumbrarse en lo más alto. En el primer Certamen Nacional de Pastelería "Teodoro Bardají", La Suiza fue elegida discrecionalmente para representar a Aragón. Participaban 17 pastelerías, una por cada comunidad autónoma. Mariano presentó un pastel con una base de guirlache, bava-rois de canela, con láminas de turrón de limón con una flor de mazapán de limón con los estambres de caramelo, sobre un nido de caramelo. Una semana antes no sabía cómo llamarlo.

"Dime, qué nombre le pongo", le dijo Asun. "Asuneta, me dijo, que es como me llama cariñosamen-



te; y yo que no, que Asuneta no". Pero faltaban cinco minutos para las doce -límite para el envío de la receta- y no les dio tiempo a más. Una semana después, el día de San Valero -29 de Enero- de 1995, la Asuneta y Mariano Lacasta fueron galardonados con el primer premio del primer concurso nacional de pastelería. "Aquello fue un aldabonazo tremendo", dice Asun, "pero no solo para nosotros, sino para la pastelería jacetana e incluso para la aragonesa.

Era el premio que consagraba el prestigio de Jaca que vecinos y turistas ya disfrutaban". El premio, dicen, se lo gastaron en una cena con los trabajadores y la familia; el galardón está a la vista de la clientela. "Aún vienen pasteleros de toda España a buscarla, a probarla".

Años después llegó el reconocimiento en los concursos de tapas, en los que consiguieron el primer premio de la tapa postre en 2011, 2013 y 2016.

Hoy la Pastelería La Suiza tiene una plantilla de diez personas. En el obrador, Mariano, Carlos -el oficial de mayor antigüedad-, Santos, Josean y Jairo; en



La familia siempre tuvo un peso fundamental en La Suiza: Además de Josefina, su madre, por allí pasó Javier -primo de Mariano-, Nacho, su sobrino, que estuvo unos cuantos años, y por supuesto sus hermanas Mari y Tere, que se incorporó definitivamente cuando cerró la Perfumería situada justo enfrente en el 2000. Todos Lacasta. Jaca tiene con ellos una deuda. Porque está la Ciudadela, está la Catedral y están "los lazos". Sobre estas líneas varias imágenes con algunos de sus trabajadores actuales.



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)



Excelentes calidades

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



Mariano en plena faena. Habla poco y muy deprisa. Trabaja pausado, metódico y detallista. Como se diría de algún futbolista, "en el campo se transforma".

el despacho Tere –hermana de Mariano y otro de los grandes pilares del negocio- Bea, Inma (hija de Eduardo, de La Fábrica), María en la limpieza, y Asun de comodín, en bicicleta o en furgoneta.

En La Suiza conviven tres líneas de producto: la clásica (el milhojas, los lazos...) el pastel compacto (otra seña de identidad hoy) y el pastel francés o mousse. Todo ello sin olvidar otra de sus referencias ineludibles: los turrone, que se venden en el mostrador y viajan a toda España gracias al comercio online, una línea de trabajo iniciada ahora hace ocho años. Otro de sus puntos fuertes son los bombones, de venta diaria. "La pastelería evoluciona con la ciudad. Cuando aquí había soldados de reemplazo vendíamos mucha bollería; algo que hoy es más minoritario", resume Mariano.

Otro de los aspectos por los que destaca La Suiza es su trabajo con las intolerancias, especialmente la celiaquía. "Ofrecemos cada día entre 20 y 30 productos sin gluten", explica Asun, "y nos hemos convertido en una referencia para los celíacos".

Si cada producto de La Suiza tuviera un código de barras sumarían 238 referencias. Realmente abrumador y delicioso. Pero hay 237 que le deben un respeto a los lazos. Lleven lazos, lleven. Y verán como hacen amigos.



Licenciada en INEF, entrenadora de la Escuela Española de esquí y profesora de Educación Física en el Instituto de Bachillerato Domingo Miral, Asun De Andrés Docio llegó a Jaca en 1980 y se casó con Mariano en 1983. Se incorporó al negocio en 1990, cuando cambió la docencia y el deporte por una labor más dulce.



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

FIESTA DE INTERÉS TURÍSTICO NACIONAL

JACA

49 EDICIÓN

FESTIVAL

FOLKLÓRICO

DE LOS
PIRINEOS

1 AL 6

AGOSTO 2017

www.festivaljaca.es



JACA + PIRINEOS



GOBIERNO
DE ARAGON



Novedades Comerciales

BAR RESTAURANTE LAS ESTACIONES



Especialidad en menús, tapas, cazoletas. Comida Casera.

Ctra Jaca- Sabiñánigo
Km 3,400 • Jaca
T. 974 348 933
lasestaciones.16@gmail.com

ARLEKYN BAR DE COPAS



Tus noches tienen un lugar:
Pub Arlekyn. Clases de bachata y salsa. ¡Ven, desconecta y disfruta de este gran ambiente! ¡Te esperamos!

c/ Bellido 26 • Jaca
T. 686 074 711 • nochesarleky@hotmail.com

LA BICI



Bonito local con buen ambiente y música para todas las edades. Diversión asegurada.

c/ Bellido 14 • Jaca
T. 669 320 070 • adri.19.ubieto@gmail.com

DONDE AURITA



La antigua Cafetería Pradas totalmente reformada y con nueva dirección. Ofrece tapas, menú del día, carta, almuerzos y cenas. Ambiente agradable y buena cocina.

c/ Obispo, 12 • Jaca
T. 974 995 256

MOLINO DE LARUÉS



Ha abierto sus puertas en Larués el restaurante Molino de Larués regentado por el reconocido chef Joaquín Moreno y además cuenta con una cómoda casa rural de 9 plazas.

Plaza, 1 • Larués
T. 606 283 686 • jmorenolur@gmail.com

DE FUEPELU



Nueva peluquería unisex en Jaca. Corte de pelo, extensiones, ondas sueltas, permanentes, trenzas, tratamiento capilar, decoloración, maquillaje.

c/ Bellido, 16 • Jaca
T. 600 399 019



YSIA UÑAS

Todo lo relacionado con manicura, pedicura y cuidado de las uñas. Salud de los pies y manos para sentirse mejor, pintado con todo tipo de material, diseños originales. Trato personalizado y profesional. Nuevo negocio pero con amplia experiencia en el sector.

c/ La Rosa, 4 • Jaca
T. 640 261 868

LA ESQUINITA - BAR TAPERÍA

Negocio familiar, ambiente cálido, comida casera, carne del Pirineo, croquetas, empanadas, cocas etc. Embutidos, quesos y ensaimadas de Menorca.

Plaza Maqués de Lacadena 4 • Jaca
T. 974 352 098

LA VERMUTERÍA

Especialidad en Vermuts Espinaler, la calidad en conserva. Berberechos, mejillones, almejas, boquerones o las sabrosas anchoas del Cantábrico. El mejor vermut de Jaca. Raciones y embutidos selectos.

c/ Zocotín, 14 • Jaca
T. 665 96 01 94

JACARANDA

Nuevo bar de tapas en la calle Bellido junto a la Catedral. Especialidad en tapas caseras recién hechas. Cocina española y especialidades peruanas. Ceviche auténtico. Magnífica terraza.

c/ Bellido, 1 • Jaca
T. 630 492 661

OGUI BERRI

Nueva dirección. Bar, panadería, pastelería. Desayunos, almuerzos, bocadillos y tapas.

c/ Mayor, 36 • Jaca
T. 693 477 959 • ionhugo@gmail.com

BAR CAFÉ

Totalmente renovado, abre sus puertas el Bar Café. Especialidad en Gin Tonics, quemadillos... Amplia y agradable terraza para tus tardes y noches de verano.

Plaza Marqués de Lacadena, 3 • Jaca

TABERNA D'O SALZAR

Especialidades en: Ensaladas, raciones, tostadas variadas y hamburguesas caseras. Gran surtido de tapas caseras. Amplia terraza de verano. En el interior gran zona de ocio.

Ronda del Salzar s/n • Santa Cilia
T. 651 161 727

**AULA HISPÁNICA**

Nueva Dirección:
Cursos de idiomas con profesores nativos.
Clases de francés-inglés-alemán.

Avda. Regimiento Galicia, 15 • Jaca
T. 974 355 390 • www.aulahispanica.com

La Universidad de Zaragoza, en colaboración con la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de Huesca (FECOS) ha iniciado un estudio sobre las tendencias actuales en el consumo a través de internet y en las tiendas físicas. El objetivo es descubrir las pautas del consumidor en los distintos sectores y adivinar cuál puede ser el papel del comercio de proximidad. En esta línea, Jacetania Ahora ha querido pulsar la opinión de los comercios de Jaca que tienen ya una trayectoria en la venta on line, como complemento a su trabajo en tienda.

Internet: ¿Amigo o enemigo?



El comercio electrónico sigue aumentando con una progresión geométrica. Las opiniones de nuestros socios son muy coincidentes. Si no estás en internet de un modo u otro, para un amplio sector de la población no existes. Internet no es la competencia. La competencia en el mundo globalizado es el precio.

Pero si una pequeña bodega vinícola puede coexistir y encontrar su sitio en un mercado dominado por las grandes Denominaciones de Origen ¿Por qué no puede hacerlo una casa artesanal, un comercio especializado, y encontrar su espacio en el mundo que dominan las grandes firmas? Se trata de encontrar el hueco, aunque no sea fácil.

Miguel Azor
www.azorjaca.com

"Nos hace de escaparate y estamos contentos, pero el trabajo que supone y el dinero invertido no se corresponde con las ventas. Genera un flujo quizá excesivo de correos electrónicos, de pregun-



tas, pero es una herramienta más que resulta útil. Ahora voy a enviar miniaturas de la Catedral a un coleccionista de Alicante. Tengo que enviarle medidas, precios, hacer fotos de los modelos... Quizá el trabajo que me lleve no me compensa el beneficio que obtenga, pero uno nunca sabe qué tipo de retornos puede llegar a obtener. No nos planteamos competir en venta on line; lo tenemos como un catálogo, un gran escaparate y como tenemos producto, digamos, autóctono, si vendemos algo perfecto; si no, al menos nos sitúa. No estamos arrepentidos ni mucho menos, aunque quizá no hayamos cumplido expectativas".

José Juan Prado
www.pradojaca.es

"Creo que la competencia no es el medio. La verdadera competencia es el precio. Y en esa batalla debemos ser conscientes de quiénes somos. Debemos jugar nuestras bazas: atención, profesionalidad y asesoramiento. Si entramos a jugar con sus armas y caemos en las rebajas permanentes, que ya no sabemos cuándo empiezan y cuando acaban, la batalla la tenemos perdida de antemano. Nosotros iniciamos la venta on line en 2012 con un enfoque claro de apostar por un producto con continuidad. Ofertar lo que tenemos en la tienda y podamos enviar en 24 horas. Nada que nos obligue a cambiar imágenes continuamente que nos facilite no tener que estar encima de la página.

Nuestras apuestas en la red (carteras y aromas de casa, sobre todo) también las ofrece la propia casa, pero normalmente al mismo precio o incluso más caros que nosotros. En realidad es un complemento para clientes que nos conocieron en su día y que nos



siguen comprando desde fuera a través de la web y recomendando a amigos y conocidos. Si la compra supera los 50€ nuestros envíos son gratuitos. Pienso que si hemos cumplido las expectativas que teníamos. Teníamos claro el volumen de ventas que podíamos tener. Es un servicio más que ofrecemos".

Isabel Sánchez
www.sanara.es

"Nosotros tenemos en venta on line los productos de regalo y de hogar que servimos en nuestra tienda de la calle mayor. Para Brico, por ejemplo lo hemos descartado. En ferretería hay mucha competencia y las propias casas en ocasiones venden on line. La verdad es que emprendimos el proyecto con ilusión, pero la dinámica diaria nos impide atender la web de venta on line como sería necesario para que tuviera mayor difusión y ventas. A pesar de dedicarle poco tiempo, menos del que consideramos necesario, hemos vendido de manera modesta, incluida alguna grata sorpresa y damos por bueno el dinero invertido".



senera

S.L.

carpintería

síguenos en 

JACA

T. 974 357 069

www.carpinteriasenera.es



Sergio Goyo
www.deportesgoyo.com

“Llevo seis años con la venta on line y estoy contento. Tengo claro que donde puedo competir es en el sector del esquí de fondo, en el que estoy especializado y reconocido, y hay relativamente poca competencia. En el mundo de la bicicleta sin embargo es imposible. Podría comprar a webs a precios más baratos de los que me ofrecen mis distribuidores. Evidentemente que tenemos una gran fuga comercial. Hay quien se compra un cambio, o un cuadro y me lo trae para que se lo coloqué. ¡Y qué vas a hacer! Por mi parte, apostar claramente por el taller, y por la compra basada en la confianza y en la profesionalidad, no en el precio.



Con las marcas que venden on line directamente no trabajo. Trato de ofrecer producto exclusivo y fidelizar con el servicio, con el hecho de ofrecer una puerta a donde acudir. Mi cliente es muy fiel afortunadamente. Es cierto que la web me genera mucho trabajo y tengo claro que pierdo más del de aquí que compra fuera que del de fuera que me compra a mí a través de la web, pero es una herramienta imprescindible. Me hace de catálogo y de escaparate, y me acorta el tiempo que paso con el cliente. “Oye he visto que tienes...” Vienen con la idea ya clara de lo que quieren. El tiempo de “mostrador” lo acorta mucho”.

Carlos Sáiz
www.charlijaca.com

“Llevaremos cuatro o cinco años con la venta on line, pero yo siento que todavía estamos empezando. En este sector la competencia es brutal. Marcas que se fusionan, se absorben, se hunden unas a otras. Políticas muy agresivas e incluso sospechosas, tanto de marcas como de franquicias o grandes firmas. En nuestro caso, que nos centramos en esquí de travesía, ropa y accesorios de montaña, yo pienso que nos queda una generación. Una tienda como Charli desaparecerá. La marca tendrá su tienda y te dirá: Toma, abre tú la puerta.



Ahora prácticamente el 90% de las marcas venden on line. Algunas respetan precios, otras ni siquiera eso. No existe para nosotros otro camino que especializarnos y diversificar lo justo. Basar nuestro negocio en nuestra profesionalidad y trayectoria, en la atención y el consejo. Apostar por marcas pequeñas y artesanales. Por los que son como nosotros. No se trata de que si compras en Amazon te lo lleve a casa al día siguiente. Si a nosotros nos compras on line antes de las 19.00 horas garantizamos la entrega antes de las 19.00 del día siguiente. El asunto es el precio. Estamos contentos. No vendemos mucho on line, pero si no la tuviéramos estaríamos peor. Es un gran escaparate y nos queda mucho que aprender. No sé si a nosotros o a los que vengan después”.

Guillermo Aterido
www.latiendadeguille.com



“La Unión Europea tiene que dar un paso más en la legislación. Los negocios pequeños no podemos estar a merced de los precios de los grandes. Mi problema, por hablar claro, no es Barrabés. Yo tengo una web escaparate en la que tengo un 10% de lo que tengo en tienda, lo que estoy vendiendo en mi línea de producto que es el esquí de montaña y el esquí de pista. Solo vendo on line lo que tengo en stock. Tenemos que saber que si alguien nos da diez días para entregar un producto, ese producto no existe, lo tiene que ir a buscar.

La web me permite abrir la tienda solo en invierno y atender on line a mis clientes. A veces tengo en la web cosas más caras de lo que las tengo en la tienda, siempre al precio que me dice la marca. Prefiero verle la cara al cliente y basar mi negocio en el trato personal. Paso entre una hora y hora y media al día en el ordenador, contestando y asesorando, y obviamente tengo que adaptar mis precios a la web más fuerte. Pero esto no puede continuar así. Muchos portales europeos no pueden vender en EEUU. A la inversa debería ser igual. Yo soy optimista y estoy satisfecho de haber apostado por el comercio on line, pero como una herramienta de visibilidad”.

Actitudes poco éticas
Con declaraciones de Charlie y Sergio Goyo

Internet ha generado un tipo de consumidor o unas pautas de consumo que rozan la picaresca o incluso la estafa. “Se aprovechan de tu stock, de tu servicio y de los impuestos y de la luz que tú pagas. Vienen, se lo prueban y cuando se deciden, se van a su casa y se lo compran en la web que en ese momento esté más barato. Se entiende. Claro, que se entiende. ¡Qué tío más listo!”.

Hay tiendas de las grandes capitales que ya cobran el asesoramiento y las pruebas de material, sobre todo en botas de esquí alpino, donde hablamos de inversiones fuertes. “Tarde o temprano se extenderá y nosotros llegaremos a eso. Mira, estar media hora contigo asesorándote y permitiendo que pruebes a tu antojo vale 30 o 60 euros. Si al final te llevas un producto, ese dinero se te descuenta de la factura, pero si no, lo has perdido. Porque mis horas de trabajo tienen un coste”.

Otro de los fenómenos que genera el mundo globalizado y la preeminencia de la red es abocar al comercio de proximidad a la reparación, al gasto menor, a ser “el tonto útil”. “Por lo menos dame la opción de darte precio. Yo no pido que te gastes más dinero, sino que me des la opción, a mí, a tu vecino, de intentar igualar ese precio que has encontrado en China o en Bangladesh”. “El que viene a buscarte la cámara porque sale al día siguiente en bici y necesita repuestos. Ese que todo se lo ha comprado en internet. ¿El día que yo cierre la puerta qué hara? ¿Se quedará en casa o tirado en la carretera?”.



DESHOLLINADORES HUESCA

ECONOMÍA - ECOLOGÍA - LIMPIEZA - SEGURIDAD
SOLUCIONES - SERVICIO

TRABAJOS VERTICALES

Personal titulado por: ANETVA (Asociación Nacional de Empresas de Trabajos Verticales)

www.deshollinadoreshuesca.com / info@deshollinadoreshuesca.com · 669 96 34 15 · Sebastián Herrera

Listado de socios

Agencias de Viajes		Complementos		Fruterías	
Viajes Arán	974 35 54 80	Greta	653 50 54 14	Frutas Maria José - Super. Alto Aragón	974 36 33 63
Shiva viajes	974 35 60 54	Guipur	974 36 48 70	Frutas Carasol	974 36 06 52
		Chocante	974 36 31 40	Frutas Aladina	974 36 25 66
Alimentación		Comunicación		Gestión Energética	
Coki's	974 35 63 86	Semanario El Pirineo Aragonés	974 35 55 60	Argia	644 39 84 46
Autoservicio El Ciervo	974 36 01 17	Pirineum Diseño & Internet	974 35 53 86		
Alimentación Orduna	974 36 07 99	Pirineum Editorial & Comunicación	629 53 68 31	Gestorías y Asesorías	
Charcutería Cris	974 35 56 09	Rc estudio	974 35 60 22	Asemval	974 36 07 10
Autoservicio Los Morenos	974 36 03 42	Garabato	974 35 60 70	Acemsa	974 35 51 28
Alimentación Pili	974 36 06 48	Bondidier Estudio Creativo	600 49 64 98	Asesores Reunidos Mariva	974 36 35 00
Comercio Cabana (Hecho)	974 37 53 09	COPE Jaca	974 36 36 11	A.T.	974 35 54 24
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)	974 37 32 87	Himatia Diseño	974 36 48 48	Asesoría y Servicios Jacetanos	974 36 02 69
La Alforja	974 36 00 89			Lta Asesores Legales y Tributarios	974 35 61 12
Supermercados Alto Aragón	974 35 68 28	Construcción		Gestoría Inmobiliaria Blasco	974 35 55 67
Martin Martín	974 36 29 25	J.J.A. Bautista	974 36 33 83	Novalex Jaca Asesores S.L.	974 36 06 29
Alquiler de Bicicletas		Esporrogón Construcciones	669 87 39 06		
Ciclo Génesis	974 36 04 46	Construcciones F. J. Gil Ibor	974 36 28 90	Guarderías	
		Jisa	974 36 14 14	Guardería Pinocho	974 36 00 55
Animación / Deportes		Araujo Rial Construcciones	986 66 12 34		
El Club de las Charradas	974 37 31 39	Construcciones Jaime Uros	974 36 15 62	Herboristerías	
Paintball Jaca	637 71 57 03	A.E.F.	974 36 54 52	Herboristería Artemisa	974 35 59 29
		Agustín Castillo	974 36 54 71	Herboristería Sananda	974 35 68 39
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos		Construcciones Carsan	974 36 23 94		
Ángel-Alberola Lain	974 36 26 44	BigMat Ochoa	974 40 02 23	Imprentas	
Ingeniería Jesús Sanclemente	617 96 87 57			El Pirineo	974 35 55 60
		Cosmética Natural		Imprenta Papelería Raro	974 36 17 96
Artesanía		Espumas de Aloe	974 36 35 40		
Mallatas	974 36 43 72			Informática	
Pedro J. Larraz García	974 36 32 02	Cristalerías		Ecomputer	974 35 67 31
		Cristalería Rabal	974 36 08 89	Infor	974 36 47 50
Autoescuelas				Aratronic	974 03 40 78
Autoescuela Casamián S.C	974 36 15 36	Decoración - Interiorismo		Peach Informática	627 92 02 66
		Bibiana	974 35 55 03	Tec-11	974 04 27 81
Bazar		Proyecto Decoración	974 35 58 23		
Klau-Kolas (C/ Mayor)	974 35 61 83	Deportes		Inmobiliarias	
Klau-Kolas (Pza. Ripa)	974 36 43 83	Basse Chus	974 36 24 83	Don Piso	974 35 67 70
		Deportes Charli	974 36 08 90	Vela GR 11	974 35 62 16
Bebidas		Deportes Goyo	974 36 04 13	Garlan	974 03 10 00
Bodegas Santamaría	974 36 06 92	Nieve Sport	974 35 53 03	Aire de Montaña	974 36 18 76
Distribuciones Ascaso	974 36 32 98	Intersport Jorri	974 36 45 41		
Almacenes Aso	974 36 02 42	Racha	974 36 20 77	Jardineros	
Pirineos Bier (Hecho)	974 37 53 58	Copy Outlet	662 43 56 23	Jardinería Lizara	974 35 60 06
		La Tienda de Guille	974 36 24 55	Jardines y Limpiezas Los Pinos	615 32 43 50
Carniceros y Charcuteros		The North Face	974 36 47 47		
Carnicería Pueyo (Baillo)	974 37 70 81	Distribución Gas Envasado		Joyerías	
Carnicería Luis Rapún	974 36 16 80	J. M. Borau (Ag. Repsol)	974 36 11 42	Joyería Muñoz & Ángel García	974 36 08 47
Carnicería Rabal	974 36 09 40			Joyería Ana	974 35 60 48
Carnicería Périz	974 36 13 99	Electricistas		Joyería Rafa	667 37 72 07
Alimentación Rosenda (Ansó)	974 37 01 71	Ilume	974 36 49 44	Joyería Mesado	974 36 07 83
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho)	974 37 52 02	Imeso	974 36 05 05	Joyería Relojería Echegaray	974 36 34 60
Carnicería Gil (Canfranc)	974 37 30 49	Disser	639 89 30 64	Joyería Relojería Bonis	974 35 56 43
Carnicería Javier	974 36 24 42				
Carnicería Juan Torrontera	974 36 18 42	Electrodomésticos		Lencería	
Carnicería Viñao	974 36 33 82	Electro-Hogar Espinosa	974 36 15 87	Lencería Shole	974 35 52 85
		Elect. Mariano Rebullida Fabra	974 36 46 16	Lencería Mayte	974 36 06 21
Carpintería Metálica		Electro Calvo Jaca	974 36 02 74		
Carp Metálica David Martínez Alegre	606 88 12 74	Electroutlet Jaca	974 11 55 67	Librerías	
				Librería Papelería Dante	974 35 58 03
Carpinterías		Equitación		Librería El Siglo	974 36 17 88
Carpintería Lacasta	974 36 14 37	Caballos del Pirineo-Villanovilla	974 94 59 52	Librería General	974 36 11 99
Carpintería Estallo	974 36 11 96			Librería La Trastienda	974 36 34 38
Ebanistería del Alto Aragón	974 36 26 37	Estaciones Servicio			
Carpintería Senera	974 35 70 69	Est. de Servicio Collarada (Villanúa)	974 37 80 35	Limpiezas	
Cocinas Mairal	974 36 44 71	Hiper Oil	974 36 51 75	Limpiezas Jaca	974 36 36 81
Carpins	659 45 15 31				
Centro de Formación		Ferreterías		Loterías	
Informa	974 36 14 52	Casa Marval	974 36 17 41	Admon. Nº 2 "José Luis"	974 36 37 05
Aula Hispánica	974 35 53 90	Ferretería Olivier	974 36 09 42	Admon. Nº 3 "Suelda Jaqués"	974 36 38 49
		Suministros Izaguirre	974 36 00 95	Cristina Pie	974 36 06 90
Centros Estética		Fitness			
Centro Estética Noemí	974 36 26 59	Athenea	974 36 27 67	Maderas	
Estética Julia Vila	974 36 45 00			Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21
Sándalo	974 35 61 32	Floristerías			
No + Vello Jaca	974 99 52 79	Floristería El Cisne	974 36 13 37	Mascotas	
Clinica Dr. Patricia de Siqueira	974 26 47 51	Flores Benedé	974 36 31 53	New Mascota Jaca	974 56 40 73
Ysía Uñas	640 26 18 68				
Centros Médicos		Fontanería y Calefacción		Mensajería	
C. M. Dra. Montserrat Zapater	974 35 53 13	Talleres Lorenzo Campo	974 36 20 23	MRW	974 35 60 31
Policlínica Pirineos	974 36 33 36	Jaca Baño	974 36 37 94	22700 Mensajería y Publicidad	974 35 64 03
		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		
Comida para llevar					
El Arca	974 36 41 38				
Brookling Burguer	974 36 18 94				
Dulce y Salado	974 36 52 93				

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
Escarcha 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

Pasterías

Pastería Echeto	974 36 03 43
Pastería La Suiza	974 36 03 47
Pastería 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
lyer	974 36 30 30
Peluquería Unisex Inma	974 36 47 28
Peluquería Unisex Jeannete	974 36 21 07
De Fuepelu	600 39 90 19
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 (Escopios)	974 36 05 36
Albergue A'Noguera (Castiello)	635 01 11 67

Hoteles

Altur-5	974 35 54 51
Hostelería Santa Cruz	974 36 19 75
(Sta. Cruz de la Serós)	
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 Rocanevada (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
Tapería 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
La Esquineta	974 35 20 98
Donde Aurita	974 99 52 56
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
La Vermutería	665 96 01 94

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 Liliium	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 Rocanevada (Villanúa)	974 99 50 05
Bar Pajares (Sigüés)	948 88 71 04
Bar Subordán (Hecho)	974 37 50 65
Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Casa Pio (Castiello)	974 35 00 27
Cafetería-Restaurante Estanés	974 37 33 50
(Candanchú)	
Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Kebabish Döner Kebab Pizca	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
Jacaranda	630 49 26 61
Oliva Restaurante & Gin	606 72 32 64
Bar Restaurante Casa Flores	974 37 21 52
La Ribera	634 86 69 56
Bar Restaurante Las Estaciones	974 34 89 33
Molino de Larués	606 28 36 86
Taberna Do' Salzar (Sta. Cilia)	651 16 17 27

Pubs

La Bici	
Arlekyn	
Pub Cachito	
Bar Alfin	
Pub La Gruta	
Zebra 21	
Dublin Road	
Sansanet	
Onix	
El Refugio	
Bar Café	

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.

Loreto García Abós, presidenta de ACOMSEJA

“Todavía nos queda mucho que aprender”

Loreto García está a punto de cumplir su primer año como presidenta de la Asociación de Comercio y Servicios de la Jacetania (Acomseja). “Esa ha sido la sorpresa más grande que me he dado a mí misma. Aceptar encabezar este proyecto”, dice con sentido del humor.

¿Qué balance hace de un año de presidencia de la asociación? ¿Alguna espinita clavada?

Bueno, ya conocía el percal, estaba en la junta gestora de la etapa anterior, el balance es positivo porque el relevo se ha producido sin problemas. Quizá tengo cierta mala conciencia porque a veces no puedo abarcar esa faceta de una presidencia que es la representación institucional. Me invitan a actos de todo tipo a los que, por motivos de trabajo, me resulta imposible acudir. También pido disculpas a los medios de comunicación porque no siempre llego a atenderlos como me gustaría. En fin, al ser un equipo amplio, con una junta de catorce personas, nos organizamos para que vaya la persona más adecuada representando a Acomseja. Es un tema que ya avisé en su día, cuando acepté presidir la asociación, pero no por ello se me quita ese pequeño mal sabor de boca, porque sé que es una de las obligaciones que conlleva el cargo.

¿Alguna grata sorpresa?

Pues que la junta es muy dinámica. Hemos encontrado una fórmula de trabajo colectivo repartido en pequeñas comisiones que resulta muy operativa. Vamos avanzando con algunos proyectos nuevos, que era de lo que se trataba. Como siempre, hay unas cuantas personas más involucradas y otras que se implican en casos concretos. Gracias a Manolo, nuestro gerente, las cosas del día a día, y el normal funcionamiento de las actividades que ya se hacían -aquello que requiere una dedicación más rutinaria pero constante- se desarrolla con normalidad.

Algo que no esperaba

Me ha sorprendido por ejemplo que a nuestros socios les cuesta mucho dar su opinión. Ya sabemos que la implicación directa en muchos aspectos es escasa, así ha sido siempre, no sólo en nuestra asociación, todas nos quejamos de lo mismo. Pero hemos comenzado a enviar por correo electrónico un boletín mensual a todos nuestros socios y entre noticias y actividades solemos pedir que de forma anónima se conteste a una pregunta sobre un tema concreto que nos afecta a casi todos. Me deja descolocada que a veces respondan 12 o 15 asociados, que viene a ser un 2% o un 3%. ¿Qué nos pasa? ¡sólo hay que hacer un clic y enviar! Nuestra voz se tiene que oír. Y cuantas más voces se oigan mejor representaremos al colectivo.

¿Qué tal con las instituciones?

Las relaciones son cordiales y de colaboración. Tenemos más contacto -y más debate- con el Ayuntamiento de Jaca por razones obvias, pero también con otros ayuntamientos y la Comarca, y respondemos a convocatorias del Gobierno de Aragón, por ejemplo ahora con el Camino de Santiago o los espacios gastronómicos. Creo que las asociaciones son importantes para las administraciones. Suponemos un cauce para llegar más fácilmente a los ciudadanos, en este caso a los pequeños empresarios, comerciantes, autónomos, hosteleros... que es a quien Acomseja representa.

¿Qué debaten ahora con el ayuntamiento?

Estamos en pleno debate sobre la ocupación de la



pública. Hemos presentado alegaciones para evitar que la normativa de terrazas y veladores sea tan restrictiva para la hostelería; y por otro lado proponemos que los comercios podamos ocupar un espacio mínimo de la calle. Hablamos de medio metro cuadrado, de un elemento-reclamo: una muestra, un maniquí, que hiciera nuestras calles más atractivas y las llenara de vida. Cuando vamos por una ciudad que desconocemos, si al doblar una esquina vemos que hay expositores, macetas y veladores tendemos a entrar en ella. Si la vemos desnuda instintivamente pasamos de largo. En general en nuestras propuestas hemos buscado conciliar los intereses de las empresas con la mejora de servicios al ciudadano. Al fin y al cabo, de la satisfacción del cliente (residente o turista) vivimos la mayoría de los socios.

Este verano parece que va a ser muy bueno. La economía se recupera, el paro disminuye, se recupera el consumo...

Es cierto, pero solo en parte. Desde 2007 habíamos perdido casi un 50% de facturación o de volumen de negocio en muchos sectores. Y sí, ahora estos dos o tres últimos años parece que recuperamos un 4%, un 5% cada año. Pero queda mucho camino por recorrer. No estamos donde estábamos ni muchísimo menos. Hoy un “milleurista” es un privilegiado. Ayer era poco menos que un desgraciado. ¿Se acuerda? Con bajos sueldos, precariedad en el empleo y alta tasa de paso el consumo sube muy lentamente.

Los profesionales y la hostelería están recuperando más fácilmente las cifras de antes de la crisis. En cuanto al comercio de proximidad tiene un gran reto por delante: modernizarse, adaptarse a las nuevas circunstancias del mercado. Algunos lo han entendido, pero queda mucho por hacer en el sector. Vamos a dedicar un esfuerzo a que nuestra asociación esté más presente en las redes sociales: estamos trabajando en una aplicación para móviles.

¿Qué aspecto le gusta menos de nuestra oferta turística actual?

Creo que el problema de aparcamiento en la ciudad de

Jaca en temporada alta es lo que más energía negativa genera en nuestros visitantes. Vamos poniendo pequeños parches, pero ninguna corporación ha propuesto una solución, aunque sea a largo plazo, para evitar ese efecto rechazo que puede detectarse en fechas puntuales. Creo que es uno de los retos más importantes que tenemos por delante para que Jaca, que es el principal centro de destino, sea una ciudad amable para el visitante.

¿Y ya? ¿No tenemos más defectos?

Bueno, me preguntas por defectos, parece que todo sea negativo. También tenemos virtudes. Pero sí tenemos que mejorar el trato al cliente, creo que a los jaqueses en particular nos queda mucho que aprender de otros territorios. Incluso nuestros pueblos de alrededor tienen un trato más afectuoso con sus visitantes. Como buenos montañeses, somos de pocas palabras y muchos sobreentendidos. Y eso es lo contrario que aconsejan todas las técnicas de atención al consumidor. Creo que nuestros visitantes se sienten a gusto y que en general reciben buena atención, pero podría ser mejor. Ese es el ingrediente principal para que tengas ganas de ir a un sitio. Que se preocupen de tu bienestar. Estaría bien que el camarero no te interrumpiera en la cena para preguntar quien ha pedido la merluza, o que no sucediera que te apaguen las luces de una tienda a la hora de cierre para que te vayas ya. Insisto en que no es habitual, pero no tendría que pasar nunca. En este sentido, sería muy importante que hubiera mucha concurrencia a los cursos de formación que se planteen. Comentábamos hace poco, por ejemplo, cómo se notaba qué establecimientos siguieron un curso de cafés que se ofertó; ahora destacan por la calidad del que sirven.

¿Qué le parece lo que sucede en Barcelona, que parece que va a morir de éxito turístico? ¿Corremos aquí ese riesgo?

Debemos tener claro qué ciudad, qué comarca queremos y hacia dónde vamos. Para un modelo de turismo de élite hace mucho que llegamos tarde. El urbanismo no se pensó para atraer a ese sector. Pero nuestra apuesta no debe ser por un turismo masificado que nos arrolle. Ese turismo es depredador y no crea ni riqueza ni armonía. Nuestra apuesta, en mi opinión, debe ser por un turista que busque la naturaleza, la historia, el patrimonio... Un turista informado.

¿Como se consigue esto? En primer lugar, con una oferta de alojamientos de calidad. En el valle de Tena hay varios hoteles de 4 estrellas. Ojala el mercado permita que en el nuestro se invierta en la misma línea, el viajero de hotel gasta más que el de apartamento. Y también con una gran profesionalización de la hostelería y el comercio, en la línea que comentaba antes.

¿Solo de turismo vivirá el jacetano?

La dependencia de un único sector no es lo ideal. La diversificación es muy importante y aquí necesitaríamos desarrollar una industria no contaminante que equilibrara el modelo económico. Es un reto difícil. Tal vez a medio plazo, con la finalización de las autovías y la reapertura de la línea internacional de ferrocarril tengamos opciones para trabajar en ese reto, que a fecha de hoy se presenta complicado. La posibilidad de un futuro polígono logístico en Martillué que se planteó en la Mesa de Desarrollo promovida por el Ayuntamiento, sería clave.



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

