

JACETANIA

Nº 18 • Invierno - 2017

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

Contamos contigo

Una oportunidad perdida

Nueva ordenanza de ocupación de vía pública

Gala Acomseja 2017

Comercios con historia: Peluquería Lacasta

INFORME: Contadores de agua

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, organicemos 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'

El mejor balcón que puedas imaginar

¡¡Ven a vivir una aventura única. En el Aeródromo de Santa Cilia!!

Desde vuelos de iniciación hasta avanzados, para ir donde nos lleven los vientos,



sin destino fijo ¿Vignemale?
¿picos del Infierno?
¿quizás al pico del Aneto?

Cursos y también vuelos adaptados para personas con discapacidad motora.



974 377 610 • www.fly-pyr.es

FLYPYR
¡LEGO! SANTA CILIA



Editorial

Prosperidad



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Candanchú. Ainhoa Camino

REDACCIÓN:
Ainhoa Camino y 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

La integración de la estación de esquí de Candanchú en la nómina de asociados de ACOMSEJA es el mejor regalo navideño posible para nuestro colectivo. La necesidad de caminar de la mano todos juntos en el desarrollo de nuestro territorio es un imperativo para nuestra asociación, que saldrá muy fortalecida con la entrada de Candanchú, uno de los motores turísticos y económicos más importantes de nuestra comarca, nuestro valle y de Aragón entero. Solo falta la firma y la foto. Sus nuevos rectores entienden que formar parte de ACOMSEJA les fortalecerá y ese detalle no es baladí. Con la entrada de Candanchú y otras que se puedan dar en el futuro, ACOMSEJA estará más cerca de convertirse en una suerte de clúster turístico, extendiendo la capacidad de acción e influencia de nuestra asociación de empresarios.

El carácter comarcal de ACOMSEJA es una de nuestras señas de identidad. Nuestra apuesta por vincular gastronomía, comercio y productos locales (de km. 0, ecológicos, de calidad...) es una muestra más de ese concepto territorial que une nuestros destinos. En este número destacamos la producción de azafrán de Atarés y la evolución de la cerveza chesa Pirineos Bier. Echo, Ansó, San Juan de la Peña, Canfranc, Candanchú, Jaca, el camino de Santiago y la Canal de Berdún... son las partes de un todo que por separado no se entienden. Incluso podríamos ir más allá. Del mismo modo que hemos recuperado las relaciones comerciales y turísticas con nuestros vecinos franceses del valle del Aspe, que cada vez nos visitan más, lo mismo vale para Riglos y Loarre, para el Balneario de Panticosa, Sallent, el Roncal o el Parque Nacional de Ordesa. Son parte de nuestro activo turístico y de nuestras vinculaciones emocionales y ancestrales. El viajero no entiende de fronteras y el empresario tampoco debería hacerlo.

Es cierto que el peso de los asociados de Jaca es muy importante y que nos debemos a ellos. Por eso, ACOMSEJA ha estado presente de manera muy activa en dos aspectos muy importantes para los empresarios de la ciudad, como son el asunto de los contadores de agua y la regulación de la ocupación de la vía pública (terrazas y comercios). En ambos casos hemos aportado ideas y propuestas, y estamos moderadamente satisfechos con los resultados, aunque evidentemente se podría haber llegado más lejos. En el interior de este número de Jacetania Ahora verán a qué nos referimos.

Despedimos el 2017 con un relativo optimismo. Ha sido un año bueno, un año de recuperación. Quizá el mejor de la última década. La temporada de esquí, además, se ha iniciado como todos esperábamos, con nieve suficiente en las pistas y con una renovada capacidad de atracción de nuestro territorio que, porqué no decirlo, vuelve a estar de moda. El reto para el año entrante y para lo sucesivo es intentar desestacionalizar el turismo y conseguir un flujo más constante y menos dependiente de las oleadas de diciembre, Semana Santa y agosto, para las que debemos alejar ese riesgo de "morir de éxito". Es un gran reto el que tenemos por delante y no hay otra fórmula mágica que el esfuerzo continuado, el día a día. Y algo que pedimos sobre todo a nuestros comerciantes, amenazados por las actuales tendencias de consumo: mantener la mente abierta y tomar decisiones innovadoras para no perder el tren. ACOMSEJA se propone facilitar esta estrategia acercando formación en nuevas tecnologías a todos aquellos que estén interesados.

Pero vayamos poco a poco. De momento, nuestros mejores deseos para el 2018. Que lo de próspero año no sea simplemente una frase hecha.

FELIZ NAVIDAD.

Loreto García Abós
Presidenta de Acomseja

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

www.acomseja.com

Contacta con nosotros

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

La nieve mira al valle



El optimismo regresa, y no solo por las buenas condiciones de las estaciones. Este año la oferta de nieve vuelve a mirar a su área de influencia más próxima y ambos centros de esquí han recuperado las principales ventajas para que los habitantes de la Comarca de La Jacetania puedan practicar la actividad sin sentirse “ajenos al territorio”, principal crítica que surgió el año pasado.

“El objetivo de la actual temporada es mejorar la calidad del servicio e incrementar el número de usuarios, además de recuperar a la población más cercana”, comenta David Dumall, nuevo director de Negocio de la estación de Candanchú. “Para lograr ese objetivo es importante que mejoremos las condiciones de la estación y su oferta”, apunta el director destacando las dos líneas principales en las que la estación va a basar su estrategia de este invierno.

“Respecto a la oferta, el primer paso que hemos dado ha sido sacar un abono de temporada denominado Esquí Pirineos, que permite a su propietario esquiar en Candanchú y en todas las estaciones del grupo Aramón, Formigal, Panticosa, Cerler y las dos de Teruel, lo que supone un dominio esquiable superior a los 300 Km y aunar en un único producto la oferta de nieve de las calles del Aragón, Tena y Benasque; de esta manera se amplía enormemente las posibilidades de disfrutar del esquí en nuestra comunidad con un solo producto”.

Además, atendiendo a ese deseo de recuperar al esquiador local, este abono cuenta con tarifas especiales para todas las personas empadronadas en alguna de las localidades de La Jacetania y para los escolares. “Hemos fijado unas tarifas muy económicas pensadas especialmente para los escolares de la comarca, 190 euros, ya que es importante trabajar con la cantera y facilitar que los niños y jóvenes del territorio accedan a este deporte”, señala Dumall. También se han fijado tarifas especiales para los clubes de esquí y federaciones autonómicas, en este caso, en el forfait de día.

La recuperación de esta tarifas “reducidas” para la población local ha sido muy bienvenida entre la ciudadanía y, como señala ACOMSEJA, “es la manera de volver a mirar hacia el territorio; creemos que todos, empresarios, estaciones y habitantes tenemos que ir de mano para recuperar este valle como prin-

cipal destino de nieve; para eso es importante contar con el respaldo de los habitantes, no podemos ir estaciones por un lado y municipios por otro; estas tarifas especiales son una manera de hacer sentir a la población que contamos con ellos, que forman parte de las estaciones y al revés, que los centros invernales son parte del valle y de la comarca”.

Otra novedades

Al margen de la política de precios, Candanchú tiene otra preocupación que quiere solventar esta temporada. “Queremos mejorar la innivación en la estación y ampliar la red de cañones que tenemos, especialmente en la cota baja, para conseguir el máximo número de días de esquí hasta la base de la estación y ofrecer las mejores condiciones posibles a nuestros clientes”, señala Dumall. Para ello este invierno ya se han instalado 30 cañones de máximas prestaciones, más eficientes y con mayor producción de nieve que los anteriores, que han ampliado en un 30% la

superficie innivada de la estación. En próximas campañas se mantendrá esta línea de inversión.

Junto a los cañones, Candanchú también ha invertido en renovar y ampliar su parque de máquinas pisapistas, con la adquisición de nuevas “orugas”. “El cliente tiene que notar que ofrecemos calidad, también en el estado de las pistas; queremos que haya la mayor superficie esquiable posible y que esté en las mejores condiciones posibles para la práctica del esquí”. En pistas también renovará la señalética para que el esquiador tenga toda la información a mano, esté totalmente ubicado y sepa a dónde se tiene que dirigir.

Otro aspecto que la veterana estación quiere mejorar es el área de aparcamiento de Pista Grande. La idea es habilitar, a través de la señalización, un único carril por el que circulen los vehículos hasta la taquilla, dejando libre la zona de acceso a la estación. De esta manera, la zona de estacionamiento será más accesible y estará más ordenada y el servicio de autobús interno, habilitado por Candanchú y el Ayuntamiento de Aisa, encontrará menos dificultades en su ruta hasta las taquillas de Pista Grande.

Nuevos servicios

Otras de las novedades de Candanchú se fijará en hacer que el cliente se sienta lo más importante. “Hay que tener en cuenta que por una estación de esquí pasan mucho usuarios distintos, no solo esquiadores de alpino y fondo, y por eso hemos habilitado dos zonas que están teniendo mucha aceptación entre los usuarios, que no son exclusivamente esquiadores”. Dumall se refiere al circuito de raquetas que han habilitado en la zona más cercana a la estación de esquí de Le Somport y al área de trineos, creada en Pista Grande, fuera del dominio esquiable. Así se incrementa la seguridad de la estación, evitando las situaciones de peligro que se generan en la convivencia entre esquiadores y usuarios de



TEMPORADA INVIERNO 2017-18

trineos, y se crea una nueva zona de esparcimiento, ampliando las posibilidades de disfrute en la nieve.

La restauración es otro tema importante en pistas. "Estamos renovando la cafetería de Pista Grande, vamos a reformar la zona de terraza, que es un gran atractivo para las horas de comida, y la vamos a dotar de una cabina de DJ-s", apunta David Dumall. El objetivo, "ampliar las posibilidades de animación y atraer, especialmente, al público joven con nuevas y atractivas propuestas; la vida en la estación de esquí va más allá de la práctica deportiva, hay que ofrecer alternativas de ocio y para todas las edades".

Y también pensando en el público joven, aunque no exclusivamente en ellos, Candanchú va a recuperar este invierno una zona de snowpark. El nuevo equipamiento se habilitará en Tuca Blanca -para garantizar que el espacio cuenta con nieve suficiente-, y estará compuesto por varios módulos, saltos y dificultades, como barandillas o perfiles, que harán las delicias de los aficionados al freestyle, potenciando esta disciplina también en la estación.

En cuanto a servicios, también se ha realizado una importante inversión en material de esquí. "El material de nieve está en constante evolución y todo cliente tiene que poder optar a ese tipo de equipamiento también si lo alquila; por eso este año se han adquirido nuevos equipos y nuevas máquinas para su reparación, que redundarán en la calidad del material que se ofrezca para alquilar". Relacionado con el material, Candanchú va a ofrecer un nuevo servicio, los guardaesquí calefactables a pie de pistas y consignas de día para poder depositar el material tras la jornada de esquí. La idea respecto a este último equipamiento es ofrecerlos también como sistema de almacenamiento durante el año, especialmente para aquellas personas que dispongan de una residencia en el valle y así se eviten su traslado en cada viaje.

Apoyo tecnológico

La novedad más reciente que Candanchú ha puesto en marcha está relacionada con las nuevas tecnologías. "Hemos puesto en marcha una App para teléfonos móviles, que va a dar muchas posibilidades a los esquiadores", comenta Dumall. La App se puso en marcha con el inicio de temporada y permite a los esquiadores conocer el parte de nieve, hacer un seguimiento de los kilómetros esquiados y el desnivel que tiene la pista en la que se encuentran. También interactuar con otros usuarios de la aplicación, creando clasificaciones según la distancia recorrida, el tiempo empleado en completar un descenso... "No podemos quedarnos al margen de las nuevas tecnologías y sus aplicaciones, sobre todo porque ponen la estación al alcance de la mano de los aficionados y es un servicio más que les ofrecemos".



Nace en Jaca Inmobiliaria Valles del Pirineo, una nueva manera de buscar y encontrar nuestro hogar ideal.

VENTA ▲ ALQUILER
REFORMAS Y MANTENIMIENTO ▼ SEGUROS

Nuestra intención es facilitarle todos los servicios relacionados con tu hogar, desde la búsqueda hasta la puesta a punto y mantenimiento. Visítanos o llámanos para cualquier consulta. Estamos a tu disposición en...

Auda. Jacetania, 24 ■ Jaca ■ T. 974 564 271 / 629 780 062

www.vallesdelpirineo.com

Astún Club Deportivo y Escuela de Esquí de Candanchú



La importancia de la cantera

En todo deporte el trabajo con la cantera es vital para garantizar un futuro. Pero en el mundo de la nieve cobra vital importancia, ya que hay que tener en cuenta que “el esquí es un deporte que, generalmente, se transmite de padres a hijos, de generación en generación”, comenta Jesús Retornano, presidente del Astún Club Deportivo, la agrupación deportiva más veterana con sede en Astún. “Nosotros tenemos hasta tres generaciones de socios consecutivos, abuelos, padres y nietos”, comenta Retornano. “En realidad somos como una gran familia”.

Desde que el club con sede en Astún iniciara su actividad, han pasado por él más de 4.000 personas y en la actualidad cuentan con más de 300 socios de todas las edades, a partir de 3 años hasta veteranos. “El club surgió con el propósito de conseguir crear un grupo de aficionados a la nieve, que pudiera practicar el esquí con seguridad, disfrutando del entorno y la calidad de pistas que ofrece la estación, y aunando deporte, competición y amistad”, recuerda el presidente.

Aprendizaje y perfeccionamiento

“Los más pequeños, este año hemos bajado la edad de acceso hasta los 3 años, aprenden a esquiar con profesores adecuados a su edad y mediante técnicas que aúnan los juegos y la enseñanza”. Según van progresando, el nivel se incrementa y se trabaja más en aspectos como el estilo y la técnica, “y también tienen la posibilidad de participar en competiciones, locales y nacionales, si así lo desean y reúnen el nivel necesario”. Los adultos también pueden



trabajar el estilo y la técnica a través de los cursillos de esquí que ofrecen los monitores. “Por un lado tenemos los grupos de formación, que trabajan con los niños a partir de 3 años, 7 en el caso del Snowboard, y por otro, nuestros profesores disponen de horas libres para poder dar clases a familias, niños que no forman parte de los grupos o vienen fines de semana sueltos...”.

Pero el Astún Club Deportivo es un club social. “Somos una gran familia, un gran grupo de amigos que buscamos también la diversión en la nieve y en lo que el valle nos ofrece”. Por ello, la actividad de formación y competitiva va de la mano con una gran actividad social, que este año además se va a ver reforzada: salidas con raquetas o senderismo, patinaje sobre hielo, talleres de encerado de tablas, utilización de ARVA o visualización de vídeos. Y como broche final, y principal acto de convivencia entre los socios, la carrera social que el club celebra, habitualmente, en marzo para ir cerrando la temporada.

Restaurante
LA TROBADA
BERDÚN

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

Restaurante
BAR RESTAURANTE

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

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

Embutidos
de BERDÚN
IACETANIA - PIRINEOS

Comprometidos con nuestra tierra

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

TEMPORADA INVIERNO 2017-18



Todo el trabajo que el Astún Esquí Club ha venido haciendo a lo largo de casi 40 años se ha materializado en una agrupación activa que mantiene la ilusión por el deporte de nieve intacta a lo largo de varias generaciones, algo que se aprecia en la sede social que el club tiene a pie de pistas. La instalación cuenta con recepción y área de administración, zona de ocio en la que poder descansar o reponer fuerzas, y zona para calzarse las botas, así como una sala técnica en la que poder guardar y reparar el material. "Es importante que el esquiador tenga comodidades y se sienta como en su casa; lo que

buscamos es promover el deporte de la nieve, desde la formación pero sin olvidar la diversión y convivencia", apunta Retornano.

No solo los clubes deportivos trabajan para crear y fomentar una cantera en los deportes de nieve. La labor de las escuelas de esquí también es importante para promocionar el deporte y acercarlo al público en general. En ese sentido la Escuela de Esquí de Candanchú es pionera a nivel nacional, es la primera que se creó y organizó cursillos de esquí hace más de 50 años. Desde entonces, personas de todas las edades, procedencia y conocimiento del esquí han pasado por las clases y cursos, individuales y colectivos, que organiza este colectivo que cuenta en la actualidad con 80 profesores titulados de todas las modalidades de esquí: alpino, fondo, snowboard, telemark y esquí de montaña.

El trabajo con la cantera también tiene otro aspecto, al margen de los cursos, que es el de la organización de eventos y competiciones. "Estos acontecimientos contribuyen a incrementar el nivel deportivo, promueven y dinamizan la estación", señalan. Por ello, la Escuela no duda en aportar personal para organizar este tipo de eventos en la estación y colaborar en su perfecto desarrollo. "Fomentar los deportes de invierno en Candanchú es un trabajo que tenemos que hacer todos, porque repercute en todos los servicios que hay en la estación y en el valle y Jaca".



El objetivo de la Escuela es dar a conocer los deportes de invierno entre el público general y promover su práctica, además de mejorar la técnica de aficionados y también profesionales que trabajen en los deportes de nieve desde el ámbito de la formación. No hay que olvidar que la Escuela de Esquí de Candanchú ha sido el único centro de formación de profesores de esquí de toda España, y aunque ya existen centros de formación en otras comunidades autónomas, el de Candanchú sigue funcionando.



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

Nueva ordenanza de ocupación de vía pública

Una oportunidad perdida

El Ayuntamiento de Jaca ha aprobado una nueva ordenanza de ocupación de vía pública. La normativa generó una gran inquietud entre hosteleros y comerciantes de la ciudad, ya que es la que regula la instalación de terrazas y veladores y la exposición de elementos en la calles. ACOMSEJA, atendiendo las reclamaciones del sector y buscando solucionar algunos problemas que la antigua normativa generaba, presentó diversas alegaciones que en parte han sido atendidas. Para la asociación, la nueva ordenanza solventa algunas de las reclamaciones de hosteleros y comerciantes, pero también es “una oportunidad perdida” para crear una normativa “moderna, que permita mejorar la convivencia y conciliar los intereses de todos, haciendo que el sector sea sostenible el resto del año”.



La inquietud que la nueva normativa ha generado en el sector se vio en la reunión que el alcalde, Juan Manuel Ramón, mantuvo con los empresarios hosteleros el pasado mes de octubre para conocer sus peticiones. En la misma, se abordaron las alegaciones presentadas por ACOMSEJA, con el respaldo de la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca, y se debatió sobre las posibles medidas a tomar.

Una de las principales reclamaciones de ACOMSEJA hacía referencia a las terrazas fijas en la avenida Primer Viernes de Mayo. La intención inicial del consistorio era desmontar esos equipamientos a partir del



año 2021. Para la agrupación, era la oportunidad de modernizar esas infraestructuras y la propia avenida, ya que proponía reformar la zona ajardinada de la travesía y crear modernos cerramientos, con tres paredes fijas y el frente plegable, tipo las existentes en el Paseo Rosales de Madrid. Finalmente, la normativa no ha incluido ni una ni otra medida y establece que estos cerramientos continuarán tal y como están en la actualidad hasta que haya un cambio en la propiedad de los negocios. Para ACOMSEJA, la medida aprobada, “es una oportunidad perdida”.

Otro de los puntos que más debate ha generado ha sido el horario de apertura y cierre de las terrazas.

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)
974 356 403

DISEÑO GRÁFICO
IMPRESIÓN
MERCHANDISING

VINILOS
REGALOS ORIGINALES
MENSAJERÍA NACIONAL

Para los hosteleros los horarios establecidos en la antigua normativa son muy restrictivos. Establecía la apertura a las 9.30 horas, y el cierre, a las 00.30 horas. "No nos parece razonable, durante el periodo estival es cuando realmente la hotelería puede aprovechar y sobrevivir a otros momentos del año donde la afluencia no es la misma".

Finalmente, la nueva ordenanza ha tenido en cuenta la petición de los empresarios y ha establecido el horario de apertura a las 8.30 h. y el de cierre a las 0.30 h., con carácter general. Ese horario se ampliará en agosto en una hora más, durante todos los días, y hasta las 02.00 h. los viernes, sábados y vísperas de fiestas en julio y agosto, y sábados y vísperas, el resto del año.

Otra de las reclamaciones de los hosteleros atendidas en la nueva ordenanza es el referente al periodo de ocupación. Hasta la fecha, existían dos periodos, el estival y el anual. A partir de 2018 se establece un tercer periodo, denominado "estival ampliado", que permite instalar terrazas todos los fines de semana desde el domingo de ramos hasta el último del mes de octubre. La asociación de empresarios se congratula de la creación de este tercer periodo, "siempre y cuando el precio de las tasas sea el adecuado".



La nueva ordenanza también establece que las terrazas deben estar totalmente delimitadas, estableciendo multas de entre 750 y 3.000 euros para aquellos que no respeten el área establecida. Las terrazas deben estar delimitadas por maceteros y otros elementos rígidos que impidan sobrepasar los límites. La zona a respetar será marcada por el consistorio a través de pegatinas en el suelo.

ACOMSEJA también había propuesto que los establecimientos hosteleros ubicados fuera del Casco Antiguo de Jaca, y con aceras que no cumplen los criterios para colocar terrazas, que pudieran ocupar la calzada frente a su fachada, siempre y cuando fueran zonas de estacionamiento de vehículos, mediante la instalación de estrados o barandillas. "El objetivo de esta propuesta era aumentar la oferta de plazas de terrazas sin masificar el centro y buscando un reparto más equilibrado de las mismas", recuerdan desde la asociación.

Sin embargo, la medida no se ha abordado, no se ha recogido en la nueva ordenanza y quedará pendiente para una futura actualización de la norma. "Es otra oportunidad perdida", señalan desde la agrupación empresarial. "Con este sistema se pueden crear nuevas zonas de animación, que conecten distintas zonas de la ciudad y den calidez y confort a calles generalmente muy duras".

El Comercio

La nueva ordenanza también afecta al sector comercio, en lo que respecta a la colocación de elementos de venta en la calle. La intención del ayuntamiento era la de prohibir esta práctica en líneas generales, salvo para el sector floral. "Queríamos cambiar el criterio y que se permitiera sacar, en horario comercial, pequeños elementos, en un espacio delimitado concreto que no estorbara, ni desde el punto de vista de la movilidad ni visual". ACOMSEJA recuerda que en el casco existe "una normativa muy restrictiva en cuanto a amplitud de escaparates, rotulación, etc, que dificulta atraer al cliente, y esos elementos externos pueden ayudar a llamar la atención de los consumidores; Tampoco queremos que Jaca se convierta en una ciudad mercadillo".

La ordenanza aprobada permite, finalmente, a floristerías y también librerías, la ocupación de la vía pública con expositores. Para el resto de sectores, solo se permite en casos puntuales o solicitando permiso expreso al Ayuntamiento. "Creemos que es un agravio comparativo para el resto de comerciantes; todo bien pensado puede ayudar a que nuestras calles se vean más atractivas y al comerciante se le facilita la interacción calle-tienda que es tendencia actual, rompiéndose en parte el efecto muro que tiene la puerta".

Otros aspectos que incluye la nueva normativa es la obligación de respetar y dejar un paso mínimo para el peatón en las vías públicas que se vean ocupadas. En las aceras, las terrazas deben dejar una distancia libre de 1,8 metros, en las zonas peatonales, se amplía la distancia hasta los 2,5 metros. Además, no está permitido poner mesas en el interior de los porches de uso público y en ningún caso se podrá instalar mobiliario con publicidad.

Para ACOMSEJA la nueva ordenanza "recoge algunas de nuestras peticiones, pero otras ni se han abordado, lo que supone una oportunidad perdida para generar una mejor convivencia entre sectores y con los viandantes, ya que nuestras propuestas buscaban conciliar todos los intereses".



JACETANIA 2000

INMOBILIARIA

Le damos alas a tus sueños



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

Lo que ya pasó

El comercio celebró una nueva fiesta en la calle

El Casco Antiguo de Jaca se convirtió el sábado 26 de agosto en un gran centro comercial abierto y a pie de calle. La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania, ACOMSEJA, organizó una nueva edición de la Fiesta del Comercio en la Calle que, un año más, resultó ser un éxito, con la participación de un centenar de establecimientos y una buena afluencia de compradores.

La actividad nació hace ya nueve años y está totalmente asentada entre el tejido comercial de la ciudad. El objetivo de la misma es despedir la temporada estival, sacando las ventas a la calle y ofertando el género que no se ha sacado durante el verano a precios especiales. Para los consumidores es una excelente oportunidad para adquirir productos de alta calidad a precios ventajosos.



Como en anteriores ediciones, en la última Fiesta participaron los comerciantes ubicados en el Casco Antiguo y también los establecimientos de la zona externa, ya que ACOMSEJA reservó espacios para integrarlos en la actividad. Durante todo el fin de semana, se registró una gran animación, tanto en los puestos comerciales como en los establecimientos de restauración, y las ventas fueron satisfactorias, dinamizando el sector, además en un fin de semana que, tradicionalmente, baja la afluencia turística tras las semanas centrales de agosto.

El área comercial se repartió por las plazas Cortes de Aragón, Biscós y Ripa, las avenidas Regimiento Galicia, Primer Viernes de Mayo, Francia y Jacetania, además de las principales calles del Casco, creando una gran zona comercial abierta y en plena calle, con una completa oferta que incluyó textil, complementos, hogar, moda, menaje o libros, entre otros.

La Fiesta del Comercio se ha convertido, a lo largo de sus nueve años de vida, como recuerda la asociación, en "una inmejorable oportunidad para vender parte del género que se tiene almacenado. Es un día de ventas bastante bueno, no tanto para sacar beneficio sino para capitalizarse, hacer hueco en los almacenes y poder comprar y reponer género nuevo de cara a la próxima campaña".

El Sueldo Jaqués repartió los "soles" del verano

La Administración de Loterías "El Sueldo Jaqués" repartió el número 17460, que resultó agraciado en el sorteo de la campaña estival de ACOMSEJA, "Este Verano atrapa soles". La afortunada fue M^a Isabel Santolaria.

El premio estaba dotado con 2.000 euros, que el ganador debía gastar realizando compras en al menos 8 establecimientos asociados, con un límite mínimo de 50 euros y un máximo de 200, por establecimiento.

El objetivo de la campaña es fidelizar clientes y recompensar la confianza que depositan en los comercios y servicios de ACOMSEJA a la hora de elegirlos para realizar sus adquisiciones.

El sorteo se celebró el 31 de agosto, en el hall del Ayuntamiento y fue retransmitido en directo por la cadena Cope Jaca.



Cursos para regenerar el negocio y profundizar en las redes sociales

El aprendizaje y la actualización de conocimientos es una de las claves para mantener y evolucionar en nuestros negocios. Por ello, ACOMSEJA ha lanzado este otoño dos cursos con los que renovar ideas y poder adaptarnos a las nuevas tendencias: "Regenera tu negocio" y "Redes Sociales para empresas". Ambas propuestas tuvieron una buena aceptación por parte de los asociados y resultaron muy interesantes y prácticos.

El primer curso, "Regenera tu negocio" trajo hasta Jaca los conocimientos de Jesús Huertas, consultor de recursos humanos muy prestigioso a nivel empresarial y con innovadoras propuestas. La conferencia reunió a unos 40 asociados que pudieron conocer de primera mano prácticos y sorprendentes consejos. Durante la ponencia, se analizó el comercio de la ciudad de Jaca, exponiendo sus puntos fuertes y débiles, y se dio a conocer los 20 puntos en los que se puede mejorar.



Entre los aspectos más sorprendentes que se abordaron, destacan la influencia que en un negocio tienen aspectos como la iluminación, la manera de instalar las estanterías, el ambiente e incluso, los colores y olores. "En función del tipo de negocio que sea y del tipo de local que se tenga es más recomendable tener un olor que otro. Por ejemplo, en locales pequeños se recomienda emplear el olor a vainilla y en grandes, a manzana", recuerda el gerente. También se habló de la importancia de mantener una formación permanente, de la actitud que se tiene ante el cliente o de cómo deben ser los escaparates para captar la atención de los clientes potenciales. En definitiva, "una ponencia muy interesante, que nos planteamos retomar en un futuro", señalan desde ACOMSEJA.

En octubre, y con la colaboración de FECOS, se realizó un taller formativo de "Redes sociales para empresas". El objetivo, que los asociados pudieran ver cómo se trabaja y se comercializa en las redes para que puedan potenciar sus negocios en plataformas On-line. Durante el taller se explicó las diferencias existentes entre redes, para qué sirven cada una o cuál es más conveniente emplear en función del negocio que se tenga y el objetivo que se persiga. La jornada se centró especialmente en Facebook, Twitter, Instagram y LinkedIn. La asociación señala su intención dar continuidad en un futuro a estos cursos, pero centrándose en sesiones en redes concretas para profundizar en cada una de ellas, saber cómo funcionan y poder manejarse con seguridad y soltura.



25 aniversario



Restaurante

La Cadiera

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

Cocina Montañesa

Lo que ya pasó

La gastronomía jacetana conquistó Olorón



La gastronomía jacetana conquistó Olorón con el segundo encuentro Gastro Pirineos-Pyrénées, celebrado cerca de la ciudad francesa, en Geus, el pasado 8 de junio. La propuesta de los cocineros españoles, elaborada a base de productos de la zona, resultó ser un gran éxito entre las 200 personas que acudieron al encuentro culinario.

Cabe recordar que el de junio fue la continuación del encuentro que los cocineros bearneses realizaron en Jaca el pasado mayo, en el que participaron 10 cocineros, entre ellos alguna estrella Michelin. El objetivo del Gastro Pirineos-Pyrénées es "dar a co-

nocer la cultura culinaria de ambos territorios, acercando la gastronomía de La Jacetania a Francia y la bearnesa a nuestra comarca, además de atraer, con la gastronomía y los productos propios, el turismo del país vecino a nuestro territorio".

El desembarco jacetano en Olorón contó con los chefs Josán Piedrafita (Lilium), Joaquín Moreno (El Molino de Larué), Alberto José Sánchez (Hotel Real), Gaizka Goméz (Biarritz), Ramona Sanz y Luis Orfila (Escuelas Pías), Fran Ponce (La Cadiera), Mariano Lacasta (Pastelería La Suiza) y Javier Ibort (Panadería Sayón). Una amplia representación de la restauración existente

en nuestra comarca, ya que otro de los objetivos de los encuentros es "dar a conocer los restaurantes que participan, para que los potenciales clientes tengan referencias cuando vayan a visitar las localidades vecinas y sepan dónde comer".

Los restauradores jacetanos diseñaron para la ocasión un completo menú elaborado a base de 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... Todo ello regado con caldos del Somontano y agua de Veri.

Desde ACOMSEJA recuerdan que los menús están elaborados con productos representativos de cada territorio, "ya que también buscamos promocionar esos productos autóctonos entre los potenciales clientes que son nuestros vecinos franceses". La propuesta jacetana fue un rotundo éxito entre los 200 comensales que acudieron a la cita.

Los encuentros Gastro Pirineos-Pyrénées han sido promocionados por las asociaciones empresariales jacetanas, ACOMSEJA y AEJ (Asociación de Empresarios de La Jacetania) 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 Béarneses, y ya se está buscando el modo de darles continuidad de cara al próximo año.

ACOMSEJA, premiada en la Gabure de Olorón por su stand promocional

La Asociación de Empresarios de Comercios y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) resultó premiada como mejor stand promocional en la Feria de la Gabure de Olorón el pasado 2 de septiembre. La agrupación aprovechó este evento, al que cada año acuden miles de personas, para dar a conocer, a través de su stand, la comarca jacetana, su patrimonio, gastronomía, tejido comercial, actividades culturales y deportivas, tradiciones... Por medio de vídeos, folletos y una muestra de los productos de la huerta jacetana. Su propuesta, su originalidad y la diversidad de aspectos mostrados le sirvió para llevarse el primer premio y recibir la felicitación de las autoridades francesas y representantes de las asociaciones de artesanos y comerciantes de Olorón presentes en el evento.

Desde ACOMSEJA se valora muy positivamente la asistencia a la Fiesta y el resultado de la misma y



recuerdan que "este tipo de actividades redundan en estrechar lazos con nuestra ciudad hermana, dar a conocer lo nuestro y atraer el turismo francés a nuestro territorio". La acción se enmarca en otras actividades que la asociación está realizando con los colectivos bearneses, como los encuentros Gastro Pirineos-Pyrénées, para promocionar y dar a conocer la gastronomía jacetana entre nuestros vecinos franceses.

Por ello, la comitiva de ACOMSEJA también participó en el 25 Campeonato del Mundo de La Gabure, que se celebra dentro de la Fiesta. El cocinero encargado de elaborar esta sopa de verduras y hortalizas muy típica del sur de Francia fue Alberto Sánchez Porcel, chef del Hotel Real, que estuvo elaborando la gabure durante toda la jornada. El resultado de la misma pudo ser catado en la cena que ofreció la agrupación jacetana para 200 invitados.

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

elporton@elporton.es

vinoteca  **Bodegas LANGA**

Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca

Plaza San Pedro, 5 • Jaca • 974 36 04 94 • www.bodegaslanga.es

Lo que ya pasó

Los concursos animaron las Jornadas Micológicas

Los tres concursos gastronómicos que se celebraron en las Jornadas Micológicas y Feria de Setas de Jaca fueron los animadores de esta iniciativa que, organizada por ACOMSEJA y la asociación La Usonera, quiere acercar la cultura micológica a la sociedad. Los certámenes fueron la novedad de unas jornadas que se vieron afectadas por la sequía, obligando a



suspender una de las dos salidas al campo que programaron. A pesar de ello, la gran animación y participación del público, ya que las jornadas se desarrollaron durante el puente de El Pilar -del 12 al 15 de octubre-, volvieron a demostrar la buena salud que tiene la propuesta micológica.

La programación de las jornadas fue, una vez más, muy completa, ofreciendo actividades muy diversas y cubriendo los distintos intereses que concurren alrededor de la micología. De hecho, desde ACOMSEJA se destaca el incremento de adeptos a las setas y hongos que ha experimentado en la sociedad en general desde que comenzaron a organizarse estas jornadas, hace ya 18 años, y 7, en el caso de la feria. "El interés por la micología ha crecido a lo largo de estos años y abarca aspectos que van más allá de la recolección de setas". Por ello, la oferta de este año incluía, además de las salidas al campo, charlas, cursos de cocina, exposición de setas -que mostró unas 150 especies, entre comestibles y no comestibles, concurso fotográfico y, dentro de la feria, expositores comerciales relacionados con las setas y la micología.

Pero la gran novedad de este año fueron los tres concursos gastronómicos, de migas, de tortillas y de platos elaborados con setas, también para celiacos. Los certámenes resultaron muy animados y con buena participación, por lo que se mantendrán en el programa de las jornadas en próximas ediciones. Otro de los grandes focos de interés de las jornadas fueron los cursos de cocina para el público. En total se programaron tres y las plazas existentes para participar en los mismos se completaron con gran celebridad, lo que demuestra el éxito de esta iniciativa. No en vano, se trata de una actividad que reúne a reconocidos restauradores de nuestro territorio. En la actual edición participaron Joaquín Moreno, de El Molino de Larué, Alberto Porcel, del Hotel Real, y Héctor Lobo, de Lasal.

El Black Finde inició la campaña de invierno

Los pasados 24 y 25 de noviembre, ACOMSEJA celebró una nueva edición del Black finde, una campaña de descuentos, emulando el conocido "Black Friday" que se celebra a nivel mundial, con el objetivo de animar las compras en los establecimientos asociados justo al inicio de la campaña invernal y en un momento de baja afluencia turística.

Es el tercer año en que se organiza esta actividad, en la que participan los comercios asociados que lo deseen, ofertando parte de su género a precios especiales, durante las jornadas de viernes y sábado. La actual campaña puso a la venta artículos deportivos, textil, decoración, menaje, accesorios... Una amplia oferta que animó las ventas y la afluencia a los comercios, demostrando que el "Black finde" va asentándose como una actividad fija en el calendario de otoño de comerciantes y consumidores.



Lo que viene

Apoyar y dinamizar el sector de trufero

ACOMSEJA continúa apostando por dar a conocer las excelentes cualidades de la trufa negra de La Jacetania, apoyar a los productores y promover su uso entre los consumidores. Ese es el objetivo que tendrán las IV Jornadas Gastronómicas de la Trufa, "Jacetania es Trufa", que se celebrarán el próximo mes de febrero organizadas por ACOMSEJA y la colaboración del Ayuntamiento de Jaca, la Diputación Provincial de Huesca, la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca y la Comarca de La Jacetania.

El programa seguirá las líneas de anteriores ediciones y contará con la participación de trufficultores de la comarca, cocineros y hosteleros jacetanos, además de expertos en la materia y público en general interesado por conocer una auténtica delicia culinaria como es la trufa negra. "Queremos ofrecer contenidos que sirvan para dar a conocer el valor y la calidad de nuestra trufa negra, sus utilidades y su manipulación a la hora de cocinar", destacan desde la asociación. ACOMSEJA está trabajando en la elaboración del programa, pero la idea es celebrar actividades en hostelería, con menús a base de trufa en los restaurantes y tapas, en los bares. También habría demostraciones culinarias y conferencias y charlas en la que los expertos abordarían los temas más técnicos. Además, para promover y conocer de cerca el cultivo, se visitarán las plantaciones existentes en la Canal de Berdún. "Sabemos que este año ha sido una campaña difícil para los trufficultores, debido a las condiciones meteorológicas, y esta actividad también es una manera de apoyar al sector", apuntan.

Remate final de invierno

El mes de marzo marca la llegada de la primavera y de la nueva temporada para los establecimientos comerciales. Pensando en facilitarles la renovación de su stock, ACOMSEJA volverá a celebrar una nueva edición de la campaña "Remate final de invierno", los próximos 9 y 10 de marzo. A través de esta actividad, los establecimientos ponen a la venta los artículos de invierno a precios especiales, lo que les permite eliminar los productos que no han vendido durante los meses de otoño-invierno, dejando espacio en los muestrarios a los artículos de la siguiente temporada. De esta manera, los consumidores pueden hacerse con productos de calidad a buenos precios y que difícilmente podrán encontrar a partir de esas fechas. El remate final de invierno es la versión invernal de la Fiesta del Comercio en la Calle y en sus anteriores ediciones ha tenido tradicionalmente una buena respuesta, tanto por parte de comerciantes como de público, ya que la campaña pone a la venta una gran diversidad de productos, muy especialmente material deportivo de invierno, lo que supone toda una gran oportunidad para los aficionados a este deporte.

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

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

Lo que viene

Navidades solidarias con ACOMSEJA



ACOMSEJA quiere que estas navidades sean solidarias. Por ello, la campaña que la agrupación organiza cada periodo navideño para dinamizar la actividad comercial y fidelizar clientes va a tener carácter solidario. El premio de 2.000 euros se repartirá entre la persona poseedora del número de boleto que resulte agraciado en el sorteo que se realizará el 18 de enero y el Banco de Alimentos de la Cruz Roja de Jaca, al que ACOMSEJA donará 1.000 euros.

La campaña se desarrollará del 15 de diciembre al 15 de enero, con el objetivo de "promocionar las compras navideñas a la vez que agradecer a los clientes que a lo largo de todo el año han realizado sus compras y consumiciones en establecimientos de ACOMSEJA", recuerdan desde la asociación. Otro objetivo de la campaña es promover el comercio local en fechas de gran afluencia turística y, tradicionalmente, incremento del gasto económico debido a las compras navideñas.

El sistema será el habitual de las campañas de la agrupación. Cada cliente recibirá un número de boletos adecuado al gasto realizado en los establecimientos participantes en la campaña. El día 18 de enero se realizará el sorteo del número agraciado. Como viene siendo habitual, el acto será público, se desarrollará en el hall del Ayuntamiento y será retransmitido en directo por la emisora Radio Jaca-Cadena SER. El número ganador será publicado también en la página web de la asociación, www.acomseja.com.

Como indicábamos, este año el premio tendrá carácter solidario. "No podemos olvidar que, aunque son fechas en las que se realizan muchas compras, también hay familias que lo están pasando mal y queremos contribuir a aliviar esa situación". Por ello, la cuantía de 2.000 euros que la asociación ha destinado al premio de la campaña se repartirá a partes iguales entre el Banco de Alimentos de la Cruz Roja de Jaca y el poseedor del boleto agraciado, que dispondrá de 1.000 euros para realizar compras en los establecimientos de ACOMSEJA.

HAZTE UNA FOTO CON ACOMSEJA Y GANA UNA CESTA DE NAVIDAD

ACOMSEJA ha puesto en marcha una campaña promocional para darse a conocer entre los vecinos y los numerosos visitantes que estos días de Navidad se encuentran en Jaca. La asociación ha creado unos divertidos photocall, que va a colocar en distintos puntos de la ciudad, para que los consumidores que quieran participar en la campaña se saquen una fotografía en su interior. La instantánea debe ser publicada en el perfil personal de Facebook o Instagram del participante, con el hastag #acomsejaennavidad. Todos aquellos que publiquen la foto antes del 28 de diciembre entrará en el sorteo de una completa cesta de productos navideños que han proporcionado los socios de ACOMSEJA.



ACOMSEJA CON LA CRUZ ROJA

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania entregó el pasado 5 de diciembre al Banco de Alimentos de la Cruz Roja de Jaca el cheque de 1.000 euros correspondiente a la Campaña Solidaria de Navidad de ACOMSEJA. El acto tuvo lugar en el restaurante La Abuela 2. En la entrega han estado presentes M^{ra} Rosa del Valle, vicepresidenta provincial de la Cruz Roja; Ángela Piedrafitra, miembro del comité local de la Cruz Roja de Jaca; María Ángeles Bandres, vocal de la junta de Acomseja y David Vera del Grupo IFA Cabrero e Hijos S.A.



Apoyo a la promoción cultural

ACOMSEJA apoya la promoción cultural que se realiza de y desde nuestro territorio. Muestra de ello es la colaboración que la agrupación mantiene con el Consorcio del Castillo de San Pedro y que este año se volverá a materializar en el concurso fotográfico "Ciudadela de Jaca", en el que ACOMSEJA repetirá colaboración. "Este certamen un buen reclamo para promocionar uno de los principales monumentos de la localidad, pero también para el sector comercial y hostelero de la ciudad", destacan desde la agrupación.

ACOMSEJA colabora con el concurso tanto en los premios, que son a canjear en compras en los establecimientos y servicios pertenecientes a ACOMSEJA, como facilitando la entrada a la exposición fotográfica del público -es la única manera de poder participar en la votación popular del concurso-, a través de las promociones que ofertan sus establecimientos.



En las anteriores ediciones, el certamen contó con una buena participación, de fotógrafos y público, y se presentaron trabajos de muy buena calidad. Cabe recordar que del total de las fotos que se presentan al concurso, un jurado seleccionado por el Consorcio del Castillo de San Pedro, organizador del certamen, elige 40 instantáneas, que son las que se muestran en la exposición en la Ciudadela, a partir de marzo, previsiblemente. Entre ellas, el jurado elige los tres mejores trabajos y el público, a través de sus votos, la fotografía más popular.



Las 3 Ranas
Restaurante
Antiguo 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

Concurso de Tapas y Cazoletas

Tapas de 10 para toda la comarca en 2018

El concurso de tapas y cazoletas "Tapas de 10" se extenderá el próximo año a toda la comarca de La Jacetania. Así lo anunció ACOMSEJA en la entrega de premios de la actual edición, lo que supondrá que el certamen crezca, que su repercusión se amplíe a la totalidad del territorio comarcal y, también, que el concurso cobre nuevos bríos tras dos años de tendencia a la baja.

Sin embargo, la asociación no se alarma por esta recesión, y reconoce que tras 10 años de crecimiento constante en cuanto a tapas vendidas y establecimientos participantes -recordar que este año se registró un retroceso en cuanto a la participación de establecimientos en el valle del Aragón-, lo normal es tender hacia la estabilización, algo que facilita un cambio de baremo a la hora de analizar los resultados, poniendo el acento más en la calidad y la originalidad, que en los números.

ACOMSEJA reconoce que en la actual edición "la influencia del puente festivo del Pilar ha sido la principal causa de los resultados, ya que el puente tuvo una alta afluencia turística que repercutió negativamente en el concurso que se celebró justo después". Por ello, la agrupación ya ha tomado medidas para la edición del año que viene y apunta que dejarán "pasar una semana entre el puente y la celebración del concurso".

A pesar de la tendencia a la baja en los números, la valoración de la actual edición es positiva. Han participado 40 establecimientos, en su mayoría de Jaca, con un total de 90 propuestas, entre tapas, cazoletas y tapa-postre. La asociación destaca la calidad y originalidad de las propuestas, la entrega y esfuerzo del sector, y más tras el puente de El Pilar, lo que demuestra que "el sector mantiene la ilusión por reinventarse y superarse cada año".

Además hay datos para el optimismo. 13.000 fueron los votos recibidos en la elección popular, lo que demuestra la alta participación del público en el certamen, y de ellos 2.800 se recibieron desde la App "Tapas de 10", puesta en marcha este año y muy bien recibida, a tenor de las 900 descargas que registró la aplicación. Además, el concurso cada año recibe una mayor atención del público francés, ya que de las 16.000 vistas registradas en la página web del concurso, 4.000 procedían del territorio del Bearn.

La valoración positiva no vino exclusivamente de ACOMSEJA. Los representantes políticos e institucionales presentes en la entrega de premios señalaron la positiva repercusión que tiene el concurso en el sector y en el territorio. El alcalde de Jaca, Juan Manuel Ramón, destacó "la labor desestacionalizadora" del certamen, "prolongando la temporada turística", y consideró que "la gastronomía, la hostelería y el comercio son parte de los atractivos de Jaca".



Por su parte, Álvaro Salesa, como representante de la comarca, valoró positivamente el anuncio de extender el concurso al ámbito comarcal. "Es una apuesta importante que el evento se extienda y tenga mayor repercusión en La Jacetania". Silvia Fernández, de la Asociación Provincial de Hostelería, agradeció la acogida dada al proyecto "Tapas de 10" en el territorio -es el segundo año que el concurso de ACOMSEJA se celebra bajo el paraguas provincial- y destacó el papel de la asociación, "que abrió sus puertas al proyecto en La Jacetania, siendo un compañero indispensable que queremos mantener todos los años que sea posible". Fernández también recordó que "Tapas de 10 es un proyecto integrador que hace que la provincia de Huesca, La Jacetania y Jaca sean de 10, que es lo que todos queremos".

El vocal de hostelería de ACOMSEJA, Josan Piedrafito, agradeció la participación y presencia en la entrega de premios a todos los compañeros y les animó a continuar en el futuro para que "Jaca no deje de ser la perla del Pirineo, también en cuanto a vocación gastronómica".



PREMIOS

El acto de entrega de los premios del concurso de Tapas y Cazoletas fue toda una fiesta del sector de hostelería. Todos los establecimientos participantes acudieron emocionados y un año más, el evento, sirvió para demostrar la buena sintonía y el respeto existente entre los profesionales de la restauración. En ese ambiente festivo se entregaron unos galardones diseñados, un año más, por Pedro Larraz, y que distinguieron a La Cadiera con el Premio a la Mejor Tapa elegida por el jurado técnico, por "Garrastolendas". "Es el mejor broche para celebrar el 25 aniversario de La Cadiera que estamos conmemorando este año", reconoció un emocionado Fran Ponce.

La tapa ganadora, compuesta por lomo de cerdo de cabezada adobado, piña en almíbar, pimiento, cebolla, tomate cherry con salsa de mostaza y miel, apta para celíacos, llevaba una original presentación que, según Ponce, fue una de las claves del éxito: "Además de la combinación de sabores agrícolos, sobre todo, la construcción del fogaril que nos ha hecho ATADES para la presentación ha sido fundamental; estamos muy agradecidos a Atades y a la labor que han realizado". Fran Ponce, que se alzaba por primera vez con el ansiado galardón, animó a sus compañeros a "perseverar" en el empeño y no dejar de trabajar para próximas ediciones, ya que "con trabajo e ilusión se consigue el éxito; no hay que tener miedo a los 'monstruos' de las escuelas de hostelería, que son muy buenos, porque somos capaces de tutearnos con ellos, con deportividad e ilusión".

El premio de la Mejor Cazoleta del jurado técnico fue para "Bacolada" del Jaizquibel. "La cazoleta, como la tapa -ganó el tercer premio-, han gustado mucho y han sido un éxito, prueba de ello es que hemos trabajado mucho más que otros años", reconocía Arantxa Escudero. La propuesta de "Bacolada" consistía en un cremoso de garbanzos, tartar



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



de tomate y brandada de bacalao con salpicón de pulpo, que destacó por su sabor y presentación.

El Premio a la Mejor Tapa-Postre fue para un clásico del concurso -con 24 galardones, incluida la actual edición- el "Bolazo de nieu", del Liliium. Su responsable, Josán Piedrafita señalaba que algo estarán haciendo bien "porque tantos años seguidos ganando premios no puede ser suerte o casualidad. Cuento con un gran equipo. Todos los años nos devanamos mucho la cabeza. Todo empieza con mi madre y con mi hermana, con los chicos que me siguen y esperamos que siga muchos años". La tapa postre es una elaboración a base de yogurt de leche de oveja de Fonz y frutos del bosque, que ha destacado sobre todo por la puesta en escena y su escenografía.

El restaurante Liliium también se alzó el premio por votación popular por la tapa "Beso de vaca", elaborada con ternera de Aisa, pan de Sayón y aceitunas negras de Aragón, vino rancio y aceite de oliva del Somontano. "Siempre apostamos por los productos de kilómetro cero y en este caso por la ternera de Aisa. Es una ternera que queremos promocionar, para que toda la gente que vive a nuestro alrededor tenga también un modo muy digno de vida y para poder seguir viviendo en esta maravillosa ciudad y podamos seguir disfrutando todos de nuestro Pirineo". La propuesta también obtuvo el segundo premio de Mejor Tapa.

El premio a la mejor calidad en el servicio fue para el restaurante El Portón, mientras que la mejor tapa o cazoleta apta para celiacos -cabe destacar que entre el 30 y 40% de las propuestas que concurren en el certamen fueron aptas para celiacos- fue la cazoleta de la cafetería Jaizkibel. El bar Marboré logró el premio a la mejor tapa elaborada con productos de kilómetro cero.

Como muestra de la categoría comarcal que el curso tendrá el año que viene el galardón referente

a las propuestas presentadas por establecimientos del valle del Aragón ya se denominó "Mejor tapa o cazoleta de los pueblos de la Jacetania", y fue para el restaurante-pizzeria Roca Nevada, de Villanúa, por su cazoleta «Tela marinera», a base de mejillones rellenos de txangurro en su salsa de pimientos con guindilla y pan de Sayón.

HOMENAJES

La entrega de los premios del concurso de Tapas y Cazoletas de ACOMSEJA es también la fiesta de la hostelería ya que, por tercer año consecutivo, se entregaron, en el transcurso de la misma los galardones que reconocen la trayectoria de los profesionales del sector en la comarca. Estos premios tratan de valorar "el esfuerzo realizado por nuestros trabajadores", recordó Fran Ponce. Es un reconocimiento entre compañeros, lleno de cariño y aprecio, que, como reconocieron posteriormente los homenajeados, supone una "gran" y "grata" sorpresa.

Así el galardón a la trayectoria profesional como camarero fue para Pedro Vilar Bautista, que lleva más de 42 años entregado al oficio, tanto en Jaca como en otras ciudades españolas, habiendo pasado, entre otros, por el Ulzama, Pradas, el Ambigü del Casino o El Costero. Para Fernando Ara Bordanaba fue el premio a la trayectoria profesional como cocinero, labor que inició con tan solo 17 años y que le ha llevado por Cataluña, Asturias y finalmente, a la Jacetania, donde ha trabajado en La Pardina, La Paz, El Mesón de Castiello o el acuartelamiento de Candanchú.

Por primera vez se concedían los galardones a jóvenes promesas que "tienen visos de un futuro profesional prometedor". Los premios fueron para Alberto Sánchez Porcel, del Hotel Real de Jaca, en el apartado de cocineros, y Ana Belén Juárez López, de la Tasca de Ana, en camareros.

En el apartado de jubilaciones, se reconoció a Manuel Lama Duque, a Laura Lanaspá y Jesús Pérez

Manje, del Restaurante Cobarcho; Eusebio Lalaguna Lozano y Ana María Nolasco Bayona, de La Tasca de Ana; Domingo Banegas, de Mesón Casa Banegas, Camping La Victoria o la cantina del Regimiento Galicia; y Esther Sanz Sánchez, de Casa Varela. Finalmente, se vivió uno de los momentos más emocionantes de la gala con la entrega del galardón a título póstumo. El reconocimiento fue para Manuel Belda López, que estuvo al frente del restaurante El Portón hasta su fallecimiento. El galardón fue recogido, en medio de una cerrada ovación, por su hijo Joel, que agradeció el apoyo de los presentes.



MATICES PELUQUERÍA

DESCUBRE LA NUEVA gama de productos

Tahe

ORGANIC CARE

Beauty Rituals

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

Take Organic Care, combina ingredientes naturales, con ingredientes de última generación obteniendo fórmulas únicas, respetuosas con el cabello, piel y con el medio ambiente.

Productos sin parabenos, sin siliconas, sin sulfatos, sin alérgenos, sin petrolatum, sin colorantes, sin alcohol etílico, ingredientes eco-certificados, activos de procedencia orgánica...

INTERSPORT Rent

¡¡Prueba tus skis antes de comprarlos!!

NUEVO EN JACA en Plaza San Pedro Alquiler y Test Center

Alpino • Snow Travesía • Raquetas

INTERSPORT JACA
Avda. de Francia, 4

INTERSPORT RENT
Plaza San Pedro, 6

intersportjorri.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
 EXPOSICIÓN, AUTOSERVICIO Y ALMACÉN DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
 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 ELECTRODOMÉSTICOS
 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"
 www.azorjaca.com

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



Café Caché Desayunos Almuerzos Copas
 Hamburguesas Bocadillos

Avda. Francia, 30 • JACA
 T. 974 56 63 39

15



Comida y accesorios para mascotas

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



16



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

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)

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) celebró el pasado 16 de diciembre su gala anual para festejar con todos sus asociados las próximas fechas navideñas y el fin de año. El acto, celebrado en el restaurante Las Tres Ranas y conducido por el periodista de Radio Jaca-Cadena SER, Antonio Lecuona, incluyó, una vez más, el homenaje que la agrupación dedica a los empresarios del sector comercio y servicios, que fue el momento más emotivo de la velada.

Gala Acomseja 2017:

“Toda una vida dedicada al comercio”



Foto de los homenajados con algunos miembros de la Junta de Acomseja y con los alcaldes de Jaca y Castiello de Jaca.

En esta ocasión el homenaje “por toda una vida dedicada al comercio” recayó en nueve empresarios, dos de ellos a título póstumo, que recibieron con gran emoción el reconocimiento de sus compañeros y familiares presentes en la gala. Ese fue el caso de Irene Casamián, que recibió el arropo de los asistentes en un homenaje en que también recordó la figura de su marido, Pedro Arcas, recientemente fallecido. Juntos, Irene y Pedro, han enseñado a conducir durante 40 años a muchos jacetanos desde la Autoescuela Casamián, siendo grandes profesionales de su sector.

También póstumo fue el reconocimiento a Fernando Serrano, fallecido el pasado mes de mayo. Socio fundador de la empresa Infor, junto a J. Luis Abad, dedicada a la venta de material informático y formación en nuevas tecnologías, sus



Loreto García Abós en sus palabras de bienvenida.

inquietudes le llevaron a participar en la fundación de ACOMSEJA, siendo vocal en la primera junta directiva, y también en otros colectivos, como la Asociación Amigos del Camino de Santiago de Jaca.

El pasado mes de octubre, tras 45 años de profesión, Juan Torrontera optó por cerrar la carnicería que con su nombre abrió en el año 2000, después de trabajar durante años codo con codo con otro gran profesional del sector cárnico, Mariano Puente. Amante de la ganadería y de los deportes, Juan Torrontera fue aficionado al patinaje artístico y creador, junto con Rafael Puyuelo, del Club Atletismo Jaca, en el año 1986, importante cantera deportiva de nuestra ciudad. Su empeño por extender la afición al atletismo le ha mantenido al frente del club hasta la actualidad.



NUEVAS INSTALACIONES

Consolas, videojuegos y accesorios, merchandising, música, películas, telefonía y accesorios de electrónica...

Pza. San Pedro 11 • 974 28 63 51

RECORTA Y GANA

Dto. 5 €

Por compras superiores a 50 €

*Excepción en productos prepago.
Cupones no acumulables.
Promoción válida hasta el 5 de enero de 2018



Irene Casamián y su hijo.



Concha Cano, esposa de Fernando Serrano.



Juan Torrontera.

Lorenzo Campo inició su andadura profesional en la Ferrería Izaguirre, donde obtuvo la categoría profesional de oficial de primera. De espíritu inquieto y emprendedor, en 1980 monta su propio negocio, Taller Lorenzo Campo, dedicado a la fontanería, instalaciones de calefacción, gas y renovables. Aficionado a la montaña y al esquí, ha estado más de 53 años atendiendo las necesidades de los hogares y empresas jacetanas, cediendo recientemente el testigo a su hijo Alberto.



Lorenzo Campo.

Manuel Ventura ha dedicado 50 años al mundo de la moda y el textil. Comenzó a trabajar a los 12 años y en 1953 entró en Tejidos Moreno. De espíritu activo, en 1978 abrió, con su socio y cuñado Rafael Pérez, Novedades Ven-Per, en referencia a los apellidos de ambos socios. El negocio creció y en 1985 lo ampliaron, trasladándolo al emblemático local de Almacenes Simeón. Ahora, ya merecidamente retirado, Ventura disfruta amenizando los actos más importantes de la ciudad como miembro de la Banda Municipal de Jaca, donde toca la tuba.

Paco Orduna y Pepita Matute heredaron de sus familias el espíritu comercial y el trato cercano. Con esos pilares en 1982 abrieron Alimentación Orduna, una pequeña tienda de comestibles y ultramarinos que, gracias al empeño y saber hacer de Paco y Pepita, siempre con un servicio personalizado, pudo soportar los envites de la llegada a Jaca de las grandes y medianas superficies, hasta que han optado por retirarse.

José Luis Val ha cuidado de la vista de los jacetanos durante más de 30 años a través de la Óptica Val. Desde muy temprana edad comenzó a ayudar en el negocio familiar, que evolucionó de Relojería Varas, a Relojería Val y, finalmente, óptica.

Su personalidad discreta no le ha impedido ver las oportunidades y convertir su establecimiento, ahora regentado por su hijo, en un negocio de referencia y moderno, en el que han mimado la vista de todos los jacetanos y muchos de los visitantes que acuden a nuestra ciudad.



Paco Orduna y Pepa Matute.



Manuel Ventura.



José Luis Val.



Todos tus tratamientos de estética están aquí

Somos un equipo de profesionales dedicado a tu bienestar y salud.

En nuestra clínica encontrarás los tratamientos más exclusivos, desde los clásicos hasta los más novedosos, aplicándolos siempre de forma personalizada y, con el asesoramiento de un experto equipo médico y quirúrgico que busca soluciones a cualquier tipo de problema que te preocupe.

Ven a conocernos

MEDICINA ESTÉTICA & PS

Bienestar y Salud

Clínica Dra. Patricia de Siqueira • Regimiento Galicia 11 • Jaca

patriciadesiqueira.com   974 264 751 • 648 865 681

Pide cita por whatsapp

CONTADORES DE AGUA: ¿Se acabó lo que se daba?



El 31 de agosto concluyó el plazo estipulado por el Ayuntamiento de Jaca para instalar los contadores de agua en las viviendas y establecimientos de la ciudad. A fecha de hoy, según datos del consistorio, se han instalado unos 12.500 medidores. Aún están pendientes más de 5.000 unidades por colocar.



Alberto Campo.

Conversamos con los profesionales del sector asociados a ACOMSEJA para conocer su opinión sobre este proceso que en su mayoría, según confirman nuestros profesionales, han llevado a cabo empresas de La Jacetania y Alto Gállego.

“Ha sido un proceso largo, pero aún no hemos llegado a ninguna conclusión; quedan muchos contadores por instalar y mientras a los profesionales se nos anima a seguir colocándolos, y seguimos instalándolos, el ayuntamiento está lanzando el mensaje de que quien no lo haya instalado será sancionado; no están las cosas claras y a lo largo del proceso tampoco lo han estado”, comenta Alberto Campo, de Talleres Lorenzo Campo, uno de los tres profesionales de ACOMSEJA que ha participado en la instalación de contadores.



Roberto Sánchez.



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



noce que su empresa este verano, especialmente, ha atendido "las instalaciones que podíamos asumir".

Por su parte Jaca Baño ha seguido la estrategia de reforzar puntualmente. "Nosotros hemos buscado un trabajador autónomo para que nos sirva de apoyo en los momentos de mayor volumen de trabajo, nos ayudaba cuando estaba libre; no podemos buscar una persona exclusivamente para los contadores porque tenemos un presupuesto que tenemos que cumplir y si incrementamos los gastos, las cuentas no cuadran; además, no se puede contratar a nadie que no sepamos cómo trabaja", apunta Pedro Salcedo.

Sanara ha sido la empresa que más volumen de trabajadores ha contratado para poder hacer frente al proceso de instalación. "Hemos contado con dos fontaneros y una persona más en administración, para poder realizar toda la coordinación con los clientes a los que instalar los contadores y porque el volumen de documentación a presentar y tramitación a realizar ha sido ingente", comenta Roberto Sánchez de Sanara. "Este proceso hubiera beneficiado más al sector si se hubiera realizado hace unos años, que todo estaba más parado; ahora no nos ha venido tan bien", apunta Pedro Salcedo, de Jaca Baño.



fren las empresas por parte de los usuarios, creíamos que hubiera sido conveniente que nos facilitaran un listado de los contadores que ya han sido contratados pero no instalados y que se ampliara el plazo 6 meses más para que se pudieran instalar".

La petición no tuvo respuesta y, a finales de noviembre, la APEHIM volvió a solicitar un encuentro con el alcalde, que esta vez sí se realizó. "Nos han comunicado que no va a haber ninguna ampliación de plazo, pero nos han solicitado que facilitemos el número de contadores que tenemos retirados y los datos de los particulares a los que están asignados, aunque no instalados; el ayuntamiento va a contrastar datos, va a comprobar los contadores instalados y los contratados pero no colocados, y los que no estén en ningún listado, que no han contratado ni instalado contador, recibirán una notificación, aunque no sabemos en qué sentido".

Campo recuerda que los profesionales del sector mantuvieron una reunión en mayo para conocer las expectativas. "Pero en verano, con la llegada de las segundas residencias y la actividad habitual de esos meses, no se ha podido atender las dos cosas a la vez; nos tenían que haber dado plazos más largos para no dejar de dar el servicio habitual que se da en esos meses de mayor ocupación de la ciudad y poder atender la instalación de contadores", concluye. "Nosotros hemos tenido constantemente dos personas dedicadas a los contadores, si no hubiéramos ampliado la plantilla no sé si hubiéramos podido hacer frente a las dos tareas a la vez; no se puede dejar de atender a los clientes de toda la vida por colocar contadores", comenta Roberto Sánchez.

El vocal de La Jacetania en la APEHIM explica que "desde el punto de vista municipal, nosotros hemos perdido la oportunidad de incrementar plantillas para hacer frente a estos trabajos, pero hay una carencia de mano de obra cualificada y no es tan sencillo contratar personal". Campo comenta que el Ayuntamiento se ha mostrado partidario de organizar cursos de cualificación y la asociación provin-

"Ha sido muy lento, en general. Desde que el Ayuntamiento lo comunicó hasta que comenzó la instalación pasaron dos años y medio, o tres, ha habido dos gobiernos municipales, y realmente todo se ha hecho este año; ha sido complicado a muchos niveles y ha habido que instalar muchos contadores en un periodo de tiempo relativamente corto", comenta Roberto Sánchez de Sanara. "Este proceso hubiera beneficiado más al sector si se hubiera realizado hace unos años, que todo estaba más parado; ahora no nos ha venido tan bien", apunta Pedro Salcedo, de Jaca Baño.

Según datos facilitados por el consistorio, el total de contadores a instalar era de aproximadamente 18.000. A fecha 28 de noviembre se habían instalado 12.483 y había pendientes de instalar 5.517. La evolución, desde el 25 de mayo al 28 de noviembre, redujo los pendientes de instalación de 8.882 a 5.517. En total, según el ayuntamiento, se han entregado a los instaladores un total de 14.307 contadores.

La opinión general de nuestros asociados es que "todo es trabajo, y siempre viene bien incrementar la actividad, especialmente en un sector que ha sufrido tanto con la crisis como es la fontanería, pero este año ha habido un gran repunte de la actividad, debido principalmente a las reformas en viviendas, y no se ha podido atender todo a la vez, la actividad habitual y la instalación de contadores", apunta Alberto Campo. Por ello, hay empresas que han incrementado su plantilla, otras han buscado apoyo en momentos puntuales y las hay que han asumido la instalación con su plantilla intacta, pero los tres profesionales de ACOMSEJA reconocen que "la infraestructura de una empresa no se mantiene solo instalando contadores".

En el caso de Fontanería Lorenzo Campo la opción ha sido mantener la plantilla intacta. "Hay que buscar a gente cualificada para contratar, que mantenga el servicio de calidad que damos, que estén autorizados y cuenten con certificación, que trabajen bien y sean de confianza", apunta Campo. Así que reco-



Campo, que es vocal de La Jacetania en la Asociación Provincial de Empresarios Industriales y Mantenedores de Huesca (APEHIM), que agrupa a fontaneros y electricistas oscenses, indica que la agrupación solicitó, mediante el envío de una carta, una reunión con el consistorio en octubre. "Ante la presión que su-





cial está dispuesta a respaldar la medida. “Nosotros vamos a poner todos los medios que tenemos para que esos cursos sean una realidad, porque realmente el sector necesita mano de obra cualificada; pero colaboraremos siempre y cuando los alumnos de esos cursos salgan realmente cualificados y no sean “chapuzas” que se dediquen a hacer “ñapas”, que generen más competencia desleal en el sector”.

El número de horas que requiere un fontanero para obtener la cualificación profesional son entre 300 y 400, “si se hacen los cursos, los que lo superen serán candidatos reales a ser contratados por las empresas”, apunta Alberto Campo. Es más, el vocal apuesta por una ampliación de la formación. “Hay falta de mano cualificada en casi todos los oficios, también se podría ampliar a electricidad”.

Otros problemas

El carácter turístico de Jaca ha sido otro de los problemas al que han tenido que hacer frente los instaladores para poder completar su trabajo. “Al ser Jaca una ciudad turística con mucho volumen de segunda residencia y tener que instalar muchos contadores dentro de las viviendas, ha habido comunidades en las que ha sido complicado poder quedar con los vecinos porque vienen en momentos muy concretos, el 70% de muchas comunidades solo viene en verano y es complicado atender todas las demandas al mismo tiempo”, comenta Pedro Salcedo. “También ha habido comunidades que han tardado mucho en entregarnos la documentación que necesitábamos, lo que ha llevado a retrasar la instalación; ha sido complicado y todo retraso supone un incremento del costo”.

Otro problema que han encontrado los fontaneros ha sido el volumen de viviendas de construcción antigua que existe en la ciudad y que no tenían la entrada de agua preparada para la instalación de



contadores. “En las viviendas más antiguas nunca sabías qué te ibas a encontrar, ha habido casos en los que hemos tenido que instalar hasta tres contadores porque había tres entradas distintas a la vivienda”, indican. “Así, comenzabas la obra un día, pensando que ibas a poder terminarla y, a lo mejor, estabas tres o cuatro jornadas”. En el caso de las edificaciones nuevas, “como si estaban preparadas para la instalación de contadores, en un día podías colocar 30”.

Las construcciones antiguas también han generado otro problema. “Las cañerías eran tan viejas que en cuanto empezabas a tocar por un lado, en otro se rompía”. Y también, “ha habido que hacer mucha obra de albañilería para hacer hueco al contador que se ha elegido para instalar, porque en el mercado existen otros contadores más pequeños que quizá hubieran requerido menos obras”. Aunque este último punto, las obras, tiene una lectura positiva: “Con los contadores no solo hemos trabajado fontaneros, también ha supuesto un incremento de la actividad para albañiles, pintores, carpinteros...”, comentan.

Ahora se abre otra preocupación para los profesionales. “Quedan unos 4.000 ó 4.500 contadores a instalar y son los más complicados”. Los profesionales lamentan que “el consistorio no haya consultado más, no haya ido más de la mano de los profesionales del sector, hasta esta reunión de noviembre; si hubiéramos mantenido este encuentro antes, se podrían haber organizado los cursos y a fecha de hoy podríamos tener un mayor volumen de contadores instalados”, apunta Campo. El punto positivo es que “a partir de ahora, Ayuntamiento y fontaneros vamos a un contacto más frecuente y vamos a seguir trabajando y hablando sobre el tema”, señala el vocal de la asociación provincial.



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

MERCA ASIA

Todo lo que puedas imaginar
lo encontrarás aquí



Menaje, hogar, electrónica, herramientas,
textil, electricidad, papelería, decoración...

Polígono Llano de la Victoria
Calle Río Aragón, 6 • JACA
(Junto a gasolinera)

Una "casta" de peluqueros



En la última década, el mundo de la estética masculina ha experimentado una importante revolución. Nuevos productos, técnicas, utensilios y tendencias que también han afectado al mundo de la peluquería. "Antes, los hombres venían a quitarse pelo, ahora vienen a arreglarse", resume Ricardo Lacasta, recordando los tiempos en los que ataviado con su bata y tijeras cortaba el pelo a muchos de los vecinos de Jaca, La Jacetania y visitantes. Ricardo estuvo al frente de una de las peluquerías decanas de Jaca, Peluquería Lacasta, hasta hace tres años, cuando cogió el relevo su hijo Guillermo. Ambos han visto evolucionar un mercado en el que el cliente, "ahora tiene muy claro lo que quiere", apunta Guillermo.

El lema de la peluquería Lacasta siempre ha sido el mismo: "El cliente que paga tiene que salir de aquí con un buen corte y un buen servicio", comenta Ricardo. Y seguir ese eslogan a pies juntillas desde hace 56 años ha sido la clave de su éxito. Cuidar al cliente, darle lo que pide y facilitar el servicio, aunque eso suponga estar abiertos a las 8 de la mañana, ha llevado a esta peluquería masculina a mantener sus puertas abiertas desde 1961, año en que se inauguró la primera Peluquería Lacasta en la calle Gil Berges.

Pero la historia peluquera de los Lacasta comenzó mucho antes. "El primer peluquero de la familia fue mi padre, Esteban. Con 13 años empezó a trabajar de aprendiz en la peluquería Betrán, que estaba en la calle Mayor", recuerda Ricardo. Allí estuvo aprendiendo hasta que le llegó la hora de realizar el servicio militar y, una vez concluido éste, sobre 1943, regresó a la actividad pero en la peluquería que regentaba Antonio Bescós, en la calle Echegaray. "Era curioso, porque entonces los peluqueros también



eran practicantes, y además de cortar el pelo daban servicio de "sacamuélas", apunta Guillermo.

Eran tiempos en los que las peluquerías de caballeros, "los hombres, entonces, no se sentían cómodos yendo a establecimientos de mujeres", apuntan padre e hijo, se repartían por toda la ciudad de Jaca. "Solo en los Porches había cuatro, Benedicto, Clemente, Dafonte y Vizcarra; en la calle Bellido estaba Cobarrubias, en La Palma, Pepe Zalabardo, y había establecimientos en las calles Mayor, Carmen, Ramiro I y San Nicolás". Esteban fue haciéndose un nombre entre todos estos establecimientos hasta que en el año 1961 llegó el momento de abrir su propio negocio. "Paco Arnedo traspasó la peluquería que tenía en la calle Gil Berges y ese fue el primer establecimiento que se abrió con el nombre de Peluquería Lacasta".

Fue allí donde Ricardo se inició en la profesión cuando tenía 16 años, un año después de la apertura del local. "Entonces las necesidades de los clientes eran

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



Fotos de las tres generaciones de Peluquería Lacasta.



muy distintas a las actuales, pero en aquellos años 60 ya hubo un primer cambio en el mercado que hizo que los hombres comenzaran a prestar más atención a su pelo”, comenta Ricardo. “Por un lado, se inició el corte de pelo a navaja, lo que obligó a lavar todas las cabezas antes de cortar el pelo, cosa que hasta la fecha no era necesaria, y por otro, llegaron los Beatles y sus peinados, y los chicos comenzaron a cuidarse más las cabezas”.

Hasta entonces las necesidades peluqueras del mercado masculino eran muy básicas: “Simplemente se cortaba el pelo y se afeitaba. Era una manera de despejarse de pelo. Unos, los menos, acudían todos los días a la peluquería a afeitarse, otros en días alternos y, los más, los sábados. En los años 40 hubo que subir el precio del corte de pelo los sábados en 1 peseta para facilitar el afeitado ese día debido al volumen de clientela que había. Se terminaba de trabajar sobre las 22.00 horas”.

La peluquería Lacasta permaneció en Gil Berges hasta 1986. “Mi padre su jubiló y nos trasladamos a la calle Zocotín, donde estamos ahora”. Y allí llegó Guillermo en 1989. “Siempre había tenido claro que quería trabajar en la peluquería y vivir en Jaca”, comenta el actual responsable. Y eso que antes de iniciarse en el mundo profesional estuvo formándose en academias de San Sebastián, Barcelona y Zaragoza, incluso alguna lo quiso incorporar a sus filas: “En Zaragoza estudió en la Academia Hermanos San Agustín y querían que se quedara con ellos”, recuerda con orgullo Ricardo. Guillermo se quedó al frente del negocio hace tres años cuando su padre se jubiló y su decisión fue mantenerlo tal y como estaba: “Estudié peluquería mixta, pero siempre he trabajado en la peluquería masculina, me gusta más. Nunca me ha planteado ampliar el servicio al sector femenino”.

En estos años, la evolución del mundo peluquero ha sido muy grande. “En los años 60 las maquinillas de mano comenzaron a ser sustituidas por las eléctricas, y su incorporación fue muy importante para el sector. También la llegada de los lavabos de cabeza, hasta entonces no teníamos dónde lavar el pelo, y a finales de los 70 y principios de los 80, por

temas sanitarios, se prohibió el uso de la navaja fija y se sustituyó por las cuchillas intercambiables. Todo esto, junto con nuevas técnicas de corte y la llegada de productos que ampliaron las posibilidades de la laca, han contribuido a que el sector se modernice también en el mercado masculino”.

Es más, según cuenta Guillermo, “ahora el cliente tiene muy claro lo que quiere, sobre todo los jóvenes y los niños que vienen con la foto de su idolo para enseñarnos qué es lo que quieren; futbolistas y músicos son los que marcan la tendencia actual”. Tendencias, por otro lado, que iban llegando a Jaca casi a la vez que a las grandes ciudades. “La condición turística de nuestra localidad hacía que no estuviéramos tan retrasados en las modas, ya que los turistas llegaban con los nuevos cortes y enseguida se pedían”.



El turismo también ha sido importante en otro aspecto de la Peluquería Lacasta. “Aquí tenemos clientes fijos y fieles que son generaciones enteras de familias de Jaca y comarca, abuelos, padres, nietos... Pero para el mantenimiento del negocio también ha sido muy importante los clientes de segunda residencia; aprovechan los fines de semana o vacaciones, cuando están tranquilos para venir a la peluquería, y tenemos clientes que solo se cortan el pelo aquí y no en sus ciudades de origen”.

Y es que el ambiente relajado que se respira en la Peluquería Lacasta nada más abrir la puerta, la amplitud de horarios que prestan, “aquí estamos desde las 8.00 hasta las 20.00, parando a comer, para

adaptarnos nosotros a los horarios de los clientes”, y los temas de conversación que se abordan -“aquí se habla de fútbol, los tres hemos sido jugadores y, además del Jacetano, seguimos a la Real Sociedad -herencia de los tiempos de formación de Guillermo en San Sebastián-”, han hecho que la Peluquería Lacasta siga abierta al público casi 60 años después de su apertura.

Pueblos, barbas y redes

La Peluquería Lacasta no se ha limitado a ofrecer su servicio en Jaca. Esteban y Ricardo han sido los peluqueros de los Valles Occidentales. “En los pueblos no había peluquería, así que una vez a la semana íbamos a dar servicio”. Esteban estuvo durante 20 años yendo un día a la semana a Ansó y Ricardo, a Hecho. Y su servicio también llegó al Alto Gállego. “Cuando se estaba construyendo el canal de Jabarrella había mucha mano de obra y durante 17 años mi padre estuvo yendo los domingos a Hostal de Ipiés a cortar el pelo en Casa Cosme en una silla. Cogía el tren a primera hora en Jaca, a las 7.30 h., y llegaba a Hostal de Ipiés a las 9.00 h., y regresaba a las 21.30 h.”, comenta Ricardo. “Ahora tampoco hay apenas servicio de peluquería en los pueblos, pero las vías de comunicación y el transporte es más cómodo y son los clientes los que vienen a aquí y no al revés”.

Otra comodidad que ha traído al sector el paso del tiempo ha sido la facilidad para poder tener al alcance de la mano una formación permanente. “Esta es una profesión en la que tienes que mantenerte al día constantemente, hay que reciclarse, aprender nuevas técnicas y tendencias, el manejo de los productos y utensilios... Hasta la aparición de Internet, la única manera era acudir a cursos, convenciones y salones, pero hoy en día la formación es totalmente On-line, la red está llena de tutoriales que nos sirven para aprender y estar totalmente al día”, comenta Guillermo.

En esa evolución también ha habido cierto “retorno al pasado”. “Es increíble la fuerza con la que ha vuelto la moda de las barbas, aquí siempre hemos afeitado y arreglado la barba con cuchilla, pero ha habido unos años en que no se solicitaba mucho el servicio, ahora es una auténtica fiebre”.



FINCAS GR11
 TU MEJOR ELECCIÓN
 FINCASGR11.COM



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

Y ahora también te ofrecemos servicios integrales de:



REFORMAS • DECORACIÓN • INTERIORISMO

Descárgate nuestra nueva APP



Productos de Km 0: Azafrán de Atarés y Pirineos Bier

La Comarca de La Jacetania es rica en productos agroalimentarios. La amplitud y calidad de recursos que ofrece el territorio ha impulsado en los últimos años a diversos emprendedores locales para apostar por aprovechar esa riqueza y convertirla en su actividad empresarial, demostrando el potencial que tienen los "frutos" de nuestra tierra. Las cervezas Pirineos Bier, producidas en la Selva de Oza, y el Azafrán de Atarés son dos ejemplos de una apuesta que pone en valor el territorio, buscando su desarrollo de manera sostenible y respetuosa.

El potencial de nuestra tierra



Oro rojo a los pies de Oroel

En el año 2013 los hermanos Jarne, José Miguel y Javier, decidieron recuperar un campo de 100 metros cuadrados que poseían en Atarés para la producción de azafrán. Sumaron para el proyecto a Víctor Gutiérrez y Sandra Barrós, y juntos iniciaron el cultivo, producción y manipulación de esta especia tan costosa, no solo desde la perspectiva económica. El cultivo del azafrán y su posterior manipulación es un trabajo laborioso, y más si se realiza de manera artesanal, como es el caso de los productores de Atarés.

Desde el comienzo, la apuesta apuntaba buenas maneras. Las pruebas que hicieron en el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) arrojaron resultados muy positivos que avalaban la calidad del producto: "De todas las hebras analizadas, apenas ninguna salió de mala calidad", recuerda Víctor Gutiérrez. Así, comenzaron a producir azafrán de manera artesanal y venderlo, y en tan solo cuatro años, la alta demanda, motivada




por la gran calidad del producto, ha llevado a ampliar la superficie de cultivo pasando de los 100 a los 500 metros cuadrados.

A pesar de ese incremento, la producción sigue siendo moderada. Este año han llegado a los 200 gramos y según señalan, "está totalmente agotada". Algo que respalda la apuesta de Víctor, Sandra y los hermanos Jarne y demuestra que este "oro rojo" que nace a los pies de Oroel aporta al mercado calidad y diferenciación. Y su arduo trabajo requiere.

El azafrán de Atarés se cultiva y se recoge a mano, siguiendo los métodos tradicionales y artesanales. Se recolecta sobre mediados de octubre, teniendo en cuenta que la flor de azafrán sale de un día para otro, durante 15 días consecutivos. Son esas jornadas en las que hay que recolectar la flor y desbrizirlas, acto seguido, una a una. Y la recolección debe realizarse a primera hora de la mañana para que el rocío siga manteniendo la hebra fresca, lo que incrementa su calidad y su espesor, que es precisamente

@senera S.L.
carpintería

síguenos en 

JACA

T. 974 357 069

www.carpinteriasenera.es



lo que caracteriza al Azafrán de Atarés. “Desde que recogemos la flor hasta que la desbriznamos pasa muy poco tiempo, entre una y dos horas, que es el tiempo que requiere la flor hasta que se abre ella sola; esto hace que las hebras sean más gruesas”.

La extracción de las hebras es una operación delicada. “Hay que sacar las tres hebras que da cada flor a mano y con sumo cuidado”. Y los de Atarés, además, eliminan el estilo largo que una las tres hebras, “porque no aporta nada a su uso culinario”, apuntan. Es decir, que el trabajo es todavía mayor. Una vez extraídas las hebras se envasan y precintan, también manualmente.

El Azafrán de Atarés se ofrece, principalmente, en botes de 1 gramo. Pero este año han sacado una pequeña producción de botes de 5 gramos, “para facilitar su empleo en restaurantes, que en nuestra zona es cada vez mayor, y en usuarios habituales de nuestro producto”, comentan. De momento, el mercado principal sigue siendo la comarca jacetana, pero este azafrán oloroso, delicado y muy sabroso ya llega a Gerona y Lérida y, a través de una clientela jaquesa, también a Suiza. “Lo compra en la tienda Conectica de Jaca, que es nuestro principal punto de venta, y lo envía a Suiza”.

Los cuatro emprendedores reconocen que aunque en nuestro país estamos acostumbrados a usar el azafrán, lo hacemos principalmente en arroces, “y hay muchas más aplicaciones, sopas, salsas, guisos... es un gran desconocido”, apuntan. Por lo que estiman que el mercado del azafrán tiene un buen margen de crecimiento, que los de Atarés no piensan desaprovechar. “Si tenemos alguna idea de futuro, pero hasta que no esté todo más asentado preferimos no comentar”. Así que por el momento, su mirada ya está puesta en la próxima temporada. “Ojalá agotemos toda la producción como este año”.

Azafrán de Atarés
Producción propia
Tfno. 625 909 643 / 672 634 689

Pioneros cerveceros con agua del Pirineo

Pirineos Bier son los pioneros de la elaboración artesana de cervezas en Aragón. Imanol Ollaquindia y Fernando Borrueel, los socios al frente de la micro cervecería jacetana, iniciaron su apuesta en 2011 a las puertas de la Selva de Oza y un año después, tras muchos estudios, visitas a otros productores y pruebas de malts, sacaron sus primeras dos cervezas, una rubia, estilo Pilsen, y otra más tostada y con sabor más intenso, tipo Pale Ale. Casi seis años después, de la factoría de Pirineos Bier salen un total de

cinco tipos de cervezas distintas y acaban de poner en el mercado una nueva referencia, la Pirineos Bier Grial. Una cerveza muy afrutada y fácil de beber, que además llega con un innovador formato respecto a sus “hermanas”, en botella de 750 Cl.

Cuando Pirineos Bier llegó al mercado el panorama no era el actual. “Muchos se sorprendían cuando les decíamos que elaboramos cervezas de manera artesanal, con procesos y productos naturales, en nuestra propia planta; ahora la oferta artesanal es muy amplia y el mercado las conoce y las demanda”, comentan. Pero los emprendedores del valle de Hecho no estaban equivocados cuando iniciaron su camino. Su producción siempre está basada en la investigación y el estudio, emplean recetas magistrales, que adaptan a su estilo y gusto, y utilizan procesos y productos naturales, sin ningún tipo de aditivo, entre los que sobresale uno, que es el principal distintivo de la casa: “Empleamos agua de manantial del Pirineo, y eso da un sabor y características únicas y distintas a nuestras cervezas”, comenta Fernando Borrueel.

La planta de Pirineos Bier está adosada al Hotel Usón, en la entrada de la Selva de Oza. Cuenta con una zona de cocina, donde se elabora la cerveza. En principio la elaboración de cerveza solo requiere malta, levadura, lúpulo y agua, pero no es tan sencillo. Hay que hacer muchas pruebas hasta lograr la fórmula requerida. “Nosotros cocinamos con distintas malts y lúpulos hasta que encontramos el equilibrio que queremos para cada estilo de cerveza”, señalan. También hay área de embotellado y almacén. “En la actualidad producimos sobre los 40.000



litros”. Y no solo de Pilsen, denominada Blond Ale, y Pale Ale. También elaboran negra, o Stout, de trigo y roja, o Red Ale. “Cada una tiene su identidad y su propia etiqueta, y todas surgen de la base de la investigación y el estudio”.

Esa inquietud constante de seguir investigando y evolucionando que caracteriza a estos dos socios cerveceros les ha llevado a sacar este mes de diciembre una nueva referencia, la Pirineos Bier Grial: “Es una variedad distinta y un estilo distinto de cerveza, es de color rojizo, muy afrutada y fácil de beber”, comenta Fernando Borrueel. “Está encaminada a ser una pieza más en la potenciación que se está haciendo de la Ruta del Santo Grial, en general, pero especialmente en nuestro territorio, con San Juan de la Peña, Siresa... la denominación de Grial es debido a su color rojizo que recuerda al contenido de un cáliz”. Además, la Grial aporta una importante novedad. “Hasta ahora comercializamos todas las referencias en formato de 33 Cl, la nueva está pensada para la degustación en grupo y viene en formato de 750 Cl.”.

El pasado 13 de diciembre comenzó a distribuirse esta nueva referencia, en el territorio habitual de Pirineos Bier: el Pirineo oscense, Huesca ciudad, Zaragoza y, en menor medida, País Vasco. “Nosotros elaboramos, embotellamos y almacenamos las cervezas, pero trabajamos con distribución externa”, explica Borrueel. Así, la factoría artesanal también genera trabajo en las distintas zonas en las que está presente. Los distribuidores oficiales de Pirineos Bier para hostelería y alimentación son, en la Jacetania, Almacenes Aso; en Serrablo, Distribuciones Gállego; en el área de Benasque, Bielsa, Aínsa y Barbastro, Tus Vinos; y en resto de Aragón, Bodegas Javier, salvo en Huesca capital que abastecen ellos mismos.

Pero como señalábamos, Pirineos Bier está en constante evolución y sus proyectos de futuro no se paran aquí y ya están pensando en continuar creciendo en el futuro. “Nos gustaría hacer una expansión de mercado, estamos trabajando en ello y habría posibilidad de iniciarnos en la exportación, pero aún estamos en ello”. Viendo el cuidado y cariño con el que se elaboran las distintas referencias de Pirineos Bier, y la calidad y originalidad que estas aportan, estamos convencidos de que estos pioneros continuarán aportando más novedades a un mercado cada vez más exigente e informado en el mundo de las cervezas.

Cerveza artesana Pirineos Bier
Ctra. Selva de Oza Km7
Valle de Hecho
Tfno. 696 671 966 • E-mail: info@pirineosbier.es



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

Novedades Comerciales

Sparta Sport Center Jaca



Este verano abrió sus puertas Sparta Sport Center el gimnasio en Jaca con más actividades dirigidas. Abierto los 365 días del año de 06.00 a 24.00 hs. Gimnasio / centro de fitness · estadio, complejo deportivo y recinto.

C/ Río Ijuez, 11 • Jaca
www.spartasportcenter.com

Open Wash Jaca Lavandería Autoservicio



Tu colada lista en 30 minutos. Dispone de un servicio exclusivo para la ropa de mascotas y próximamente impermeabilización de ropa técnica. Wifi y cómodo mobiliario de espera.

Av. Francia, 5 • Jaca
www.openwashjaca.es

Restaurante-Pizzería 1000 Miglia



Abre sus puertas restaurante pizzería 1000 Miglia en Jaca. Especializado en comida italiana con matices aragoneses. La gran mayoría de nuestros productos son SIN GLUTEN.

C/ Aragón, 4 • Jaca
T. 974 28 81 56
http://1000miglia.business.site

Matieta



¡Tu nueva boutique en Jaca! Anímate y ven a cotillear, te esperamos... Moda y Complementos.

C/ Mayor, 39 • Jaca
T. 620 14 22 86

Inmobiliaria Valles del Pirineo



Nace en Jaca una nueva manera de buscar y encontrar tu hogar ideal. Venta, alquileres, reformas, mantenimiento y seguros.

Av. Jacetania, 24 • Jaca
T. 974 564 271
www.vallesdelpirineo.com

Sándalo



Cambio en la dirección del centro. Tratamientos faciales, belleza e imagen personal, tratamientos termales y corporales, fotodepilación mujer y hombre.

Av. Regimiento Galicia, 2 Local 10 • Jaca
T. 974 356 132
sandalojaca@hotmail.es

Barbershop "Bailando con Lobos"



Peluquería, barbería de caballeros. Especialidad en afeitado clásico a navaja, corte de caballero, rastas y afros.

C/ Mayor, 42-44 • Jaca
T. 605 91 55 87

Xing Food



Tu restaurante Chino favorito ahora más cerca y totalmente renovado. Menú del día, especialidades, tapas. Comida para llevar. En pleno casco histórico de Jaca, muy cerca de la Catedral.

Plaza San Pedro, 6 • Jaca
T. 974 360 143
www.restaurantechinojaca.com

Las 3 Ranas



Cambio en la dirección del restaurante. Amplio local con gran chimenea y varios ambientes diferenciados entre los que destaca su amplia terraza. Restaurante, taparía.

C/ De la Salud, 3 • Jaca
T. 974 360 660
www.lastresranas.es

Bazar Merca Asia



Nuevo Bazar Asia. Gran exposición de todo tipo de género relacionado con la electrónica, electricidad, textil, hogar, menaje, decoración, herramientas...etc. Justo al lado de la gasolinera del polígono.

Pol. Llano de la Victoria
C/ Río Aragón, 6 • Jaca

Bahía en Jaca



Abre sus puertas en Jaca en pleno casco histórico una nueva tienda de productos gourmet Bahía de la Concha, "Bahía en Jaca", donde puedes encontrar productos del mar de primera calidad, anchoas, bonito, boquerones... Para paladares exigentes.

Pza. Catedral, 10 • Jaca
www.bahiadelaconcha.com

Maci



Nueva etapa para Maci. Cambiamos a nuevas instalaciones en Plaza San Pedro. Consolas, videojuegos y accesorios, merchandising, música y películas, telefonía y accesorios de electrónica...

Pza. San Pedro, 11 • Jaca
macijaca@gmail.com

Cervecería Salzburgo



Una cervecería muy bien ambientada. Tienen una buena variedad de cervezas y especialidad en salchichas, tapas, incluida la famosa gamba rebozada.

Av. Primer Viernes de Mayo, 3 • Jaca

LaSaL



LaSaL ha desembarcado en Jaca para reunir a familias y amigos alrededor de una mesa. Especialidad en platos típicos de la cocina gallega. Marisquito que cada semana recibimos de las principales lonjas gallegas, vascas y mediterráneas.

Pasaje Unión Jaquesa 4 • Jaca
T. 631 240 250

Casa d'Ojalatero



David y Patricia reabren el restaurante Casa d'Ojalatero de Santa Cruz. Cocina mediterránea con productos de la zona. Menús adaptados a tu presupuesto bajo encargo. Amplia bodega de vinos aragoneses.

C/ De la Fuente, 3 • Santa Cruz de la Serós
T. 651 161 727
david85bar@gmail.com

Restaurante Cobarcho



Inicia una nueva etapa el Restaurante Cobarcho. Tras una ambiciosa remodelación del restaurante, junto con una ampliación del establecimiento que incorpora una zona de cafetería y bar de tapas, esta nueva etapa será liderada por la empresa INTUR PROFEMARK.

C/ Ramiro I, 2 • Jaca
T. 974 363 643
www.restaurantecobarcho.com

Carnicería Fermín Marco



Abre en Jaca Fermín Marco. Carnicería artesanal que trabaja carnes de alta calidad en ovino, vacuno, porcino y aves, así como elaborados curados, ahumados, cocidos, asados y pre-cocinados, dando rienda suelta a la innovación constante de los mismos. Tradición desde 1940.

C/ Bellido, 1 • Jaca
T. 974 361 842
www.ferminmarco.com

Intersport Rent



En la plaza San Pedro y durante la campaña de invierno se abre Intersport Rent. Alquiler y test center de alpino, snow, travesía y raquetas. Prueba tus esquís antes de comprarlos.

Pza. San Pedro, 6 • Jaca
www.intersportjorri.com

Listado de socios

Aeródromo					
Fly-Pyr Santa Cilia	974 37 76 10				
Agencias de Viajes					
Viajes Arán	974 35 54 80				
Shiva viajes	974 35 60 54				
Alimentación					
Coki's	974 35 63 86				
Autoservicio El Ciervo	974 36 01 17				
Charcutería Cris	974 35 56 09				
Autoservicio Los Morenos	974 36 03 42				
La Alforja	974 36 00 89				
Supermercados Alto Aragón	974 35 68 28				
Martín Martín	974 36 29 25				
Bahia en Jaca	974 28 63 54				
Alquiler de Bicicletas					
Ciclo Génesis	974 36 04 46				
Alquiler de Maquinaria					
Alquileres Calvo	974 35 53 28				
Animación / Deportes					
El Club de las Charradas	974 37 31 39				
Paintball Jaca	637 71 57 03				
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos					
Ángel-Alberola Lain	974 36 26 44				
Ingeniería Jesús Sanclemente	617 96 87 57				
Artesanía					
Mallatas	974 36 43 72				
Pedro J. Larraz García	974 36 32 02				
Autoescuelas					
Autoescuela Casamián S.C	974 36 15 36				
Bazar					
Klau-Kolas (C/ Mayor)	974 35 61 83				
Klau-Kolas (Pza. Ripa)	974 36 43 83				
Merca Asia					
Bebidas					
Bodegas Santamaría	974 36 06 92				
Distribuciones Ascaso	974 36 32 98				
Almacenes Aso	974 36 02 42				
Pirineos Bier (Hecho)	974 37 53 58				
Carniceros y Charcuteros					
Carnicería Pueyo (Bailo)	974 37 70 81				
Carnicería Luis Rapún	974 36 16 80				
Carnicería Rabal	974 36 09 40				
Carnicería Pérez	974 36 13 99				
Alimentación Rosenda (Ansó)	974 37 01 71				
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho)	974 37 52 02				
Carnicería Gil (Canfranc)	974 37 30 49				
Carnicería Javier	974 36 24 42				
Carnicería Viñao	974 36 33 82				
Carnicería Fermín Marco	974 36 18 42				
Carpintería Metálica					
Carp Metálica David Martínez Alegre	606 88 12 74				
Carpinterías					
Carpintería Lacasta	974 36 14 37				
Ebanistería del Alto Aragón	974 36 26 37				
Carpintería Senera	974 35 70 69				
Cocinas Mairal	974 36 44 71				
Carpins	659 45 15 31				
Centro de Formación					
Informa	974 36 14 52				
Aula Hispánica	974 35 53 90				
Centros Estética					
Centro Estética Noemí	974 36 26 59				
Estética Julia Vila	974 36 45 00				
Sándalo	974 35 61 32				
No + Vello Jaca	974 99 52 79				
Clinica Dr. Patricia de Siqueira	974 26 47 51				
Ysia Uñas	640 26 18 68				
Centros Médicos					
C. M. Dra. Montserrat Zapater	974 35 53 13				
Policlínica Pirineos	974 36 33 36				
Confección y Telas					
Pilicosturas	974 03 05 88				
Comida para llevar					
El Arca	974 36 41 38				
Brookling Burguer	974 36 18 94				
Dulce y Salado	974 36 52 93				
Complementos					
Greta	653 50 54 14				
Guipur	974 36 48 70				
Comunicación					
Semanario El Pirineo Aragonés	974 35 55 60				
Pirineum Diseño & Internet	974 35 53 86				
Pirineum Editorial & Comunicación	629 53 68 31				
Rc estudio	974 35 60 22				
Garabato	974 35 60 70				
Bondidier Estudio Creativo	600 49 64 98				
COPE Jaca	974 36 36 11				
Himatia Diseño	974 36 48 48				
Construcción					
J.J.A. Bautista	974 36 33 83				
Esporrogón Construcciones	669 87 39 06				
Construcciones F. J. Gil Ibor	974 36 28 90				
Jisa	974 36 14 14				
Araujo Rial Construcciones	986 66 12 34				
Construcciones Jaime Uros	974 36 15 62				
A.E.F.	974 36 54 52				
Agustín Castillo	974 36 54 71				
Construcciones Carsan	974 36 23 94				
BigMat Ochoa	974 40 02 23				
Cosmética Natural					
Espumas de Aloe	974 36 35 40				
Cristalerías					
Cristalería Rabal	974 36 08 89				
Decoración - Interiorismo					
Bibiana	974 35 55 03				
Proyecto Decoración	974 35 58 23				
Deportes					
Basse Chus	974 36 24 83				
Deportes Charli	974 36 08 90				
Deportes Goyo	974 36 04 13				
Nieve Sport	974 35 53 03				
Intersport Jorri	974 36 45 41				
Intersport Rent	974 36 45 41				
Racha	974 36 20 77				
Copy Outlet	662 43 56 23				
La Tienda de Guille	974 36 24 55				
The North Face	974 36 47 47				
Crazy Shop	974 23 14 09				
Distribución Gas Envasado					
J. M. Borau (Ag. Repsol)	974 36 11 42				
Electricistas					
Ilume	974 36 49 44				
Imeso	974 36 05 05				
Disser	639 89 30 64				
Electrodomésticos					
Electro-Hogar Espinosa	974 36 15 87				
Elect. Mariano Rebullida Fabra	974 36 46 16				
Electro Calvo Jaca	974 36 02 74				
Electrooutlet Jaca	974 11 55 67				
Equitación					
Caballos del Pirineo-Villanovilla	974 94 59 52				
Estaciones Servicio					
Est. de Servicio Collarada (Villanúa)	974 37 80 35				
Hiper Oil	974 36 51 75				
Ferreterías					
Casa Marval	974 36 17 41				
Ferretería Olivier	974 36 09 42				
Suministros Izaguirre	974 36 00 95				
Brico Jaca	974 35 56 52				
Fitness					
Athenea	974 36 27 67				
Sparta Sport Center	676 56 89 53				
Floristerías					
Floristería El Cisne	974 36 13 37				
Flores Benedé	974 36 31 53				
Fontanería y Calefacción					
Talleres Lorenzo Campo	974 36 20 23				
Jaca Baño	974 36 37 94				
Sanara Hogar	974 36 12 57				
Fotografía					
Foto Barrio	974 36 25 90				
Iván Escribano	650 87 46 45				
Fruterías					
Frutas María José - Super. Alto Aragón	974 36 33 63				
Frutas Carasol	974 36 06 52				
Frutas Aladina	974 36 25 66				
Gestión Energética					
Argia	644 39 84 46				
Gestorías y Asesorías					
Asemval	974 36 07 10				
Acemsa	974 35 51 28				
Asesores Reunidos Mariva	974 36 35 00				
A.T.	974 35 54 24				
Asesoría y Servicios Jacetanos	974 36 02 69				
Lta Asesores Legales y Tributarios	974 35 61 12				
Gestoría Inmobiliaria Blasco	974 35 55 67				
Novalex Jaca Asesores S.L.	974 36 06 29				
Guarderías					
Guardería Pinocho	974 36 00 55				
Herboristerías					
Herboristería Artemisa	974 35 59 29				
Herboristería Sananda	974 35 68 39				
Imprentas					
El Pirineo	974 35 55 60				
Imprenta Papelería Raro	974 36 17 96				
Informática					
Ecomputer	974 35 67 31				
Infor	974 36 47 50				
Aratronic	974 03 40 78				
Peach Informática	627 92 02 66				
Tec-11	974 04 27 81				
Inmobiliarias					
Don Piso	974 35 67 70				
Vela GR 11	974 35 62 16				
Garlan	974 03 10 00				
Aire de Montaña	974 36 18 76				
Valles del Pirineo	974 56 42 71				
Jardineros					
Jardinería Lizara	974 35 60 06				
Jardines y Limpiezas Los Pinos	615 32 43 50				
Joyerías					
Joyería Muñoz & Ángel García	974 36 08 47				
Joyería Ana	974 35 60 48				
Joyería Rafa	667 37 72 07				
Joyería Mesado	974 36 07 83				
Joyería Relojería Echegaray	974 36 34 60				
Joyería Relojería Bonis	974 35 56 43				
Lencería					
Lencería Mayte	974 36 06 21				
Librerías					
Librería Papelería Dante	974 35 58 03				
Librería El Siglo	974 36 17 88				
Librería General	974 36 11 99				
Librería La Trastienda	974 36 34 38				
Limpiezas					
Limpiezas Jaca	974 36 36 81				
Loterías					
Admon. Nº 2 "José Luis"	974 36 37 05				
Admon. Nº 3 "Sueldo Jaqués"	974 36 38 49				
Cristina Pie	974 36 06 90				
Maderas					
Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21				
Mascotas					
New Mascota Jaca	974 56 40 73				
Mensajería					
MRW	974 35 60 31				
22700 Mensajería y Publicidad	974 35 64 03				

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
Escarha 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 Cavelo	974 36 35 41
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
Santorro Moda y Complementos	974 03 22 94
Vero Moda	974 36 09 55
Nana & Martin.a	974 36 16 29
Matieta	620 14 22 86

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
Candanchú	974 37 31 94

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

Pasterías

Pastería Echeto	974 36 03 43
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
Iyer	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
Barbershop	605 91 55 87

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

M ^o Angeles Bandrés	974 36 37 98
Delegación Mapfre	
Jesús Cólera Gironza	974 36 11 16
Catalana Occidente	

Tabacaleras

Estanco Martín n ^o 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
-----------------------	--------------

Textil - Hogar - Descanso

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

Tintorerías y Lavanderías

Tintorería Betés	974 36 08 88
Open Wash - Autoservicio	

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

Maci	974 28 63 51
------	--------------

Zapaterías

Calzados Callizo	974 36 15 40
Carmen López	974 36 35 03
Calzados Siglo XX	974 36 17 14
Calzados Capri	974 36 16 58
Cereza	974 99 52 11
Calzados Lázaro	974 36 39 13

HOSTELERÍA**Albergues**

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

Hoteles

Altur-5	974 35 54 51
Hostelería Santa Cruz	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 Rocanavada (Villanúa)	974 37 82 19
Aparthotel & Spa Jacetania	974 36 54 20

Turismo Rural

Casa Sarasa (Berdún)	974 37 16 05
Barosse Turismo Rural (Barós)	974 36 05 82
Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós)	974 35 66 85
Posada Las Tiesas Altas	974 34 80 87
Barosol Spa y Montaña	692 97 47 20
Valle de Aísa (Aísa)	974 36 24 20

Restaurantes - Bar

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
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
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
Café Caché	974 56 63 39
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 Campanilla	974 36 14 48
Cafetería Campo del Toro	974 35 55 89
Restaurante Chino Xing Food	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
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
Restaurante Liliun	974 35 53 56
Restaurante Mesón Serrablo	974 36 24 18
Cervecería Baviera	974 36 10 31
Pizzería La Fontana	974 35 55 02
Restaurante El Portón	974 35 58 54
Pizzería Polifemo	974 36 43 76
La Abuela Asador Sidrería	974 36 02 95
Albergue Villanovilla (Villanovilla)	974 34 81 83
Rest. Monte-Lierde (Villanúa)	974 37 82 56
Rest. Pizzería Rocanavada (Villanúa)	974 99 50 05
Bar Pajares (Sigüés)	948 88 71 04
Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Casa Pio (Castiello)	974 35 00 27
Cafetería-Restaurante Estanés	974 37 33 50
(Candanchú)	
Bar Excursionistas (Candanchú)	974 37 43 94
Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Gastrobar Las Peques	974 71 00 55
Cafetería Yeti	974 37 43 55
La Abadía	974 36 39 44
Jacaranda	630 49 26 61
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
Cervecería Salzburgo	658 51 83 42
Lasal	631 24 02 50
Pizzería 1000 Miglia	974 28 81 56
Restaurante Cobarcho	974 36 36 43
Arrocería Oroel	974 36 24 11
Restaurante El Parque	974 36 09 00
Casa d'Ojalatero	651 16 17 27
(Sta. Cruz de la Serós)	

Pubs

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

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.

Josan Piedrafita y Pepe Pérez Chaparro, vocales de hostelería

"Jaca necesita el impulso que van a generar las autovías finalizadas"



Josan Piedrafita (Restaurante Liliun) y Pepe Pérez Chaparro (Restaurante La Cocina Aragonesa) asumieron hace un año la vocalía de hostelería de ACOMSEJA. Hasta ese momento, ambos formaban parte del grupo de trabajo de dicha comisión. Por ello señalan que asumir la vocalía ha sido para ellos "un cambio de roles natural". "Unos han dado un paso atrás, en este caso Fran Ponce, que era la cabeza visible de Hostelería, y otros, adelante, para seguir con esa tarea. Todos formábamos parte del grupo de trabajo". Su objetivo está siendo mantener "las acciones que funcionan y trabajar buscando la unidad y el consenso".

¿Qué balance hacéis de vuestro primer año en la vocalía de hostelería?

Pepe Pérez Chaparro (PPCh): Yo veo el año positivo. Todo lo que sea mantener la unidad y continuar la labor realizada hasta la fecha, es bueno.

Josan Piedrafita (JP): Estamos manteniendo una política continuista. En cuanto a aspectos concretos a valorar, creo que aunarnos con la Asociación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca ha sido positivo. Nos ayuda a ser más fuertes, no solo en Jaca, si no también fuera. A nivel provincial ya podemos ser oídos más fácilmente.

PPCh: También son positivas las relaciones con Francia. Llevábamos unos años trabajando en ello, pero este año ha tenido más repercusión. Hemos participado en el Mundial de la Garbure, hemos hecho intercambios y encuentros gastronómicos en ambos países...

JP: Creo que se ha vuelto otra vez a los flujos de ida y vuelta entre nuestro valle y el de Aspe, que hace años hubo y se perdieron. Ahora se han recuperado y creo que deberíamos aprovechar más y potenciar más el turismo de cercanía. Jaca es un lugar ideal para la gente que busca destinos de día y tenemos que aprovechar la cercanía con Francia.

Una de las acciones principales de hostelería es el concurso de Tapas y Cazoletas. El próximo año será comarcal. ¿Qué va a suponer?

PPCh: Vamos a darle una vuelta al formato, sin perder

la base, porque no hay que olvidar que somos un referente de tapas en Huesca.

JP: El ámbito comarcal no creo que cambie básicamente nada. Si seguimos con el sistema de jurado, que siga estando centralizado y se mantenga el anonimato, creo que no supondrá ningún cambio. Sí es cierto que, localidades como Ansó o Hecho tendrán que liderar ellas un poco la promoción en más en su zona, siempre con el paraguas de ACOMSEJA.

Este año en el concurso ha habido una menor de participación, tanto de establecimientos como en venta de tapas. ¿Corremos el riesgo de morir de éxito?

PPCh: Creo que no. Estamos muchos establecimientos, con una variedad y oferta amplia. Aunque este año se haya oído que "la gente está cansada de las tapas", creo que no es cierto. Quienes nos visitan siempre salen de tapas. Puede que este año, en el aspecto general, algunas propuestas hayan bajado su calidad, pero eso es muy subjetivo, depende de cada uno. El sector mantiene la ilusión y nosotros vamos a seguir apoyando este iniciativa.

JP: Como empresarios, tenemos que mirarlo desde otro enfoque. Alargamos la temporada, desestacionalizamos los meses de verano y mantenemos plantillas. Lo que se consigue es estar más tranquilos todos, trabajadores y empresarios.

Es el segundo año que el concurso de Jaca se celebra al amparo de Tapas 10. ¿Qué le ha aportado?

JP: Nos ha abierto la puerta a poder participar en el concurso provincial y de ahí al Nacional de Valladolid, que no es ninguna tontería.

PPCh: Sobre todo nos ha puesto ya dentro de la marca Tapas 10, es una marca a nivel provincial, y eso es muy interesante. Es eso de "solo irás más lento y juntos llegaremos más lejos". Nos ayudan a hacer el concurso sostenible.

¿Cómo se encuentra la hostelería en Jaca y comarca?

JP: El problema es que la hostelería es un negocio muy difícil, de céntimos, de equipo, de mirar muy bien las

cuentas... No es sencillo. Dentro de esa dificultad, creo que en Jaca se puede vivir tranquilamente de un negocio de hostelería, siempre que tenga las cosas muy bien atadas. Hay que saber adaptarse a lo que nos viene y ahora lo que tenemos es un turismo muy familiar, que no busca grandes cartas... El futuro de la hostelería en esta zona creo que va por ahí. Restaurante familiar, con calidad.

PPCh: Calidad es lo que tenemos aquí. Los productos de cercanía, Km 0... Creo que habría que hacer un llamamiento para que se abriera más el espectro de los hosteleros. En esta zona tenemos mucho producto y de calidad. Tendríamos que echarnos el mundo por montera y comenzar a invertir aquí, en nuestros productos. Los productores están haciendo un esfuerzo importante y hay que apostar por ellos.

¿Esa podría ser una de las líneas a seguir en el futuro?

PPCh: Sí. Hay que promocionar y apoyar más la zona, porque así viviremos todos mejor. Es el círculo que tenemos que cerrar. Además, es que de esa manera también te quitas un montón de intermediarios y al final estás comprando calidad y puede que hasta te salga más económico.

¿Y otras ideas para mejorar el sector?

JP: Estamos ya en el punto de que nos hace falta el impulso de que acaben las autovías. Los flujos turísticos que van a generar para Jaca van a ser muy importantes. Para poder atraer ese turismo de cercanía que señalábamos, estas infraestructuras, entre otras, son vitales. Jaca está preciosa, se ha peatonalizando, los hosteleros hemos evolucionado mucho, el comercio se ha modernizado... Lo que necesitamos es más apoyo de las instituciones a ese nivel.

PPCh: También habría que fomentar otras líneas, como el Camino de Santiago, que no lo hemos sabido hacer. Hay que tener en cuenta que el Camino no beneficia solo al hostelero, también a los comerciantes...

¿Entonces, no estamos tan mal?

JP: Jaca está en un momento muy dulce, también a nivel gastronómico. Hay mucha diligencia por parte de los hosteleros de tratar bien al cliente, ofrecer un buen servicio, cobrar un precio justo...

PPCh: Pero hay que seguir trabajando en desestacionalizar el turismo. Al final trabajamos a golpes 3 o 4 veces al año. Creo que habría que buscar un poco más la unión entre todos. Tenemos que estar más unidos con las estaciones, por ejemplo.

Hace años se habló de instalar una escuela de hostelería en Jaca.

JP: La mejor escuela de hostelería está en Huesca, hay 48 profesores. Deslocalizarla ahora mismo no es lógico. Han mejorado mucho las comunicaciones y no cuesta nada bajarse a Huesca. Aquí hay que fomentar los cursos y talleres básicos, y de manera continuada. Una formación básica, pero no una titulación regulada.

¿Es bueno que la gastronomía esté de moda?

PPCh: Ha estado bien para mover el sector.

JP: Pero de cara al espectador, a los jóvenes que quieren ser cocineros, que hay muchos, los tiene muy confundidos. Ahora quieren ser artistas. No ven el sacrificio que hay detrás. Trabajar los fines de semana, los días festivos, echarle muchas horas... Todo eso no lo ven



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