

JACETANIA

Nº 20 • Invierno - 2018

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito



Ski-Pirineos: todos a una

Una Olla de Ilusión
¿Y la última, donde?

Gala Acomseja 2018

**Comercios con historia:
Cristalería Rabal**

INFORME: Hospital

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

Cuenta Expansión PRO

Bonificamos tu cuota de asociado

1 / 6

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

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

10%	+	0	+	1%	+	Gratis
de tu cuota de asociado máximo 50 euros* primer año.		comisiones de administración y mantenimiento. ¹		de devolución de tus principales recibos domésticos ² máximo hasta 20€ brutos/mes.		tarjetas de crédito y de débito. ³

Llámanos al **900 500 170**, identificate como miembro de tu colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.
bancosabadell.com

* Abonamos el 10% de la cuota de asociado con un máximo de 50 euros por cuenta para cuotas domiciliadas en una cuenta de la gama Expansión, para nuevos clientes de captación. La bonificación se realizará un único año para las cuotas domiciliadas durante los 12 primeros meses, contando como primer mes el de la apertura de la cuenta. El pago se realizará en cuenta el mes siguiente de los 12 primeros meses.

¹ TAE 0%.
² Te devolvemos, todos los meses, el 1% de tus recibos domiciliados de luz, gas, teléfono fijo, móvil e Internet (hasta 20 euros brutos al mes, siempre que el importe de la devolución sea igual o superior a 1 euro). Para ello, durante el mes tienes que realizar un mínimo de cinco compras con la tarjeta de débito o crédito de tu Cuenta Expansión PRO. Y por supuesto, podrás domiciliar todos los recibos que desees. Nosotros nos encargamos de todas las gestiones.
³ Gratis tarjetas de crédito y débito con el servicio Protección Tarjetas asociado y con un seguro de accidentes en viaje de hasta 120.000 euros. Todo, gratuitamente con tu Cuenta Expansión PRO.
Oferta válida para nuevas cuentas abiertas desde el 24/04/2018 hasta el 31/12/2018 con la domiciliación de una nueva nómina, pensión o ingreso regular mensual por un importe máximo de 700 euros en la Cuenta Expansión PRO. Se excluyen los ingresos procedentes de cuentas abiertas en el grupo Banco Sabadell a nombre del mismo titular. Si tienes entre 18 y 29 años, no es necesario domiciliar ningún ingreso periódico.
Los titulares de una Cuenta Expansión PRO podrán disponer de otra adicional sin requisitos de domiciliación de nómina, pensión o ingresos mensuales recurrentes. Y, además, todas las Cuentas Profesional que desees, sin comisión de administración y mantenimiento (rentabilidad Cuenta Profesional: 0% TAE).

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

Banco de Sabadell, S.A., Avda. Oscar Espall, 37, 03007 Alicante, inscrito en el Registro Mercantil de Alicante, tomo 4070, folio 1, hoja A-150980, NIF A08000143. Condiciones revisables en función de la evolución del mercado. Según de aplicación las que estén en vigor en el momento de la formalización. Documento publicitario. Fecha de emisión: Julio 2018



XIN Restaurante WOK

De lunes a viernes mediodía.....10,95 €
De lunes a jueves noche.....13,50 €
Viernes noche, fin de semana.....15,50 €
Menú infantil a mitad de precio

11:30 - 16:30 y 19:30 - 23:30
974 365 280

Disfruta todo lo que quieras de una comida diferente



Buffet libre

Polígono Llano de la Victoria, calle Río Aragón, 6 • Jaca (Junto a gasolinera)

Editorial

Los tiempos están cambiando

Como siempre.

A los que tenemos una cierta edad nos puede parecer que estos cambios se suceden a una velocidad acelerada, pero a los más jóvenes todo les parece normal.

Como siempre.

Los recientes años difíciles han dejado una herencia de desconfianza en el futuro que se manifiesta en todos los aspectos de la vida y que cuesta y costará superar. En el ámbito del consumo (que es el de nuestra Asociación de Empresarios de Comercio, Servicios y Hostelería Acomseja), en lo que parece un parpadeo hemos pasado de una sociedad en la que el producto caro, de alta calidad y duradero, era la aspiración de todo comprador a otra en la que se busca y compra preferentemente buen diseño barato y efímero. Nada es para siempre, usar y tirar, renovarse o morir.

Y en consecuencia, asistimos a un rápido ciclo en el que muchas empresas abren y cierran en tiempo record. Otras con solera y tradición prosperan en circunstancias muy diferentes de aquellas en las que nacieron o se ven obligadas a tirar la toalla ante el abandono de su cliente de toda la vida. Y nuestras ciudades se llenan de cadenas y franquicias que uniformizan el paisaje urbano, despojándolas de la personalidad que le otorgaban los diferenciados negocios locales.

Como en todo proceso evolutivo, el secreto está en la adaptación. En Acomseja pensamos que de nada sirve aferrarse a que los modos que antaño dieron resultado si ahora los consumidores demandan otros. Lo difícil es hacer compatible rentabilidad y flexibilidad. Las pequeñas empresas, mayoritarias en nuestra comarca, necesitan apoyo para lograrlo: facilidades administrativas, acceso a crédito barato y formación personalizada, casi a la carta, porque tienen problemas de disponibilidad horaria y áreas de interés diferenciadas.

Para que la fórmula funcione todos tenemos que poner de nuestra parte: Las Administraciones impulsando las infraestructuras de comunicaciones, invirtiendo en la mejora de ciudades y pueblos y orientando la normativa a facilitar el éxito de las iniciativas empresariales dentro de un marco de igualdad de oportunidades.

Las asociaciones como Acomseja acercando al empresario apoyo técnico y organizativo y siendo un foro de comunicación donde se transmitan ideas y experiencias.

Y nuestros empresarios rompiendo la tendencia individualista del ... "a mí nadie tiene nada que enseñarme de mi negocio" y tomando con fuerza y convencimiento la senda de la cooperación: unidos somos más fuertes y mejores. "No pienses en lo que tu país puede hacer por ti, piensa en lo que tú puedes hacer por tu país" (Obama)

Este año las Estaciones de Invierno de Aragón nos han dado ejemplo y marcado el camino:

UNIÉNDONOS GANAMOS TODOS.

Loreto García Abós
Presidenta de Acomseja



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA: Astún

REDACCIÓN:

Ainhoa Camino y Pirineum Comunicación
sanchez@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
rcjstudio@telefonica.net

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo



Restaurante

Cocina Montañesa

La Cadiera

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

TEMPORADA DE NIEVE 2018-19

SKI-PIRINEOS: todos a una

La nueva temporada de nieve viene marcada por la esperada y esperanzadora noticia de la unión comercial de las estaciones de esquí de Aragón. Aramón, Astún y Candanchú han abandonado sus diferencias y este invierno, y como un primer paso, han lanzando conjuntamente el abono de temporada Ski-Pirineos, que ofrece, en un único producto, el mayor dominio esquiable de nuestro país, 390 Km. repartidos entre los valles pirenaicos del Aragón, Tena y Benasque y las dos estaciones de Teruel. Los esquiadores podrán disfrutar indistintamente de cualquiera de los siete centros de esquí de la comunidad aragonesa. El objetivo, "poder ofrecer un destino de nieve capaz de competir con Andorra, Francia o Italia".

Para la consejera de Economía del Gobierno de Aragón, y presidenta de Aramón, Marta Gascón, esta unión comercial es "una gran y muy esperada noticia". Por un lado, la unión es, "sin duda, un gran paso para afrontar el futuro de la nieve de Aragón con optimismo", comenta la consejera. Por otro, "significa que hay una cooperación entre las estaciones del Pirineo aragonés, lo que permite lograr una mayor competitividad frente a los grandes dominios esquiables ya existentes y poner fin a la competencia entre nosotros".

Para todas las partes implicadas la unión comercial es una excelente noticia. "Es un punto de inflexión", comenta Antonio Gericó, director de Aramón-Formigal. "El abono conjunto Ski-Pirineos es un producto importante, sobre todo, de cara al turismo exterior", comenta Jesús Santacruz, director general de EIVASA, empresa que gestiona Astún. "Esta unión supone que estamos haciendo las cosas bien para poder ofrecer un dominio de esquí único y que podamos competir con otros mercados", apunta Fernando Montón, consejero delegado de Candanchú.

La noticia del acuerdo entre estaciones también ha sido muy bien recibida desde otros ámbitos. El alcalde de Jaca, Juan Manuel Ramón Ipas, considera que es "la noticia que todos estábamos esperando; Jaca y el valle no serían lo mismo sin las estaciones de esquí y este acuerdo nos va a beneficiar a todos". Para el presidente de la Federación Aragonesa de



Deportes de Invierno (FADI), José Ricardo Abad, es "una excelente noticia, por la que todos nos tenemos que felicitar". Ibercaja, la mitad de Aramón, no duda de que "la nieve es un sector por el que tenemos que seguir apostando y este acuerdo es el camino por el que tenemos que seguir", señala Agustín Lalaguna.

Aunque también reconocen que el abono Ski-Pirineos es "un primer paso, una unión comercial y de promoción, un punto de partida que tiene que venir acompañado por otros pasos", señala Gascón. "No hay duda que el objetivo final es la unión física, la conexión entre estaciones tiene que ser factible; es el paso a perseguir, aunque está claro que es imposible realizarlo a cortísimo plazo", indica la consejera de Economía.

Desde Astún y Cadanchú la visión es la misma. "Hay que trabajar en otros temas de futuro además de en la comercialización", apunta Santacruz. "Tenemos que pensar en que no solo sea una unión comercial", comenta Montón. "El objetivo de este acuerdo debe ser crear un dominio capaz de competir



Natural Optics
UBIETO

Serrablo, 41 - 22600 SABIÑÁNIGO - Tel. 974 482 577
Regimiento Galicia, 5 - 22700 JACA - Tel. 974 356 835

ubiето@naturaloptics.com



Fotos: Astún y A. Camino.

con Andorra, Francia o Italia; actualmente, si nos comparamos con ellos nos queda mucho recorrido, pero este acuerdo es un primer paso”, comenta La-laguna. “La unión comercial es un punto de partida, sí, pero todos tenemos que ser conscientes que sin la unión comercial jamás habrá una unión física”, comenta José Ricardo Abad.

Nuevo escenario

La unión comercial de las estaciones de Aragón, aunque sea un primer paso, abre un nuevo escenario, que va más allá del abono Ski-Pirineos. “El acuerdo ha facilitado que se desbloqueen situaciones enquistadas que no permitían un acercamiento”, señala Andrés Pita, director comercial de Astún. Fruto de ese desbloqueo es la reactivación de



otros productos y servicios que buscan intensificar esa unión, especialmente en las estaciones del valle del Aragón. Este invierno, Astún y Candanchú recuperan el abono de día conjunto y la conexión física entre ambos dominios a través de un servicio de autobús, tal y como ya ofrecieron hace dos temporadas.

El director comercial de Astún explica que “todos los productos que se pueden sacar en taquilla serán de uso conjunto Astún-Candanchú”. Es decir, los forfaits de día y los de 2, 3, 4 y 5 días, y los combos, que incluyen el forfait y el alquiler de material. “Se trata de recuperar la relación entre ambos centros y ofrecer al cliente un área única de esquí en el valle del Aragón”. Pensando en ese territorio único de esquí, ambos centros recuperan esta temporada la

**FONDO
FONDO
FONDO
FONDO**

Deportes goyo

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

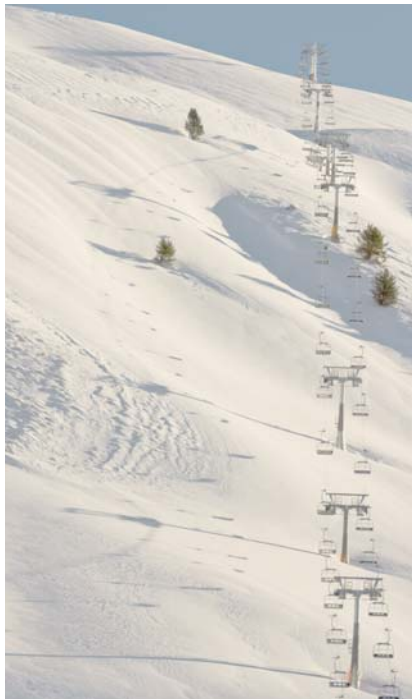


conexión física entre las dos estaciones poniendo en marcha un servicio de autobús. "Entre semana, el servicio de conexión lo prestará un autobús; los fines de semana, festivos y días de alta afluencia, habrá dos", comenta Pita. "Hace dos años la conexión en autobús entre Astún y Candanchú tuvo una gran respuesta por parte de los esquiadores y funcionó muy bien. Esperamos que este año también lo haga. En cuanto abran las estaciones, el servicio comenzará a funcionar", señala el director comercial de Astún.

Además, este servicio se completará con el autobús que conecta Canfranc Estación con Astún y Candanchú, los fines de semana, festivos y épocas de vacaciones, como Navidades y Semana Santa. Esta línea la puso en marcha el Ayuntamiento de Canfranc la pasada campaña para fomentar el acceso a ambos centros invernales sin vehículo, buscando rebajar la intensidad del tráfico que se da en la carretera hacia las estaciones en esas jornadas de "alta afluencia".

Temas pendientes

Al margen de estos avances, la nieve aragonesa tiene temas pendientes que debería ir abordando si realmente quiere competir con Andorra, Francia o Italia como destinos de esquí. La presidenta de Aramón tiene claro que debería haber una mejora en materia de comunicaciones, "los accesos a las estaciones deberían ser mejores y también la comunicaciones entre estaciones". Desde Aramón Formigal,



su director reconoce que "necesitamos completar infraestructuras en diversas estaciones". En el caso de Astún, las mejoras deben ir encaminadas a "la generación de los servicios que sean necesarios para satisfacer a todo tipo de esquiadores, desde que llegan a la estación hasta que se van, tienen que tener todas sus necesidades cubiertas", comenta Jesús Santacruz. En Candanchú la mirada está puesta en la innivación artificial, "para garantizar la nieve cuanto más mejor", señala Fernando Montón.

Junto a estas mejoras concretas en las estaciones, también se apuesta por generar experiencias dentro de los centros de esquí. "El perfil de los esquiadores está cambiando y ahora lo que buscan son experiencias, ya sean pistas tematizadas, música, restauración, actividades...", señala Antonio Gericó. Aunque desde los valles se recuerda que sigue habiendo una reivindicación que este primer paso de unión de estaciones no logra solventar, la demanda de políticas de atención al cliente de la comarca, especialmente hacia los más jóvenes.

"Hemos detectado que en la actualidad esquián muchos menos niños del territorio que hace 20 años. El esquí tiene mucha capacidad de atracción y trae muchos aficionados, pero son mayoritariamente de fuera de nuestra comunidad, Navarra, País Vasco, Madrid, Valencia... En el valle del Aragón concretamente, hay muchos menos chicos que esquián", comenta José Ricardo Abad, responsable de Intersport Jorri, vocal de ACOMSEJA y presidente

FG FORNIÉS GUEL BENZU Abogados www.forniesguelbenzu.com

¿COMPRASTE VALORES DEL BANCO SANTANDER en 2007?
En FORNIÉS GUEL BENZU ABOGADOS, recuperamos todo lo que perdiste.

¡¡Solo cobramos si recuperas tu dinero!!

C/ Zocotín, 10 - local • JACA • T. 974 097 138

L'ALDABA INMOBILIARIA

Eva M^a Vela Oliván

VENTA - ALQUILER - FINANCIACIÓN

Tels. 974 097 138 - 602 251 881
inmobiliaria@fincasaldaba.com
www.fincasaldaba.com



de la Federación Aragonesa de Deportes de Invierno (FADI). “Esa realidad no es solo consecuencia de que la nieve sea un deporte caro, que lo es y lo sabemos; las estaciones intentan sacar productos que atraigan a la población local, este año hay un bono para los estudiantes de la comarca a un precio razonable (son 209 € para estudiantes de La Jacetania de hasta 18 años), luego están las promociones de Semana Blanca... El Ayuntamiento de Jaca colabora con los deportes de invierno, cede gratuitamente la pista a los clubes de hielo que hay en Jaca para sus entrenamientos”.

“Esfuerzos se hacen, pero no es solo responsabilidad de una parte, es una cuestión en la que todos y cada uno de nosotros tenemos que poner nuestro grano de arena para que todos los niños de la comarca que quieran esquiar lo puedan hacer, y no solo alpino, también fondo, snow...”, apunta Jorri. “Ahora mismo, esta unión comercial de la nieve aragonesa, que es el primer paso para tener una unión física, favorece al Valle del Aragón; hasta ahora Formigal partía con ventaja, ahora, este acuerdo, vuelve a poner a Astún y Candanchú en el mapa del esquí y lo tenemos que saber aprovechar, como revulsivo del valle y de los deportes de invierno”.

La demanda de facilitar la incorporación de la población local, especialmente los jóvenes, además cobra mayor importancia si tenemos en cuenta que algunos estudios hablan de “un envejecimiento del esquiador” a nivel general. Según un estudio Suizo,



actualmente hay 2 millones de esquiadores fijos y 10 millones de personas se ha puesto alguna vez las tablas, pero el 50% de los esquiadores actuales tienen 60 años o más, ya que el sector no sabe atraer a los jóvenes.

Motor de desarrollo

La nieve en Aragón es un motor de desarrollo y uno de sus sectores estratégicos. La pasada campaña, según las estaciones, en el conjunto de los centros de esquí de Aragón se dieron 1,7 millones de usos, mientras que otros destinos nacionales como Sierra Nevada tuvieron 1.053.748 usos, o los 887.000 que se registraron en Baqueira Beret. Además, como destaca la consejera Gascón el impacto de la nieve en el en la economía y en el mercado laboral es

muy importante. En concreto, “el 10% de altas de la Seguridad Social de Aragón provienen del sector de la nieve”.

En conjunto, las estaciones aragonesas generan más de 1.200 puestos de trabajo directos y los indirectos pueden llegar a multiplicarse por 12, según valles y en función de cómo haya resultado la temporada. En un buen invierno, y según datos de las estaciones, Aramón ofrece 900 puestos de trabajo directos, y por cada uno de ello puede generar 11 puestos de trabajo indirectos. En Astún, con 200 trabajadores, el impacto indirecto puede llegar a multiplicarse por 12 y en Candanchú, con 140-150 trabajadores, se generan entre 7 y 8 puestos indirectos.

Ahora en C/ Carmen, 22
 Tattoo, Piercing y Joyería
 Moda alternativa
 www.13depicas.com
 Tienda Online
 tienda.13depicas.com

13 DE PICAS
 TATTOO STUDIO

Interflora
 Best flower experts

Flores Benedé

www.flores-benede.com

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

Apreski

¿Y la última, dónde?

La noche jaquesa ya no es lo que era. La crisis, los cambios en los hábitos de consumo, la tipología del turista que nos visita y las exigencias administrativas hacen muy complicada la supervivencia de un sector que se siente muy poco apoyado y abocado a la agonía, tal y como está planteado.

“La noche de Jaca ha ido a peor totalmente. Cada vez hay menos gente y el trabajo ya solo se concentra en los sábados”, comenta Pedro Gabás, del pub La Gruta. “A partir de la crisis se notó un descenso en el consumo y en los hábitos, y la gente comenzó a salir menos; pero no nos hemos recuperado, es muy difícil sacar adelante un negocio de este tipo”, apunta el hostelero.

“Nosotros abrimos de jueves a sábado en horario nocturno porque entre semana el cliente es prácticamente de tarde”, comenta Diego Prol, del pub Dublin. “Cogimos el bar en abril de 2014, teníamos la ventaja de contar ya con clientela porque el bar llevaba 18 años funcionando; pero la tendencia es claramente a la baja, en horario nocturno el trabajo se concentra prácticamente solo en los sábados, entre semana el cliente es solo de tarde”, señala.

“Llevo más de 30 años en este sector y ha dado un cambio radical; antes en la noche se trabajaba el



función de la nieve”, comentan los hosteleros. Y la tipología del turismo que recibe Jaca también les afecta. “En los últimos años el turismo que recibe Jaca ha evolucionado hacia el familiar, y no es un turismo que consuma de noche”, comenta José Antonio Biec, que abrió en abril de 2014 el pub Onix.

“Nosotros intentamos mejorar constantemente, invertimos mucho en el local, cuidamos mucho su aspecto e intentamos tener una oferta atractiva y diferente; hemos sacado una carta de cócteles, pensando en los clientes de tarde y en la terraza interior; pero el turismo familiar consume lo que consume, y no solo nos afecta a los bares, los comercios también; quizá esta ciudad debería reflexionar sobre el tipo de turismo que quiere, nos conformamos con la segunda residencia y deberíamos diversificar un poco más los flujos turísticos que recibimos si queremos que esos visitantes consuman y gasten más en la ciudad, en general”, apunta Biec.

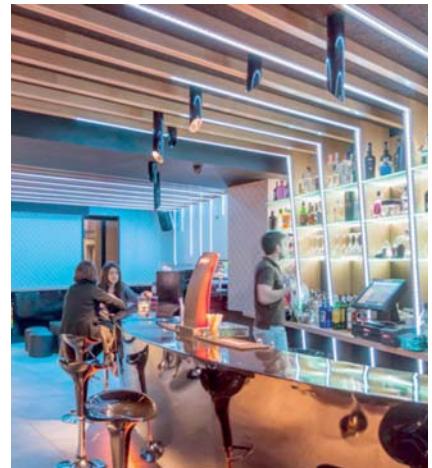


Sobre estas líneas, Dublin. Arriba, Zebra.

triple que ahora”, comenta Juan Fernando Manzaneda. Él lleva el pub Zebra 21 y acaba de abrir El Versailles, pero ha gestionado muchos otros pub reconocidos en Jaca, como el Búhos o el Borgart. “Es muy complicado. Ahora hay que pelear el doble; en los últimos años se han abierto bastantes establecimientos, pero muchos se han visto abocados a cerrar. Quedamos los que quedamos, y nos tenemos que buscar constantemente la vida”.

Manzaneda explica que antes, por la tarde, “se trabajaba mucho con la juventud, pero con los cambios en los precios, los jóvenes tiran al botellón; es una tendencia que nos está haciendo mucho daño, pero es comprensible, no tienen dinero”. Él intenta luchar contra esa tendencia ofreciendo “fútbol, diana, buen servicio, buena música...”.

No son solo los cambios en los hábitos de consumo, los flujos turísticos de Jaca también marcan la actividad. “Cuando más trabajo hay es en verano, y son dos meses, y la temporada de invierno, y siempre



Onyx.

Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA

Sueñas... Loterías José Luis

OBISPO, 1 JACA T 974 363 705

22700

22700

MENSAJERÍA & PUBLICIDAD

TIPSIA

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

DISEÑO GRÁFICO
IMPRESIÓN
MERCHANDISING

VINILOS
REGALOS ORIGINALES
MENSAJERÍA NACIONAL



Zarauz.

El gerente del Onix reconoce que ellos también han reducido sus días de apertura entre semana, "porque no sale a cuenta". Pero además, "intentamos hacer actividades y ofrecer propuestas para darle vida en los meses malos y tampoco podemos hacer ni organizar muchas cosas; no tenemos apoyo de la administración, ni de otras entidades, por ejemplo, antes había un concurso de Gin Tonics que ya no se hace, y tampoco somos un sector con unidad entre nosotros".

Esta reflexión es secundada por sus compañeros. "Cada uno vamos a lo nuestro, no hay unión entre nosotros; ahora mismo hay una guerra de precios abierta, cuanto más grande es el establecimiento, más bajan los pre-

cios, y nos estamos haciendo la competencia entre nosotros mismos", se lamenta Manzaneda.

Esa unión entre empresarios de noche que ahora mismo no se da facilitaría al sector otra importante demanda que tienen. "Podríamos tener mayor autoridad y fuerza a la hora de tratar con la administración, porque no nos apoya en nada", comentan. Explican que no pueden organizar conciertos, ni otras actividades, como monólogos. "Hay una falta de apoyo total en esta ciudad hacia los pubs" señala Pablo Luque, del pub Zarauz. "Somos un sector importante, yo tengo 10 empleados, entre el Zarauz y otro establecimiento, y creo que se nos debería dar más apoyo y dar más facilidades".

Pero la falta de apoyo de la administración no es solo en horarios. "Para abrir un establecimiento de este tipo necesitamos tener una licencia especial, y para conseguirla cada vez hay más exigencias, necesitas más permisos, más proyectos, más licencias, tienes que respetar más normas... todo es hacer más inversión, para luego no poder rentabilizarla", señala Manzaneda.

"Es un verdadero caos, parece que te están diciendo que es mejor que no abras nada; estamos en un sector que cada vez tenemos menos beneficios y nos dejan hacer menos cosas; deberían de darnos más facilidades y apoyarnos más. ¿Al final, dónde nos vamos a poder tomar una copa después de cenar?".



Versalles.

La falta de apoyo también se concentra en los horarios. "Tenemos unos horarios muy limitados y estrictos", apunta Milena, del Arlekyn. "Los sábados de julio y agosto, en puentes y algunos días especiales, sí podemos abrir una hora más, pero podrían dejarnos ese horario todo el año para trabajar un poco más". Milena explica que su local es "un bar de ambiente latino, que trabajamos principalmente con los locales y los trabajadores del sector hostelero". Y aún así, "los jueves y viernes no hay gente, solo se trabaja los sábados".

Los propietarios de terrazas interiores también reclaman mayor horquilla de horarios. "Podríamos tener un horario distinto a las terrazas de a pie de calle, pero no, tenemos el mismo; eso hace que tengamos que echar a los clientes muchas veces cuando están aún con la primera copa y les molesta mucho y muchos no lo entienden; el resultado de eso es, muchas veces, que se quedan en la calle montando follón y molestando a los vecinos".



Arlekyn.

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

elporton@ca@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

Seguimos en la brecha

Estimados asociados y amigos, comenzamos reparando la actividad de Acomseja durante estos pasados meses de verano y otoño, recordando los dos afortunados que resultaron premiados en la **campana de verano** que nuestra asociación realiza para fidelizar y premiar a nuestros clientes. En esta ocasión, se establecieron dos premios de 1.000 € cada uno, para realizar compras en los establecimientos y servicios de nuestros asociados, que recayeron en el 4.254, repartido por Supermercados Alto Aragón, y el 2.122, que entregó el Hotel Aragón de Santa Cruz de la Serós.



A finales de agosto, días 24 y 25, celebramos una nueva **Fiesta del Comercio en la Calle**, que en cada edición tiene mayor acogida, tanto entre comerciantes como entre compradores y público en general. La respuesta nuevamente fue muy satisfactoria, participaron casi 120 comercios, y muchos se sumaron a la novedad de sacar a la calle el género durante dos días, en lugar de en una única jornada, como se hacía años anteriores. Durante el fin de semana, el Casco Antiguo de Jaca contó con un gran ambiente y animación gracias a los comerciantes participantes en la fiesta y el numeroso público que lo visitó y compró en él.



Despedimos el verano colaborando con el **II Salón Hispano-francés del Cómic**, celebrado en Jaca los días 1 y 2 de septiembre, mostrando nuestro compromiso con el territorio y su oferta cultural. Una decena de dibujantes expusieron sus dibujos de la Estación Internacional de Canfranc en establecimientos de Acomseja.

El 1 de septiembre participamos en Olorón en el **XVI Campeonato del Mundo de la Garbure**, en el que obtuvimos dos premios, el 2º en elaboración de recetas y el 1º en ornamentación. Los artifices fue-



ron los cocineros Alberto Sánchez, de El Cobarcho, y Joaquín Moreno, de El Molino de Larué, que tuvieron la colaboración de un grupo de jacetanos que ayudaron tanto en la elaboración culinaria, como en la preparación del vermú que ofrecimos para 300 personas.

Recibimos el otoño como los buenos estudiantes, con un **curso práctico de edición en vídeo** para redes. La formación se realizó los días 2 y 3 de octubre y tuvo una buena acogida entre nuestros asociados, que son conscientes de la importancia de las redes sociales para promocionar sus negocios. El curso





ofreció la posibilidad de aprender a realizar vídeos cortos de los establecimientos y servicios aptos para las redes sociales y el sistema de subirlos.

Del 12 al 15 de octubre celebramos una nueva edición de la **Feria de Setas y Jornadas Micológicas**, organizadas por la Asociación La Usonera de Jaca. Un año más, la falta de lluvias y las altas temperaturas condicionaron la recogida de ejemplares para la exposición, si bien finalmente se recopilieron más ejemplares de lo inicialmente previsto. La afluencia de público a las distintas actividades fue alta y especialmente concurridos fueron los cursos de cocina, las charlas de los expertos y las salidas prácticas. También estuvieron muy animados los concursos de cocina, de migas, tortilla y setas, así como la exposición fotográfica, para la que se recuperaron las distintas colecciones desde 2011, año de comienzo de esta muestra.



sabiñanigo
rótulos
alto gállego

Dale forma a tu idea

siguenos en  

Reclamo Publicitario-Serigrafía -Rótulos - Letras Corporeas
Impresiones Gran Formato y Pequeño Formato-Diseño grafico
Rotulación Vehículos-Impresiones Lienzo-Tintado Lunas
Señalización-Madera Grabada-Lonas y Vallas Publicitarias...

José Lastiesas, s/n. • Sabiñánigo

974 48 24 62

Lo que ya pasó



Cerramos noviembre con una nueva convocatoria del **Black Finde**. Propuesta que emulando el Black Friday inaugura la temporada de compras navideñas con significativas rebajas en los establecimientos de nuestros asociados que así lo deseen. Es una iniciativa voluntaria, que este año celebramos los días 23 y 24 de noviembre, con una buena participación por parte de los comercios de Acomseja.

Por otra parte, al margen de actividades, este invierno repetimos las campañas de **seguridad en montaña y seguridad en pistas** que comenzamos el pasado invierno, para concienciar a nuestros visitantes de la necesidad de respetar una serie de normas básicas y disfrutar del medio montañoso sin riesgo. También vamos a aportar nuestro granito de arena en crear una sociedad más sostenible y vamos a repartir 1.700 bolsas de tela entre nuestros comerciantes para que las den a sus clientes. Recordamos que desde el pasado 1 de julio está prohibida la entrega gratuita de bolsas de plástico en los comercios, y esta es una manera de favorecer el reciclado entre nuestros asociados.



JACETANIA2000
INMOBILIARIA

Le damos alas a tus sueños



Zocotín, nº 13, bajos • Jaca
974 356 701 - 655 412 018
www.jacetania2000.com

Lo que viene

En el horizonte

Navidades solidarias

Un año más Acomseja quiere celebrar la Navidad con todos los clientes que a lo largo del año realizan sus compras y consumiciones en establecimientos asociados recompensando esa fidelidad con un premio de 1.000 euros, que se sorteará en la Campaña Solidaria de Navidad que la agrupación celebra del 15 de diciembre al 15 de enero, con el lema "Esta Navidad más cerca de ti". Los clientes de los establecimientos y servicios de Acomseja recibirán, en cada compra o consumición, cupones para participar en el sorteo que se celebrará el 17 de enero en el hall del Ayuntamiento de Jaca y se retransmitirá en directo por Radio Jaca-Cadena SER. Los 1.000 euros deberán destinarse a realizar compras en establecimientos de Acomseja. Pero además, la asociación, como viene realizando en los últimos años, vuelve a mostrar su faceta más solidaria con los que peor lo pasan y donará otros 1.000 euros al Banco de Alimentos de la Asociación Cáritas Diocesana de Jaca, para repartir alimentos de primera necesidad entre los más desfavorecidos.

ACOMSEJA

esta Navidad más cerca de ti

Campaña Solidaria

Repartimos 1000€ a Caritas y además
Al comprar en nuestros establecimientos
asociados puedes llevarte tú también
1000€ Participa y gana

Del 15 de diciembre al 15 de enero de 2019

GOBIERNO DE ARAGON CÁRITAS ACOMSEJA

Acomseja anima la Navidad

En su compromiso con la ciudad, Acomseja vuelve a ser un agente activo en la Navidad. La buena respuesta que el año pasado tuvo entre vecinos y visitantes el photocall que Acomseja instaló en el Casco Antiguo de Jaca en estas fechas navideñas ha motivado que la experiencia se repita. Del 5 al 28 de diciembre, dos photocalls con temática navideña irán rotando por las zonas comerciales de la ciudad invitando a vecinos y visitantes a retratarse en él. Es una manera de animar las compras y de colaborar en la ambientación navideña de Jaca, con una iniciativa divertida y participativa, ya que entre todas las instantáneas que sean publicadas en Facebook, Twitter o Instagram, etiquetando a Acomseja y con el hashtag #acomsejanavidad, se sorteará una cesta de productos navideños, aportados por los asociados.



Otra manera que tiene Acomseja de colaborar con la ciudad y su ambientación en estas entrañables fechas es participando en la iluminación de Navidad. El Ayuntamiento procedió a su encendido el pasado 5 de diciembre y la asociación, como en años ante-



Bar Restaurante Casa Pío *En el Camino de Santiago*

Cocina Altoaragonesa
menú y carta

BTR Restaurante

Consultar por
Casa Mairal
La Englata

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

riores, participó con la colocación del nacimiento y iluminación del pino de la plaza Ripa. La fiesta se completó con el reparto a los asistentes, gentileza de Acomseja, de poncho y pastas, amenizado por el Grupo Vocal Doña Sancha que ofreció un pequeño recital de villancicos.

Por último, y con el objetivo de recuperar la tradición pirenaica de prender la zoca en Navidad, Acomseja ha realizado un llamamiento a sus asociados, como ya lo hizo el año pasado, para que coloquen en sus establecimientos una zoca, o algo similar, para que esta ancestral tradición no desaparezca y sea un vínculo de unión entre los jacetanos. La asociación también colabora con el Ayuntamiento de Jaca en el encendido de "A zoca de Nabidá" de la plaza Ripa, que se realizó el pasado 23 de diciembre. El acto, en el que también colabora la Asociación de Empresarios de la Jacetania (AEJ), contó con la música de Os Gaiters de Chaca y el reparto de chocolate y torta para todos los asistentes.



V Jornadas de la Trufa: regresa Trufa-te

Uno de los objetivos de Acomseja es fomentar y potenciar el territorio jacetano y su economía. Por ello, desde hace ya cinco años, la asociación organiza unas jornadas que buscan promocionar y dar a conocer las excelencias de la trufa que se cultiva en la comarca. El evento, con degustaciones, charlas, demostraciones y salidas prácticas al campo, ade-

más de los menús que ofertan los establecimientos asociados elaborados a base de trufa, regresará este año para acercar al público en general y a los restauradores, los secretos de un hongo cada vez más demandado. Las V Jornadas de la Trufa se celebrará en plena temporada trufera, entre la segunda quincena de enero y la primera de febrero, con una importante novedad, el regreso a la ciudad de Jaca de Trufa-te, la jornada de degustación popular de la Trufa que organiza la Diputación Provincial de Huesca. Acomseja se encuentra en conversaciones con la institución provincial para fijar la fecha de esta jornada que ya acogió la localidad jaquesa en 2010 con gran éxito de convocatoria.

En aquella ocasión se registraron 2.500 asistentes, que degustaron 11.000 tapas elaboradas con trufa, y se vendieron 8 kilos del delicioso hongo, ya que la jornada incluye la cata de las propuestas gastronómicas de varios cocineros de la zona que acoge el evento, pero también la venta del hongo, lo que podría convertirse en un excelente escaparate para la trufa jacetana y más teniendo en cuenta que las jornadas de la trufa de Acomseja cada vez reciben mayor afluencia de público francés, gracias a la estrecha relación que la asociación mantiene con agrupaciones empresariales, pero también micológicas y cinegéticas, del país vecino.

Compromiso cultural

El próximo mes de marzo se convocará una nueva edición del Concurso de Fotografía de la Ciudadela de Jaca y Acomseja no faltará a su compromiso de apoyar la cultura y la actividad cultural de La Jacetania colaborando nuevamente en este certamen. Será la sexta edición de un concurso que cada vez tiene mayor acogida entre los aficionados a la foto-



Teresa García. Tercer premio 2018.

grafía, que cada año nos regalan instantáneas más originales, sorprendentes y con mayor calidad del Castillo de San Pedro y su entorno. Cabe recordar que Acomseja colabora patrocinando el concurso y aportando las dotaciones de los premios, que deben destinarse a realizar compras en los establecimientos asociados.

Remate de invierno

La temporada comercial de invierno se cerrará con una nueva edición de la campaña "Remate Final de Invierno".

La cita se celebrará en marzo, en función de cómo se desarrolle la campaña de nieve, y su objetivo es dinamizar las ventas en esta recta final de temporada, ayudando a los comerciantes a sacar el stock de invierno antes del inicio de la campaña primavera-verano y promoviendo las compras a precios especiales, ofertas o descuentos. La propuesta, que dura un fin de semana, también con-



tribuye a dinamizar la localidad y a generar un gran ambiente, ya los establecimientos amplían sus horarios y algunos sacan sus promociones a pie de calle. En cada edición se registra una mayor implicación de los establecimientos asociados y hay una mayor participación de comercios, ampliando la oferta y las opciones de compra por parte de los consumidores.

Las 3 Ranas
Restaurante
Antigua Casa Paco

lastresranas.es

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

Périz
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artesanos carniceros

Productos del Pirineo de primera calidad

Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

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

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

Una olla de ilusión

El pasado mes de noviembre se presentó en sociedad la Olla Jacetana. Una iniciativa de Acomseja que, en forma de propuesta gastronómica, busca reivindicar, poner en valor y promocionar el territorio jacetano de manera global. La Olla Jacetana exalta los productos agroalimentarios de nuestra comarca, pone en valor nuestra tradición y cultura y a los profesionales artesanos, agroganaderos y restauradores que tenemos en este territorio. Es un proyecto de largo recorrido, al que ya se han sumado más de 40 establecimientos repartidos por toda la comarca.



"Existen ollas en toda España, está la Aranesa, la Tensina... Y nosotros buscábamos un plato que nos ayudara a identificar nuestro territorio. Existe una buena oferta gastronómica propia del Pirineo, las migas, el ajoarriero, el ternasco... Pero faltaba algo relacionado con la huerta y qué más propio de La Jacetania que los boliches", explica Fran Ponce, res-

taurador de Acomseja y uno de los impulsores de esta iniciativa, que nació de la inquietud de varios hosteleros jacetanos y que se está articulando con la ayuda de la Asociación de empresarios de comercio y servicios de La Jacetania, pudiéndose sumar cualquier restaurador de la comarca, sea o no miembro de Acomseja.

La Olla Jacetana tendrá los boliches como uno de sus tres ingredientes básicos obligatorios. Los otros dos, la costilla de cerdo y la verdura. "Es una manera también de impulsar nuestros productos de Km 0, su calidad, y a nuestros productores, además de intentar potenciar el cultivo de boliches, que actualmente no está muy extendido", destaca Ponce. Pero la Olla Jacetana no pretende ser un plato homogéneo en todos los establecimientos. "A partir de esos tres elementos, cada restaurador puede aportar y enriquecer el plato con los ingredientes que quiera".

Pero para que sea Olla Jacetana hay un cuarto elemento a respetar, la vajilla en la que se sirve. Una vasija sopera central en la que se sirve la olla en la mesa, y de la que se han elaborado tres tamaños distintos, y unos platos de cerámica para las raciones independientes, todo elaborado por el alfarero de Santa Cruz de la Serós, Miguel Castejón, decorados con elementos referentes a la Jacetania y al Pirineo. "No se ha dejado nada al azar, por eso la vajilla está decorada en blanco y azul, con motivos de ajedrezado jaqués y la hexafolia, tan representativa de los pueblos del Pirineo", explicó Castejón.

"Con la vajilla hemos querido dotar de una escenografía a la receta de la olla, para que sea característica y propia", apunta Ponce. "Pero también hemos buscado la manera de cerrar el círculo y de hacer que la economía de esta iniciativa redunde en la zona", comenta el hostelero. Por ello, y con esa idea en mente, también se quiere implicar en la iniciativa a otro sector artesano de la zona. "Queremos que la Olla se sirva con cazo de boj elaborado en La Jacetania, para seguir sumando elemento propios".

Excelente recibimiento

La iniciativa ha tenido un excelente recibimiento entre los hosteleros de la comarca. "Estamos muy satisfechos de la aceptación que está teniendo la propuesta", comenta Pepe Pérez, vocal de Hostelería de Acomseja. En estos momentos, más de 40 establecimientos repartidos por toda la comarca se han sumado a la iniciativa y han firmado el compromiso. "No es una propuesta exclusiva para los asociados de Acomseja, a través de la Olla Jacetana queremos crear una marca para todo el territorio jacetano, una imagen de unión y futuro, y cuantos más seamos mejor, es una propuesta abierta a todos los restauradores de la comarca, y en cualquier momento se pueden sumar a ella", señala el vocal.



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



La fecha clave marcada en el calendario para iniciar el servicio de la Olla ha sido el pasado puente de diciembre y se está elaborando una campaña publicitaria que bajo el eslogan "Descubre el sabor de la Jacetania", recogerá todos los establecimientos que la incluyen en su menú.

"Desde nuestro punto de vista la Olla Jacetana sería un plato único, ya que es muy contundente. Cada olla será distinta y se podría articular una ruta para degustar las distintas propuestas por la comarca", apunta Fran Ponce. "Como cada establecimiento decidirá con qué otros ingrediente adereza los boliches, la costilla de cerdo y la verdura, no podemos marcar un precio único; cada restaurante pondrá el suyo, en función de los ingredientes que incluya".

Además de los folletos, la Olla Jacetana se llevará a ferias de turismo para darla a conocer fuera de la comarca, sin olvidar los eventos propios del territorio. "En esta comarca tenemos numerosos acontecimientos que deberíamos saber aprovechar para dinamizar el consumo de la Olla. En ese sentido pensamos que podríamos organizar degustaciones y actividades similares en el PIR, Expoforga o el Santo Grial; son escaparates ideales para promocionar este plato entre nuestros vecinos y visitantes".



Jaca:
La Cadiera
La Cocina Casa de Comidas
Lilium
La Fragua
Biarritz
El Portón
Jaqués
Las 3 Ranas
Dulce y Salado (Para llevar)

Astún:
Tito Paco

Canfranc:
Universo
La Brasa

Villanúa:
La Estrella
Casa José (Viñau)
Monte Lierde

Borau:
El Lubierre

Castiello de Jaca:
El Mesón
Casa Pío

Villanovilla
Albergue Villanovilla

Santa Cruz de la Serós:
Santa Cruz
Casa L'Ojalatero
O Fogaril

Puente La Reina:
Mesón Anaya
Mesón de la Reina

Berdún:
Casa Emilio

Artieda:
Albergue de Artieda

Larués:
El Molino de Larués

Echo:
Canteré
Blasquico
Bisaltico

Siresa:
Castiello D'Acher

Ansó:
O Cubilá



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

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



MEDICINA ESTÉTICA

974 264 751 • 648 865 681 Pide cita por whatsapp patriciadesiqueira.com

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



Ven a conocernos

1

Casa MARVAL, S.L.

BERTA HIERRO CRISTINA SANZ

Ferretería - Droguería - Hogar - Electricidad
Pintura - Juguetes

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

8

BigMat Ochoa

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

10

Bodegas Santamaria

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

2

de todo en...
Klau - Kolas

Mayor, 42-44
Plaza Ripa, 1 **JACA**

3



Comida para tu sofá
Especialidad en
HAMBURGUESAS

Reparto a domicilio • Horario de 19:30 a 23:00 hs
Ramiro I, 29 • JACA T. 974 361 894

4



La mejor compra con diferencia

ELECTRO-HOGAR ESPINOSA

ELECTRICIDAD, COCINAS Y ELECTRODOMÉSTICOS

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

5

Librería EL SIGLO

REVISTAS, LIBROS INFANTILES, MAPAS RELIEVE, MAPAS CARTOGRAFICOS

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

6

LOTERÍAS Y APUESTAS DEL ESTADO

Artículos para el fumador
Especialidad en Habanos
Apuestas del Estado

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

7

PITUFOS

Ropa infantil
y bebé
comunicación

Avda. Jacatania, 26 22700 JACA - HUESCA Telf. 619 410 302



9

www.azorjaca.com

Azor

Calle Obispo, 13
Jaca

"Bolsos, maletas, complementos,
regalos y cestería"

11

SOMOS ESPECIALISTAS
EN MONTAÑA

CHARLI

www.charlijaca.com

Avda. Regimiento Galicia, nº 3 JACA

12  **VENTA DE ELECTRODOMÉSTICOS
IMAGEN Y SONIDO
PEQUEÑO ELECTRODOMÉSTICO**

ELECTROUTLET JACA

Avda. Zaragoza, 1 · T. 974 115 567
www.electroutletjaca.com · 22700 JACA

14  **Café Caché** Desayunos Almuerzos Copas
Hamburguesas Bocadillos

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

15  **Tapas, raciones,
bocadillos plancha**
¡Y también para llevar!!

Especialidad en carnes. Cenas musicales y mucho más...

Pasaje Unión Jaquesá, 4 · JACA

LaSaL



16  **CHARCUTERÍA
VINOS Y LICORES**
Alfonso Moreno
S.A.
22700 JACA

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

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

17 **TAPAS
RACIONES
TOSTADAS
TABLAS**

MARBORÉ

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

18  **Tapas
Raciones
Tostadas**

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

La Tasca de Ana

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 **CAFETERÍA ARLANZA**

Desayunos
Churrería
Helados artesanos

Pza. San Pedro 1, JACA

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

www.acomseja.com

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

XII Concurso de Tapas y Cazoletas de La Jacetania

Unanimidad y sorpresas en unas "Tapas de 10"

El XI Concurso de Tapas y Cazoletas de La Jacetania, el primero que se celebraba a nivel comarcal, destacó por la unanimidad que mostraron jurado y público a la hora de elegir sus favoritos. "Amanece que no es poco", tapa presentada por el restaurante Liliium, se llevó el primer premio del jurado técnico y el de la votación popular.



"Durante el certamen se vendieron más de 3.500 unidades, lo que demuestra la gran aceptación que ha tenido", explicó Josan Piedrafita, responsable del Liliium. "Amanece que no es poco" será la representante de La Jacetania en el Concurso Provincial de Tapas, que se celebrará una vez hayan concluido todos los certámenes comarcales del territorio oscense, y donde se jugará sus opciones de acudir al certamen nacional de Valladolid.

El concurso jacetano también se caracterizó por la "sorpresa" que recibieron algunos de los premiados, al ser establecimientos de reciente apertura y, por tanto, concurrir por primera vez al certamen. Es lo que sucedió con el bar Bachimala, que obtuvo el primer premio a la Mejor Cazoleta con "Te has puesto... hasta las manitas".

El "podio" del concurso jacetano se completó con el premio a la Mejor Tapa Postre, que recayó en el pub Onix Lounge y su propuesta "Huevos llenos de amor". El responsable, José Antonio Biec, también se mostró "gratamente sorprendido" con el galardón, ya que "somos un bar de copas, diferente al resto de establecimientos, y aunque llevamos 5

años concursando, este premio nos permite competir con los grandes restauradores de La Jacetania". La décimo segunda edición del concurso jacetano se celebró del 22 al 28 de octubre con más de 70 propuestas y 35 establecimientos, en su mayoría de Jaca. Aunque era la primera ocasión en que el certamen se extendía por toda la comarca, solo se sumó un establecimiento no jaqués, El Molino



Liliium.

de Larué. "Este año hemos logrado cortar la hemorragia del descenso, tras los dos últimos años de caída, pero tenemos que seguir trabajando y plantear nuevas iniciativas para favorecer la participación de los establecimientos, especialmente en la comarca", explicó el vocal de Hostelería de Acomseja, Pepe Pérez.

La asociación jacetana ya ha puesto sobre la mesa alguna propuesta para seguir luchando contra esa tendencia a la baja, que no es exclusiva de La Jacetania, "es algo que se ha apreciado en toda la provincia de Huesca", señaló Pérez. "Nuestro certamen sigue siendo el segundo del Alto Aragón en cuanto a participación y el primero en calidad". Una de las primeras ideas planteadas pasa por reducir los días de concurso en las localidades de la comarca. "La incidencia en estos núcleos no es la misma que en Jaca y quizá deberíamos centrarlo en las jornadas de más afluencia, que suelen ser los fines de semana", explica el gerente de Acomseja, Manuel Lasala.

Otra idea que se está valorando tiene que ver con facilitar la participación de los establecimientos con cocinas de pequeñas dimensiones. "Somos

Javier Mobiliario y Decoración aprovechando su trayectoria con MUEBLES REY inicia una nueva etapa en el lugar de siempre.

Avda. Perimetral, 1 JACA
974 36 00 93

Asesoramiento • Proyectos de decoración

JAVIER MOBILIARIO Y DECORACIÓN

javier.mueblesreyjaca@gmail.com





Bachimala.



Cobarcho.



Marboré.

conscientes de que no todos los bares cuentan con grandes cocinas, por lo que pensamos que estos podrían concurrir o solo con la tapa o solo con la cazoleta, en lugar de con las dos, como se precisa ahora. Nuestra preferencia sería la tapa, que es lo que articula los concursos provincial y nacional”.

Acomseja también se plantea reforzar la animación musical que este año por primera vez se desarrolló en la calle entre semana para incrementar el ambiente festivo, “y pensamos que se podría introducir algún cuadro teatralizado por los bares”, y generar sinergias entre hostelería y comercio: “Pensamos en articular algún tipo de boleto, como los rascas; los comercios los darían a sus usuarios y los premios serían tapas gratis; así integraríamos también el comercio en el concurso”.

PREMIOS

Este año los premios del Concurso de Tapas y Cazoletas venían con la novedad de estrenar galardón. A los ganadores se les entregó una copa elaborada por los artesanos Pedro Larraz y Blanca Alfonso, artesana ansotana especializada en la fabricación de porcelana. “Han sido creados exclusivamente para este evento, recreando la clásica copa, pero conjugando diseño, texturas y terminaciones, re-

presentando el maridaje, ese juego al que los participantes del concurso os enfrentáis hasta lograr el equilibrio justo entre los productos de vuestra creación”, explicó Lasala.

El premio a la mejor calidad en el servicio, patrocinado por Heraldo de Aragón, se lo llevó la cafetería Jaizkibel. La mejor tapa o cazoleta apta para celíacos -este año el 40% de las tapas eran aptas para celíacos-, otorgado por la Asociación Celiaca Aragonesa, correspondió al Albergue Jaca, y la mejor tapa o cazoleta elaborada con productos de la tierra fue para la cazoleta del restaurante La Cadiera. Finalmente, el restaurante El Molino de Larué obtuvo el premio a la mejor tapa o cazoleta “Pueblos de la Jacetania”.

La ganadora

“Amanece que no es poco” es un brioche hojaldrado de la panadería Sayón, relleno de queso Vieillo O’Xortical, papada de Embutidos Vidibunum y setas del Pirineo, todo ello presentado sobre una plataforma dorada, envuelta en una niebla en el interior de una campana de cristal. “La clave han sido los productos artesanos de la zona, buscando conjugar sabores agradables y una estética llamativa”, explicó Josan Piedrafita.

La propuesta representará a La Jacetania en el concurso provincial, aunque quizá con alguna variación: “Vamos a estudiar la normativa para ver si podemos participar con esta misma tapa o si es posible darle una vuelta de tuerca para ser más competitivos y lograr llegar al nacional, que es nuestro objetivo”, reconoció Piedrafita.



MATICES
PELUQUERÍA

Efecto antiencrespamiento de larga duración
Tratamiento de textura cremosa que se funde intensamente con el cabello para suavizarlo, alisarlo y disciplinarlo, desde la raíz hasta las puntas, con efecto de larga duración.

Con doble acción, asociando:

- El Ácido Hialurónico, capaz de atraer y retener agua, junto con el aceite de Camelia que hidrata, nutre y repara el cabello.
- Un activo alisado (Ácido Gliosílico), cuya función es relajar, disciplinar y alisar el cabello.

Tahe Magic BX LISO-CONFORT

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

oroel CASA

¿Quieres vender o alquilar?
Te ayudamos a recorrer el camino

Vendemos tu casa en tiempo récord al mejor precio. Valoración gratuita

oroel CASA Expertos en Home Staging

Mayor, 47 Jaca 974 36 06 36
oroelcasa.com



Foto de familia de los reconocimientos.

RECONOCIMIENTOS

La entrega de los premios del concurso de Acomseja es también la fiesta del sector hostelero. Por ello, antes de la entrega de los galardones se realiza el reconocimiento y homenaje a los cocineros, camareros y profesionales jubilados y fallecidos del sector. Este año el acto, siempre lleno de emoción y cariño, puso de manifiesto la importancia que han tenido los bares familiares y la actual tendencia a su desaparición.

El primer reconocimiento fue el Agradecimiento a la Trayectoria Hostelera de la Jacetania, que recayó en María Dolores García Iruela, "Lola", trabajadora de El Cobarcho desde 1993. En el apartado de camareros se distinguió a Román Ruiz Franco, y los 39 años que lleva de profesión, actualmente en el Apartahotel Jacetania. En la cocina se reconoció

Juan Carlos Calles Merino, estrechamente vinculado al Gran Hotel de Jaca.

Los momentos más emotivos se vivieron, una vez más, a la hora de entregar los reconocimientos a los profesionales jubilados. Miguel Ferrández Brun y su madre Eusebia Brun, responsables del mítico bar Miguel hasta la pasada primavera, fueron los primeros en recibir este cariñoso homenaje que también recayó en José Luis Fau Orós, de Casa Fau, que no pudo asistir a la gala, y en Delfina Subirón y Miguel Ángel Urrea, éste a título póstumo, responsables del Pirulo, establecimiento abierto en 1976 y actualmente regentado por sus hijos, Carlos y David. El acto de reconocimiento se cerró con una entrañable jota, interpretada por del Grupo Uruel y con letra dedicada a los profesionales de la hostelería protagonistas del homenaje.

PREMIADOS XII CONCURSO DE TAPAS Y CAZOLETAS DE LA JACETANIA, TAPAS DE 10

TAPAS

- 1- Liliium, Amanece que no es poco
- 2- El Cobarcho, Fusión de culturas
- 3- Marboré, #Delcerdohastalosandares
- 4- El Portón, Flor de calabacín
- 5- La Cadiera, Crespillo de matacía
- 6- Albergue Jaca, Italia vs Corea
- 7- Bachimala, Dim Sum

CAZOLETAS

- 1- Bachimala, Te has puesto... hasta las manitas
- 2- Marboré, Bacalatis confitatis
- 3- Liliium, Divinas palabras
- 4- El Portón, Caldereta de sepia
- 5- La Cadiera, Noguetiella
- 6- El Rincón de la Catedral, Cocktail de bullabesa
- 7- Oza, Guiso campero

TAPA POSTRE

- 1- Onix Lounge, Huevos llenos de amor
- 2- Jaizkibel, Paseando en otoño
- 3- Dublín Road, Ordesa
- 4- El Café, Zacapa
- 5- La Cadiera, Una novena, mocé
- 6- Xing Food, Paraíso tropical
- 7- Arlanza, Crepe relleno



Juan Carlos Calles.



Miguel Ferrández.



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 金金

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)

Establecimientos con historia: Cristalería Rabal

Hijo de cristalero

“¡Quita de en medio, que pareces hijo de cristalero!”

Carlos Rabal es hijo de cristalero y un buen día se puso en medio. “Me lo han dicho cien mil veces”, reconoce resignado. Se puso en medio para asumir las riendas de la pequeña empresa de su padre, dedicada desde 1968 a la cristalería y la hojalatería en Jaca y comarca, y continúa con el empeño. Hoy los Rabal cumplen medio siglo. Cincuenta años de un trabajo delicado y frágil.



Carlos tomó las riendas de Cristalería Rabal tras la jubilación de su padre, Dionisio Rabal, en 2007 y trasladó la empresa, en la que trabajaba desde 1990, a la avenida Jacetania, a un local más accesible y luminoso que no ha cambiado mucho desde entonces. Es un sitio ideal para un gremio con taller, con fácil aparcamiento y visibilidad garantizada.

Cursó un grado de administrativo y eso le ha servido para gestionar personalmente su empresa. “En realidad es un autoempleo más que una empresa; porque siempre he trabajado solo. He colaborado con otros autónomos –con alguno durante años– pero soy uno más. Eso sí, con mucho trabajo a cuestas”. Carlos apuesta por un volumen de trabajo seguro y continuo que le aporta estabilidad. “No quiero abarcar más de lo que yo, por mí mismo, puedo abarcar. Es así de sencillo”.



La dimensión de la empresa, una apuesta consciente por la no expansión, “me permitió no arriesgar demasiado cuando llegaron los buenos tiempos, y de ese modo, no salir excesivamente perjudicado cuando llegó la crisis. El trabajo cambió. Se pararon las obras, pero el particular y el mantenimiento, el trabajo de taller, siguieron funcionando. El ARI [Área de Rehabilitación Integral, que afectó al caso histórico de Jaca] ayudó a salvar algunas empresas”, recuerda.

En ciertos aspectos, la crisis sirvió para reconvertir el sector de la construcción y reorientarlo. “Ahora se trabaja de forma más seria, con presupuestos rigurosos... Aquella explosión de volumen de trabajo contribuyó mucho al desorden y la falta de profesionalidad. Eso, afortunadamente se superó”, reconoce.



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



En el transcurso de la conversación aparece en el taller Eugenio Bernués, trabajador de Talvica, a pedirle un favor en forma de pegamento. "Fíjate, la competencia, siempre pidiendo", bromea. Esa circunstancia le permite a Carlos subrayar las excelentes relaciones que mantienen las empresas que

trabajan el cristal y la hojalata en Jaca. Eugenio confirma esas buenas relaciones. "Hoy por tí, mañana por mí", lo tenemos claro.

Las empresas jacetanas comparten los proveedores, sobre todo de Zaragoza y Alcorisa, y son, desde

hace años, siempre los mismos. Carlos está especializado en cristal, espejos, metacrilatos y mamparas, y en la hojalatería de obra (canaleras, bajantes...). Trabaja mucho con el particular, pero también en instalaciones comerciales, que hoy le aporta un flujo de trabajo especial.

En cuanto a los seguros, Cristalería Rabal solo trabaja con unos cuantos seleccionados porque es un sector que no aprecia demasiado. "Sus exigencias son a veces imposibles de cumplir", reconoce.

Sobre el futuro de la empresa es bastante escéptico. "No creo que Cristalería Rabal cumpla otros cincuenta años. Tengo dos hijas y lo lógico es que no se vinculen al negocio. Aunque nunca se sabe hoy en día".

Cristalería Rabal puede presumir de haber trabajado en edificios emblemáticos del entorno, entre ellos la estación internacional de Canfranc, donde colocaron más de tres mil cristales. "En realidad era un campo de trabajo y yo fui su profesor, pero fue muy gratificante".

Hablar con un cristallero lleva la imaginación a ese momento de la infancia que todos hemos tenido alguna vez de "romper cristales". Hace cuarenta años era casi un deporte. "Se siguen rompiendo muchos cristales, pero quizá de otra manera. Los colegios, institutos y demás hoy en día sufren menos", dice con una carcajada.

"Me gustaría dar las gracias a todos los clientes y amigos que han hecho posible llegar a estos 50 años. Feliz Navidad a todos".



Dionisio Rabal

Dionisio Rabal salió de "Olivier" cuando su propietario se jubiló y la empresa cambió de manos, aunque siguiera en la misma familia. Olivier fue una verdadera cantera de cristalleros y hojalateros en Jaca. De allí salió Dionisio y también Colín Jarne, que se instalaron por su cuenta.

Dionisio Rabal se asoció con Agustín Pueyo y estuvieron juntos algunos años, pero después cada uno se quedaría con su especialidad. Dionisio Rabal con el cristal y la chapa, y Pueyo con la fontanería. Por su parte, Colín Jarne se asoció con Sarsa (hoy Talvica). Se puede decir que ambas empresas salieron de aquella cantera de Olivier.

En la familia Rabal, incluidas Laura Grafiella, la mujer de Dionisio y madre de Carlos, y Mamén, su hermana, todos entienden bastante de cristales. Carlos se crió entre ellos y antes de incorporarse a la empresa en 1990, había ayudado mucho a su padre.



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



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




Comprometidos con nuestra tierra

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

Más de 50 años



Comerciantes homenajeados, acompañados de la presidenta de Acomseja, Loreto García, la concejal de comercio, Olvido Moratinos, y la presidenta de la comarca, Montse Castán.

La Asociación de empresarios de comercio y servicios de La Jacetania celebró el pasado 15 de diciembre su tradicional Gala de Navidad, en la que homenajea a aquellos comerciantes que llevan "toda una vida" al servicio de los consumidores de Jaca y comarca. El acto, celebrado en el Apartahotel Oroel, rindió homenaje en esta ocasión a tres emprendedores con más de 50 años de actividad comercial. También se inició una nueva línea de reconocimiento, destinada a aquellos establecimientos que ya son toda una institución, al tener 100 años de historia comercial a sus espaldas.

La Gala, que es también la fiesta del sector del comercio de Acomseja y una manera de felicitar y celebrar con los asociados las próximas fechas navideñas, discurre en un ambiente distendido y jovial. La presidenta de Acomseja, Loreto García, destacaba la "buena salud del comercio local" y se mostraba esperanzada de mantener este año "la tendencia positiva" que se registró la pasada campaña navideña, con la recuperación del consumo, especialmente en el sector de la hostelería.

La fiesta de Acomseja se llenó de emoción en el momento de homenajear a los comerciantes con medio siglo de historia. Ese es el caso de **Almacenes Aso**, que inició su andadura el 1 de enero de 1965, cuando Evaristo Aso adquirió la empresa dedicada a la venta de productos de alimentación y artículos de limpieza al por mayor que Agustín Almazor tenía en la calle Ramón y Cajal, 4. Junto a sus hijos, José Luis y Francisco, la empresa amplió el catálogo de productos en venta e incorporó diversas distribuciones en exclusiva de importantes empresas nacionales. Con el tiempo también se incorporó a la empresa familiar la hija, Josefina.

En la actualidad, Almacenes Aso continúa dando servicio a los establecimientos de las comarcas de La

Jacetania y Alto Gállego, y tiene presencia en todos los valles del Alto Aragón, por lo que los hermanos Aso se sienten muy satisfechos y orgullosos, tras 47 años de vida profesional. Ahora, disfrutando ya de su merecida jubilación, la empresa está gestionada por la tercera generación, con Daniel y Cristina Aso, hijos de José Luis, manteniendo una tradición familiar que siempre ha apostado por la calidad y el buen servicio.

Los Hermanos Borau, Juan Carlos y Pascual, y la empresa que formó su padre, Pascual Borau Cebrían en los años 50, fueron homenajeados también por los socios de Acomseja. **Electrodomésticos Borau** ha sido el establecimiento donde muchos jacetanos y visitantes adquirían y reparaban sus televisores, lavadoras, lavavajillas... Juan Carlos se incorporó al negocio en 1964, encargándose de la parte técnica. Pascual lo haría algo más tarde, atendiendo la sección administrativa.

Fueron años de mucho trabajo y continua actualización, ya que la innovación y el cambio de la tecnología supuso una revolución de los electrodomésticos y el personal tenía que estar preparado para ello. Pero, a pesar del esfuerzo, fueron años de grandes satisfacciones, ya que gracias a los Hermanos Borau,

puede decirse que la señal de TV llegó a los pueblos de La Jacetania. Ellos llevaron el mantenimiento del repetidor de Jaca y colocaron los de muchos pueblos de la comarca. En 1992, la empresa se amplió y reforzó el servicio a los clientes y, tras este largo e intenso recorrido, en 2013 **Electrodomésticos Borau** cerró definitivamente sus puertas, por jubilación de sus propietarios.

También con 50 años de historia comercial a sus espaldas, Acomseja recordó y distinguió el trabajo de **La Liquidadora**, cuya andadura se inició en 1951 cuando Pedro Orós se asoció con Buenaventura Muñáz. Tres años después, Pedro Orós se hizo cargo del establecimiento, hasta 1966, año en que se retiró. Su hijo Jaime, que ayudaba en la tienda desde joven, se incorporó al negocio en 1960 y mantuvo la actividad hasta el año 2003, fecha en que comenzó a disfrutar de su merecida jubilación.

La Liquidadora comenzó vendiendo piezas de tela y, poco a poco, fue evolucionando e incorporando nuevos productos, ampliando su abanico de clientes al sector hostelero, bodas, cuarteles y, sobre todo, colocación de cortinas. El negocio atendía a Jaca y a los pueblos de la comarca, y fue una escuela por la que pasaron numerosos trabajadores que, aún hoy

Fotografía
Reportajes
Telefonía
ADSL
Reclamo
Impresión

100 ANIVERSARIO
Desde 1918
FOTO BARRIO

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

al servicio del consumidor



José Luis, Francisco y Josefina Aso Sese



Jaime Orós Viscasillas



Pascual y Juan Carlos Boroa pardo con Loreto García Abos presidenta de Acomseja. Abajo, los Barrio.

en día, Jaime recuerda y agradece su implicación: M^º Jesús Betes, Segundo Guillén, Margarita Manchado e Inés López (Maita), Manolo Odria, María Nieves Casajús, Manolita Tomás... Y, por supuesto, su esposa, Rosamari, que acompañó a Jaime al frente de La Liquidadora desde 1983.

Comercios centenarios

Este año Acomseja ha abierto una nueva línea de reconocimiento, fijándose en aquellos comercios que cumplen un siglo de historia. Este nuevo capítulo se abrió homenajeando a toda una saga de fotógrafos, Foto Barrio. La historia de este centenario establecimiento comenzó en 1918 con Manuel Barrio González, que abrió un estudio de fotografía en Barco de Valdeorras (Orense). Los años de la guerra le obligaron a abandonar Orense y buscar trabajo fuera. Fue reportero para los militares en zona nacional y fotógrafo ambulante y, así, recorriendo pueblos, un día llegó a Canfranc, donde se estableció haciendo las fotos carnets para los salvoconductos a Francia y para el carnet de identidad.

Al negocio se le unen sus hijos, primero Manuel, posteriormente, Víctor, y ya en la década de los 40, también su hijo Guzmán, cuando se establecen en



Jaca. La mujer de éste, Pilarín, formó parte del equipo, encargándose del retoque de negativos. Foto Barrio cubría, y cubre, bodas, fiestas, todo tipo de acontecimientos desde Aínsa hasta Ansó, incluso en pueblos cercanos de Navarra. Hacia final de los 80, se une a la empresa Víctor, hijo de Guzmán, y en 1994, Guzmán hijo. El negocio se amplía con una nueva sede en Sabiñánigo y en Jaca se trasladan a la actual tienda, de Ramón y Cajal, manteniendo

además la actividad de enmarcación, que lleva su hermana Candy.

Foto Barrio se ha sumado a los avances tecnológicos de los últimos años y tras tres generaciones y un siglo de historia, continúa siendo uno de los principales cronistas gráficos de La Jacetania y Alto Gállego, siempre destacando por el buen trabajo, la calidad y la cercanía con el cliente.



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



Hospital de Jaca

En el año 2015, el SALUD asumió el Hospital de Jaca y San Jorge se convirtió en el centro de referencia. Población y trabajadores confiaban en que la deficiente situación del hospital jaqués iba a mejorar. Tres años después, el servicio continúa estancado y deteriorado, el Plan Estratégico planteado para el centro acumula incumplimientos y la población continúa teniendo que trasladarse a Huesca para numerosas asistencias y consultas, cuando, bien dimensionado, el hospital de Jaca podría llegar a ser un centro de referencia.

Un hospital lastrado pero con oportunidades



El pasado mes de noviembre llegó el demandado Sistema de Tomografía Computarizada (TAC) al Hospital de Jaca. El equipo comenzará a funcionar, según SALUD, en enero de 2019. Es una de las grandes reivindicaciones de los trabajadores del hospital y de la población de referencia del centro, ya que evitará los desplazamientos a Huesca para los TAC de urgencia y reducirá la lista de espera existente, ya que en la actualidad solo se realizan tomografías programadas para los días en los que se traslada la unidad móvil a la ciudad, lo que supone atender a una veintena de pacientes al mes.

Desde la Plataforma Ciudadana Pro-Hospital de Jaca se alegran de la llegada del TAC, ya que "parece que mejorará la situación de los pacientes ingresados y de urgencias que requieren una tomografía, a pesar de que seguimos sin tener radiólogo presencial, ya que el servicio de Urgencia se puede

prestar por el Sistema de Anillo Digital, que permite leer, evaluar, interpretar y transmitir los resultados de la exploración de manera remota". Pero desde la Plataforma recuerdan que el TAC, "es solo uno de los puntos recogidos en el Plan Estratégico diseñado para el Hospital de Jaca, que continúa acumulando muchos incumplimientos". El colectivo Pro-Hospital, que agrupa profesionales de la Sanidad y ciudadanos, lamenta que no haya más mejoras, ya que "este centro, bien dimensionado y equipado, en cuanto a material y personal, podría tener grandes oportunidades rentabilizando las inversiones que se requieren".

Como ejemplo de las oportunidades que podrían cambiar el sino del Hospital de Jaca, la Plataforma apunta que Jaca acaba de ser nombrada Villa Europea del Deporte 2019, "y según publicaron los medios de comunicación, el título reafirma la amplia

y completa trayectoria que atesora la ciudad como organizadora de eventos deportivos internacionales, estando preparada para acoger deporte olímpico, profesional y para todos, con una infraestructura bien organizada y de gran profesionalidad". La Plataforma se pregunta lo siguiente: "¿Si estamos preparados para acoger eventos deportivos internacionales, no deberíamos tener un hospital dimensionado para atender a los deportistas y resto de personas que mueven ese tipo de acontecimientos?".

La Plataforma también apunta que este invierno "Aragón está vendiendo el mayor territorio de esquí de España. En el Hospital de Jaca se atiende a las comarcas de La Jacetania y Alto Gállego, y parte Sobrarbe, hasta Aínsa. Por mucho que los esquiadores tengan seguro médico privado, el centro jaqués sigue siendo el centro a donde se les traslada desde las estaciones. Si estuviéramos bien dimensionados esa asistencia que cubren los seguros privados se podría dar aquí, rentabilizando medios y salarios de profesionales, ¿no?".

El colectivo ciudadano recuerda que en Traumatología "continúan sin cubrirse las bajas, han disminuido las consultas externas y se ha suprimido prácticamente la actividad quirúrgica, aumentando la lista de espera y los desplazamientos a Huesca".





senera

S.L.

carpintería

síguenos en 

JACA

T. 974 357 069

www.carpinteriasenera.es



Imágenes de la campaña Pro Hospital de Jaca de 2017.

Situación similar tiene el servicio de Cardiología, tras no cubrir la baja del profesional que estaba al frente, y en Medicina Interna, "que es el servicio que más actividad asistencial tiene después de Urgencias", recuerdan.

"Jaca también se ha posicionado para acoger un Centro de Alto Rendimiento de Deportes de Invierno. ¿Dónde se va a atender a esos deportistas? ¿No sería descabellado apostar porque tuvieran cubierta la asistencia lo más cerca posible? Además, al requerir una asistencia especializada, el nivel del hospital, y su prestigio, aumentaría".



Otro punto muy preocupante para la Plataforma es la supresión que ha habido del servicio de Pediatría como tal. "Solo hay pediatra para los recién nacidos de las madres que paren en el hospital. Esto es inimaginable en otros hospitales comarcales, como los del Pirineo catalán, aunque sean centros más pequeños y tengan menor cobertura de población que el de Jaca".

Cabe recordar que el hospital jaqués atiende una población superior a las 27.000 personas, y como apunta la Plataforma, "con un alto índice de envejecimiento y muy dispersa". Además, el colectivo ciudadano destaca que Aragón "está participando en un convenio transfronterizo con Francia, Cataluña y País Vasco en materia sanitaria, pero aquí no tenemos los recursos que se necesitan para consolidar ese proyecto".

La Plataforma explica que en septiembre, "tras el nombramiento de Pilar Ventura como Consejera de Sanidad, tuvimos la última reunión con el Gobierno de Aragón, y nos trasladaron la llegada de TAC, que es un pequeño avance, pero continúan sin dar solución a otros muchos puntos". Actualmente, y según los profesionales del centro, los anestelistas son cada vez más reacios a realizar intervenciones

quirúrgicas fuera de la anestesia epidural en el parto, con lo que "los cirujanos cada vez operan menos y hay más pacientes desplazados a Huesca". Esto genera otra reflexión de los profesionales del hospital: "Todo el equipamiento y el personal formado en Cirugía ha supuesto mucho dinero y, visto lo visto, se ha malgastado al no operar aquí". Y no son los únicos. "Muchos otros pacientes de otras especialidades como Endocrinología, Neumología, Dermatología, Urología... siguen bajando a consultas a Huesca pudiendo realizarlas en Jaca".

"Estamos perdiendo grandes oportunidades", dice la Plataforma. Cuando el Plan de Salud de Aragón 2030 "tiene un excelente planteamiento, ya que implica acciones en las que todos los profesionales de la Comunidad se tienen que implicar para mantener un buen servicio; esto contribuiría a incrementar las rotaciones de personal y facilitaría la asistencia a toda la Comunidad, abrirá las puertas a una formación más completa y con mayores incentivos para los profesionales, y contribuiría a tener una Sanidad más adecuada a las necesidades reales y homologando las prestaciones independientemente de estar en un área urbana o rural". Pero, "el papel lo aguanta todo y no se están poniendo los medios y recursos necesarios para poder desarrollar ese plan".



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

Bar Lasal



Nueva dirección comercial en el Bar Lasal. Tapas, raciones y bocadillos en plancha...Especialidad en chuletón y entrecot o cazuela de mejillones. Cenas musicales, exposiciones, cuenta cuentos con chocolate caliente y churros, y mucho más. No te lo pierdas, ven a conocernos. Y también para llevar...

Pasaje Unión Jaquesa, 4 • Jaca • T. 633 82 66 43

Hotel Jolio



Nuevo en Jaca. Somos un hotel de diseño y ambiente moderno y alegre, con un personal joven y simpático, ubicado en el centro de Jaca, dentro de la zona peatonal. Las habitaciones son acogedoras, de estilo nórdico, con una conexión wifi de alta velocidad y un televisor con Chromecast sin coste adicional. Ofrecemos un completo desayuno buffet para empezar el día con energía.

C/ Carmen 23 • Jaca • T. 974 36 13 67
www.joliojaca.com

Bar Ultramarinos



Nuevo en Jaca. Ambiente moderno y agradable totalmente reformado, ideal para cenas y picoteo. Tostadas, ensaladas, raciones, brochetas, y tapas para un buen vermú. Buena carta de vinos.

C/ Sancho Ramírez, 8 • Jaca

Oroel Casa



Abre sus puertas una nueva Inmobiliaria en la calle Mayor de Jaca. Si quieres vender, alquilar o comprar te ayudamos a recorrer el camino. Un equipo con amplia experiencia en Jaca y comarca y expertos en **Home Estaging**, un conjunto de técnicas que permiten realzar una vivienda y darle un aspecto más atractivo para los posibles compradores.

C/ Mayor 47 • Jaca • T. 974 36 06 36
www.oroelcasa.com

Peluquería Rasgos



Con un aspecto totalmente renovado reabre sus puertas Peluquería Rasgos, para hombre y mujer. Tratamientos capilares, belleza, depilación, manicura semipermanente y permanente,
* Marcas: L'Oreal, Kerastase...

C/ Valle de Astún, 6 • Jaca • T. 974 36 31 20

Sin Malas Pulgas



Nueva tienda especializada en perros, gatos y todo tipo de mascotas. Peluquería, alimentación, moda y complementos. Ven a visitarnos, te atenderemos en:

C/ Aragón, 4 • Jaca • T. 658 599 779

Gaci



Nueva dirección en Gaci Hombre. Toñi Santoro nos presenta una nueva línea de ropa y complementos siguiendo la misma línea y calidad que la anterior dirección. Marcas como Pierre Cardin, Geox, Dario Beltrán, Leandro Bustos... Y como siempre promociones en trajes con camisa y corbatas.

Pje. Unión Jaquesa, 6 • Jaca • T. 974 36 35 39

Versalles



Con nueva dirección comercial este diciembre se inauguró el bar Versalles en Jaca. Buen ambiente, copas y buena música. Ven a divertirte con nosotros.

C/ Gil Bergés, 2 • Jaca

SweetHomeJaca



Nueva empresa en Jaca de limpieza del hogar, gestión de segundas viviendas y de apartamentos turísticos. Somos profesionales y responsables. Contacta con Ángela en:

T. 630 47 58 63 • sweethomejaca@hotmail.com
www.sweethomejaca.com

Sansanet



Nueva dirección comercial en Bar Sansanet. Jardín de día, club de noche. Tardes en el edén con café nespresso & té, zumos y batidos naturales, mojitos y nuestro famoso... Sex on the mountain. Y de noche el mejor ambiente con pantalla hd para retransmisiones deportivas, Dj's y eventos.

C/ Bellido 17 • Jaca • T. 974 36 14 02
www.sansanet.es

L'Aldaba



Nuevo despacho con amplia experiencia en el sector Inmobiliario dedicado a venta, alquiler y financiación.

C/ zocotín, 10 • Jaca • T. 974 09 71 38 / 602 25 18 81
www.fincasaldaba.com

Forniés Guelbenzu Abogados



Despacho especializado en Servicios Jurídicos Integrales para particulares, empresas y negocios. Nuestros expertos están en todo momento a su disposición para asesorarle en cualquier aspecto legal o de gestión.

C/ zocotín, 10 • Jaca • T. 974 09 71 38 / 602 25 18 81
www.forniesguelbenzu.com

Listado de socios

Aeródromo Fly-Pyr Santa Cilia	974 37 76 10	Complementos Greta Guipur	653 50 54 14 974 36 48 70	Gestión Energética Argia	644 39 84 46
Agencias de Viajes Viajes Arán Shiva viajes	974 35 54 80 974 35 60 54	Comunicación Semanario El Pirineo Aragonés Pirineum Diseño & Internet Pirineum Editorial & Comunicación Rc estudio Garabato Bondidier Estudio Creativo COPE Jaca Jacetania Express	974 35 55 60 974 35 53 86 629 53 68 31 974 35 60 22 974 35 60 70 600 49 64 98 974 36 36 11 675 98 46 29	Gestorías y Asesorías Asemval Acemsa Asesores Reunidos Mariva A.T. Asesoría y Servicios Jacetanos Lta Asesores Legales y Tributarios Gestoría Inmobiliaria Blasco Novalex Jaca Asesores S.L.	974 36 07 10 974 35 51 28 974 36 35 00 974 35 54 24 974 36 02 69 974 35 61 12 974 35 55 67 974 36 06 29
Alimentación Coki's Autoservicio El Ciervo Charcutería Cris Autoservicio Los Morenos La Alforja Supermercados Alto Aragón Martín Martín Bahía en Jaca	974 35 63 86 974 36 01 17 974 35 56 09 974 36 03 42 974 36 00 89 974 35 68 28 974 36 29 25 974 28 63 53	Construcción J.J.A. Bautista Esporrógón Construcciones Construcciones F. J. Gil Ibor Jisa Araujo Rial Construcciones A.E.F. Construcciones Carsan BigMat Ochoa	974 36 33 83 669 87 39 06 974 36 28 90 974 36 14 14 986 66 12 34 974 36 54 52 974 36 23 94 974 40 02 23	Herboristerías Herboristería Artemisa Herboristería Sananda	974 35 59 29 974 35 68 39
Alquiler de Maquinaria Alquileres Calvo	974 35 53 28	Cosmética Natural Espumas de Aloe	974 36 35 40	Imprentas El Pirineo Imprenta Papelería Raro	974 35 55 60 974 36 17 96
Animación / Deportes El Club de las Charradas Paintball Jaca	974 37 31 39 637 71 57 03	Cristalerías Cristalería Rabal	974 36 08 89	Informática Ecomputer Infor Aratronic Peach Informática Tec-11	974 35 67 31 974 36 47 50 974 03 40 78 627 92 02 66 974 04 27 81
Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos Javier Ángel Alberola Ingeniería Jesús Sanclemente	974 36 26 44 617 96 87 57	Decoración - Interiorismo Bibiana Proyecto Decoración	974 35 55 03 974 35 58 23	Inmobiliarias Don Piso GR 11 Garlan Aire de Montaña Valles del Pirineo Oroel Casa Fincas L'Aldaba	974 35 67 70 974 35 62 16 974 03 10 00 974 36 18 76 974 56 42 71 974 36 06 36 974 09 71 38
Artesanía Mallatas Pedro J. Larraz García	974 36 43 72 974 36 32 02	Deportes Basse Chus Deportes Charli Deportes Goyo Nieve Sport Intersport Jorri Intersport Rent Racha Copy Outlet La Tienda de Guille The North Face Crazy Shop	974 36 24 83 974 36 08 90 974 36 04 13 974 35 53 03 974 36 45 41 974 36 45 41 974 36 20 77 662 43 56 23 974 36 24 55 974 36 47 47 974 23 14 09	Jardineros Jardinería Lizara Jardines y Limpiezas Los Pinos	974 35 60 06 615 32 43 50
Autoescuelas Autoescuela Casamián S.C.	974 36 15 36	Distribución Gas Envasado J. M. Borau (Ag. Repsol) Sya Instalaciones	974 36 11 42 974 36 11 42	Joyerías Joyería Muñoz & Ángel García Joyería Ana Joyería Rafa Joyería Mesado Joyería Relojería Echeagaray Joyería Relojería Bonis	974 36 08 47 974 35 60 48 667 37 72 07 974 36 07 83 974 36 34 60 974 35 56 43
Bazar Klau-Kolas (C/ Mayor) Klau-Kolas (Pza. Ripa) Merca Asia	974 35 61 83 974 36 43 83	Electricistas Ilume Imeso Disser Electricidad Azón	974 36 49 44 974 36 05 05 639 89 30 64 649 48 06 75	Lencería Lencería Mayte	974 36 06 21
Bebidas Bodegas Santamaria Distribuciones Ascaso Almacenes Aso Pirineos Bier (Hecho) Coralfra	974 36 06 92 974 36 32 98 974 36 02 42 974 37 53 58 974 36 30 74	Electrodomésticos Electro-Hogar Espinosa Elect. Mariano Rebullida Fabra Electro Calvo Jaca Electrooutlet Jaca	974 36 15 87 974 36 46 16 974 36 02 74 974 11 55 67	Librerías Librería Papelería Dante Librería El Siglo Librería General Librería La Trastienda	974 35 58 03 974 36 17 88 974 36 11 99 974 36 34 38
Carniceros y Charcuteros Carnicería Pueyo (Bailo) Carnicería Luis Rapún Carnicería Rabal Carnicería Périz Carnicería Rosenda (Ansó) Carnicería Hnos. Marraco (Hecho) Carnicería Gil (Canfran) Carnicería Javier Carnicería Viñao Carnicería Fermín Marco	974 37 70 81 974 36 16 80 974 36 09 40 974 36 13 99 974 37 01 71 974 37 52 02 974 37 30 49 974 36 24 42 974 36 33 82 974 36 18 42	Estaciones de Esquí Candanchú	974 37 31 94	Limpiezas Limpiezas Jaca SweetHomeJaca	974 36 36 81 630 47 58 63
Carpintería Metálica Carp Metálica David Martínez Alegre	606 88 12 74	Estaciones Servicio Est. de Servicio Collarada (Villanúa) Hiper Oil	974 37 80 35 974 36 51 75	Loterías Admon. N° 2 "José Luis" Admon. N° 3 "Sueldo Jaqués" Cristina Pie	974 36 37 05 974 36 38 49 974 36 06 90
Carpinterías Carpintería Lacasta Ebanistería del Alto Aragón Carpintería Senera Cocinas Mairal Carpins	974 36 14 37 974 36 26 37 974 35 70 69 974 36 44 71 659 45 15 31	Ferreterías Casa Marval Ferretería Olivier Suministros Izaguirre Brico Jaca	974 36 17 41 974 36 09 42 974 36 00 95 974 35 56 52	Maderas Maderas del Altoaragón (Martillué)	974 36 10 21
Centro de Formación Informa Aula Hispánica	974 36 14 52 974 35 53 90	Fontanería y Calefacción Talleres Lorenzo Campo Sanara Hogar	974 36 20 23 974 36 12 57	Mascotas Sin Malas Pulgas	658 59 97 79
Centros Estética Centro Estética Noemí Estética Julia Vila Sándalo No + Vello Jaca Clínica Dr. Patricia de Siqueira Ysia Uñas	974 36 26 59 974 36 45 00 974 35 61 32 974 99 52 79 974 26 47 51 640 26 18 68	Fotografía Foto Barrio Iván Escribano	974 36 25 90 650 87 46 45	Mensajería MRW 22700 Mensajería y Publicidad	974 35 60 31 974 35 64 03
Centros Médicos C. M. Dra. Montserrat Zapater Policlínica Pirineos	974 35 53 13 974 36 33 36	Fruterías Frutas María José - Super. Alto Aragón Frutas Carasol Frutas Aladina	974 36 33 63 974 36 06 52 974 36 25 66	Moda y Complementos Abad Boutique Prado Maricastaña Boutique Julia Palacín Karay Patucos Almacenes San Juan Modimel-la Bazar Caverro Pitufo Canicas Modas Abril Andrea Los Angeles Pilar Calvo Paz Noyda Telka Gaci M&N Coquelot	974 36 11 49 974 36 06 45 974 35 54 36 974 36 32 29 974 35 70 06 974 36 46 18 974 36 02 92 974 35 61 39 974 36 35 41 619 41 03 02 974 36 08 79 974 35 62 15 974 36 38 41 974 35 52 40 974 36 28 73 974 36 41 59 974 10 29 25 974 36 35 39 646 51 80 66 974 11 50 83
Confección y Telas Pilicosturas	974 03 05 88				
Comida para llevar El Arca Brookling Burguer Dulce y Salado	974 36 41 38 974 36 18 94 974 36 52 93				

Listado de socios

Nant Blanc	974 36 42 56	Taxi		Bodegas Langa	974 36 04 94
Santorio Moda y Complementos	974 03 22 94	Alfonso C. Vilar Lara	659 64 43 32	Aledaños	974 36 31 23
Vero Moda	974 36 09 55	Textil - Hogar - Descanso		El Rincón de la Catedral	974 36 35 18
Nana & Martin.a	974 36 16 29	Jacama Hogar-Descanso	974 36 18 28	Bar Oza	974 36 18 95
Matieta	620 14 22 86	Textura	974 36 23 46	Café Caché	974 56 63 39
Lof Strada	974 35 21 18	Tintorerías y Lavanderías		Bar Pirineo	974 36 49 70
Serendipia	974 28 68 08	Tintorería Betés	974 36 08 88	Bar Marboré	974 11 57 32
Muebles		Open Wash - Autoservicio		Bar Pirulo	974 36 19 94
Muebles Climente	974 36 17 91	Traducción		Churrería Casa Luis	974 36 20 20
YACA Interiores	974 36 13 80	Traducción Express	655 26 87 27	Bar La Campanilla	974 36 14 48
Bekana	974 35 66 00	Transportes		Restaurante Chino Xing Food	974 36 01 43
Javier Bernués	974 36 00 93	Autocares Esteban	974 36 10 04	Tannat Restobar	974 36 46 40
Muebles Escartín	974 36 14 35	Autocares Escartín	974 36 05 08	La Trobada (Berdún)	974 37 18 87
Gascón Muebles Jaca	974 99 52 33	Truficultura		Restaurante La Cadiera	974 35 55 59
Nieve		La Trufa de San Babil	974 37 70 07	Bar Fau	974 36 15 94
Astún Club Deportivo	974 37 21 16	Tatuajes		El Secreto	607 94 94 04
Candanchú	974 37 31 94	13 de Picas	974 99 51 20	Pilgrim Café	974 36 33 37
Ópticas		Videojuegos		Cafetería Jaizkibel	974 11 50 65
Federópticos Val	974 36 12 97	Maci	974 28 63 51	Asador La Fragua	974 36 06 18
Óptica Oroel	974 36 09 96	Zapaterías		Restaurante Biarritz	974 36 16 32
Óptica Ubiето	974 35 68 35	Calzados Callizo	974 36 15 40	Restaurante Liliun	974 35 53 56
Panadería		Carmen López	974 36 35 03	Restaurante Mesón Serrablo	974 36 24 18
Panadería La Despensa	626 39 18 13	Calzados Siglo XX	974 36 17 14	Cervecería Baviera	974 36 10 31
Panadería Sayón	974 36 19 89	Calzados Capri	974 36 16 58	Pizzeria La Fontana	974 35 55 02
Panadería Mendiara (Ansó)	974 37 00 31	Cereza	974 99 52 11	Restaurante El Portón	974 35 58 54
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)	974 37 71 06	Calzados Lázaro	974 36 39 13	Pizzeria Polifemo	974 36 43 76
Pasterías		HOSTELERÍA		Albergue Villanovilla (Villanovilla)	974 34 81 83
Pastelería Echeto	974 36 03 43	Albergues		Rest. Monte-Lierde (Villanúa)	974 37 82 56
Pastelería La Imperial	974 36 01 99	Pepito Grillo (Canfranc)	974 37 31 23	Rest. Pizzería Rocanevada (Villanúa)	974 99 50 05
Peluquerías		Albergue Jaca (Escolapios)	974 36 05 36	Taberna La Nicolasa	653 56 28 19
Loed -3	974 36 33 47	Albergue A'Noguera (Castiello)	635 01 11 67	Casa Pio (Castiello)	974 35 00 27
Matices	974 35 52 66	Apartamentos Turísticos		Cafetería-Restaurante Estanés (Candanchú)	974 37 33 50
Peluquería Lacasta	974 36 37 30	Altur-5	974 35 54 51	Bar Excursionistas (Candanchú)	974 37 43 94
Peluquería Azabatxe's	974 35 59 11	Hoteles		Bar Asador José (Villanúa)	974 37 80 26
Arantxa Hernández	974 36 24 45	Hostelería Santa Cruz	974 36 19 75	Asador La Brasa (Canfranc)	974 37 20 18
Peluquería Caballeros Moni	974 35 61 88	(Sta. Cruz de la Serós)		Cafetería Yeti	974 37 43 55
Iyer	974 36 30 30	Hotel Jolio	974 36 13 67	Bar Restaurante Casa Flores	974 37 21 52
Peluquería Unisex Inma	974 36 47 28	Hotel-Restaurante		La Ribera	634 86 69 56
Peluquería Unisex Jeannete	974 36 21 07	Hotel MUR	974 36 01 00	Molino de Larués	606 28 36 86
De Fuepelu	600 39 90 19	Hotel A Boira	974 36 35 28	Lasal	631 24 02 50
Peluquería Primavera	974 36 60 17	Hotel La Paz	974 36 07 00	Restaurante Cobarcho	974 36 36 43
Barbershop "Bailando con Lobos"	605 91 55 87	Hotel Jaqués	974 35 64 24	Arrocería Oroel	974 36 24 11
Ray Barber Shop	974 03 23 06	Hotel El Acebo	974 36 34 10	Restaurante El Parque	974 36 09 00
Rasgos	974 36 31 20	H. Aragón (Sta. Cruz de la Serós)	974 37 71 12	Casa d'Ojalatero	651 16 17 27
Perfumerías		Aparthotel Rocanevada (Villanúa)	974 37 82 19	(Sta. Cruz de la Serós)	
Perfumarte	974 11 51 79	Aparthotel & Spa Jacetania	974 36 54 20	La Cocina (Casa de Comidas)	656 40 64 13
Pescaderías		Turismo Rural		Bar Candanchú	626 46 64 37
Pescados Blasco	974 36 22 49	Casa Sarasa (Berdún)	974 37 16 05	Bachimala	974 35 23 22
Piel		Barosse Turismo Rural (Barós)	974 36 05 82	Restaurante Nadali	974 71 02 12
Azor	974 36 05 48	Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós)	974 35 66 85	Bar Ultramarinos	
Pintores		Posada Las Tiesas Altas	974 34 80 87	Pubs	
Pinturas Inés	974 36 18 25	Barosol Spa y Montaña	692 97 47 20	Arlekyn	
Jasa Pintores (Jasa)	616 97 19 46	Valle de Aísa (Aísa)	974 36 24 20	Bar Alfin	
Podólogo		Casa Puyó (Ansó)	606 81 16 87	Pub La Gruta	
Instituto Podológico de Jaca	974 36 49 17	Bar-Churrería		Zebra 21	
Recreativos / Ocio		Arlanza	626 72 29 57	Dublin Road	
Chiquilandia	974 35 54 20	Horno Jaqués (Churrería)	626 72 29 57	Sansanet	
Regalos		Restaurantes - Bar		Onix	
Bosque Secreto	974 36 35 76	Bordonbar	620 87 96 62	Bar Café	
Vit's (c/ Mayor)	974 36 49 50	La Casa de la Montaña	974 36 36 13	Zarauz	
Vit's (c/ Obispo)	974 36 49 50	Tapería La Lola	974 36 21 30	Versalles	
Restauración Muebles		Bar Ona	661 96 64 20		
El Baúl de Hilaria	974 35 50 80	La Terapia	649 08 88 74		
Ropa Laboral y Epis		Bar Frankfurter	974 35 58 55		
Sumitexa	974 36 56 81	A Pizqueta	665 55 55 54		
Seguros		Donde Aurita	974 99 52 56		
Mª Ángeles Bandrés	974 36 37 98	Cafetería Astún	974 36 26 75		
Delegación Mapfre		L'Artica	974 36 21 81		
Jesús Cólera Gironza	974 36 11 16	La Tasca de Ana	974 36 36 21		
Catalana Occidente		19 Tapas 500 Vinos	974 36 03 19		
Tabacaleras		La Vermutería	665 96 01 94		
Estanco Martín nº 1 Canfranc		Las Tres Ranas	974 36 06 60		
Taller Automóvil / Motos		Café Bar El Candil (Candanchú)	974 36 35 90		
Talleres Ramón Cajal	974 36 27 64	Cafetería Bidasoa	974 36 08 08		
Esteban Bandrés	974 36 01 91	Bar Gorbea	974 36 00 41		

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.

Marta Gastón, Consejera de Economía, Industria y Empleo del Gobierno de Aragón

“Debemos estar alerta con el futuro de la nieve”

Marta Gastón Menal (Huesca, 1973) es consejera de Economía, Industria y Empleo del Gobierno de Aragón desde 2015 y por extensión, presidenta de Aramón. Ha sido diputada por Huesca, senadora y concejal del Ayuntamiento de Huesca en una dilatada carrera política iniciada hace más de una década. Licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales.



Parece que por fin “ha estallado la paz” en la nieve aragonesa. ¿Es un hito el abono único?

Sin lugar a dudas. Para la nieve aragonesa es un gran hito que todas las estaciones de esquí de nuestra Comunidad Autónoma se hayan integrado en un mismo proyecto, comercial en esta primera etapa. El abono Ski Pirineos nos posiciona en el mapa del esquí, ofreciendo la mayor superficie esquiable de España, con casi 400 kilómetros.

Se habla de un “primer paso” que necesariamente tiene que desembocar en la unión física de estaciones. No será en esta legislatura, pero ¿será?

La unión comercial es el comienzo hacia la futura unión física de las estaciones del Pirineo aragonés. Marca el inicio de una colaboración imprescindible para poder pensar en ese objetivo futuro. El propio presidente Javier Lambán ya ha mostrado en varias ocasiones su convencimiento en alcanzar un proyecto global para toda la nieve aragonesa basado en grandes consensos. Un proyecto que, además, tendrá que cuidar medioambientalmente del Pirineo y podrá en valor nuestro territorio.

¿Qué sería necesario para abordar esa unión? ¿Los trámites deberían empezar desde cero?

Son necesarios esos grandes consensos empresariales, políticos y territoriales además de la sostenibilidad medioambiental. El papel del Gobierno de Aragón no puede ser otro que el de impulsar este

acuerdo de integración plena, abordar la tarea de buscar soluciones financieras y velar por que sea lo más beneficioso posible para el territorio.

En la reciente presentación del abono Ski-Pirineos celebrada en Jaca, y a la que usted asistió, dio una cifra que sorprendió en la zona. El 10% de las altas en la Seguridad Social de Aragón provienen del sector de la nieve. ¿Es exactamente así?

Hablé de cifras autonómicas del sector del Turismo en su conjunto, que se corresponden con nuestro estudio económico por sectores a nivel comunitario. El 10% de las altas en la Seguridad Social se refieren al sector turístico en el conjunto de la Comunidad Autónoma, en torno a las 50.000 personas. Con toda seguridad, este porcentaje será superior en las provincias de Huesca y Teruel por la influencia, precisamente, de la nieve.

¿Ve cercana una integración total, o al menos comercial, de Astún y Candanchú en Aramón?

La unión comercial ya es una realidad. El abono Ski Pirineos permite ofrecer un pase único para todas las estaciones aragonesas, las del grupo Aramón, Astún y Candanchú. Este año desaparecen los abonos de temporada para cada una de las estaciones. Una apuesta rotunda por la nieve aragonesa en su conjunto, ese es el objetivo, el motor que supone la nieve, aun preservando la autonomía empresarial de las tres partes.

Desde la Jacetania se reclama a las estaciones de Astún y Candanchú un trato favorable a los habitantes de la comarca que solo se da a cuentagotas. ¿Favorecen en Aramón que el habitante de los valles esquíe y aproveche, por ejemplo, los días entre semana, para dinamizar la estación?

Por supuesto. Mantenemos desde Aramón tarifas especiales para los habitantes de los valles. Quienes viven en la Jacetania, Alto Gállego, Sobrarbe y Ribagorza tienen un descuento del 30% cuando adquieren el forfait. Además, también hay un abono de temporada para esquiar solo entre semana, un pase utilizado por vecinos de estos valles que concentran su trabajo en fines de semana y días de alta afluencia, y que aprovechan entre semana para disfrutar del esquí.

El futuro a largo plazo no parece halagüeño. Los estudios del cambio climático hablan de un ascenso notable de la cota de nieve a largo plazo.

La respuesta que debemos acometer desde el sector es seguir trabajando con ahínco en la desestacionalización turística. Atendiendo a dichos estudios, y con suficiente margen temporal, es donde también conjuntamente debemos poner nuestro empeño. Debemos estar alertas, pero no preocupados. No es el primer invierno que tardan en llegar las nevadas. Recordar también que desde los años 90 existe el complemento de la nieve producida, que ha conseguido garantizar el esquí en cotas inferiores en las que hace unos años era inviable y que avanza cada año. Como ejemplo, en Panticosa, se esquía hasta los 1.100 metros hasta entrado abril. Además, ahora tenemos más días de esquí por temporada que hace dos décadas.

Parece también que el mercado se está saturando y el practicante del esquí está envejeciendo. Que la gente joven no esquíe. ¿Quizá la política de precios deba cambiar en un futuro no muy lejano?

Cuidar nuestra oferta con calidad y apostar por las experiencias del cliente es el camino para hacer atractiva la nieve a los jóvenes. Este trabajo se realiza atendiendo a todos los colectivos, al joven en particular. Desde Aramón tratamos de atraer y fidelizar a todos los segmentos de aficionados, con ofertas y experiencias para todas las edades que permiten disfrutar de la nieve de día y de noche. El público joven, las familias, los esquiadores principiantes o los amantes del “freeride” encuentran en nuestras pistas y su entorno múltiples opciones de ocio que van más allá de la práctica convencional del esquí o el snowboard.

RENAULT KADJAR 2019

Renovado y con nuevo motor TCE

TALLERES
RAMONCAJAL
Servicio & Experiencia



Av. Rapitán, 29 - Jaca · 974 362 764 · www.tallerescajal.com ·