

JACETANIA

Nº 23 • Verano - 2020

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

La Nueva Normalidad

Turismo: Bienvenidos a nuestra casa

Brotos verdes en el comercio

Agenda de verano

Ouvert pour l'été

Establecimientos con historia: Supermercado Altoaragón

INFORME: gastronomía

Tu Cash & Carry
de los Pirineos



Cerca y fresco *Lo nuestro*
C/Río Lubierre, 6 - Pol. Llano de la Victoria • JACA

ALTOARAGÓN
CASH IFA



Natural Optics
UBIETO

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

ubiето@naturaloptics.com

Editorial

Resiliencia

El periódico que tienes en tus manos, lector, lo editamos desde nuestra asociación, ACOMSEJA, integrada por hoteleros, comerciantes, restauradores, panaderos, albañiles, gestores, peluqueras ...

Como tú mismo, todos estamos inmersos en una situación en la que nunca pensamos encontrarnos: una pandemia. Esto pasaba en el cine, en las novelas, no podía pasar en nuestra sociedad, tan avanzada, tan próspera, tan segura.

Y, sin embargo, lo impensable llegó. Y, claro, nos pilló desprevenidos. Pero supimos apretar los dientes y responder al reto: doblegamos la temible curva de contagios, aceptamos sacrificar nuestra libertad y nuestra economía durante unos meses para evitar perderlas por muchos años.

Y aquí estamos, nuevamente libres y en marcha. A la espera de la vacuna, ahora nos acostumbramos a no saludar con un apretón de manos, a llevar mascarilla, a esperar en la calle delante de la panadería. Nos resignamos a ver con menos frecuencia a nuestros familiares y amigos. Algunos han descubierto que tienen insospechadas aptitudes para cocinar y otros han recordado los largos paseos en pareja largo tiempo olvidados.

Ahora nos enfrentamos a un nuevo reto: evitar la catástrofe. Somos realistas, la notamos allí, acechando. Viaja a hombros de quienes no tienen bastante miedo al virus para cumplir con las indicaciones sanitarias. Pero también de quienes le tienen tanto miedo que paralizan todo proyecto a la espera de tiempos mejores.

Hay que seguir, cada uno de nosotros hacemos avanzar al mundo. Y el mundo es nuestra casa, nuestro negocio. Si podemos, hagamos, gastemos, invirtamos, renovemos. No nos quedemos asustados quietos en la mata esperando tiempos mejores. Porque si todos hacemos eso, esos tiempos mejores no llegarán.

Como consumidores, compremos. Casa, coche, zapatos, viajes. Lo que hubiésemos hecho si esto no hubiera pasado. Y como empresarios con más motivo: subámonos al carro del cambio, adelantemos el tiempo, formándonos e invirtiendo en las nuevas tecnologías, agotemos las ayudas de las instituciones, unámonos para conseguir promocionarnos más allá de nuestra tierra.

Según la opinión científica generalizada en pocos meses tendremos vacunas. Luchemos hasta entonces. Y no olvidemos que cada uno de nosotros podemos ser embajadores de las bondades de nuestras comarcas, formemos una comunidad eficaz que transmita la realidad lo más lejos posible: que Jaca y la Jacetania es además de bello, territorio seguro.

Loreto García Abós
Presidenta de Acomseja



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA: Plaza de la Catedral
David Rovira

REDACCIÓN:
Ainhoa Camino y Pirineum Comunicación
sanchez@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIIME: Impresa Norte, SLU - Grupo
Heraldo

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: HU 28-2016

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

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

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

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

www.acomseja.com

Contacta con nosotros

Nos encontrarás en:
Albareda, 8 • 2ª planta
22700 Jaca

T. 633 88 33 17 • gerencia@acomseja.com
www.acomseja.com

Durante las dos semanas en las que Aragón se mantuvo en Fase 3, Jacetania Ahora trató de hacer un chequeo a la situación de nuestras empresas para ver cómo afrontaban el fin del Estado de Alarma y la llamada "nueva normalidad" que iba a comenzar a finales de junio. Al mismo tiempo, las entrevistas nos sirvieron para conocer de primera mano cómo habían vivido los tres meses más extraños de nuestra historia reciente.

La Nueva Normalidad



Un trabajador de Limpiezas Jaca en labores de desinfección del autobús urbano de Jaca. Abajo, Guillermo Lacasta atiende a un cliente. Fotos: Miguel Ara / El Pirineo Aragonés.

Preparados y expectantes

En plena fase 3 y a pocos días de que se levante el estado de alarma, Lourdes Rozados, responsable de Limpiezas Jaca, está pendiente de la normativa definitiva sobre las piscinas y la decisión de las distintas comunidades a las que atiende. "Para comunidades grandes no será difícil, pero para las pequeñas, por lo que sabemos, va a ser casi un imposible si se confirma la necesidad de una persona para control del aforo y otra fija para limpieza. En cualquier caso, nosotros tenemos listas las piscinas, limpias y preparadas, por si se deciden a abrir".

Limpiezas Jaca ya tenía producto desinfectante cuando llegó la COVID-19, pero además "estuvimos muy bien servidos desde los primeros días. Pasamos a utilizar productos inocuos de ph neutro derivados de la lejía y no paramos, aunque la sensación de paro estaba en la calle", recuerda su propietaria. Pasados más de tres meses, Lourdes quiere acordarse sobre todo de sus trabajadores. "Ha sido increíble su implicación en una situación de riesgo y mi



primera reflexión es para ellos". Limpiezas Jaca ha mantenido a sus 30 de plantilla sin necesidad de ERTE y, como empresa esencial, "hemos recibido mucho apoyo y valoración de nuestros clientes; de comunidades, de particulares... Ha habido momentos de emoción en el trabajo", reconoce.

A mediados de junio, Limpiezas Jaca todavía desinfecta los taxis locales, el autobús urbano –una vez al día a las 22.00 horas- y los coches de la Policía Local, una vez a la semana, tras un acuerdo con el Ayuntamiento. "En marzo-abril llegamos incluso a reforzar la limpieza de los Mercadona, de Jaca y Sabiñánigo porque no daban a basto con su plantilla".

Otro de los servicios esenciales fueron los taxis, que vieron como se modificaban completamente sus rutinas. Javier Pérez Zarza no ha estado en la parada, pero ha alternado viajes sanitarios y de regreso desde Francia, como una trabajadora asturiana de Air-bus que recogió en Tarbes u otro de un asalariado



CRISTIAN MUTHI
CONSTRUCCIONES

☎ 627 801 884

☎ 974 480 777

c/ Serrablo nº 17 SABIÑÁNIGO • Avda. Jacetania, 24 JACA

Rehabilitación de edificios
Proyectos y decoración
Reformas integrales vivienda
Mantenimiento comunidades
Servicio limpieza

www.reformasmuthi.es
www.construccionsmuthi.es



LA JACETANIA • ALTO GALLEGO • SOBARRBE

VALLES DEL PIRINEO

INMOBILIARIA

Avda. Jacetania, 24 • Jaca • 974 564 271 / 696 705 644

www.vallesdelpirineo.com • info@vallesdelpirineo.com

de Mapfre que llevó de Pau a Córdoba. “Durante el primer mes, al no haber transporte público, los taxis hicimos todo tipo de servicios”. Desde apoyo a la hemodiálisis en Huesca –tres viajes a la semana- y traslado de pacientes de radioterapia, a las también habituales asistencias en carretera. Javier ha notado siempre “la confianza de la gente; se subían con preocupación por la situación general, pero sin miedo”, incluso cuando ha trasladado pacientes al hospital. “Económicamente he salvado los muebles; ahora es cuando noto más la falta de actividad”, nos dice.

Un caso muy distinto ha sido el de **Servicinca**, empresa especializada en buzoneos comerciales, que aplicó un ERTE a toda la plantilla y cerró el 16 de marzo, y no reanudó sus servicios hasta el 11 de mayo. Empezamos el 50% y ahora ya estamos todos fuera, pero trabajamos a un 60% de lo que hacíamos antes”. Su responsable, Toni Muñoz, con personal en Jaca, Sabiñánigo, Monzón y Huesca, afronta la situación con reducciones de jornada “para no dejar a ningún empleado en el camino, pero va a ser muy difícil”.

En las comidas preparadas **El Arca** abrieron en cuanto se lo permitieron, aunque solo en horario de mañana. “Estamos muy agradecidos a la gente de Jaca. Los hijos han seguido viniendo y se han sumado nuevos clientes. Ha sido un esfuerzo tremendo; eso no lo sabe nadie, lo que supone”, nos cuenta Idoya Andreu, que se felicita por lo pasado, pero que sigue con el miedo en el cuerpo. “Con solo los de Jaca el negocio no es viable y cuando vengan todos los que queremos que vengan, nadie sabe lo que va a pasar. Otra cuarentena sería la puntilla para muchos”, dice.

Sin embargo, la confianza de la clientela ha sido moneda común en nuestras empresas. En **Tatuajes 13 de Picas**, Sergio Valle y Josune Vázquez apenas pueden encajar la agenda retrasada de marzo y abril. Abrieron el 9 de mayo, con cita previa, y han recuperado todos los clientes. “No hemos tenido ni



El sector de las comidas preparadas fue uno de los primeros que pudieron abrir sus puertas en los días de mayor tensión. Sobre estas líneas, **El Arca**. Abajo, a la izquierda, Sergio Valle atiende a una cliente en **Tatuaje 13 de Picas**.



una sola cancelación”. Los profesionales del tatuaje tienen estrictos protocolos sanitarios y eso los ha posicionado mejor preparados para atender la nueva normativa.

“Antes ya desinfectábamos todo el material, pero ahora lo hacemos con todo lo que puede tocar el cliente, desde la puerta; esterilizamos antes y después...” La corta distancia interpersonal con el tatuador obliga al cliente a llevar mascarilla y a Sergio mascarilla de tipo 2 y pantalla. “Tardamos más tiempo con cada cliente y quizá tenemos menos volumen, pero igual carga de trabajo”. Ellos fueron prudentes en la reapertura. “De hecho, tardamos una semana más porque queríamos tenerlo todo bajo control”.

YACA INTERIORES

diseño de interiores

ESTUDIO-TIENDA-TALLER

Reformas a la carta

diseños
gremios
presupuestos

OPTIMIZA LA PRINCIPAL INVERSIÓN DE TU VIDA CON LA AYUDA DE UN PROFESIONAL

PROYECTOS LOW COST

INFOGRAFÍAS 3D

ESPACIOS CON ALMA

Pregúntanos: ¿y tú que harías?

pensamos tu casa

Avda. Francia 35 Jaca 974 361 380 • yacainteriores@hotmail.com · Viviendas - Locales - Oficinas



Limpiezas Jaca. Foto Miguel Ara / El Pirineo Aragonés.

La crisis amenaza

Isabel Luzón, de **Shiva Viajes**, es un ejemplo de cómo luchar en un sector que se ha venido abajo. "De momento estoy sola, aún no he sacado a la trabajadora del ERTE y me dedico a devoluciones del IMSERSO o de viajes organizados que no han salido". Nada que haya pasado por las agencias mayoristas. "Solo una me ha devuelto un viaje; del resto de momento no tengo noticias", lamenta. "Tienen el dinero de mis clientes, que me lo reclaman, y yo no lo tengo y no puedo hacer nada". Afortunadamente, el cierre del mercado le ha pillado con la empresa saneada y con liquidez para mantenerse, aunque de momento –el 11 de junio- "aún no puedo vender nada".

Isabel abrió el negocio el 25 de mayo y desde entonces algunos clientes se han interesado por las islas –Baleares y Canarias- y por Portugal, en apartamentos y casas. Esa sería la tendencia que confirma como agencia receptora. "En eso sí que estoy trabajando; con reservas en apartamentos y casas rurales del entorno. La apuesta por la casa rural, a ser posible entera, es clarísima. Aquí en el entorno de Jaca ya no queda nada para agosto", nos avanza. Por el otro lado, la cosa también se anima. "Hemos retrasado un circuito por Asturias, que organizo yo, a septiembre, y un Camino de Santiago de viaje de estudios, que también se plantean hacerlo en septiembre. Las amas de casa me han dicho que por supuesto que se van de viaje en octubre...". Cruzaremos los dedos.

Por contra, salvo las dos semanas en las que se paralizó toda actividad, en **Alquileres Calvo** no han notado "ningún bajón". "Nuestro cliente es el sector de la construcción y la obra pública, que se reactivó

rápidamente, y aunque sí que estamos más tranquilos, no hemos necesitado hacer ningún ERTE, por ejemplo". La empresa decidió suspender el alquiler de vehículos "porque no queríamos arriesgar". Una de sus responsables, Salas Calvo, nos explica que ahora, aunque no es obligatorio, "por política de empresa, dejamos las máquinas en cuarentena 48 horas una vez desinfectadas". Salas nos explica

¡ABIERTOS!

En este establecimiento...

- **DESINFECTAMOS**
Nuestros colaboradores cada día antes de salir y después, sin cesar a lo largo del día.
- **VENTILAMOS**
Sistemas y mantenimiento al mejor sistema de ventilación para la seguridad y bienestar.
- **TE PROTEGEMOS**
Utilizando correctamente nuestra espesa hidrolíptica de protección.
- **SIEMPRE LIMPIOS**
Nos higieniza y desinfectamos con frecuencia las manos para prevenir riesgos.
- **AFORO**
Por la seguridad, hay un aforo máximo. Ser paciente y mantener la distancia, por favor.
- **PAGA CON TARJETA**
Por la seguridad, por la higiene, es mejor pagar con tarjeta.
- **TIENES GEL**
A tu disposición. Cuál quieres antes y cuál después.
- **A DOS METROS**
Recuerda mantener la distancia entre con el personal y con los demás clientes.

ACOMSEJA
Federación de empresas de Comercio y Servicios de la provincia de Huesca

que su sector, al ser escaso el contacto directo con el cliente, apenas sí han cambiado sus protocolos, al margen de los generales que nos afectan a todos. "Lo que no podemos evitar nadie es la sensación de incertidumbre sobre lo que nos espera". Alquileres Calvo tiene 15 trabajadores y dos sedes, en Jaca y en Sabiánigo. "No hemos notado diferencia entre una y otra; las obras en marcha han continuado y el sector no ha parado".

En la inmobiliaria **Oroel Casa**, por su parte, están sorprendidos del aumento de ventas en el sector de la primera residencia con la reapertura. Nada más retomar la actividad a mediados de mayo sus agendas se llenaron de visitas a casas y terrenos. "Hemos vendido un chalet en la Tejería, una borda en Santa Cruz y una casa en Ara, las tres de primera residencia". Sobre la segunda residencia, explica Manuel Solans, responsable de Oroel Casa, es todavía pronto para ver cuál va a ser la tendencia. "Sí que tenemos visitas para la semana del 22", cuando se inicia la nueva normalidad, "pero Jaca y su comarca ofrecen un entorno natural que puede favorecer tanto la casa y el adosado con jardín, como un piso sin apenas vistas, porque el campo y el monte están ahí al lado".

Sobre la situación del sector, "estamos a la expectativa; contentos por cómo ha ido la reapertura, pero con dudas. Esperamos bajadas de precio porque la situación económica es la que es y hay quien apenas ha sufrido, pero quien ha perdido mucho". Solans hace hincapié en la penosa situación del alquiler no vacacional en Jaca. "No hay pisos en alquiler y hay mucha demanda. Es un verdadero problema".

Autoescuela Casamián reabrió el 25 de mayo tras el cese del negocio y la aplicación de un ERTE a los seis trabajadores de la plantilla. Durante los primeros días trataron de actualizar la agenda interrumpida durante dos meses y adaptarse a la situación. "Las nuevas matriculas se han ralentizado porque no hay dinero en las familias y esperamos con expectación la llegada de la segunda residencia, que siempre nos ha dado un flujo importante. Pero de momento, tenemos tanto retrasado...". A mediados de junio, cuando hablamos con Pedro Arcas Casamián, se habían recuperado los exámenes –como el que se hizo el 5 de junio- y se habían autorizado dos exámenes completos –teoría y práctica de todas las modalidades- en agosto "por primera vez en la historia", algo que agradece el sector; pero tanto la teórica como la pista de maniobras (camiones) se realizaban de momento en Huesca. Los protocolos, tanto en las clases, como en los exámenes, son estrictos. "Se debe desinfectar todo aquello que ha podido tocar el alumno y solo se permite el examen de uno en uno. Además, ahora sí el alumno suspende se detiene inmediatamente el examen".

La gente se ha cuidado

Cuando hablamos con Claudia Herreros, el 11 de junio, el **Sparta Sport Center** apenas llevaba abierto tres días, pues reanudó su actividad el lunes 8 de junio, tras el cierre de mediados de marzo y el ERTE para sus cuatro trabajadores. La vuelta a la actividad ha sido recibida con expectación. "Dicen

MACI
GAME & ROLL

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

Pza. San Pedro 11 • 974 28 63 51

macijaca@gmail.com @macijaca

embou pepephone MÁSMÓVIL
llama O2 LEBARA
NETFLIX BANPRESTO PS4
NINTENDO SWITCH GAMES WORKSHOP

que han engordado, pero yo los veo igual; se han cuidado". El centro abrió con los mismos horarios y con todas las actividades, excepto las artes marciales –todavía prohibidas por el contacto físico- y han reducido las clases a 45' para poder hacer grupos más reducidos, al 50% o el 75%. "Hemos llevado máquinas a salas que antes eran de estiramiento y hemos redistribuido los aparatos para garantizar la distancia. Aquí es el propio usuario el que se encarga de desinfectar todo lo que ha tocado, como ya hacía antes con la limpieza. Por nuestra parte, nebulizamos y hacemos la limpieza diaria; hemos colocado una mampara en la recepción y usamos pantallas, además de mascarillas". Claudia entiende que recuperarán la normalidad progresivamente y que la actividad regresará a los índices previos a la pandemia, aunque a costa de más trabajo y exhaustivos protocolos de atención.

Con el estanco Martín de Canfranc Estación esperamos a contactar a la apertura de las fronteras internacionales ante la previsible avalancha de nuestros

vecinos franceses, que en su país pagan el tabaco a más del doble del precio que tenemos en España. "Lo que repuse el viernes lo agoté el domingo, cuando se abrió la frontera, y lo que he comprado esta mañana lo he agotado en menos de tres horas. Estoy sin existencias", nos contaba Sofía Martín el lunes 22, por la tarde. "Vienen muy respetuosos, aunque algunos sin mascarilla porque en Francia no es obligatoria".

Para el estanco Martín va a ser un buen verano. "Ya cuesta encontrar alojamiento, sobre todo en alquiler", explica Sofía, "pero será difícil que arregle el desaguisado. Nosotros hemos facturado un 95% menos que en 2019 entre el 15 de marzo y el 20 de junio. Es decir, que ni para cubrir los gastos". Durante el estado de alarma y el cierre de fronteras han vivido situaciones curiosas. "Me proponían envíos por correo o que nos acercáramos a la frontera... Yo les tenía que explicar que eso era contrabando. Pero han llamado mucho intentando comprar de la forma que fuera".



Normas municipales de tránsito de peatones.

“Este virus lo paramos unidos”

Como ha pasado en otros ámbitos de la vida –comercio on line, teletrabajo...- la pandemia ha acelerado la distribución digital del semanario **El Pirineo Aragonés**, en la que ya trabajaban, de cara a completarla (conviviendo con la edición en papel) en 2021. "Nosotros decidimos continuar y no hacer ERTE por compromiso con suscriptores y lectores, por profesionalidad -el periodista tiene que estar presente más que nunca para contar- y por un espíritu de servicio hacia la ciudadanía en general", explica su director Ventura Chavarría. La interrupción de la distribución por parte de Correos obligó a El Pirineo Aragonés a buscar soluciones y la más rápida era "colgar el periódico en pdf en nuestra web y que la gente se lo descargara de forma libre y gratuita". La decisión fue aplaudida por la ciudadanía, que necesitaba información reposada y cercana.

"Nos hemos sentido muy útiles y aplaudidos", algo que también les ha pasado, por ejemplo, a los profesionales de COPE, Jacetania Express o Pirineos, todos ellos socios de Aconseja que han estado al pie del cañón. Para Ventura, profesionalmente ha sido un reto. "Hubo muchos momentos de mucha soledad, con jornadas de trabajo interminables, contenidos que parecían inabarcables (recomendaciones, protocolos, guías para la apertura, cambios de fases, estudios sanitarios, etc.) y una actualidad que cambiaba al instante. Fue una suerte contar con mucha gente que se sumó a colaborar

con el periódico desde otros lugares, dando su visión sobre la pandemia".

La posibilidad de informar a través de la red fue para su director "como un salvavidas que te mantiene a flote en medio del naufragio. La actualidad, como la conocemos, no existía, sólo había un tema". El director de El Pirineo reconoce que ha habido momentos de tensión, nervios y cansancio, "pero a la vez satisfacción por haber salido airosos de la situación". En el plano económico, es otro cantar. Al margen del periódico, la imprenta está en una situación delicada porque la primavera y la temporada de verano se dan prácticamente por pérdidas.

"Nos esperan meses complicados, a la espera de que se reactive la economía, aunque el ritmo es aún muy lento y todo son dudas porque no sabes cómo será la evolución de la pandemia en los próximos meses, especialmente en otoño, si hay rebrotes. Otro cierre, sería la puntilla, y eso la gente lo tiene que saber e interiorizar, es un momento muy delicado y hay que actuar con responsabilidad. Hoy ha habido 130 contagios nuevos y sigue muriendo gente...", nos decía Ventura Chavarría el día 13 de junio.

Nota: Bajo el lema, "este virus lo paramos unidos", El Pirineo Aragonés ofreció una versión digital gratuita durante nueve números, ilustrados con magníficas fotografías de Miguel Ara que Jacetania Ahora publica gracias a su gentileza.



Hostelería y Turismo

El sector hostelero y turístico de la Jacetania se está preparando para la llegada de un verano diferente. Tras dos meses y medio de parón y mucha incertidumbre ha llegado la hora de retomar la actividad y hosteleros y restauradores lo hacen entre la esperanza y la precaución. "Somos muy conscientes de que lo que debe primar en nuestros establecimientos es la seguridad", comenta Pepe Pérez Chaparro, vocal de hostelería en Acomseja.

Bienvenidos a nuestra casa



Las previsiones para el verano apuntan a que la ocupación en nuestro territorio va a ser muy alta. "En el valle del Aragón se prevé una buena ocupación a partir del 20 de julio y se prolongará, posiblemente, hasta bien entrado el mes de septiembre", comenta el gerente de la Asociación Turística Valle del Aragón (ATVA), Ángel Bandrés, con quien hablamos a finales de junio. "Van a ser mayoritariamente movimientos del turismo interior, que van a escoger la montaña en lugar de la playa", señala Bandrés.

Según los datos que maneja la ATVA, la ocupación media en todo el valle puede alcanzar el 60%, y, en esta ocasión, el tipo de alojamiento preferido serán los apartamentos y las casas rurales y, en menor medida, los hoteles. Estos últimos, "junto a los restauradores, han estado trabajando para implementar las medidas que contribuyen a fomentar el ejercicio de la actividad conforme al turismo seguro y han conseguido la certificación, o distintivo, Covid-Free homologada para sus establecimientos, lo que es una seguridad para el visitante", comenta el gerente de la ATVA.

El vocal de hostelería de Acomseja, Pepe Pérez Chaparro, apunta en la misma dirección. "Los hosteleros y restauradores han incorporado las medidas necesarias en sus establecimientos para lograr el sello seguro de Covid-Free que ha creado la Asociación de Hostelería de España, porque somos

muy conscientes de cómo tiene que ser el trato en nuestros locales, hay que dar seguridad, confianza y mucha limpieza".

Pérez Chaparro explica que esas medidas están suponiendo un esfuerzo extra a los empresarios del sector. "Hemos calculado que el gasto medio derivado de las medidas de protección ronda los 3,5 ó 4'5 euros por trabajador y día; también estamos ampliando horarios, porque al reducir aforos,

para que las cuentas cuadren, hay que mantener dos turnos de comidas, y en nuestro caso estamos trabajando una hora más al mediodía y otra por la tarde".

En cuanto a la repercusión laboral, Pepe Pérez estima que en verano "no habrá problema para mantener las plantillas, pero lo que quizá no habrá es capacidad para contratar personal de refuerzo como hacíamos en otras campañas; nuestra preocupación se centra más en qué va a pasar en septiembre, octubre y noviembre; qué pasará con los ERTES, qué ocurrirá si, como se apunta, hay rebrote".

De momento, el sector se centra en el verano. "Tenemos una ciudad limpia y un entorno natural que es lo que los visitantes están buscando y este verano, si todo sigue en la buena línea, vamos a tener una buena afluencia; la ciudad está preparada y los visitantes de Aragón que hemos tenido hasta la fecha se han quedado gratamente sorprendidos con cómo está Jaca, cómo se han delimitado las zonas de paso, las áreas de terrazas...". Pepe reconoce que "desde el ayuntamiento se ha hecho todo lo posible por ayudar a un sector tan importante para la ciudad como es éste; se han eliminado las tasas de terrazas, se han ampliado las zonas habilitadas e incluso quien no tenía terraza antes del Covid-19, está pudiendo sacar mesas a la calle. Son medidas muy importantes para el sector".



DEPORTES
CHUSS



Especialistas en ropa deportiva,
montaña y nieve

Unión Jaquesa, 3 • Jaca • T 974 362 483



Hoteles y turismo rural

La naturaleza de la crisis sanitaria que estamos viviendo ha motivado, como señalan desde la ATVA, que la ocupación de los alojamientos varíe en función de sus características. "La opción más buscada son las casas independientes, ya sean de alquiler o casas de turismo rural que se ofertan íntegramente; también es previsible que haya una alta ocupación en las segundas residencias, Jaca cuenta con 10.000 y en todo el valle se superan las 16.000", señalan. Las opciones de hotel u hotel de turismo rural están algo menos solicitadas.

Gustavo Piedrafita, de Casa Barosse, comenta que, en su caso, un hotel rural con encanto, "ahora se están empezando a animar las reservas de agosto. En julio, tras las noticias de rebrotes en la zona de La Litera, Cinca Medio y Bajo Cinca, estamos teniendo bastantes anulaciones; la gente está muy pendiente de cómo evoluciona la situación y las reservas fluctúan mucho en función de las noticias e informaciones que hay; la gente está animada y con ganas de salir, pero al mismo tiempo existe cierto temor y están siendo prudentes", comenta. Quizá debido a ello las reservas, al menos de momento, "están muy alejadas de lo que eran otras campañas", señala Piedrafita.

En su caso muchas de las reservas son clientes antiguos "porque hemos realizado una importante campaña de comunicación entre nuestros clientes habituales". Aunque también les están llegando perfiles nuevos. "Después de dos meses encerrados en nuestras casas, la gente busca naturaleza y aire libre, pero también seguridad", dice Gustavo. Y esa seguridad, como en la restauración, implica adaptar los establecimientos a las normas establecidas. "Nosotros hemos tenido que retirar mobiliario, redecorar, cambiar el sistema de comidas, además de las medidas de desinfección y limpieza que tenemos que seguir... Calculamos que hemos invertido en esto entre 8 y 9.000 euros; pero esperemos que sean medidas que se queden para el futuro y no que suceda como con las medidas antitabaco, que luego no sirvieron para nada", recuerda.



En el sector hotelero las sensaciones en la última semana de junio son similares. "Hay muchas consultas, y más a raíz de la aparición de rebrotes en el sur de Huesca. Hay mucha inquietud y aunque hay ganas de moverse, cualquier noticia genera preocupación y prudencia entre los potenciales clientes", comenta M^a José España del Hotel A Boira. "Ahora mismo, la tendencia en las reservas es apurar hasta última hora. Para agosto hay buenas previsiones; a nosotros nos están confirmando reservas clientes de los de siempre, y yo creo que la ocupación será muy similar a la de anteriores años. Siempre que sigamos con esta situación de normalidad, yo soy optimista; pero julio está costando un poco más. Tendremos que esperar unos diez días y ver cómo van evolucionando los rebrotes de la provincia para tener más claro el panorama", comenta.



La Vermutería acusa el retraso de las obras de peatonalización de Bellido. Foto: Mónica Ballarín.



JACETANIA 2000
INMOBILIARIA

Le damos alas a tus sueños



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

Hostelería y Turismo



Inmaculada Ruiz atiende en El Secreto. Foto Miguel Ara / El Pirineo Aragonés.

En cuanto a medidas, M^a José estima que la inversión depende mucho de las características y tipología de establecimiento que se tenga. "Nosotros no tenemos restaurante y eso nos ha quitado muchas complicaciones, además lo teníamos muy fácil para poder distribuir los espacios de otra manera; el mayor gasto lo hemos tenido que realizar en productos de desinfección, hidrogeles, mascarillas, cartelería, e intensificar las rutinas de limpieza y desinfección en todo el inmueble".

Comportamiento ejemplar

El sector de hostelería y turismo, junto con el comercio, ha sido ejemplar en esta crisis y una de las claves para que la incidencia del Covid-19 en nuestro territorio haya sido, al menos hasta la fecha, escasa. "Desde ACOMSEJA hicimos un llamamiento para cerrar los establecimientos incluso antes de que se decretara el Estado de Alarma, eso fue fundamental para que no se registra aquí una importante burbuja, ya que la respuesta de la inmensa mayoría fue la de actuar con responsabilidad y cerrar", recuerda Pepe Pérez. "También cerraron las estaciones de esquí, lo que evitó que ese fin de semana se concentrara aquí gente de muchas partes diferentes del país, con el riesgo que eso hubiera supuesto", apunta.

Durante el confinamiento el sector también ha tenido un comportamiento modélico. Por ejemplo, el Autoservicio El Ciervo y el restaurante Liliun se aliaron para proporcionar almuerzos calientes todos los días del Estado de Alarma a la Policía Nacional de Jaca. El Ciervo facilitaba los productos y Josan Piedrafita elaboraba los distintos almuerzos en su casa, ya que el restaurante estaba cerrado.

Junto a Cruz Roja, otros empresarios repartieron chocolate con churros a trabajadores de Jaca que estuvieron en primera línea durante el confinamiento; personal de supermercados, trabajadores de centros de salud, del Hospital de Jaca, farmacéuticos, agentes de la Policía Local y Nacional y militares, entre otros.

El Hotel A Boira concretamente fue uno de los cuatro establecimientos de la provincia de Huesca que el Gobierno estableció como "esenciales" para per-

mitir la pernocta de trabajadores que durante el Estado de Alarma estuvieran realizando labores de mantenimiento, asistencia sanitaria, reparación y obras, y suministro y transporte de servicios esenciales. También acogió a personas que tuvieron que desplazarse para atender a mayores, menores, dependientes, personas con discapacidad, especialmente vulnerables o con necesidades de atención sanitaria.

"Nosotros desarrollamos esta labor a través de la Asociación de Empresarios de Hostelería, que es la que nos contactó a raíz de una consulta que les hicimos en relación a un huésped que teníamos aquí alojado de manera permanente, pero en realidad, y gracias a Dios, no hemos tenido mucho movimiento porque, aquí no ha sido necesario". M^a José España comenta que han tenido "algún trabajador que tenía que desarrollar su labor aquí en esos días y algún sanitario, pero poco más". "A nosotros nos ha venido bien, no en lo económico, pero sí en lo psicológico; veníamos al hotel, hacíamos labores de mantenimiento y estábamos entretenidos y ocupados, así olvidábamos un poco la situación tan dura que hemos estado viviendo".

Campañas

Desde distintas entidades se han lanzado campañas de promoción del territorio para "animar" la llegada de turistas este verano. Una de las primeras fue la realizada por la Diputación Provincial de Huesca y TuHuesca, denominada "Huesca La Magia... de volver". El objetivo de la misma, reimpulsar el sector turístico llamando la atención de los 3,5 millones de visitantes potenciales del entorno más próximo del Alto Aragón, que según los estudios están dispuestos a salir de vacaciones en los próximos meses. Es decir, captar a visitantes procedentes del País Vasco, Navarra, La Rioja, Comunidad Valenciana, Cataluña, Aragón y sur de Francia, con una campaña que muestra la provincia como "un territorio abierto y seguro".

Entre los puntos fuertes de nuestro territorio para captar al turismo, según los datos de la encuesta realizada por TuHuesca entre más de 5.000 potenciales turistas, están los espacios naturales amplios y sin aglomeraciones, las figuras de protección de la naturaleza, las actividades deportivas que se pueden practicar en su mayoría de forma individual o los establecimientos hoteleros de pequeñas dimensiones que hay.

Aspectos que también han llamado la atención desde la Comarca de La Jacetania y la Asociación Turística Valle del Aragón en las campañas de promoción que han iniciado para el verano, de cara a transmitir "que somos un destino seguro y con amplias posibilidades, pero que también nuestros visitantes tienen que venir con responsabilidad y respeto, y manteniendo en todo momento las normas y medidas establecidas. Es una labor y una responsabilidad de todos mantener la seguridad y la buena situación que tenemos".



Restaurante

Cocina Montañesa

La Cadiera

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

Comercio

El comercio jacetano también ha sufrido los embates del Covid-19. Al igual que bares y restaurantes, el sector respondió a la propuesta de ACOMSEJA de cerrar sus puertas al público antes del decreto de Estado de Alarma y hasta mediados de mayo han permanecido cerrados. "Lo perdido no se puede recuperar", comenta Loreto García Abós, presidenta de Acomseja. "Pero desde que hemos vuelto a abrir la respuesta de los consumidores, primero los locales y ahora los de fuera, está siendo buena".

Brotos verdes en el comercio



Calzados El Siglo XX. Foto Miguel Ara / El Pirineo Aragonés. Abajo, desinfección de ropa en Intersport Jorri.

"La decisión de cerrar los comercios no fue fácil de tomar", reconoce Loreto García Abós. "Teníamos muy claro que bares y restaurantes, por el volumen de gente que reúnen, sí era necesario, pero el tema de comercio nos costó algo más; al final, viendo la evolución y el alcance del virus optamos por cerrar; la decisión se tomó prácticamente por unanimidad de la Junta de Acomseja, y fue la mejor decisión que hemos podido tomar", señala la presidenta de la asociación. "Si ese fin de semana hubiéramos mantenido los negocios abiertos y las estaciones de esquí no hubieran cerrado, ahora estaríamos hablando de una situación muy distinta a la que tenemos".

La presidenta reconoce que estos dos meses de cierre han coincidido con momentos muy importantes de la campaña de final de invierno y comienzo de primavera. "Hemos perdido fechas en las que la ocupación en nuestro territorio es muy alta y eso siempre repercute en las ventas". El puente de



San José, Semana Santa, el puente del Primero de Mayo, que además este año coincidía con el Primer Viernes de Mayo en Jaca... "Y lo que hemos perdido ya no lo vamos a recuperar", apunta Loreto García Abós.

Además, hay sectores comerciales que aún se han visto más afectados. "Nosotros, que estamos especializados en deporte de nieve, hemos perdido la parte más importante de la temporada, además de los puentes, todo el remate de cierre de campaña de nieve y todo el mes de abril y mayo de la temporada de esquí de travesía, que cada vez tiene más practicantes", comenta José Ricardo Abad, de Intersport Jorri. En moda y complementos, además, "hemos perdido toda la campaña de comuniones y buena parte de las bodas, y son prendas que, en general, no tienen otra salida".

La mayoría de los comercios han realizado ERTES, cese de actividad temporal y/o han solicitado cré-

Péris
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artisanos carniceros

Productos del Pirineo de primera calidad

Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

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

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

vinoteca

Bodegas LANGA

Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca

Plaza San Pedro, 5 • Jaca • 974 36 04 24 • www.bodegaslanga.es

Comercios



El control de aforos obliga a hacer cola en la calle. Foto: Mónica Ballarín. Abajo, Intersport Jorri.

ditos ICO para poder mantenerse a flote durante estos dos meses de cierre. “Quizá los establecimientos más pequeños y con locales en propiedad lo hayan notado algo menos, pero para comercios con trabajadores a su cargo y locales alquilados la única solución ha sido esa”, explica la presidenta. “Es cierto que están tardando un poco en llegar los pagos de los ERTes y las ayudas, pero, afortunadamente, van llegando”, comenta. “También sabemos que algunos propietarios de locales han optado por no cobrar el alquiler completo, especialmente en el mes de abril, dado que no ha habido actividad alguna, y eso también ha sido una ayuda”.

Reapertura paulatina

La reapertura de los comercios jacetanos ha sido paulatina. “La primera semana que se permitió abrir con cita previa, nosotros permanecemos cerrados”, comenta José Juan Prado, de Prado Jaca. “Por un lado, porque nuestro negocio necesita que haya más movimiento en la calle y, por otro, porque aprovechamos ese periodo para adaptar la tienda a las nuevas exigencias”, explica. Durante esas primeras semanas muchos establecimientos cambiaron sus horarios de apertura limitándolo a las mañanas. “Por la tarde no había casi movimiento y no merecía la pena abrir”, dicen desde un establecimiento de moda que prefiere mantenerse en el anonimato. “En junio comenzó a haber más actividad, especialmente desde que se permitieron los desplazamientos dentro de la misma comunidad”, matizan.

Por ello, algunos comercios han reincorporado a su plantilla de manera progresiva. Calzados Siglo XX y Zapatería Carmen López explican que en mayo

“retomamos la actividad mi marido y yo, cada uno en una tienda; luego liberamos los ERTes a media jornada y desde el 1 de julio estamos toda la plantilla a pleno rendimiento”, explica Carmen M^a López Pérez. En otros casos la afición a la plantilla ha sido inevitablemente la finalización del contrato. “Yo tengo una empleada fija discontinua y en marzo tuve que despedirla cuando en circunstancias normales hubiera estado trabajando hasta final de abril”, señala una comerciante de moda.

Y también los hay que han optado por comenzar con la plantilla al completo. “Nosotros abrimos sobre el 20 de mayo y desde el comienzo lo hemos hecho con la plantilla completa”, apunta José Ricardo

Abad. “Una vez abierto el establecimiento, estamos la totalidad de la plantilla”, comenta Prado. “Es un esfuerzo importante, pero queremos dar el mejor trato y atención posible a los consumidores”, señalan. Y ese esfuerzo que han realizado todos los comerciantes por abrir lo antes posible y en las mejores condiciones se ha visto recompensado.


“Nosotros estamos muy contentos y sorprendidos de cómo ha respondido la gente de la Jacetania desde el primer día que abrimos, no nos lo esperábamos”, señala José Ricardo. Aunque como comenta la presidenta de Acomseja, “va según sectores; no es lo mismo un establecimiento de moda, que uno deportivo o de decoración, pero lo cierto es que la respuesta está siendo buena; primero por parte de los vecinos de la Jacetania y después por parte del turismo y segundas residencias de origen interprovincial; ahora con el libre desplazamiento se notará más”, dice Loreto.

La presidenta recuerda que desde Acomseja, antes de que se permitieran los desplazamientos libres, la asociación articuló una campaña para “agradecer a los compradores jacetanos su confianza en los comercios locales e intentar incentivar más las compras”. Loreto Gracia Abós se refiere a la campaña “Comercios en Cadena”. “Ha funcionado muy bien, porque tú puedes salir a comprar un pantalón porque te hace falta, pero si te dan un bono para gastarlo en otro establecimiento, te animas y te compras algo más; creemos que ha sido una buena acción”.

Adaptaciones e inversiones

Los comerciantes, como los hosteleros y restauradores, han tenido que adaptar sus locales a las nuevas





En **Prado** entendemos la decoración como la expresión de un estilo de vida, en el que lo natural es la base para la construcción de un entorno confortable, humano, cálido y respetuoso con el medio ambiente.

PRADO

El encanto de la calidez

Calle Mayor, 20 • Jaca
974 360 645

www.pradojaca.es



José Juan Prado atiende a una cliente. Abajo, campaña de Acomseja.

normativas y protocolos derivados del Covid-19. La opinión general es que esta necesidad de adaptación no ha supuesto una gran inversión monetaria muy importante pero sí genera un carga de trabajo extra. En los establecimientos con moda y textil se han comprado centros de vapor o máquinas de ozono para "desinfectar todas las ropas que se prueban", comentan. La dinámica general está siendo desinfectar al mediodía las prendas que se prueban por la mañana y por las noches, las de la tarde.

En el caso de decoración y textil también han tenido que adaptar la disposición de sus locales. "Nosotros, por el tipo de tienda que tenemos, hemos tenido que retirar mucho producto y limitar la planta superior a la exposición de papel pintado y cortinas, y la mitad de esa planta la hemos convertido en almacén para realizar las limpiezas; además, ahora solo permitimos el acceso a esta segunda planta con personal de la tienda", explica José Juan. "El resto de medidas son las que ya todos sabemos, mascarillas, geles y control de aforos", apunta Loreto. "Hay que estar un poco más pendiente de la gente, pero tampoco son grandes exigencias", comenta Carmen M^a López.

Los comerciantes explican que ahora su objetivo es "hacer las cosas lo mejor posible, dar el mejor servicio que podamos y vender", apuntan. Pero en esa venta no todo vale. "Las grandes cadenas están promoviendo campañas de rebajas antes de que se inicie la campaña oficial", comenta José Juan Prado. "Las rebajas son una solución momentánea a la falta de liquidez en un momento concreto, pero no es una solución para vender siempre; no podemos estar siempre de rebajas. Por otro lado, hay

que pensar que si una prenda es muy muy barata, es por lo que tiene detrás; y en el mundo en el que estamos hoy en día, no todo vale".

Además, en estos meses los comerciantes están viendo un cambio de tendencias. Por un lado, "la gente compra porque necesita, pero el nivel de gasto está muy contenido", señalan desde los establecimientos de moda. También han notado que "las compras se están concentrando por las mañanas, las tardes la gente las dedica a otras cosas, a pasear, a estar con la familia...; es como si la tendencia del confinamiento se hubiera quedado", comenta Prado. Y también se notan nuevas nece-

sidades. "Nosotros estamos trabajando muy bien con montajes de casas y negocios de hoteles y casas rurales; la gente ha pasado mucho tiempo en casa y ha detectado cosas que tienen que cambiar que no se habían dado cuenta; y los hoteles y casas rurales buscan, sobre todo, dar imagen de limpieza, por lo que están cambiando mucha ropa de cama y decoración para conseguir que se refleje eso", explica José Juan.

Y precisamente esa rápida adaptación a las nuevas necesidades de los clientes es donde reside una de las claves de los comercios de cercanía. "Nosotros ponemos el foco en los clientes y sus necesidades, y somos los que les damos la primera respuesta a lo que están buscando, eso es algo en lo que destacamos los comercios de cercanía y no las grandes superficies", comenta Prado.

De cara a este verano todos se muestran positivos. "Estos fines de semana que ya se han permitido desplazamientos, incluso los que solo eran en la misma comunidad, ya se ha notado un mayor movimiento y actividad". "Somos un territorio muy amplio, con mucha naturaleza, aire libre y espacio y eso lo tenemos que saber aprovechar", comenta José Ricardo Abad. Pero todos se muestran algo prudentes. "No hay que perder de vista en qué momento estamos y todo lo que hemos pasado, si hay un rebrote que obligue a cerrar la actividad, la mayoría de los establecimientos no lo resistiremos", señala el de Intersport Jorri. "Tenemos que mirar al futuro con positividad, pero viendo la realidad del día a día con cautela y precaución", resume la presidenta de Acomseja.





Dra Patricia de Siqueira

MEDICINA ESTÉTICA

de vuelta con...

las mejores garantías para tu
belleza, bienestar y salud



patriciadesiqueira.es

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

974 264 751 • 648 865 681

Pide cita por whatsapp

Lo que ya pasó

Mucha actividad, a pesar de todo

A pesar de la llegada del Covid-19 y la afición a nuestras actividades, Acomseja ha podido desarrollar algunas de sus propuestas habituales, especialmente en los meses previos al decreto de Estado de Alarma. Nuestro habitual repaso por el calendario de actividades comienza en Navidad, periodo en el que la asociación repartió premios e ilusión a través de la Campaña de Navidad y del Concurso de Photocalls.



En la Campaña de Navidad el boleto premiado con 1.000 euros para gastar en establecimientos Acomseja resultó ser el número 31.387, que repartió Textura. En el sorteo estuvieron presentes algunos de los usuarios del centro Valentia de Martillué, ya que se hizo entrega a la directora de este centro, Eva Nogués, de la donación de 1.000 euros en alimentos que este año donaba Acomseja a través de esta campaña solidaria. Otro premio que entregó la asociación fue el del concurso de Photocalls de Navidad. La fotografía ganadora fue la de Isabel Luzón Gracia, que recibió una cesta de navidad con productos aportados por los asociados. Cabe recordar que Acomseja también

colaboró con el Ayuntamiento de Jaca en la organización del primer concurso de Eparates de Navidad.

Época de trufa

Con el objetivo de dar a conocer el denominado "oro negro", la trufa, que ya recolectan 14 productores de la Comarca de La Jacetania se celebraron las VI Jornadas Gastronómicas "Jacetania es Trufa", organizadas por Acomseja con la colaboración del Grupo Micológico La Usonera. El evento reunió a 19 establecimientos de la comarca que, del 24 de enero al 16 de febrero, ofrecieron tapas, menús y sugerencias elaboradas a base de trufa. Además de las propuestas gastronómicas, el programa volvió a incluir actividades abiertas al público, que se celebraron a lo largo de los cuatro fines de semana que duraron las jornadas. Charlas, sesiones de showcooking a cargo de Roberto Aragón (Lilias Pastia) y Fran Ponce (La Cadiera) y demostraciones con Alejandro Enériz (El Rincón de la Catedral), Joaquín Mur (El Molino de Larué) y Alberto Sánchez (restaurante hotel Jaqués). También se proyectó el audiovisual "Aprovechamiento de la trufa".

Remate de invierno

Los comercios de Jaca volvieron a despedirse de la campaña de invierno con una nueva edición de la

campaña "Remate final de invierno". Una versión invernal de la exitosa Fiesta del Comercio en la Calle que se celebra a finales de agosto, con el objetivo de sacar a la calle las últimas existencias de la temporada a precios especiales, con ofertas y descuentos, para hacer sitio en los almacenes de los comercios al stock de la siguiente campaña.

En esta ocasión el Remate de Invierno se celebró el viernes 28 y sábado 29 de febrero, reuniendo a un buen número de comerciantes y compradores en las principales calles y plazas del casco antiguo de Jaca. En la actual edición algunos comercios establecieron horarios especiales para mejorar la



Bar Restaurante Casa Rio *En el Casco de Santiago*
 Centro de Comedor
 19000 B. Jaca
 BTR Restaurante
 Consultar por
 Cines Rural
 La Enjuta
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

atención al público y la iniciativa funcionó, ya que hubo un buen volumen de compras y las calles estuvieron con gran animación de público, especialmente el sábado.



Primer Viernes de Mayo

Este año el Covid-19 nos ha impedido realizar la Fiesta del Primer Viernes de Mayo, pero el espíritu festivo y de hermandad se mantuvo en los hogares por lo que Acomseja volvió a realizar su habitual campaña de apoyo a los comercios locales con motivo de esta celebración. Un apoyo que teniendo en cuenta las circunstancias que hemos pasado se hacía más necesario que nunca, por lo que Acomseja invitó una vez más a realizar las compras de los almuerzos y las comidas en los establecimientos de la Jacetania: carnicerías, charcuterías y ultramarinos, pescaderías, distribuidores de bebidas, fruterías, panaderías y pastelerías, establecimientos de comidas para llevar... Un gesto con el que, como recuerda la asociación, "se crea ciudad".

Clarificar el futuro

Con la llegada del Covid-19, Acomseja, junto con otras entidades y asociaciones de La Jacetania y Alto Gállego, se sumó al Ciclo de Seminarios Online Jacetania – Alto Gállego para ayudar a abordar el nuevo escenario de recuperación socioeconómica que surge con el Coronavirus. Acomseja, con la Comarca de La Jacetania y el Ayuntamiento de Jaca, y la colaboración de Adecuara y la Cámara de Comercio de Huesca, organizó dos conferencias que abordaron el emprendimiento y la gastro-industria como claves para afrontar el nuevo panorama. Sobre emprendimiento habló José Ricardo Abad, de Jorri Intersport, recorriendo su trayectoria y la evolución empresarial que él ha tenido, para mostrar un ejemplo inspirador y que ha tenido grandes resultados. Acerca de gastroindustria habló Inma Lafita, de Terner del Valle de Aísa, que explicó su proyecto y la nueva propuesta que acaban de lanzar abriendo un establecimiento físico en Jaca.



Comercios en cadena



Cuando las circunstancias lo permitieron y el comercio comenzó a retomar su actividad, Acomseja lanzó una iniciativa colaborativa para dar las gracias a todos los vecinos de la Jacetania por confiar en los comerciantes y empresarios de servicios y apoyar al comercio local a través de sus compras. Por ello, la campaña "Comercios en cadena" premió a todas las personas que realizaron una compra superior a los 35 € en establecimientos asociados con un vale de 5€ de descuento para gastar en otro comercio, siempre y cuando se realizara un gasto superior a los 30 euros.



La campaña permaneció activa hasta el 20 de junio y tenía otra recompensa para quienes se hicieran una foto con el bono descuento y la enviaran a Acomseja permitiendo su publicación en las redes sociales de la asociación, la participación en el sorteo de un vale de 50€ a disfrutar en comercios de ACOMSEJA. La ganadora fue Patricia Hernández.



Lo que viene

Campaña de verano

Este verano la campaña de ACOMSEJA va a apoyar especialmente a los establecimientos locales y la seguridad del territorio, con el doble lema de "Me gusta el comercio local" y "Jacetania territorio seguro". En total, ACOMSEJA va a repartir 2.000 euros en premios, un primero de 1.000 euros y dos segundos, de 500 €. La campaña se va a extender del 1 de julio al 31 de agosto, realizándose en sorteo el día 8 de septiembre, a las 13.15 h., en el Hall del Ayuntamiento, y con retransmisión en directo a través de Cope Jaca. El agraciado con el primer premio tendrá que canjear los 2.000 euros en un mínimo de 8 establecimientos, y los dos segundos, en 4. Todos tendrán que gastar un importe mínimo de 50 euros y un máximo de 200, por establecimiento.



Restaurante La Trobada BERDÚN

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

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



Embutidos de BERDÚN

Comprometidos con nuestra tierra



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

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

BigMat
 Ochoa
 EXPOSICIÓN, AUTOSERVICIO Y ALMACÉN DE MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN
 Pol. Ind. Llano de la Victoria, C/ Río Cisca, 4
 626 63 16 58 • jaca@bigmatochoa.com

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

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



BRONXLYN BURGER
 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

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

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

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

PITUFOS
 Ropa infantil
 y bebé
 Comisión
 Avda. Zaragoza, 38 22700 JACA - HUESCA - Tel. 619 410 363

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

SOMOS ESPECIALISTAS EN MONTAÑA
CHARL
 Avda. Regimiento Galicia, nº 3 JACA
 www.charljaca.com

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 Cenas
Hamburguesas Bocadillos

Avda. Francia, 30 • JACA
T. 974 58 63 39

15



y ahora también ofrecemos
servicios de merchandising

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



16



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

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

17

TAPAS
RACIONES
TOSTADAS
TABLAS

MARBORÉ

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

18



**Tapas
Raciones
Tostadas**

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

19

MRW
JACA

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

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

20



lookme
fotografía de reportaje

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

13



LA FRESQUERA
zocoñín, 16
JACA

www.lafresqueraviandas.com

21

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

www.acomseja.com

Albareda, 8 • 2º planta
Jaca

gerencia@acomseja.com

Establecimientos con historia: Supermercados Altoaragón / Cabrero e Hijos S. A.

La presencia en Jaca de Cabrero e Hijos se remonta casi medio siglo. En 1973 abrieron el primer Cash & Carry IFA en el polígono de la estación y en la década de los ochenta inauguración sus dos supermercados, que fueron completamente renovados recientemente. Cabrero e Hijos celebró su centenario en 2014 y ahora, con 106 años culmina su trayectoria, de momento, con la apertura en la ciudad del mayor centro comercial alimentario del Pirineo.

“Cerca y fresco, lo nuestro”



Sobre estas líneas, primer establecimiento Cabrero. Abajo a la izquierda, la tienda a la que se trasladó el negocio en el Coso Bajo. Abajo a la derecha, inauguración del Cash & Carry de Huesca en 1969.

Cuando se escriba la historia de la distribución alimentaria española en el último siglo, el libro tendrá que reservar un capítulo específico para la provincia de Huesca que, sin duda alguna, estará protagonizado por la empresa Cabrero e Hijos. De la primera tienda de ultramarinos y semillas de Agustín Cabrero Pardo en el Coso Bajo de Huesca en 1914, Casa Cabrero, a la inauguración del nuevo Cash & Carry en el Llano de la Victoria en Jaca el pasado 15 de junio, la saga de los Cabrero ha escrito una novela cargada de humildad, sacrificio y superación. En este caso, no son cien años de soledad, sino de esfuerzo colectivo. Su eslogan principal, “cerca y fresco, lo nuestro” es lo que mejor define a la empresa. “Bueno, ahora parece que la sociedad ha vuelto

su mirada hacia el producto local o de km. 0, como ahora se denomina, pero lo cierto es que esta empresa lo lleva haciendo durante sus 106 años de historia”, resume su encargado de Publicidad y Relaciones Públicas, Ralf Bernhard.

El apellido paterno de Ralf no es la única relación de Cabrero e Hijos con Alemania. En los años noventa, un recurso de una empresa de distribución alemana obligó a cambiar el nombre de sus supermercados. De Aldi a Alvi, y algunos años después, tras otro recurso, a Supermercados Altoaragón. En realidad, los alemanes les hicieron un favor. El nombre actual resume y visibiliza su vocación. Como han dicho en reiteradas ocasiones sus responsables, “nuestra prioridad son los productos altoaragoneses, la segunda serían los aragoneses, y la tercera los españoles; por este orden”. En cuanto al tipo de producto, los Cabrero siempre han huido de las marcas blancas y han apostado por el producto de gama media y alta.

Jacetania Ahora pretendía desglosar todos los productores altoaragoneses proveedores de Cabrero e Hijos S. A., pero Bernhard nos avisó: “No os van a caer; son más de 600 referencias”. Así que optamos, por una mera cuestión de espacio, por reflejar solamente las marcas jacetanas: Huevos Altoara-

gón, Galletas Chesitas, Quesos Flor de Aspe, Embutidos de Berdún, Pirineos Bier, Huevos Ulleco o más recientemente, Nuey, croquetas de Oroel.

Los hijos

Aunque Agustín Cabrero Pardo siguió acudiendo cada día hasta que falleció en 1969, la llegada de la segunda generación (sus hijos Agustín y Gregorio Cabrero Balaguer) a mediados de los años treinta propició su primera expansión.

De la venta al detalle en el Coso Bajo, los Cabrero ampliaron con un almacén de coloniales al por mayor en la plaza Unidad Nacional (1934), y algunos años después incorporaron dos fábricas, una de al-



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

pargatas y otra de chocolates, dulces y turroneos que popularizaría los conocidos chocolates "familiar a la taza" Cabrero y Robreca. Los Cabrero Balaguer completaron su expansión en el sector alimentario a finales de los años cincuenta con la fábrica de pastas de sopa de la Ronda de la Estación -Industrias Cavi (1957)- en sociedad con la familia "harinera" de los Villamayor.

Pero será a finales de la década de los sesenta, coincidiendo con la incorporación progresiva de la tercera generación (Gregorio y Agustín Cabrero Villamayor, y posteriormente su hermano Santiago, tras su paso por la central de IFA) todavía hoy al frente, cuando Cabrero e Hijos S. L. dará un importante salto cualitativo.

Junto a los principales almacenistas de España, aglutinados en el grupo Anasa, los Cabrero fueron fundadores de la Central de Compras IFA (International Food Association), cuya presidencia recayó, desde su creación hasta 1983, en Gregorio Cabrero Balaguer. Casi al mismo tiempo, resultaría elegido en 1968 presidente de la Cámara de Comercio e Industria de la provincia de Huesca, un cargo que desempeñó hasta 1982. Él fue el gran visionario de la familia.

Tras visitar los Cash & Carry franceses, los Cabrero inaugurarán en Huesca en 1969 el segundo C&C español, pensado para detallistas de alimentación y hosteleros. Iba a ser el primero en España, pero la muerte justo un mes antes del fundador Agustín Cabrero Pardo, retrasó su apertura. Cuatro años después, en 1973, los Cabrero iniciarían su expan-

sión provincial, con la apertura del Cash & Carry en el barrio de la Estación de Jaca. El de Barbastro no llegaría hasta 1985.

En 1974 se produjo el traslado al gran centro logístico que hoy es su sede central en el Paseo Lucas Mallada de Huesca (Polígono La Magantina), y en 1978 crearían Comercial Sucursalista S. A. con el objetivo de desarrollar una cadena provincial de supermercados ya en mente. Ese mismo año inauguraron el primer Aldi en el paseo Ramón y Cajal de Huesca y a partir de 1983 inaugurarían los de Tamarite de Litera, Binéfar, Jaca y Sabiñánigo.

Hoy son 8 supermercados en Huesca, 2 en Jaca, 2 en Sabiñánigo y 2 en Barbastro y 14 tiendas franquiciadas en Aínsa, Ayerbe, Benasque, Bielsa, Broto, Canfranc, Estadilla, Graus, Hecho, Panticosa, Tardienta, Sallent de Gállego, Torla y Villanúa. Todo ello sin olvidar los 4 C&C IFA de la provincia (Huesca, Jaca, Barbastro y Binéfar) y la Sala de Envasado de frutas y verduras abierta en Mercazaragoza en 2016, que se vino a sumar a la Sala de Despiece de Carne y de Envasado de Frutas y Verduras de La Magantina, remodeladas ya en 1986.

Los nietos

Todavía al frente de la empresa, Agustín y Santiago Cabrero Villamayor, son los representantes de la tercera generación de la saga, tras el fallecimiento en 2000 de su hermano Gregorio, cuya sombra y legado todavía planea sobre Cabrero e Hijos, S. A. Su padre, Gregorio Cabrero Balaguer, para quien hoy se pide una calle en la ciudad de Huesca, le sobrevi-

vió, muy a su pesar, ocho años. Falleció en 2008 con 92 años.

Agustín se incorporó con 25 años a la empresa que dirigían su padre y su tío, tras licenciarse en derecho. Santiago, por su parte, terminaría Ingeniería Industrial antes de iniciar su carrera profesional en el Grupo IFA, con el que montó más de 1.000 supermercados en toda España, e incorporarse a la dirección de la sociedad familiar con 34 años. Los tres hermanos fueron los artífices de la gran expansión de la empresa que había ideado su padre sobre la base que creó su abuelo.

La llegada de la cuarta generación, representada en Luis y Agustín Cabrero, hoy al frente de la sección de Perecederos, se produjo a partir de 1997. El relevo está servido, aunque a los Cabrero les cueste dios y ayuda jubilarse.

LOS DATOS

360 trabajadores (88%, fijos)
600 trabajadores indirectos
8.700 referencias

Más de 600 proveedores
Facturación de 56,4 millones de euros en 2019 (60% en producto fresco) entre Supermercados (63%), Mayorista (27%), Franquicias (10%)

7.750 de superficie mayorista, segundo puesto del mercado aragonés

13645 m² de ventas entre sus 14 tiendas propias y las 11 franquicias, segundo puesto en la escala provincial con un 31%
6.000 m² de almacenes.

Más de 600 referencias altoaragonesas. Absorben la producción de 120 ganaderos altoaragoneses de ovino, vacuno, potro y porcino; producción agroecológica de Arcadia... etc.



El Grupo IFA hoy en día está formado por 33 socios, referentes en la distribución alimentaria en sus respectivas regiones. Representan un 20% del sector en España y llegan al 55% de los hogares españoles.



Anuncio de los años 60.



Cash Altoaragón-IFA

El pasado 16 de junio abrió sus puertas en el Llano de la Victoria –junto a la ITV- el mayor centro de alimentación del Pirineo, el nuevo Cash Altoaragón-IFA, de 4.000 metros cuadrados, que pretende dar servicio a las comarcas de La Jacetania, Alto Gállego, Sobrarbe, y extender su influencia a empresas y particulares navarros y del sur de Francia.

El mayor centro comercial alimentario del Pirineo



La empresa oscense Cabrero e Hijos S. A., ha trasladado sus instalaciones de Cash Altoaragón IFA de Jaca al polígono industrial del Llano de la Victoria, después de casi cincuenta años en la avenida de Rapitán. Con una superficie construida de 4.000 m² y 2,5 millones de inversión, el espacio mixto, “tanto para el profesional, como para el particular”, en palabras de su director de ventas y producto fresco Luis Cabrero, se convierte en el mayor centro dedicado a la alimentación del Pirineo, dando servicio a las comarcas de Jacetania, Alto Gállego y Sobrarbe.



En la inauguración del 15 de junio estuvieron presentes los rectores de la empresa y responsables de la obra, además de los numerosos proveedores locales y trabajadores de la firma. Destacó la presencia de la alcaldesa de Sabiñánigo, Berta Fernández, y de la presidenta de ACOMSEJA, Loreto García. Santiago Cabrero dirigió unas emotivas palabras a los presentes y agradeció a las empresas (arquitecto Castanera Vivas, Kripio e IDRA) y a sus propios trabajadores “el esfuerzo realizado en estas circunstancias tan difíciles”. También tuvo un reconocimiento para el recientemente jubilado Tomás Edroso, responsable de IFA en Jaca durante años. El vicario Fernando Jarne bendijo las instalaciones.

El establecimiento cuenta con una sala de venta de 3.000 m², parking privado de 15 plazas, seccio-

nes atendidas de pescadería, carnicería y frutería; amplias zonas dedicadas al producto congelado y refrigerado, y un espacio preferente de la panadería local Sayón, que ofrecerá una gran variedad de especialidades de panadería artesana ecológica. El centro será además, según explicó Luis Cabrero, “un punto logístico clave para la distribución a los supermercados del grupo en las comarcas pirenaicas”.

Las modernas instalaciones, cuentan también con espacio dedicado a la formación y a las presentaciones y reuniones de negocios. En la planta altillo, cuenta con una sala polivalente de 450 m² donde se pueden realizar cursos, presentaciones de artículos, exposiciones, etc. y dispone de una cocina profesional completamente equipada, con espacio para seguir en directo una masterclass, un showcooking o cualquier tipo de demostración gastronómica que requiera elaboración en directo.

En cuanto al surtido, este cash & carry considerado “mixto”, incorpora a su catálogo más de 600 referencias, llegando de esta manera a más de 7.000, con formatos adaptados tanto al sector Horeca como al consumidor final. Destacan entre sus secciones la Bo-



dega con vinos de alta gama, las bebidas premium, el amplio surtido de jamones, embutidos y quesos, los productos locales y regionales, bazar y menaje profesional y la sección de perfumería e higiene.

Las instalaciones, aparte de suponer una importante ampliación en cuanto a superficie comercial, representan una clara apuesta de la empresa por su compromiso con el medio ambiente, que se ha diseñado teniendo en cuenta los criterios establecidos para edificios de consumo casi nulo. Por



una parte, se ha reducido la demanda de energía mediante un sistema de iluminación natural que reduce la necesidad de luz artificial y reduce el consumo eléctrico anual, y mediante el uso de sistemas de climatización de alta eficiencia y confort alimentados a partir de una instalación de aerotermia y con sistema de recuperación de calor. Por otra parte, se abastece con energías renovables mediante una instalación fotovoltaica que puede proporcionar 107 Mwh/año.

La nueva superficie de Jaca, abre sus puertas con 15 puestos de trabajo directos, casi el doble que en el viejo IFA, y con vocación de ampliar su personal a corto plazo. Cabrero e Hijos cuenta con una plantilla en la provincia de 370 empleados directos y genera en torno a 600 puestos de trabajo indirectos.

Restaurante Lilium



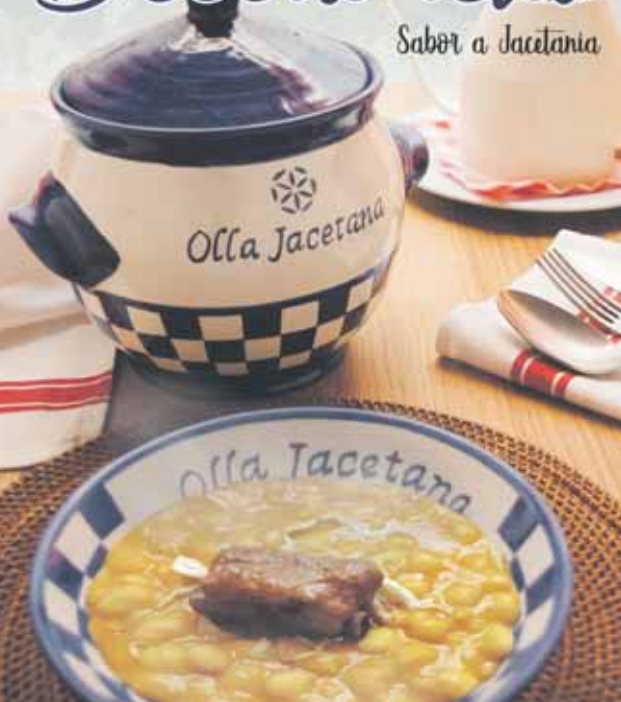
**COCINA DE AUTOR
TRADICIÓN E INNOVACIÓN
MENÚS Y PLATOS SIN GLUTEN
EN EL CENTRO DE JACA
TERRAZA DE VERANO**

Av. PRIMER VIERNES DE MAYO, 8
T. 974 355 356



Descúbrela

Sabor a Jacetania



MATICES PELUQUERÍA

RESTAURA K

El mejor tratamiento rejuvenecedor y antiedad de tu cabello. A base de Células Madre, Ácido Hialurónico y Queratina. Gracias al aporte de activos estimulantes vitales y reparadores obtendrás longevidad, vitalidad, disciplina y belleza de tu cabello.



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



Expertos en Home Staging

Vendemos tu casa con la mejor tecnología

Programamos un recorrido virtual en 3D

*Programación sujeta a condiciones de venta



oroel
CASA

Déjanos tu casa a la venta y te regalamos el certificado energético

Mayor, 47 Jaca 974 36 06 36
oroelcasa.com

Gastroindustria jacetana

La Comarca de La Jacetania es un territorio rico en gastroindustria. En los últimos años el sector se ha reforzado con nuevos proyectos que han venido a complementar una oferta que demuestra la riqueza, calidad y valor de los productos de nuestra tierra. Huevos, panes, carnes, cervezas, repostería, chocolate, embutidos y quesos, bebidas espirituosas o trufas son parte de la actual y amplia oferta jacetana. Y lo mejor es que cada vez son más fáciles de encontrar, gracias en parte al apoyo de los establecimientos de Alimentación de Acomseja (ver listado en página 30) y de nuestros restaurantes, que los incluyen en sus ofertas y propuestas.

Mucho por ofrecer



Sobre estas líneas, pastelería Echeto. Abajo, panadería Sayón. Fotos Miguel Ara / El Pirineo Aragonés.

La tradición artesana de la Jacetania en la gastronomía viene de antiguo. Los hornos comunales en los que se hacía pan dejaron una herencia que hoy en día podemos seguir saboreando en nuestras casas. Ese es el origen, por ejemplo, de la Panadería San Bartolomé de Santa Cilia que mantiene los modos de trabajo de antaño y todo el sabor que aporta al pan el horno de leña. También la panadería Mediana, en Ansó, es un exponente de esa tradición panadera comunal. Panes, magdalenas o migas salen de su horno de leña para llegar a prácticamente toda la comarca.

Panadería Sayón es un ejemplo de innovación de esos productos tradicionales. Mantiene la tradición panadera en sus modos de trabajar pero ha sabido adaptarse al mercado actual, y se ha especializado



en productos de pan artesano sin gluten, siendo la primera panadería en Aragón en contar con este producto. Además, tiene otros panes especiales, como los de Espelta o de harina de trigo eco, hasta los más modernos, muy llamativos por sus vivos colores (rojo, amarillo, verde) y muy habituales en las barras de nuestros bares. Por su parte la panadería La Despensa es uno de esos establecimientos que ha optado por apostar por los panes y repostería de la zona llevando al consumidor de Jaca productos de toda la comarca y de nuestros vecinos de Alto Gállego y Hoya de Huesca.

También es muy conocida la tradición y calidad pastelera de la ciudad de Jaca. Pastelerías como Echeto y La Imperial, que tienen sus propias recetas de turron y de pasteles tan representativos de la ciudad



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



La calidad de la carne -sobre todo de cordero y ternera- es uno de los principales reclamos comerciales de Jaca. Arriba, Luis Rapún atiende en su establecimiento. Foto Miguel Ara / El Pirineo Aragonés.

como los "Jaqueses" o los "Condes". Pero también caramelos Besitos, patatas, rocas y teclas de Jaca o Pastillas Ansotanas. Además de los huevos y otras figuras de chocolate que adornan los escaparates en Semana Santa y que demuestran la excepcionalidad de una industria que ha sabido conservar su historia para convertirla en una seña de identidad propia de Jaca.

La tradición también se aprecia en las carnicerías de nuestra comarca. Muchos de nuestros establecimientos han mantenido las recetas familiares en los embutidos y resto de derivados que elaboran fruto de la matacía. Todas las carnicerías que

forman parte de Acomseja tienen a gala ofrecer sus propios elaborados: Luis Rapún, Rabal, Pérez, Javier, Viñao y Fermín Marco lo hacen en Jaca y Carnicería Pueyo (Bailo), Rosenda (Ansó), Marraco (Hecho) o Gil (Canfranc) en el resto de la comarca. Tortetas, longanizas, chorizos, morcillas, salchichón... Productos de toda la vida que se exponen junto con las hamburguesas o los muy diversos preparados que también nuestras carnicerías elaboran artesanalmente o al lado de las piezas de carne procedentes de las cabañas locales que, tras sacrificarlas en el matadero de Sabiánigo, venden a su clientela. Al menos una gran parte.

Y cómo olvidarnos de las fruterías, máximos exponentes de la riqueza de la huerta jacetana, que en Aladina, Frutas Carasol o Frutas María José (Supermercado Alto Aragón) trabajan bien. Tomates, judías verdes, cardo, setas en otoño y primavera o los exclusivos boliches, producto propio de la comarca de La Jacetania, considerado una delicatessen, que nuestros restaurantes y bares están poniendo en valor a través de sus platos, tapas y raciones.

Pero la lista de productos y productores de KM 0 de La Jacetania es larga, diversa y sobre todo, de gran calidad. Consúltala a continuación y pídelos allá donde vayas.

senera S.L.
carpintería

JACA • T. 974 357 069

www.carpinteriasenera.es

SENERA
MODUL SPORT SOLUTION.

Sistema de modulado intercambiable para la organización de accesorios y complementos deportivos.
seneramodulsport.com

SERVICINCA 650 39 88 02
servicinca@telefonica.net

Buzoneos de confianza
DELEGACIONES EN ARAGON

Buzoneos p...
neos publicid...
publicidad, rev...
arteria...
eria... Buz...
Buzoneos p...
neos publicida...

arteria... B...
Buzon...
leria... revist...
revistas, mail...
as, mailing, cartele...
mailing, carteleria... B...
iling, carteleria... Buzon

Gastroindustria jacetana

Made in Jacetania

Huevos Alto Aragón



- Año de fundación: 1987 (la actividad comenzó en 1952).
- Productos: Huevos «C» de calidad
- Contacto: 974 350 002 / granjaaltoaragon@yahoo.es
- Establecimientos de venta Acomseja: Cabrero e hijos, Carnicería Périz, Carnicería Javier, La Tienda del Barrio, La Casa de la Montaña y Pilgrim
- Productores: Antonio Betrán
- Dirección / Localización: C/ Afueras s/n, Castiello de Jaca

Quesos Flor de Aspe



- Año de fundación: 2007
- Productos: Cinco tipos de quesos; de oveja, de leche cruda de oveja, viejo de leche cruda de oveja mezcla, de vaca. Requesón y miel de mil flores
- Contacto: 669 829 566 / 687 731 773 / info@flordelaspe.com
- Página web: <http://flordelaspe.com/>
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, Bodegas Langa, Carnicería Fermín Marco, Carnicería Périz, Carnicería Rabal, Carnicería Ubieto, Frutas Aladina, Carnicería Javier, La Alforja, Alimentación El Ciervo, Supermercados Alto Aragón

La Trufa de San Babil



- Año de fundación: 2013
- Productos: Trufa negra, "tuber melanosporum" de producción propia
- Contacto: 609 48 54 50 / latrufadesanbabil@gmail.com
- Página web: www.latrufadesanbabil.com
- Establecimientos de venta Acomseja: La Fresquera. Restaurantes: La Cadiera, Liliun, Biarritz, Jaizquibel, La Cocina, El Molino de Larués, Equiza, Mesón Serrablo
- Productor: Paco Coduras
- Dirección / Localización: Berdún

Cabritos Val D'Oroel



- Año de fundación: 2014
- Productos: Cabritos lechales
- Contacto: 659 154 356 / 618 679 677
- Establecimientos de venta Acomseja: El Molino de Larués, Restaurante Biarritz
- Productores: María Ángeles Baldovin y Sergio Ascaso
- Dirección / Localización: Atarés

Hidromiel Guerrero



- Productos: Tres tipos de Hidromiel, Guerrero, Escudera e Idun
- Contacto: 654 196 599 / 656 940 168 hidromielguerrero@gmail.com
- Página web: www.hidromielguerrero.com
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, Frutería Aladina,
- Productores: Francisco Javier Guerrero Sánchez
- Dirección / Localización: Calle de la Universidad, 28 Esc. 2, 3ª A. Jaca

Galletas Chesitas



- Año de fundación: 1994
- Productos: Repostería artesana, galletas (clásica, con almendra, almendra y mantequilla, mantequilla y avellana, y chocolate), magdalenas, Rosco de Siresa y Tarta de Oz
- Contacto: tienda@chesitas.com
- Página web: <http://www.chesitas.com/>
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, Bodegas Langa, Cabrero e Hijos, Frutas Aladina
- Productores: Cooperativa Selva de Oza
- Dirección / Localización: Ctra. Selva de Oza, km 4'200. Valle de Hecho

Quesos O Xortical



- Año de fundación: 2007
- Productos: Tres tipos de queso de leche cruda; de vaca, curado de oveja y viejo de oveja, y queso azul, crema de queso, requesón de oveja (solo en tienda propia).
- Contacto: 974 33 81 67 / info@oxortical.com
- Página web: <http://oxortical.com/>
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, Bodegas Langa, Charcutería Aladina, La Alforja. Restaurantes: La Cadiera, Liliun, Onix, La Casa de la Montaña
- Productores: Angelines y Arriel Domínguez
- Dirección / Localización: N-330, Km 661. Villanúa

Azafrán de Atarés



- Año de fundación: 2013
- Productos: Azafrán en hebras. Formatos de 1 y 5 gr.
- Contacto: 625 909 643 / 672 634 689
- Página web: (Facebook) www.facebook.com/torio.vi.5
- Establecimientos de venta Acomseja: Boutique Criss, Panadería La Despensa, La Fresquera.
- Productores: José Miguel y Javier Jarne, Víctor Gutiérrez y Marta Barrós
- Dirección / Localización: Atarés

Cordero lechal Ansotano

- Año de fundación:
- Productos: Cordero Lechal y Cordero recental Ansotano
- Contacto: 629 607 626 (Julio César Bóscolo)
- Página web: www.corderoansotano.es
- Establecimientos de venta Acomseja: Frutería Aladina
- Productores: Asociación de criadores de Ovino Ansotano
- Dirección / Localización: C/ Estanés, 5 .Ansó



"Nuey" Croquetas Oroel



- Año de fundación: 2019
- Productos: Croquetas de setas (predomina el boletus), de jamón, de berenjena con queso y de rape y langostinos.
- Contacto: 619 824 608 / 629 309 415/ pgjillaplaza@gmail.com
- Establecimientos de venta: Cabrero e Hijos.
- Productores: Mª Pilar y Leandro
- Dirección / Localización: C/ Asunción, 25. Jasa

Huevos Betrán

- Año de fundación: 1999
- Productos: Huevos de Calidad
- Contacto: 974 360 684
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, Carnicería Luis Rapún, Carnicería Ubieto, Autoservicio El Ciervo, La Fresquera, Aladina, La Despensa, La Alforja, Frutas Carasol
- Productores: Granja Betrán S.C (Vicente Betrán Piedrafita)
- Dirección / Localización: Carretera de Sabinanigo S/N. Jaca



Chocolates de La Abuela



- Año de fundación: 2004
- Productos: Chocolates (secos, con esencias, frutos secos, origen único, ramas y bombones), Licores y Mermeladas El Gnomo
- Contacto: 974 496 918
contacto@chocolatesdelaabuela.com
- Página web: www.chocolatesdelaabuela.com
- Establecimientos de venta Acomseja: Venta directa en Echegaray, 14
- Productores: Chocolates de La Abuela SCP. (Raul Suárez)
- Dirección / Localización: Ctra. Nacional 330, s/n - 22621 Hostal de Ipiés

Embutidos de Berdún

- Año de fundación: 2008
- Productos: Embutidos frescos (salchicha, chistorra, longaniza, chorizo, hamburguesa), cocidos (morcilla y torteta de arroz, mortadela y jamon york), curados (jamón, cabezada y lomo, chorizos dulce y picante, longaniza de Aragón, salchichón y chorizo cular) y elaborados cárnicos (conservas en aceite vegetal, de lomo, costilla, longaniza y mixta)
- Contacto: 974 371 797 (Alfredo Solano) info@embutidosdeberdun.es
- Página web: www.embutidosdeberdun.es
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, Bodegas Langa, La Despensa, Cabrero e Hijos, y a través de estos, en la mayoría de los establecimientos de Jaca (La Despensa, La Alforja, La Fresquera...)
- Productores: VIDIBUNUM S.L.
- Dirección / Localización: Carretera N-240 Km. 311. Berdún



Cervezas Pirineos Bier

- Año de fundación: 2011
- Productos: Seis tipos de cerveza, Bold Ale, Pale Pale, Roja, Negra, de Trigo, Aneto y Nieu.
- Contacto: 696 671 966 / info@pirineosbier.es
- Página web: http://www.pirineosbier.es/
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, La Fresquera, La Alforja, Bodegas Langa, Aladina, Cabrero e Hijos
- Productores: Imanol Ollaquindia y Fernando Borrue
- Dirección / Localización: Ctra. Selva de Oza Km7 Valle de Hecho



Ternera del valle de Aísa

- Año de fundación: 2016
- Productos: Carne fresca de producción propia, filetes, entrecot, chuletón, solomillo, churrasco, corte para guisar y hamburguesas. Elaborados de carne de ternera: guiso de ternera (rabo, carrilleras u osobuco), albóndigas, callos, paté, butifarra, steak tartar, carpaccio, caldo, canelones de ternera y de ternera con bechamel, huesos para caldo, raviolis y croquetas de cocido
- Contacto: 620 60 93 57/ contacto@terneravalledeaisa.es
- Página web: www.terneravalledeaisa.es
- Establecimientos de venta Acomseja: Tienda Ternera Valle de Aísa. C/ Obispo 8. Jaca y Tienda On-line
- Productores: Inma Lafita y José Miguel, Beatriz y Leticia García García.
- Dirección / Localización: C/ Hortazo, s/n, 22860 Aísa



Chenta Pirineo

- Año de fundación: 2016
- Productos: Cordero recental ansotano asado (ración y paletilla entera)
- Contacto: 665 926 149 / E-mail: chentapirineo@hotmail.com
- Página web: www.chentapirineo.com
- Establecimientos de venta: Venta directa
- Productores: José Antonio Brun
- Dirección / Localización: C/ Mayor, 50. Ansó



Ulleco. Huevos Camperos de La Jacetania



- Año de fundación: 2016
- Productos: Huevos de corral de gallinas criadas en sistema de producción tradicional, respetuoso con el ecosistema y la salud de los animales
- Contacto: 626 75 68 07 / ulleco@hotmail.es
- Página web: https://ulleco.wordpress.com/
- Establecimientos de venta Acomseja: Alimentación Moreno, La Alforja, Aladina, El Ciervo, Carnicería Pérez, Carnicería Ubieto, Herbolistería Artemisa y Cabreo e Hijos.
- Productores: Josan Rabal
- Dirección / Localización: Ulle (Jaca)

Cervezas Borda

- Año de fundación: 2016
- Productos: Cervezas Artesanales y Ecológicas. Tipos: Roya (tostada Bio), Lemon Borda (cerveza con limón Bio), Trigo Duro (de Trigo Bio), Fusca (negra Bio), Jengibreer (con jengibre Bio), Badina (rubia Bio), Ripa (Rubia Bio), Sinde (Sin gluten)
- Contacto: 619019090 / tienda@cervezasborda.es
- Página web: www.cervezasborda.es
- Establecimientos de venta Acomseja: Bar Borda, Pasaje del Carmen 3. La Fresquera. Restaurantes: Liliun, La Cocina Casa de Comidas, La Casa de la Montaña.
- Productores: Bebidas y Maridajes de Aineto. S. Coop. (Luis Alonso, Felipe Esteban y Menchu Ríos)
- Dirección / Localización: C/ Única S/N 22623 Aineto



Repost-@rte

- Año de fundación: 2020
- Productos: Repostería sin gluten y sin lactosa. Galletas, bizcochos de varios tipos, trata de queso y tarta red velvet
- Contacto: 686 691 865 / repostartejaca@gmail.com
- Página web: (Facebook) www.facebook.com/RepostArteJaca/
- Establecimientos de venta Acomseja: La Fresquera
- Productora: Josefina Pérez García
- Dirección / Localización: Jaca



Agenda de Verano

“Rasgar el silencio” en Canfranc

Bajo el sugerente título de “**Rasgar el silencio**”, Canfranc celebra este mes de julio una nueva edición de los festivales Pirineos Classic y Jazzetania, encargados de traer cada verano desde hace 18 años, lo mejor de la música clásica y de Jazz al valle del Aragón. Los programas, dedicados en esta ocasión a romper el anonimato de las mujeres compositoras de los últimos 250 años, se desarrollarán del **8 al 23 de julio**, con un total de **13 conciertos** que tendrán lugar en Canfranc, en la iglesia, con aforo limitado, y en el patio de las escuelas, al aire libre, pero también en

res de las 10 comarcas altoaragonesas, entre ellas La Jacetania, donde se celebrarán dos conciertos. El **2 de agosto** actuará Carmen Páris en el Museo de Escultura Contemporánea al Aire Libre de Hecho. El **6 de agosto** será La Orquestina del Fabirol la que musicalice la iglesia de Santa María de Igualcel.

Para acceder a los conciertos será necesario contar con las invitaciones a adquirir en la página web oficial del festival.

Más información e invitaciones: www.dphuesca.es/sonnahuesca

muestra desembarca en Santa Cruz de la Serós, los días **22 y 23 de agosto**, con la participación de cinco prestigiosas compañías, que harán las delicias de los más pequeños y también de los adultos. Las actuaciones son gratuitas, pero este año, debido a las circunstancias derivadas del Covid19, el aforo será limitado. Más información: www.dphuesca.es/festivalcamino-santiago y www.jacetania.es

Descubrir Rapitán

Este verano se podrá descubrir el aspecto histórico y natural del Fuerte de Rapitán. **A partir del 4 de julio**



varias localidades del valle de Aspe, Ledeiux, Olorón y Sarrance. También regresan los Cursos Internacionales de Música, en los que se han inscrito más de 200 alumnos.

Más información:

www.musicaactiva.com / www.canfranc.es

Mercados Jaca-Pirineos

Este verano regresan los Mercados Jaca-Pirineos. **Cada domingo, desde el 28 de junio hasta el 30 de agosto**, la Plaza Ripa de Jaca acogerá este mercado que busca apoyar y visibilizar los productos que se elaboran en las comarcas de La Jacetania y Alto Gállego, tanto desde el sector de la agroalimentación, como desde la artesanía. La oferta se alternará cada domingo, siendo los pares de junio y julio los destinados a agroalimentación, y los impares a la artesanía; mientras que en agosto será al revés.

El horario de los Mercados es de 11.00 a 14.30 h. y de 17.30 a 21.30 h.

Más información: www.jaca.es

Sonidos en la Naturaleza

La Diputación Provincial de Huesca vuelve a demostrar su decidida apuesta por la cultura y la música con la creación de una nuevo festival, SONNA Huesca, acrónimo que resume “Sonidos en la Naturaleza”. Un nombre que resume a la perfección la filosofía de esta nueva apuesta que va a ofrecer entre el 25 de julio y el 20 de septiembre un total de 31 concierto gratuitos en espacios abiertos y singular

Mujeres en el Camino

Las compositoras femeninas de la Edad Media, Renacimiento y Barroco van a ser las grandes protagonistas del XXIX Festival Internacional en el Camino de Santiago, que organiza la Diputación Provincial de Huesca en la Comarca de La Jacetania. La muestra se celebrará **del 30 de julio al 30 de agosto**, en distintas de localidades de la ruta jacobea en La Jacetania: Jaca, Berdún, Canfranc Estación, Villanúa, Santa Cruz de la Serós, Siresa, Hecho, Santa Engracia, Santa Cilia y Castiello de Jaca acogerán conciertos que tendrán el aforo limitado y requerirán, como en anteriores ocasiones, presentar la invitación a descargar desde la web del festival. También se emitirán en “streaming”. Entre los nombres propios destacan Carlos Núñez y Jordi Savall.

El programa se completará con actividades paralelas, como charlas, teatro, exposición, cine y la realización de una etapa del Camino de Santiago Francés. Lo que este año no se podrá realizar es el Mercado Medieval de las Tres Culturas que siempre cerraba exitosamente este festival en el Casco Antiguo de Jaca. Más información:

www.dphuesca.es/festivalcaminosantiago

Teatro de Calle

El Festival Internacional en el Camino de Santiago si mantiene el ciclo de Teatro de Calle, una de las programaciones preferidas del público infantil y familiar en la Jacetania, que organiza la comarca. Este año la

todos los días se podrá disfrutar de visitas guiadas que pondrán el acento en el “Rapitán histórico” y en “Naturalmente Rapitán”. La actividad tendrá dos secciones. Una primera centrada en la zona exterior del fuerte y la segunda, en el interior, descubriendo el patio de armas y otras dependencias de la fortaleza. El objetivo es descubrir el paisaje natural y humano de Rapitán y su entorno rebosante de vida, fauna y flora. Los fines de semana habrá 2 pases, a las 11.00 y 18.00 h., y entre semana se mantendrá el de la tarde. La visita está enfocada al público familiar, pero no es exclusiva, y se recomienda llevar calzado cómodo, prismáticos y lupa. Aforo limitado a 20 personas.

Más información: www.jaca.es

Cine de verano

La plaza San Lure se convierte este verano en un gran cine al aire libre en el que **todos los lunes de julio y agosto**, a las 22.00 h., podremos disfrutar del cine en gran formato y bajo las estrellas. El ciclo se abrió con “Marcelino, el mejor payaso del mudo” y recoge otros títulos como “La la land”, “Palmeras en la nieve” o el clásico de los musicales, “West Side Story”. La entrada es gratuita, pero debe recogerse invitación en la taquilla del Palacio de Congresos o en su web, ya que el aforo está limitado a 300 personas y la colocación en las sillas será por riguroso orden de entrada.

Más información e Invitaciones en:

www.congresosjaca.es

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.

PAINTBALL JACA

A partir de 7 años

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

Les musées, monuments historiques, les parcs de loisirs... Tout est revenu à la "nouvelle normalité" ici, dans le Haut Aragon, après près de trois mois avec tout de fermé. Tout a changé pour que rien ne change.

Ouvert pour l'été



Grotte de la Güixas de Villanúa.



Citadelle de Jaca.



Monastère de San Juan de la Peña.



Monastère de Siresa.

La Citadelle de Jaca, du XVII^e siècle et unique en Europe, a rouvert ses portes le 27 mai, une fois passée l'évaluation de la protection des risques professionnels, tout en maintenant ses horaires habituels d'ouverture, de 10h30 à 13h30 et de 16h00 à 20h00 heures. Des visites du monument, y compris le Musée des Miniatures Militaires, peut être fait avec et sans guide, et ne sont qu'une partie de sa grande offre, qui se complète avec l'exposition des Clicks de Play mobil, Ecociudadela (visite du troupeau de cerfs qui se trouve dans notre fosse) et de la Pequevisitas pour les plus petits. Vous pouvez également voir un énorme modèle de la bataille de Waterloo ou pour réserver une place pour les visites théâtrales organisées les week-ends en juillet et presque tous les jours du mois d'août août. L'entrée unique de la visite coûte 5€ (4€ avec la réduction et 6€ avec visite guidée). Toutes les informations dans www.ciudadeladejaca.es

Le Musée Diocésain, avec l'une des meilleures collections européennes d'art roman retourne à l'activité la journée du 10 juin, après l'adoption de tous les protocoles de sécurité qui garantissent une visite en toute sécurité. Après la COVID-19, les visiteurs ne seront pas en mesure de revenir sur leurs pas, mais oui s'arrêter le temps qu'ils souhaitent

dans chacune des œuvres lors d'une visite à une voie. Chaque chambre dispose d'un maximum de capacité dans le but de maintenir la distance de sécurité. L'utilisation du masque est obligatoire. Les brochures ont été supprimées, et doivent être téléchargées, en français aussi, à partir du web diocesisdejaca.org. Les heures de visite sont de 10h30 à 13h30 et de 16h30 à 19h30. À partir du 13 juin, également des visites guidées avec un maximum de 20 personnes. Réservation sur le téléphone 974 362185 ou dans museocatedral@gmail.com

La Gare de Canfranc a également retrouvé ses populaires visites guidées avec capacités limitées, et obligatoire l'utilisation de masque depuis mai dernier 27. Du lundi au jeudi, quatre par jour (11h, 12h, 17h, 18h) et le vendredi à dimanche six (10h, 11h, 12h, 17h, 18h, 19h). L'admission générale au tarif de 4€. Il est conseillé d'acheter en ligne des billets à www.canfranc.es bien que la visite soit clôturée juste deux heures avant.

Un autre des bijoux architecturaux du territoire, le monastère de San Juan de la Peña a rouvert ses portes le 12 juin. Pour cet été, une entrée unique de 6€ que vous pouvez acheter sur le web www.turismo-dearagon.com et permettra la visite convenu des

deux monastères, l'Ancien Monastère de San Juan de la Peña, du X^e siècle, et le Nouveau Monastère, de la période baroque.

Le monastère de Siresa dans la vallée de Hecho maintient également des visites guidées, organisées par le Centre d'Interprétation des monuments Mégalithiques des Pyrénées, qui est également une visite de valeur. L'entrée au monastère coûte 4,50 pour les adultes et 2,00 pour les enfants, mais dans le centre il y a beaucoup d'autres options. Contact sur le téléphone 629078513 ou dans centromegalitismo@gmail.com

La grotte de la Güixas de Villanúa, un système calcaire formé dans le Quaternaire et modifié par l'eau pendant des milliers d'années, dont la visite se déroule en 1h et 15', il a rouvert le 20 juin dernier. Comme l'Eco-parc Le Juncaral, qui depuis ce jour a lancé ses cinq circuits accrobranches. Capacités réduites, stages et, ateliers de pré-sécurité, utilisation obligatoire d'un masque (comme partout)... des groupes entrent toutes les 15 minutes et les entrées, à la fois pour les grottes et le parc, doivent être achetées en ligne à www.turismovillanua.net. L'entrée générale de la grotte coûte 8,50€.

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

Cas 3 Ranas
 Restaurante
 Antiguo Casa Paco
 c/ de la Salud 10 JACA • Reservas: 974 360 660
 lastresranas.es

Novedades Comerciales

Cervecería Borda



Nueva cervecería en Jaca donde podrás degustar tapas y cervezas artesanales. Nuestras cervezas están elaboradas con la mejor agua del Pirineo aragonés y todos sus ingredientes son ecológicos, respetando la proximidad.

Pasaje del Carmen 3 • Jaca • T. 619 01 90 90
www.cervezasborda.es

Taiga Outdoor Store



Abre sus puertas Taiga Outdoor Store, especializados en guías de viaje, narrativa, etc... Calzado y Moda para tus actividades al aire libre. Material de actividad, mochilas, hamacas...

Echegaray 12 • Jaca • T. 677 88 29 41
www.taigaoutdoor.es

J Manvel Apps



Dedicados al desarrollo de Aplicaciones móviles para PYMES. Ofrecemos soluciones para empresas a través de Apps hechas a medida o predesarrolladas con multitud de funciones. Tiendas ONLINE a medida.

García Fajer, 15 • Jaca • T. 646 38 40 60
www.jmanvel.com

Tenera Valle de Aísa



Abre sus puertas en Jaca con productos frescos y elaborados de primera calidad. Nuestro ganado, vacas de la raza autóctona "parda de montaña", pasa más de seis meses al año en libertad, pastando en los montes de Aísa y alimentándose de forma natural al 100%.

Obispo, 8 • Jaca • [Www.terneravalledeaisa.es](http://www.terneravalledeaisa.es)

Recuerda Jaca



Nuevo en Jaca. Especializados en la comercialización de souvenirs y artículos de regalo.

Mayor, 42- 44 • Jaca • T. 659 01 52 66
www.pekeregalsouvenirs.com

Chocolates de la Abuela



Ahora en Jaca Chocolates de la Abuela. Cafetería y tienda con el tradicional modo de trabajar el chocolate en Bariloche, con variadísima gama de sabores, colores y texturas y recetas caseras, con las que elaboramos nuestras mermeladas y licores.

Echegaray, 14 • Jaca • T. 974 99 61 56
www.chocolatesdelaabuela.com

Lila y Pepo



Tienda On-Line de juguetes educativos, manualidades y regalos para bebé. Juguetes de madera, actividades y diferentes, para que los niños y las niñas aprendan jugando y con juguetes de calidad y seguros.

Pablo Nasarre, 4 • Jaca • T.974 36 50 36
www.lilaypepo.com

Pirulo Plaza



La familia Urrea del bar Pirulo, abre un nuevo bar en la Plaza Biscos, el Pirulo Plaza. Con la misma calidad en cocina casera y sus especialidades en pescados y mariscos. Con una gran terraza de verano en el centro de Jaca.

Plaza Biscos, 6 • Jaca • T. 974 99 41 10

Nuevos Asociados

Albergue Tritón

Albergue privado con habitaciones de 2,4 y 6 personas
Bar/Cafetería con amplia terraza en el centro de Villanúa. Ofrecemos tapas, plato del mediodía y sugerencias. Abierto al público en general.



Mediodía s/n • Villanúa • T. 974 37 81 81
www.alberguetriton.es

Restaurante O Fogaril

Especialidad en carnes a la parrilla. Producto de calidad y una atención excepcional.



Calle Barrio Bajo, s/n • Santa Cruz de la Serós
661 75 96 79 • restauranteofogarilsc@gmail.com

Hostal Paris

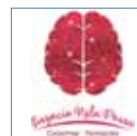
Sin ostentaciones, pero sin perder ni un ápice de comodidad, este establecimiento figura en prestigiosas guías por sus características únicas (Trotamundos, Routard, etc.).



Plaza San Pedro, 5 • Jaca • T. 974 361020
www.hostalparisjaca.com

Espacio Nela Pause

Trabajamos para lograr un crecimiento sostenible y exitoso en tu empresa u organización adaptándonos a tus necesidades, contexto y circunstancias .



Menbrilleras, 7 • Jaca • T. 640 97 82 85
evacoaching2015@gmail.com

Asinem

Asesoría y gestión de empresas y particulares, el asesoramiento fiscal, contable, financiero y laboral.



Av Jacetania, 3 1º • Jaca • T. 974 35 56 24
asinem@jacetaniasesor.com

Listado de socios

Aeródromo
Fly-Pyr Santa Cilia 974 37 76 10

Agencias de Viajes
Viajes Arán 974 35 54 80
Shiva viajes 974 35 60 54

Alimentación
Coki's 974 35 63 86
Charcutería Cris 974 35 56 09
Autoservicio Los Morenos 974 36 03 42
La Alforja 974 36 00 89
Supermercados Alto Aragón 974 35 68 28
Martín Martín 974 36 29 25
Bahía en Jaca 974 28 63 53
La Fresquera 974 71 13 15
La Tienda del Barrio
Ternera Valle de Aisa 974 57 90 72

Alquiler de Maquinaria
Alquileres Calvo 974 35 53 28

Animación / Deportes
El Club de las Charradas 974 37 31 39
Paintball Jaca 637 71 57 03

Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos
Arq. Técnica Javier Ángel-Alberola 606 81 16 87
Ingeniería Jesús Sanclemente 617 96 87 57

Artesanía
Pedro J. Larraz García 974 36 32 02
Embarrarte (Sta. Cruz de la Serós) 974 36 31 06
Recuerda Jaca 659 01 52 66

Autoescuelas
Autoescuela Casamián S.C 974 36 15 36

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

Bebidas
Bodegas Santamaría 974 36 06 92
Distribuciones Ascaso 974 36 32 98
Almacenes Aso 974 36 02 42
Pirineos Bier (Hecho) 974 37 53 58
Coralfra 974 36 30 74

Carniceros y Charcuteros
Carnicería Pueyo (Bailo) 974 37 70 81
Carnicería Luis Rapún 974 36 16 80
Carnicería Rabal 974 36 09 40
Carnicería Périz 974 36 13 99
Alimentación Rosenda (Ansó) 974 37 01 71
Carnicería Hnos. Marraco (Hecho) 974 37 52 02
Carnicería Gil (Canfranc) 974 37 30 49
Carnicería Javier 974 36 24 42
Carnicería Viñao 974 36 33 82
Carnicería Fermín Marco 974 36 18 42

Carpintería Metálica
Carp Metálica David Martínez Alegre 606 88 12 74

Carpinterías
Carpintería Lacasta 974 36 14 37
Ebanistería del Alto Aragón 974 36 26 37
Carpintería Senera 974 35 70 69
Cocinas Mairal 974 36 44 71
Carpins 659 45 15 31

Centro de Formación
Informa 974 36 14 52

Centros Estética
Centro Estética Noemí 974 36 26 59
Sándalo 974 35 61 32
Vello Jaca 974 99 52 79
Clínica Dr. Patricia de Siqueira 974 26 47 51
Ysia Uñas 640 26 18 68

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

Comida para llevar
El Arca 974 36 41 38
Dulce y Salado 974 36 52 93
Cocinados La Fragua 974 36 06 18

Coaching
Espacio Nela Pause 640 97 82 85

Complementos
Greta 653 50 54 14
Guipur 974 36 48 70

Comunicación
Semanaario El Pirineo Aragonés 974 35 55 60
Pirineum Diseño & Internet 974 35 53 86
Pirineum Editorial & Comunicación 629 53 68 31
Rc estudio 974 35 60 22
Garabato 974 35 60 70
Bondidier Estudio Creativo 600 49 64 98
COPE Jaca 974 36 36 11
Jacetania Express 675 98 46 29
Pirineus noticias del Pirineo 974 36 50 77
Jmanvel Apps 646 38 40 60

Construcción
J.J.A. Bautista 974 36 33 83
Construciones F. J. Gil Ibor 974 36 28 90
Jisa 974 36 14 14
Araujo Rial Construcciones 986 66 12 34
A.E.F. 974 36 54 52
Construcciones Carsan 974 36 23 94
BigMat Ochoa 974 40 02 23

Cosmética Natural
Espumas de Aloe 974 36 35 40

Cristalerías
Cristalería Rabal 974 36 08 89

Decoración - Interiorismo
Bibiana 974 35 55 03
Proyecto Decoración 974 35 58 23
La Tienda de Laura (Candanchú) 974 37 31 70

Deportes
Deportes Chus 974 36 24 83
Deportes Charli 974 36 08 90
Deportes Goyo 974 36 04 13
Nieve Sport 974 35 53 03
Intersport Jorri 974 36 45 41
Intersport Rent 974 36 45 41
Racha 974 36 20 77
Copy Outlet 662 43 56 23
La Tienda de Guille 974 36 24 55
M+Store Jaca 974 36 47 47
Crazy Shop 974 23 14 09
Taiga Outdoor Store 677 88 29 41

Distribución Gas Envasado
J. M. Borau (Ag. Repsol) 974 36 11 42
Sya Instalaciones 974 36 11 42

Electricistas
Ilume Grupo Araiz 974 36 49 44
Imeso 974 36 05 05
Disser 639 89 30 64
Electricidad Azón 649 48 06 75

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

Estaciones de Esquí
Candanchú 974 37 31 94

Estaciones Servicio
Est. de Servicio Collarada (Villanúa) 974 37 80 35
Hiper Oil 974 36 51 75

Ferreterías
Casa Marval 974 36 17 41
Ferretería Olivier 974 36 09 42
Brico Jaca 974 35 56 52

Fitness
Sparta Sport Center 676 56 89 53

Floristerías
Floristería El Cisne 974 36 13 37

Fontanería y Calefacción
Talleres Lorenzo Campo 974 36 20 23
Sanara Hogar 974 36 12 57

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

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

Gestión Energética
Argia 644 39 84 46

Gestorías y Asesorías
Asemval 974 36 07 10
Acemsa 974 35 51 28
Asesores Reunidos Mariva 974 36 35 00
A.T. 974 35 54 24
Asesoría y Servicios Jacetanos 974 36 02 69
Lta Asesores Legales y Tributarios 974 35 61 12
Novalex Jaca Asesores S.L. 974 36 06 29
Asinem 974 35 56 24

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

Imprentas
El Pirineo 974 35 55 60
Imprenta Papelería Raro 974 36 17 96

Informática
Ecomputer 974 35 67 31
Aratron 974 03 40 78
Peach Informática 627 92 02 66
Tec-11 974 04 27 81

Inmobiliarias
Don Piso 974 35 67 70
GR 11 974 35 62 16
Garlan 974 03 10 00
Aire de Montaña 974 36 18 76
Valles del Pirineo 974 56 42 71
Oroel Casa 974 36 06 36
Finca L'Aldaba 974 09 71 38
Pirineos Casa 974 36 38 21

Jardineros
Jardines y Limpiezas Los Pinos 615 32 43 50

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

Jugueterías
Lila y Pepo 974 36 50 36

Lencería
Lencería Mayte 974 36 06 21

Librerías
Librería Papelería Dante 974 35 58 03
Librería El Siglo 974 36 17 88
Librería General 974 36 11 99

Limpiezas
Limpiezas Jaca 974 36 36 81

Loterías
Admon. N° 2 "José Luis" 974 36 37 05
Admon. N° 3 "Sueldo Jaqués" 974 36 38 49
Cristina Pie 974 36 06 90

Maderas
Maderas del Altoaragón (Martillué) 974 36 10 21

Mensajería
MRW 974 35 60 31
Eduardo Bescós Clemente 659 55 34 53
Servicina 650 39 88 02

Moda y Complementos
Abad Boutique 974 36 11 49
Prado 974 36 06 45
Maricastaña 974 35 54 36
Boutique Julia Palacín 974 36 32 29
Karay 974 35 70 06
Patucos 974 36 46 18
Almacenes San Juan 974 36 02 92
Modimel-la 974 35 61 39
Bazar Caverio 974 36 35 41
Pitufos 619 41 03 02
Canicas 974 36 08 79
Modas Abril 974 35 62 15
Andrea 974 36 38 41
Los Angeles 974 35 52 40
Pilar Calvo Paz 974 36 28 73
Noyda 974 36 41 59
Telka 974 10 29 25
Gaci 974 36 35 39

Listado de socios

| | |
|----------------------------------|--------------|
| M&N | 646 51 80 66 |
| Coquelot | 974 11 50 83 |
| Nant Blanc | 974 36 42 56 |
| Santorio Moda y Complementos | 974 03 22 94 |
| Vero Moda | 974 36 09 55 |
| Nana & Martin.a | 974 36 16 29 |
| Matieta | 620 14 22 86 |
| Lof Strada | 974 35 21 18 |
| Serendipia | 974 28 68 08 |
| Muebles | |
| Muebles Climente | 974 36 17 91 |
| YACA Interiores | 974 36 13 80 |
| Bekana | 974 35 66 00 |
| Muebles Escartín | 974 36 14 35 |
| Gascón Muebles Jaca | 974 99 52 33 |
| Nieve | |
| Astún Club Deportivo | 974 37 21 16 |
| Ópticas | |
| Federópticos Val | 974 36 12 97 |
| Óptica Oroel | 974 36 09 96 |
| Óptica Ubierto | 974 35 68 35 |
| Panadería | |
| Panadería La Despensa | 626 39 18 13 |
| Panadería Sayón | 974 36 19 89 |
| Panadería Mendiara (Ansó) | 974 37 00 31 |
| Panadería Bartolomé (Sta. Cilia) | 974 37 71 06 |
| Pasterías | |
| Pastería Echeto | 974 36 03 43 |
| Pastería La Imperial | 974 36 01 99 |
| Peluquerías | |
| Loed -3 | 974 36 33 47 |
| Matices | 974 35 52 66 |
| Peluquería Lacasta | 974 36 37 30 |
| Peluquería Azabatxe's | 974 35 59 11 |
| Arantxa Hernández | 974 36 24 45 |
| Iyer | 974 36 30 30 |
| Peluquería Unisex Inma | 974 36 47 28 |
| Peluquería Unisex Jeannete | 974 36 21 07 |
| De Fuepelu | 600 39 90 19 |
| Ray Barber Shop | 974 03 23 06 |
| Rasgos | 974 36 31 20 |
| Perfumerías | |
| Perfumarte | 974 11 51 79 |
| Pescaderías | |
| Pescados Blasco | 974 36 22 49 |
| Piel | |
| Azor | 974 36 05 48 |
| Pintores | |
| Pinturas Inés | 974 36 18 25 |
| Jasa Pintores (Jasa) | 616 97 19 46 |
| Podólogo | |
| Instituto Podológico de Jaca | 974 36 49 17 |
| Recreativos / Ocio | |
| Chiquilandia | 974 35 54 20 |
| Regalos | |
| Bosque Secreto | 974 36 35 76 |
| Vit's (c/ Mayor) | 974 36 49 50 |
| Vit's (c/ Obispo) | 974 36 49 50 |
| Restauración Muebles | |
| El Baúl de Hilaria | 974 35 50 80 |
| Seguros | |
| Mª Ángeles Bandrés | 974 36 37 98 |
| Delegación Mapfre | |
| Jesús Cólera Gironza | 974 36 11 16 |
| Catalana Occidente | |
| Tabacaleras | |
| Estanco Martín nº 1 Canfranc | |
| Taller Automóvil / Motos | |
| Talleres Ramón Cajal | 974 36 27 64 |
| Taxi | |
| Alfonso C. Vilar Lara | 659 64 43 32 |
| Sergio Iguácel Malo | 609 64 90 91 |
| Javier Pérez Zarza | 629 42 94 80 |
| Taxis Estebán | 974 36 10 04 |

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Textil - Hogar - Descanso | |
| Jacama Hogar-Descanso | 974 36 18 28 |
| Textura | 974 36 23 46 |
| Telefonía | |
| NG Teleco | 646 38 46 49 |
| Tintorerías y Lavanderías | |
| Tintorería Betés | 974 36 08 88 |
| Open Wash - Autoservicio | |
| Transportes | |
| Autocares Esteban | 974 36 10 04 |
| Truficultura | |
| La Trufa de San Babil | 974 37 70 07 |
| Tatuajes | |
| 13 de Picas | 974 99 51 20 |
| Vap Store | |
| Vap Store Jaca | 650 59 20 01 |
| Videojuegos | |
| Maci | 974 28 63 51 |
| Zapaterías | |
| Calzados Callizo | 974 36 15 40 |
| Carmen López | 974 36 35 03 |
| Calzados Siglo XX | 974 36 17 14 |
| Calzados Capri | 974 36 16 58 |
| Cereza | 974 99 52 11 |
| Calzados Lázaro | 974 36 39 13 |
| HOSTELERÍA | |
| Albergues | |
| Albergue Jaca (Escolapios) | 974 36 05 36 |
| Albergue A'Noguera (Castiello) | 635 01 11 67 |
| Albergue Tritón | 974 37 81 81 |
| Albergue Restaurante Artieda | 948 43 93 16 |
| Apartamentos Turísticos | |
| Altur-5 | 974 35 54 51 |
| Hoteles | |
| Hostelería Santa Cruz | 974 36 19 75 |
| (Sta. Cruz de la Serós) | |
| Hostal París | 974 36 10 20 |
| Hotel-Restaurante | |
| Hotel MUR | 974 36 01 00 |
| Hotel A Boira | 974 36 35 28 |
| Hotel La Paz | 974 36 07 00 |
| Hotel Jaqués | 974 35 64 24 |
| Hotel El Acebo | 974 36 34 10 |
| H. Aragón (Sta. Cruz de la Serós) | 974 37 71 12 |
| Aparthotel Rocanavada (Villanúa) | 974 37 82 19 |
| Aparthotel & Spa Jacetania | 974 36 54 20 |
| Turismo Rural | |
| Casa Sarasa (Berdún) | 974 37 16 05 |
| Barosse Turismo Rural (Barós) | 974 36 05 82 |
| Espantabrujas (Sta. Cruz de la Serós) | 974 35 66 85 |
| Posada Las Tiesas Altas | 974 34 80 87 |
| Valle de Aísa (Aísa) | 974 36 24 20 |
| Bar-Churrería | |
| Arlanza | 626 72 29 57 |
| Horno Jaqués (Churrería) | 626 72 29 57 |
| Restaurantes - Bar | |
| Bordonbar | 620 87 96 62 |
| La Casa de la Montaña | 974 36 36 13 |
| Tapería La Lola | 974 36 21 30 |
| La Terapia | 649 08 88 74 |
| Bar Frankfurter | 974 35 58 55 |
| A Pizqueta | 665 55 55 54 |
| Cafetería Astún | 974 36 26 75 |
| L'Artica | 974 36 21 81 |
| La Tasca de Ana | 974 36 36 21 |
| 19 Tapas 500 Vinos | 974 36 03 19 |
| La Vermutería | 665 96 01 94 |
| Las Tres Ranas | 974 36 06 60 |
| Café Bar El Candil (Candanchú) | 974 36 35 90 |
| Cafetería Bidasoa | 974 36 08 08 |
| Bar Gorbea | 974 36 00 41 |
| Bodegas Langa | 974 36 04 94 |
| Aledaños | 974 36 31 23 |
| Bar Oza | 974 36 18 95 |
| Café Caché | 974 56 63 39 |
| Bar Pirineo | 974 36 49 70 |
| Bar Marboré | 974 11 57 32 |
| Bar Pirulo | 974 36 19 94 |

| | |
|---|--------------|
| Pirulo Plaza | 974 99 41 10 |
| Churrería Casa Luis | 974 36 20 20 |
| Restaurante Chino Xing Food | 974 36 01 43 |
| Bar La Raca | 974 45 74 43 |
| La Trobada (Berdún) | 974 37 18 87 |
| Restaurante La Cadiera | 974 35 55 59 |
| Casa Fau | 974 36 15 94 |
| El Secreto | 607 94 94 04 |
| Pilgrim Café | 974 36 33 37 |
| Cafetería Jaizkibel | 974 11 50 65 |
| Asador La Fragua | 974 36 06 18 |
| Restaurante Biarritz | 974 36 16 32 |
| Restaurante Liliium | 974 35 53 56 |
| Restaurante Mesón Serrablo | 974 36 24 18 |
| L'Acherito | 654 36 19 60 |
| Pizzería Otal de Jaca | 974 56 67 42 |
| Pizzería La Fontana | 974 35 55 02 |
| Pizzería Polifemo | 974 36 43 76 |
| Albergue La Garcipollera (Villanovilla) | 974 34 81 83 |
| Rest. Monte-Lierde (Villanúa) | 974 37 82 56 |
| Rest. Pizzería Rocanavada (Villanúa) | 974 99 50 05 |
| Bar Cedros | 974 09 43 54 |
| Casa Pio (Castiello) | 974 35 00 27 |
| Cafetería-Restaurante Estanés (Candanchú) | 974 37 33 50 |
| Bar Excursionistas (Candanchú) | 974 37 43 94 |
| Bar Asador José (Villanúa) | 974 37 80 26 |
| Asador La Brasa (Canfranc) | 974 37 20 18 |
| Cafetería Yeti | 974 37 43 55 |
| Bar Restaurante Casa Flores | 974 37 21 52 |
| La Ribera | 634 86 69 56 |
| Molino de Larués | 606 28 36 86 |
| Restaurante Cobarcho | 974 36 36 43 |
| Arrocería Oroel | 974 36 24 11 |
| Restaurante El Parque | 974 36 09 00 |
| Casa d'Ojalatero (Sta. Cruz de la Serós) | 651 16 17 27 |
| La Cocina (Casa de Comidas) | 974 36 12 21 |
| Bar Restaurante Candanchú | 974 28 66 33 |
| Bachimala | 974 35 23 22 |
| Restaurante Nadali | 974 71 02 12 |
| Bar Ultramarinos | 660 62 02 04 |
| L'Tahonilla | 974 71 11 44 |
| Bar Equiza | 974 00 27 74 |
| Bar Restaurante Setella (Sta. Cilia) | 619 48 50 04 |
| Chocolates de la Abuela | 974 99 61 56 |
| Restaurante O'Fogaril (Sta. Cruz de la Serós) | 661 75 96 79 |
| Cervecería Borda | 619 01 90 90 |
| Pubs | |
| Arlekyn | |
| Bar Alfin | |
| Pub La Gruta | |
| Zebra 21 | |
| Dublin Road | |
| Sansanet | |
| Onix | |
| Bar Café | |
| Zarauz | |
| Versalles | |

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.

Entrevista

La presidenta de la Comarca de La Jacetania y alcaldesa de Ansó, Montse Castán, ha vivido el Coronavirus en primera persona. El primero de los escasísimos fallecidos en la comarca fue su padre, que murió en el Hospital San Jorge, de Huesca, el día 26 de marzo con 94 años, "el mismo día que me anunciaron que yo también era positiva por COVID 19". El hecho de haberlo sufrido "creo que me ha hecho más positiva; que afronto –y afrontamos la familia- el futuro de forma más valiente". La presidenta está convencida de que va a ser un verano intenso "porque creo que va a venir mucha gente; pero habrá que afrontarlo de cara, sin miedo, conscientes y preparados".

"Ahora somos más fuertes"



Todo apuntaba a un brote en la residencia de ancianos de Ansó, aunque a la postre su familia fue la única afectada. Se tomaron medidas drásticas, tanto en la localidad como en la residencia, y vivieron aquellos días de marzo con mucha tensión y estrés, tanto en el seno familiar, como en el ámbito social e institucional.

¿Cómo pudo compaginar su labor institucional y la enfermedad?

En Ansó tuve que delegar en la teniente de alcalde, que fue quien coordinó por ejemplo el apoyo logístico a la residencia (epis, voluntarios, compras...). Yo no hice público mi positivo hasta que vi relajación entre los vecinos, y tuvo su efecto. Tuve los síntomas de pérdida de gusto y olfato, pero no me encontraba mal. Así que en la comarca no delegué porque era un momento muy intenso y podía participar en las videoconferencias desde mi cuarentena como los demás. Había muchas necesidades (necesidades básicas, de medicación, conseguir epis, el servicio de ayuda a domicilio, desinfecciones); se necesitaba una coordinación y tenía que estar allí. Si delegaba en Ansó podía asumir la comarca.

Y se puso al frente de la Unidad de Coordinación Comarcal (UCOCAL)

Se habían hecho las unidades de acción local en los pueblos, y la comarcal siguió la misma pauta bajo las premisas de las direcciones generales de Interior y Administración Local. Estoy muy agradecida a todos y cada uno de los miembros de esa unidad; a los tres técnicos comarcales: la directora del Servicio Social de Base, María Victoria Mora, el técnico encargado de Protección Civil y lo que denominamos Servicios Externos, Fernando Rey, y la psicóloga Arancha Terrén. Y también al resto de sus componentes: la coordinadora de una de las tres áreas de salud de la comarca, que en este caso fue la médico de Berdún, el teniente de la Guardia Civil y el comisario de la

Policía Nacional de Jaca, que quiso sumarse también. Fue muy importante para poder coordinar todo tipo de labores, desde el reparto de todo tipo de material a la más normativa.

¿Había una unidad en cada pueblo?

En algunos, sí. Formaban parte médico/a, farmacéutico/a, asistente social, ayuntamiento y guardia civil. En Hecho y Jasa o en Ansó se dio entrada a un grupo de whatsapp a un representante de cada casa o familia para poder comunicar al vecindario cualquier circunstancia. La gente no salía a ver el tablón y no se pregona, por lo que se vio necesario. Ha habido pequeños brotes en pueblos más pequeños y allí la UCOCAL ha funcionado muy bien, en contacto con los alcaldes. Ha habido mucha tensión, pero ahora somos más fuertes.

¿Se acuerda ahora de otras personas en concreto?

Quiero expresar agradecimiento a los voluntarios en general, a los vecinos que altruistamente han colaborado, y a "nuestros" voluntarios de protección civil que han hecho un papel fundamental. Pero claro, también a las profesionales del Servicio Social de Base y sobre todo del servicio de ayuda a domicilio, que reorientaron completamente su labor. Esa ha sido para nosotros la primera línea de batalla.

Ha habido un reajuste del presupuesto comarcal.

Sí, evidentemente. Teníamos una partida llamada de Ayudas de Urgencia de 35.000€ y en mes y medio habíamos gastado 60.000. Así que se han trasladado un total de 95.000€ desde Ferias y Cultura, provenientes de las cancelaciones de Expoforga, el PIR y el Festival de Circo, para crear un nuevo remanente dirigido a acción social, a ayudas de urgencia sobre todo porque ahora mismo hay muchas más familias que necesitan apoyo en alquileres, suministros de gas y electricidad, y en alimentación. El acuerdo se tomó en el pleno por unanimidad.

Así que nos quedamos sin agenda cultural para el verano.

Bueno, no del todo. Se mantiene el Festival de Teatro de Calle, dentro del Festival del Camino de Santiago, y la programación cultural de los pequeños pueblos que veníamos haciendo, pequeñas pildoras culturales en espacios abiertos y con aforo limitado. También vamos a mantener las escuelas de verano porque gran parte de su actividad es al aire libre y la conciliación de la vida familiar y laboral, especialmente las que trabajan del sector turístico, y la socialización de los niños, que surgirá incluso de manera espontánea, es necesaria. En este sentido, nos hemos adelantado al resto de comarcas. Habrá que adaptarse, pero la actividad no se puede detener. Ahora tenemos que trabajar sobre los cursillos de natación que hacemos en verano en los pueblos. Aún tenemos dudas, pero sí abren todas las piscinas públicas, como parece, tendremos que ser capaces de hacerlos.

¿La plantilla comarcal ya ha recuperado la normalidad?

Vamos a mantener la opción del teletrabajo, que se prorroga hasta el 20 de septiembre, combinándolo con el trabajo presencial, siempre con el objetivo de la conciliación familiar y priorizando el teletrabajo para trabajadores que tienen niños menores, personas mayores o grupos de riesgo a su cargo. La atención al público se realiza con cita previa.

Las jornadas técnicas de Expoforga se han llevado a septiembre, pero con los contratos de transporte escolar ¿qué se va a hacer?

Bueno, entiendo que se mantendrán. Esperamos instrucciones del Gobierno de Aragón, que es quien nos transfiere el dinero para poder adjudicar el servicio. El servicio no se ha prestado, pero hay unos contratos y entiendo que habrá que proceder de acuerdo a la legalidad.

La comarca como tal no puede hacer ayudas directas a empresas o particulares

No, es cierto. Pero sí que estamos intentando ayudar al tejido empresarial con formación y promoción. Se han implementado varios cursos, algunos de la mano de Adecuara, otros con el apoyo de la Federación Aragonesa de Municipios y Comarcas; hemos reabierto todas las oficinas de turismo y vamos a tratar de ayudar con la promoción con pequeñas pildoras audiovisuales temáticas.

En este periódico queremos enviar un abrazo solidario a la comarca vecina y no sabemos cómo hacerlo

Pues mira, yo nací en Sabiñánigo. Qué le voy a decir, que he sufrido con Lourdes, la presidenta del Alto Gállego, las circunstancias que les ha tocado sufrir, pero que estoy segura que esta tesitura les ha hecho más fuertes y están más unidos, así que sólo me queda decirles desde aquí que iremos juntos y de la mano hasta donde quieran.

PLAN **RENOVE RENAULT** PARA TODOS

Llévate un Renault desde **10.600€**

1 año de seguro Auto de regalo*
¡No pagues hasta dentro de 3 meses!*

Renault now

#AhoraMásQueNunca



TALLERES RAMONCAJAL

Servicio & Experiencia

Av. Rapitán, 29 • JACA • 974 362 764
www.tallerescajal.com



