

JACETANIA AHORA

Publicación de la Asociación de Empresas de La Jacetania

Nº 28 • Otoño - 2022

La Jacetania tiene que apostar por el turismo cultural



Foto: Festival Camino de Santiago

El nuevo número de Jacetania AHORA, la publicación trimestral de la Asociación de Empresas de la Jacetania, analiza las razones por las que el Camino de Santiago no tiene en nuestra comarca la fortaleza como recurso turístico que sí que muestra en otras comunidades y localidades atravesadas por el considerado primer itinerario cultural europeo. Esta reflexión sobre la ruta jacobea, como oportunidad desaprovechada pero también como escenario de futuro, deriva en otras consideraciones sobre el peso que debería tener la cultura como dinamizador de la economía del territorio y, por lo tanto, como elemento de atracción de un perfil de turismo que crece cada día y que es perfectamente compatible con el de nieve y montaña.

Elena López, consejera de Cultura de la Comarca de La Jacetania, defiende esta compatibilidad "pero necesita de mucho esfuerzo y trabajo conjunto entre entidades públicas y privadas. Hay meses para todo y para "todos", la primavera y el otoño son estaciones maravillosas donde se puede disfrutar de la naturaleza sin aglomeraciones y combinarlo con rutas culturales; románico, monumentos megalíticos, navatas, cultura gastronómica, folklore local y por supuesto disciplinas artísticas más contemporáneas como exposiciones, veladas artísticas en la naturaleza o rutas de escultura al aire libre", señala. Jaca organiza o alberga cada año eventos culturales que resultan multitudinarios, como el Festival Camino de Santiago, el Mercado Medieval, la Feria del Libro o el Festival Núcleo. La capital de la comarca tiene el cuarto mayor presupuesto en cultura de Aragón después de las tres capitales de provincia. ¿Pero es suficiente?

Desde la Asociación de Empresas de la Jacetania se entiende que ha llegado el momento de apostar por una diversificación de la economía que permita explorar nuevos nichos de negocio para evitar la dependencia de la estacionalidad de la nieve. Marian Bandrés, presidenta de ACOMSEJA, cree que las condiciones que ofrece la Jacetania "nos sitúan en un escenario privilegiado para, sin renunciar a la nieve y la montaña porque son el soporte principal de nuestra economía, buscar otros elementos que permitan valorizar con más determinación nuestro patrimonio histórico y cultural".

En las entrevistas realizadas para el reportaje central de este número de Jacetania AHORA ha sobrepasado

siempre el mismo lamento sobre la falta de convicción de políticos y empresarios respecto a las posibilidades del Camino de Santiago como factor de desarrollo económico. Javier Gazapo, presidente de la Asociación de Amigos del Camino, considera que si se dotara a los peregrinos "de servicios en los pueblos del Camino como alojamientos, bares o tiendas, estos servicios generarían trabajo y fijarían población". María José Jarne, directora de la Oficina de Turismo de Jaca, echa en falta una mayor implicación de los hosteleros para determinar con exactitud cuántos peregrinos se alojan en los hoteles del valle, cuáles son sus necesidades y de qué modo se les puede ofrecer un servicio específico. "Aquí no se ha potenciado el Camino ni tenemos los servicios adecuados".

La reciente apertura del albergue de peregrinos de Canfranc, que gestiona la Fraternidad Internacional del Camino de Santiago, y la próxima puesta en marcha del Centro de Acogida de Canfranc, dota de servicios muy necesarios para el peregrino en el valle. Pero desde Jaca hasta Undués de Lerda las carencias son numerosas. La situación del Camino de Santiago en nuestra comarca no es más que el reflejo del espacio secundario que ocupa la cultura en el desarrollo económico. "Hay que aprovechar sinergias y trabajar en conjunto con el Camino del Santo Grial que desde Valencia llega hasta nuestro territorio. Hay que buscar formas de colaboración para potenciar el inmenso valor que tenemos en términos de patrimonio, cultura e historia", indica Belén Luque, directora del Museo Diocesano de Jaca.

La iniciativa público-privada se une por un grado medio de hostelería en Jaca

El Ayuntamiento de Jaca, el Colegio Escuelas Pías, la Asociación de Empresas de la Jacetania y varios empresarios hosteleros de la comarca se han unido en un proyecto que busca implantar en Jaca un grado medio o superior en hostelería. La implicación de las Escuelas Pías garantiza una formación reglada concertada, aulas y alojamiento. Algunos empresarios de hostelería locales participarían en un programa de becas a estudiantes a cambio del compromiso de incorporarse a trabajar en sus empresas al acabar la formación.

"Este Finde Tapas" se convierte en un revulsivo para la hosteleros locales

La recuperación del tradicional concurso de tapas, que llega este año a su XIV edición tras dos años de parón por la COVID, es considerada por el vocal de hostelería de ACOMSEJA, Fran Ponce, "un punto de inflexión" para un sector que ha sufrido de manera especial las consecuencias de la pandemia. Aunque había cierto pesimismo en el ambiente después de muchos meses de adversidades, más de 20 establecimientos de Jaca se han incorporado finalmente a esta actividad, que es uno de los buques insignia de la asociación desde su fundación. La fiesta de la gastronomía local vuelve con fuerzas renovadas.



Carmelo Bosque: "Los restaurantes de Jaca tienen una gran relación calidad-precio"

El presidente de la Asociación de Hostelería de Huesca, señala en una entrevista a Jacetania AHORA que el sector hostelero de nuestra comarca ha experimentado una gran evolución en los últimos años, hasta el punto de convertirse en un referente para el resto de la provincia. Bosque señala que entiende las demandas de un grado medio de hostelería que llegan desde Jaca, pero considera que es una propuesta que debe ser estudiada con detenimiento.

oroel
CASA
inmobiliaria

Promoción obra nueva:
Plaza Mayor de Jaca

En pleno corazón de Jaca
Pisos de 2 y 3 habitaciones con garaje y trastero
Ubicación: en Calle Mayor, calle Zocotín
y calle Gil Berges (con opción a licencia VUT).

oroel
CASA
GRUPO LOS SITIOS

Mayor, 47 • Jaca 974 36 06 36 oroelcasa.com

LA COCINA

LA COCINA
CASA DE COMIDAS

RECOMENDADO
Guía Repsol
2020

Tradición e innovación en nuestra cocina,
con productos de temporada y de cercanía,
y una cuidada selección de vinos que incluye
a pequeños vinicultores de nuestro territorio.

www.lacocinacasadecomidas.com

Zocotín 11 • Jaca 974 36 12 21

Natural Optics
Ubieto

Natural Audio
Ubieto

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

ubieto@naturaloptics.com

¿Se hace Camino al andar?

Más de 200.000 peregrinos habrán pasado por Roncesvalles en su camino a Santiago cuando finalice este año. En el tramo aragonés del Camino francés apenas 2.000, aunque no hay estadísticas oficiales. Tradicionalmente solo 4 de cada 1.000 que llegan a Santiago lo han hecho tras cruzar el puerto de Somport. La situación excepcional vivida por la pandemia llevó al Papa Francisco a tomar una insólita decisión: prolongar el Xacobeo 2021 al 2022. Pero esta circunstancia apenas se ha notado en Aragón. ¿A qué se debe esta diferencia abismal en las cifras de peregrinos? Los expertos consultados para este reportaje apuntan razones históricas, económicas, sociales e incluso políticas. Pero aunque todas ellas juntas ofrezcan un diagnóstico más o menos consensuado y aceptado, lo cierto es que resulta difícil explicar la incapacidad histórica de Aragón para convertir el considerado primer itinerario cultural europeo en un motor de desarrollo turístico y, por lo tanto, económico de la zona. No se aspira a alcanzar las cifras de los vecinos navarros, pero sí al menos a que el Camino aragonés deje de perder peregrinos, una tendencia imparabla desde hace más de una década.



Foto: Javier Gazapo

A principios de octubre el presidente del Gobierno de Aragón, Javier Lambán, visitó los trabajos de la última intervención arqueológica realizada en el Hospital de Santa Cristina de Somport y declaró a los medios de comunicación que "debe ser motivo de orgullo y digno de destacar que el principal tramo del camino que coincide en un 80% con el original lo tenemos en Aragón". Las excavaciones dirigidas por los arqueólogos José Luis Ona y Mariví Pastor habían estado detenidas durante 12 años; se retomaron el pasado año con una inversión de apenas 30.000 euros.

Santa Cristina de Somport, que aparece mencionada en el Códice Calixtino como uno de los tres hospitales más importantes del mundo (los otros dos eran los de Roma y Jerusalén) y alcanzó su máxima expansión en el siglo XIII, es un fiel reflejo de la situación del Camino de Santiago a su paso por Aragón. No hay ni un plan ni una estrategia a largo plazo ni una convicción política, sino que se interviene en la ruta jacobea en función de las coyunturas o intereses políticos de cada momento. Después está la tesis generalizada de que la existencia de un potente turismo de nieve y montaña en la Jacetania reduce la importancia económica que se otorga al Camino, en contraste con otros pueblos y ciudades de tamaño medio de fuera de Aragón que han hecho de la Ruta Jacobea su principal medio de vida.

Cuando el 9 de febrero de 2010 se inauguró el Año Jacobeo, los entonces príncipes de España acudieron por la mañana a Roncesvalles y por la tarde a Jaca para inaugurar el remodelado Museo Diocesano de Arte Románico, que había permanecido cerrado

desde 2003. Ese año las administraciones central y autonómica invirtieron cerca de 2 millones y medio de euros para renovar y mejorar el trazado aragonés. El efecto fue inmediato y tanto ese año como en 2011 se registró la cifra más alta de peregrinos por Aragón desde que se tienen estadísticas. Duró poco. Como señala María José Jarne, directora de la Oficina de Turismo de Jaca, "cuando se invirtió de verdad las cifras de peregrinos se incrementaron exponencialmente. Pero desde entonces hemos ido para atrás de forma constante. No he visto evolución en 17 años".

Javier Gazapo, presidente de la Asociación de Amigos del Camino: "La sobrexplotación de Roncesvalles está echando atrás a mucha gente porque ya no encuentra la espiritualidad que buscaba".

La Asociación de Amigos del Camino de Santiago elaboró un informe en 2020, cuyas conclusiones tienen plena vigencia, en el que se señalaba que desde Aragón nunca se ha considerado la ruta jacobea como "un recurso económico de primer orden y, en consecuencia, es un producto no explotado". Llama la atención que pese a todas las campañas de promoción, planes de señalización y figuras de protección que lo regulan, se tenga la sensación general de que no hay

fe en las posibilidades del Camino como recurso turístico y económico.

Marian Bandrés, presidente de ACOMSEJA, considera que "desde las administraciones públicas y desde los empresarios debemos de trabajar de manera conjunta para potenciar el Camino y convertirlo en un valor económico y de desarrollo como lo son la nieve y la montaña. Es un elemento que ayuda a desestacionalizar el turismo y que genera un perfil de visitante con otras inquietudes e intereses". Sin embargo, María José Jarne pone el acento en la necesidad de un acuerdo entre los hosteleros de la zona "para no cerrar siempre a la vez. En nuestro valle los peregrinos que llegan en octubre se encuentran prácticamente sin servicios y eso es un lastre que daña la reputación de nuestro Camino."

Javier Gazapo, presidente de la Asociación de Amigos del Camino, señala que uno de los problemas principales con los que se enfrentan a la hora de emprender iniciativas es la tupida tela de araña de administraciones que tienen competencias sobre el Camino. "Intervienen Turismo, Cultura, Patrimonio, Vertebración del territorio, la CHE, el Ministerio de Fomento, DPH y DGA... cada vez que ha surgido un problema nadie ha sido capaz de buscar la manera de canalizar las gestiones hacia la administración correspondiente en cada caso para solucionarlo".

Todos los consultados hablan también del desigual estado de conservación del Camino aragonés, de la confusión que genera en el peregrino la señalización en algunos tramos y de la falta de consenso sobre el trazado, en especial a la altura del pantano de Yesa, cuyas aguas anegaron la trama original. Ahora el Gobierno de Aragón propone un total de 5,5 kilómetros del ramal sur que va en paralelo al camino original, al borde del embalse recrecido, por la zona de Berdún que unía con Ruesta y luego con Tiermas.

La apuesta por el Camino tranquilo

Hay un sentimiento general de frustración e impotencia en Aragón por la incapacidad manifiesta para competir en igualdad de condiciones con Roncesvalles. ¿Y si el camino fuera otro? Marisanchó Menjón, directora general de Patrimonio del Gobierno de Aragón lo tiene claro: "no hay que competir con Navarra ni aspirar a esas multitudes. No creo que debamos de buscar esa masificación porque no ejemplifica lo que tradicionalmente ha sido el Camino". Comparte la misma opinión Belén Luque, directora del Museo Diocesano de Jaca, quien señala que "los peregrinos quedan fascinados por los paisajes y la tranquilidad de nuestra ruta. Cada vez más buscan esto; la mayoría ya ha hecho el Camino por Roncesvalles y vienen a buscar la ruta más tranquila, más espiritual". Javier Gazapo lo ha bautizado como "el Camino tranquilo" y defiende que el modelo que debe seguir Aragón es precisamente el de una ruta jacobea sostenible en contraste con las masificaciones que se registran en Navarra. "La sobrexplotación de Roncesvalles está echando atrás a mucha gente porque ya no encuentra la espiritualidad que buscaba", defiende. "Tenemos que vender la diferencia", concluye María José Jarne.

No solo de nieve vive el jacetano

La Jacetania, y en especial el Valle del Aragón, han vinculado su desarrollo económico en las últimas décadas al turismo (en especial el esquí y la montaña). No se puede decir que los resultados no sean positivos, si se compara el PIB de nuestra comarca con el de otros territorios pirenaicos sin estaciones de esquí. Pero existe la creciente certeza de que en un futuro a corto plazo el modelo turístico tendrá que diversificarse para apostar por nuevos nichos. Desde ACOMSEJA se tiene claro que la cultura debe de ser uno de ellos, en tanto que factor generador de riqueza, conocimiento y cohesión social.

Jaca y la Comarca llevan trabajando desde hace décadas en el fomento de la vida cultural a través de festivales, semanas culturales, conciertos, exposiciones o programaciones temporales. ¿Es suficiente? El actor y periodista jaqués Toño L'Hotellerie promueve desde 2014 el espectáculo "La memoria de la piedra", una visita teatralizada a la Ciudadela que ha contribuido a convertir el recinto militar en uno de los principales destinos turísticos del territorio. En este tiempo ha reunido más de 50.000 espec-

tadores, un éxito rotundo. L'Hotellerie está convencido de que la historia de Jaca "ofrece muchas posibilidades para desarrollar otros productos culturales de primer nivel".

El caso de la Ciudadela es paradigmático del poder transformador que tiene la cultura cuando existe un proyecto y una estrategia. En 2003 recibió 32.877 visitas y en 2019 (el año anterior a la pandemia) rozó las 90.000, cifra a la que se espera llegar nuevamente al final de este año. En medio hay un paciente trabajo de años para transformar el recinto militar en un espacio cultural y de ocio con el Museo de Miniaturas, el proyecto de la EcoCiudadela, las visitas guiadas y teatralizadas y otras iniciativas para grupos.

Algo parecido ha ocurrido en el Museo Diocesano desde su reapertura en 2010. Registra una media anual de 28.000 visitas y ha generado una identidad propia que antes de su reforma se diluía en los espacios públicos de la Catedral. Belén Luque, su directora, considera que "el Museo ayuda a desestacionalizar el turismo porque el que

viene, por ejemplo, en septiembre u octubre tiene poder adquisitivo, una posición acomodada y está mucho más formado. Aprecia realmente lo que ve. El románico tiene una legión de seguidores que tenemos que saber atraer".

Elena López, consejera de Cultura de la comarca de La Jacetania, defiende que "el patrimonio cultural de la comarca no es estacional, está todo el año disponible, no depende de la climatología, como la nieve, es un recurso sostenible y seguro al que deberíamos de dedicar más recursos económicos y promoción".

Javier Acín, concejal de Cultura del Ayuntamiento de Jaca, explica que "las actividades culturales que programamos se llenan prácticamente al 100%"e, y aunque pueden existir opiniones divergentes sobre el modelo de turismo que se promueve en Jaca, "la cultura -señala-, favorece mucho ese tipo de turismo, el familiar, que no se si es el que buscamos pero es el que tenemos. Y el grado de satisfacción que generan nuestras actividades en quien asiste es muy elevado y eso ayuda a promover la ciudad".



Belén Luque. Directora Museo Diocesano

"Jaca y nuestro entorno son un territorio privilegiado desde el punto de vista del Románico. El románico es una marca que debemos potenciar y vincular al Camino de Santiago. Tenemos que potenciar el turismo cultural pero hay que decidir cómo".



Maria José Jarne. Directora Oficina de Turismo de Jaca

"Recibimos a peregrinos extranjeros que ya han hecho el Camino por Navarra pero regresan a Aragón porque quieren tener una experiencia más espiritual. Este es nuestro mayor potencial y tenemos que saber vender la diferencia".



Javier Gazapo. Presidente Asociación de Amigos del Camino de Santiago

"Aquí nos centramos mucho en la nieve y da la sensación de que potenciar otros elementos turísticos es entrar en competencia con el esquí, cuando el Camino de Santiago es un activo que ayuda a la desestacionalización".



Elena López. Consejera de Cultura de la Comarca de La Jacetania

"Somos una Comarca reconocida principalmente por su naturaleza y por las estaciones de esquí, pero si realmente queremos llegar a tener una identidad como comarca, única y reconocible, necesitamos apoyarnos en la cultura, ya que son conceptos inseparables."



Javier Acín. Concejal de Cultura del Ayuntamiento de Jaca

"Creo que hay que unificar la marca Jaca y que todo esté bajo el mismo paraguas, que no se diferencie entre lo cultural y lo turístico cuando se programan actividades, como si fueran cosas diferentes, no lo son".



Toño L'Hotellerie. Actor. Responsable de "La Memoria de la Piedra"

"Nos tendríamos que dar la mano todos los agentes que estamos implicados en el desarrollo de la cultura en Jaca y la comarca y potenciar más el turismo cultural. Hay muchas posibilidades de desarrollar otros productos culturales de interés".

EDITA: Acomseja

DIRECCIÓN Y REDACCIÓN:
Juan Gavasa Rapún
comunicación@acomseja.com

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: EPPA
DEPÓSITO LEGAL: D.L.: HU 28-2016

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria Comercio y Turismo

Gloria Pérez. Directora general de Turismo Gobierno de Aragón.

“Hay que lograr que el Camino aragonés sea más cómodo para los peregrinos”

Gloria Pérez es directora general de Turismo del Gobierno de Aragón desde hace un año. Natural de Zaragoza (1967) es doctora en Arqueología, Ciencias de la Antigüedad por la Universidad de Zaragoza y realizó su tesis doctoral sobre los alfares extinguidos del río Aranda. Ha dirigido numerosos proyectos relacionados con la gestión del Patrimonio y tiene una larga experiencia en el sector educativo. En esta entrevista analiza cuáles son las potencialidades del Camino de Santiago en su tramo aragonés, enumera las acciones emprendidas desde su departamento para promocionar la Ruta y pone el acento en aquellas debilidades que, considera, deben corregirse para mejorar las condiciones del trazado y, por lo tanto, sus posibilidades de crecimiento como destino turístico.



¿Por qué cree que el Camino de Santiago aragonés no acaba de convertirse en un activo económico de la importancia del tramo navarro?

Somport es la entrada al Pirineo, paso de montaña desde época romana. La altitud influye: 1.640 m. Es un tramo duro, constante y exige resistencia. Lo aconsejable es entrenar previamente. El peregrino, desde este primer tramo aragonés, tiene por delante 940 km y lo que podemos decir desde Aragón es que todo aquel que emprenda este recorrido, encontrará un camino lleno de experiencias.

¿Qué acciones se han emprendido desde su departamento para potenciar la promoción del tramo aragonés del Camino?

Desde la Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón se ha apostado por poner de manifiesto la zona que da inicio del Camino a través del Somport como elemento imprescindible para entender la historia del Camino en España. Pero, además, por la importancia que el hecho de estar ubicado en un lugar transfronterizo proporciona a este tramo de la vía Tolosana.

El Camino Francés por Aragón proveniente de Arlés ha sido, además, financiado por la UE a través de los fondos FEDER y ello nos ha permitido en el periodo 2018-2021 la puesta en marcha a uno y otro lado de la frontera de una serie de infraestructuras que han mejorado sustancialmente el interés turístico de este tramo, la seguridad del peregrino en el mismo y sobre todo los servicios al turista. Todo ello de manera coordinada y a través de la Cooperación transfronteriza con el Departamento francés de Pirineos Atlánticos. Además, de forma extraordinaria, está previsto ejecutar entre 2022 y 2024 diversas actuaciones en el Monasterio Nuevo de San Juan de la Peña con cargo al Plan Turístico Nacional Xacobeo 2021, por un importe de 1.950.000 euros.

¿Se hace suficiente promoción?

Por otra parte, en materia de promoción se ha llevado a cabo una estrategia de presencia en ferias del sector turístico destacando la acción de sensibilización con la ONCE para un Camino adaptado. En FITUR 2021 se puso en valor el hospital de Santa Cristina y el Somport como escenario histórico en Aragón. Y hemos estado presentes en FAIRWAY feria especializada en el Camino de Santiago que se celebró en Santiago de Compostela.

Se ha realizado un video promocional del Camino que se ha distribuido en televisiones y se ha utilizado como elemento de comunicación y promoción turística del patrimonio. Se ha puesto en marcha la web del Camino de Santiago por Aragón con los servicios y la información pormenorizada del Camino en múltiples áreas.

Con la participación de la Dirección General de Patrimonio del Gobierno de Aragón, Aragón aparece en el Folleto del Camino de Santiago en España con su aportación en materia de trazados y patrimonio para dotar de mejor contenido informativo al visitante.

También hemos hecho acciones en coordinación con el resto de comunidades autónomas. Se han participado en dos viajes de sensibilización a profesionales y agentes turísticos que las CCAA españolas han organizado de manera conjunta con las Oficinas de Turismo de España en el extranjero.

En los últimos cinco años el número de peregrinos que elige el tramo aragonés ha descendido constantemente. ¿A qué cree que se debe y cómo se puede revertir esta dinámica?

Los 164 km de recorrido del Camino de Santiago en Aragón atesoran un rico patrimonio cultural, histórico y natural. Los peregrinos, a lo largo del camino tienen tiempo de disfrutar de enclaves de una gran belleza.

A su paso, en el tramo aragonés, los albergues no son muchos y queda por apostar en infraestructuras turísticas para que las etapas sean más cómodas.

¿Considera que el peso de la industria de la nieve y el turismo de montaña en la economía del territorio puede influir en la importancia que se le otorga al Camino, tanto dentro del territorio como desde fuera?

La nieve, el turismo de montaña y el Camino de Santiago aúnan naturaleza, cultura y patrimonio. En los alrededores de Somport se encuentran las estaciones de esquí de Candanchú, Astún. Son recursos turísticos por los que se apuesta desde el Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial, a los que concedemos un valor indiscutible y que quedan recogidos en nuestra estrategia Turística (PAET 2021-24).

Por tanto, creo que pueden ser complementarios. El sector de la nieve es un sector estratégico y es posible que muchos de los visitantes se conviertan después en peregrinos y que se acercaran al tramo del Camino aragonés por su afición al deporte blanco.

Los ayuntamientos que atraviesa el Camino suelen lamentar la falta de interés de las instituciones por mejorar el estado de conservación del Camino (muy deteriorado en algunos tramos) y reforzar su promoción exterior. ¿De qué modo considera que se puede atender a estas demandas?

Nosotros tenemos interés en su conservación para su promoción turística y así lo demuestran las políticas e iniciativas que estamos desarrollando. Desde el Departamento de Industria, Competitividad y Desarrollo Empresarial, a través de la Dirección General de Turismo, junto con las asociaciones de municipios y de amigos del Camino de Santiago en nuestra Comunidad, apoyamos la promoción de este recurso turístico y lo damos a conocer para su difusión.



Local adaptado con sistemas de purificación del aire.

Restaurante

La Cadiera

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

Cocina Montañesa

Opinión

Tenemos una propuesta que no van a poder rechazar

Jaca ha estado en la vanguardia del turismo en el Pirineo desde principios del siglo XX. Con una tradición que nos remite a la propia fundación de la ciudad por Sancho Ramirez con la concesión del fuero en 1077, la nuestra ha sido una ciudad de servicios, de acogida de viajeros y comerciantes, un cruce de caminos. Hoy sigue siendo referente, el Pirineo lidera el turismo aragonés con la oferta de nuestro riquísimo patrimonio histórico, el Camino de Santiago recorriendo nuestras tierras, las estaciones de esquí, los deportes de montaña, la amplia oferta gastronómica, los exclusivos productos de la tierra, y ... como recitaba Gaspi en el rap con que regaló nuestra campaña de verano... ¡se respira paz!

Siglos después esa vocación y esa tradición necesita de nuevas estructuras para desarrollarse y adaptarse a los nuevos tiempos.

Nuestro territorio ha tenido históricamente vocación y voluntad de tener estudios universitarios. A lo largo de los años sus representantes públicos han intentado infructuosamente que la ciudad albergara títulos, diplomaturas o grados que respondieran a las demandas de los estudiantes, a la realidad socioeconómica del territorio y a su modelo productivo. La Universidad de Zaragoza mantiene una deuda histórica con Jaca, que



se remonta al momento fundacional de los Cursos de Verano para extranjeros, que el cheso Domingo Miral creó en 1927. ¿No sería éste el momento de saldarla?

Nos resulta difícil comprender, desde una perspectiva histórica, que no se atienda a nuestras peticiones de un ciclo formativo en Jaca de hostelería, que daría respuesta a la cada vez mayor demanda de empleo en el sector, a la exigencia de una formación cada vez más especializada, y al hecho único de que nosotros proponemos una alianza público-privada que conecta las necesidades académicas con las nuevas circunstancias de nuestro mercado laboral.

Necesitamos un ciclo medio de formación de hostelería para fortalecer nuestro sector productivo, que es nuestra industria principal, para mejorar nuestros servicios, para dar una oportunidad a nuestros jóvenes y, finalmente, para fijar población. Estamos en la obligación de hacerlo, por la prosperidad de la economía del territorio, por nuestros hijos, por las futuras generaciones. Por nuestro futuro.

Tenemos una propuesta que no van a poder rechazar.

Marian Bandrés.
Presidenta de ACOMSEJA

La paradoja del pleno empleo en La Jacetania (posibles soluciones)

Si revisamos la evolución histórica de las cifras de parados publicadas por el Instituto Aragonés de Estadística (IAEST) y del INE (Instituto Nacional de Estadística), podemos comprobar que estamos en datos de mínimos históricos.

En el 2008 hubo un importantísimo incremento a consecuencia de la crisis financiera, llegando a superar la cifra de 1.200 parados.

Durante los años 2018 y 2019 se alcanzaron mínimos en torno a los 500 parados. En marzo de 2020 llegó la crisis del COVID que llevó a la comarca a cifras en torno a los 1.000 parados, pero afortunadamente nos estamos recuperando y en este momento otra vez hemos llegado a entorno 500 parados en la Comarca, lo que podemos considerar como una situación de pleno empleo.

Ahora bien, ¿cómo es posible que, habiendo 500 parados, haya sectores que no consigan encontrar trabajadores?

Esta situación no es nueva, la ha podido agravar, pero no la ha creado el COVID. Como hemos visto la venimos sufriendo desde siempre y además es común con otros destinos turísticos, donde se están atrayendo trabajadores, incluso facilitándoles alojamiento.

La razón es sencilla, hay un desacople entre la oferta y la demanda de empleo.

En determinados oficios hay más personas buscando trabajo de las que son contratadas, como personal de limpieza, administrativos sin tareas de atención al público, peones industriales, agrícolas o de construcción, por ejemplo.

Al igual que en determinadas ocupaciones se realizan muchos más contratos que trabajadores disponibles,

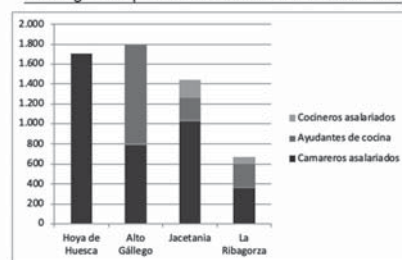
como son fundamentalmente camareros, vendedores en tiendas y almacenes, así como ayudantes de cocina.

Vemos que esa falta de trabajadores se concentra en las empresas de servicios, imprescindibles para un destino turístico como Jaca y su comarca.

A muy largo plazo se podría trabajar en diversificar la economía de la comarca, buscar complementos económicos al turismo, para ocupar esas personas que no quieren trabajar en el sector turístico, pero hemos de ser conscientes de que no es una tarea sencilla. La mejora de infraestructuras como la travesía central y un posible nudo dentro de una red de logística más importante, podría favorecer esas iniciativas, aproximando a la comarca tanto materias primas, como clientes.

Esa estrategia no tiene garantizado el éxito (hay muchos ejemplos próximos, en una España que se está desindustrializando) y en caso de éxito sus frutos los llegarían a disfrutar nuestros nietos. También deberíamos de tener una estrategia a corto / medio plazo pensando en las actuales generaciones y nuestros hijos.

Ranking de ocupaciones más contratadas anualmente



No obstante, independientemente de ello, tampoco es preciso renunciar al turismo, nos ha dado mucho y puede seguir haciéndolo (incluso podría ser potenciado por cambios de hábitos, como la visita de "nómadas digitales", o la llegada de personas que se vienen a jubilar al Pirineo).

Hemos de reflexionar, ¿por qué no se quedan en Jaca a trabajar? Algunos salen a estudiar con proyectos de desarrollo profesional que no pasan por Jaca, un esfuerzo que no está al alcance de todos, por lo que muchos de ellos estudian en Jaca lo que hay, hasta que comienzan a trabajar, algunos de ellos en la hostelería sin ninguna cualificación, puesto que es de lo que hay trabajo.

Viendo que los oficios relacionados con el turismo tienen un volumen importante de contrataciones que no se cubren, conociendo la opinión de los empresarios que echan de falta profesionales cualificados, ¿no tendría sentido tener ciclos formativos en Jaca para cubrir esos puestos?

Desde luego, permitiría a Jaca dar un importante paso en favor de atraer un turismo de calidad, con servicios de calidad.

Seguro que hay diversas respuestas y en algunas coincidiríamos muchos, pero deberíamos comenzar a trabajar en una estrategia para nuestros planes de futuro, pensando tanto en nuestros hijos, como en nuestros nietos.

Porque al final el empleo no solo afecta a nuestros bolsillos, sino también a nuestras familias, que es algo mucho más importante, así como determinante en nuestro modo de vida.

Pedro Marco.
INTURMARK Hoteles



Vuelve la gran fiesta de la gastronomía jacetana

Del 20 al 23 de octubre se va a celebrar en Jaca la XVI edición de "Este Finde Tapas" con 20 establecimientos participantes y más de 40 propuestas gastronómicas. Entre las novedades de esta edición, que representa "una vuelta a la normalidad", destaca el premio que se entregará por primera vez al "Mejor camarero/a".

El vocal de hostelería de ACOMSEJA, la Asociación de Empresas de la Jacetania, Fran Ponce, señaló en la presentación de la XIV edición de "Este Finde Tapas" que la recuperación de esta actividad, tras dos años de parón como consecuencia de la pandemia, "es un punto de inflexión en el sector hostelero de la ciudad porque representa el estímulo que necesitábamos para recuperar la ilusión como colectivo después de los duros tiempos que hemos atravesado".

Ponce, que reconoció que hasta hace unas semanas no tenía muy claro que pudiera celebrarse este año el certamen, ha indicado que "el hecho de que se haya logrado implicar a 20 establecimientos hosteleros revela que estamos en el camino para recuperar la bandera de la calidad y la ilusión. Nuestro trabajo consiste en repartir felicidad y después de unos años duros para nuestro sector estamos preparados para volver a hacer lo que hemos hecho siempre". La cifra de participación aún no está cerrada y no se descarta que en los próximos días se incorporen nuevos establecimientos.

El concurso se celebrará desde el jueves 20 hasta el domingo 23 de octubre. Son en la práctica tres días ya que el jueves solo se servirán tapas por la tarde y el último día hasta el mediodía. "Este Finde Tapas" sigue formando parte del circuito de concurso de tapas de la provincia de Huesca, que organiza la Asociación de Hostelería y Turismo. El ganador de la mejor tapa elegida por el jurado técnico tendrá la posibilidad de participar en el concurso provincial y de acudir al nacional si es elegido. Este año el precio de cada servicio se incrementa 1 euro debido a varios factores, entre ellos la necesidad de adaptarse a las normas que rigen en el concurso provincial.

Las principales novedades de la XIV edición

Entre las novedades de esta edición destaca el premio al mejor camarero/a, galardón que se instaura por primera vez y que nace con el objetivo de dignificar la profesión, uno de los empeños en los que viene trabajando desde hace años la vocalía de hostelería de ACOMSEJA. En cuanto a los premios, se van a otorgar siete distinciones para las cuales se han previsto diferentes fórmulas. La mejor tapa valorada por el jurado técnico, por ejemplo, será degustada en cada establecimiento (en otras ediciones se hacía una degustación previa de todas las tapas antes del inicio del certamen), y este jurado solo se presentará al propietario del local cuando ya hayan consumido.



Se han previsto tres premios populares a la mejor tapa, cazoleta y tapa-postre que se realizará de forma telemática a través de códigos QR. Sólo se permitirá un voto por cada tapa. Finalmente se concederá un premio a la mejor tapa Km 0 y uno a la mejor tapa para celiacos. AMBAR, uno de los patrocinadores del concurso junto a Viñas del Vero, concederá dos premios que llaman la atención por su originalidad: la compañía cervecera aragonesa dará su peso en cer-

veza y una visita a sus instalaciones en Zaragoza al ganador de la mejor tapa por votación popular y al seleccionado entre todos los que participaron en la votación telemática.

Soluciones a la falta de camareros

Alejandro Carbonell, gerente de ACOMSEJA, señala que varios asociados han tenido que renunciar a participar en el concurso "porque no podían cubrir para esas fechas todos los puestos de trabajo". Esta falta de profesionales está siendo uno de los principales problemas a los que se enfrenta el sector. Carbonell ha recordado que a principios del verano la Asociación realizó un curso de hostelería en el que se inscribieron 37 alumnos y que "muchos de ellos estarán disponibles en las fechas del concurso si se demanda su presencia desde los establecimientos participantes".

Fran Ponce destaca el profundo proceso de renovación y modernización que ha experimentado el sector de la hostelería en Jaca en la última década, truncado durante los dos años de pandemia. "La pandemia ha acabado con muchos negocios y también ha afectado especialmente a los trabajadores más veteranos. Necesitábamos como colectivo un revulsivo y estoy seguro de que el concurso de tapas va a suponer un giro de 180 grados en nuestro sector", afirma.

Carbonell considera que el certamen "es una fiesta de las tapas y de la gastronomía" e invita a todos los jacetanos y visitantes a disfrutar durante tres días del excelente nivel de la gastronomía local. "Desde hace muchos meses recibimos llamadas de gente de Jaca y de fuera que nos preguntan por el concurso de tapas. Ahora ya les podemos decir que es una realidad".

PREMIOS

- Premio popular a la mejor tapa, cazoleta y tapa postre. La votación será a través de códigos QR.
- Premio del Jurado Técnico. Jurado formado por diferentes chefs de la provincia, escogidos por la Asociación Provincial de Hostelería de Huesca, que durante los días del concurso pasarán por los diferentes establecimientos a probar las tapas, cazoletas y tapas postre.
- Premio al mejor camarero/a. El premio lo entregará el Jurado Técnico. La idea con este premio es premiar al personal y no al establecimiento para así conseguir prestigiar el oficio de camarero.
- Premio a la mejor tapa de Celiacos. Por la Asociación de Celiaquía.
- Premio a la mejor tapa de Km0.

PRECIOS

- El precio de venta de una tapa más bebida (vino, caña o agua) es de 3,75€.
- El precio de venta de la cazoleta será de 4,5€ y la bebida aparte.
- El precio de la tapa sin bebida será de 3€.
- El precio de la tapa-postre más café es de 3,75€.
- El precio de la tapa-postre sin café es de 3€.

Este Finde Tapas 2022

Bachimala
Zocolín, 11 • Jaca



TAPA: SHAM DE OREJA CON HOISIN DE FRESAS Y SAL DE TE NEGRO AHUMADO

Bar Oza
Av. Jacetania, 5 • Jaca



TAPA: COPO CRUNS

Bar Restaurante Equiza
Av. Primer Viernes de Mayo, 3 • Jaca



TAPA: MILHOJAS DE PATATAS, BACALAO Y SALSA DE PIQUILLOS

Bodegas Langa
Plaza de San Pedro, 5 • Jaca



TAPA: ACEITUNAS MIMÉTICAS DE LA SIERRA DE GUARA

Cafetería Astún
Pl. Cortes de Aragón, 7 • Jaca



TAPA: NIDO ASTÚN

Cafetería Jaizkibel
Av. de la Jacetania, 9 • Jaca



TAPA: "CARRILLERA ROLL"

Dublin Road
Gil Berges, 3 • Jaca



TAPA POSTRE: CHESSCAKE, MASCARPONE Y FRESA

Gastrobar el Perdido
Av. de Francia, 37 • Jaca



TAPA: MUESO DE CHILINDRÓN

Hotel Jaqués
Pje. Unión Jaquesa, 4 • Jaca



TAPA: ROLLITO DE OTOÑO

La Cocina Casa de Comidas
Zocolín, 11 • Jaca



TAPA: CANELE DE MORCILLA Y MIEL

En estas páginas solo se muestran las creaciones que se presentan al concurso en la modalidad de tapas. También están la cazoleta y la tapa postre, que completan la oferta gastronómica de "Este Finde Tapas". En total, más de 40 creaciones.

La Esquinita de Izarbe

Plaza Maques de Lacadena, 1 • Jaca



TAPA: ESQUINITA DE IZARBE

La Lola

Zocolín, 8 • Jaca



TAPA: COCA CRUJIENTE CON SETAS

La Vermutería

Bellido, 8 • Jaca



TAPA: PEQUEÑO VALS VIENÉS

Marboré

Ramón y Cajal, 5 • Jaca



TAPA: BRIOCHE DE CARRILLERA GLASEADA AL PX. BECHAMEL TRUFADA Y QUESO PARMESANO

Onix Lounge

Gil Bergés, 10 • Jaca



TAPA POSTRE: PUNTO G.....ELATINA

Pilgrim Café

Av. del Primer Viernes de Mayo, 7 • Jaca



TAPA: CUARTITO

Pizzería Polifemo

18 de Junio de 1891, 5 • Jaca



TAPA: "ES LAPERA"

Restaurante Cobarcho

Ramiro I, 2 • Jaca



TAPA: CORDERO EN LA CUEVA

Restaurante La Cadiera

Domingo Miral, 19 • Jaca



TAPA: BACATE

Restaurante Lilium

Av. del Primer Viernes de Mayo, 8 • Jaca



TAPA: LA PIADINA DEL LILIUM

VUELVE...

ESTE FINDE TAPAS

del 20 al 23



OCTUBRE 2022

JACA Y VALLE DEL ARAGÓN

estefindetapas.com

XIV CONCURSO DE TAPAS Y CAZOLETAS DE LA JACETANIA

| Colabora:



 GOBIERNO DE ARAGON



 AMBAR

 VIÑAS DEL VERO

| Organiza:

 ACOMSEJA



Jaca merece y necesita un ciclo medio de hostelería

Por primera vez Jaca está dando pasos en firme para lograr que se establezca un ciclo formativo en hostelería que permita solucionar la falta de trabajadores cualificados en este sector. La apuesta es decidida y en ella está implicada tanto la iniciativa pública como la privada. El Ayuntamiento de Jaca, el Colegio Escuelas Pías de Jaca, la Asociación de Empresas de la Jacetania, ACOMSEJA, y empresarios de hostelería de la comarca trabajan desde hace varios meses en un proyecto de gran solidez, basado en propuestas realistas y viables, para conseguir que Jaca amplíe su oferta educativa dirigida hacia uno de los sectores clave en la economía del territorio.

La experiencia de este último verano ha constatado algo que se viene observando desde hace tiempo: varios gremios (fontanería, carpintería, electricidad, automoción...) están encontrando serios problemas para encontrar a trabajadores cualificados con los que cubrir sus necesidades. Es decir; la demanda de trabajo, por primera vez en mucho tiempo, no encuentra la respuesta necesaria en el mercado laboral actual. Esta circunstancia es especialmente visible en el sector de la hostelería, clave en la industria turística de la Jacetania.

El proyecto en el que trabajan importantes actores del ecosistema público-privado jacetano quiere dar soluciones viables, prácticas y rápidas a un problema que exige una respuesta urgente. La implicación de las Escuelas Pías supone que, además de tener la capacidad necesaria para concertar una formación reglada, aporta las aulas necesarias para la formación teórica y un albergue donde se podrían alojar los estudiantes que pudieran venir de fuera.

Por su parte, algunos empresarios de hostelería locales han mostrado su disposición a participar en un programa de becas a estudiantes prometedores para ayudarles en los estudios, a cambio del compromiso de incorporarse a trabajar en sus empresas al acabar la formación. Como señala Pedro Marco, de Inturmark Hoteles, "quedan muchos detalles por resolver, pero tenemos buenos mimbres para ser capaces de implementar una herramienta que nos permita atraer y retener talento, piedra angular fundamental sobre la que asentar un desarrollo de un sector de restauración de calidad, que permita reforzar el atractivo de nuestro destino turístico".

El camino que tiene por delante el proyecto no es sencillo, por eso se está poniendo el empeño en presentar una propuesta que de respuesta a todas las posibles enmiendas. Olvido Moratinos, concejala de Hacienda del Ayuntamiento de Jaca, señala que "llevamos tiempo diciendo que necesitamos formación en hostelería a la altura de la importancia que tiene este sector en nuestro territorio, en especial en los oficios de cocinero y camarero". El director general de Innovación y Formación Profesional, Toni Martínez, no opina lo mismo. En su visita a Jaca a mediados de septiembre para inaugurar la FP Dual en el Ciclo de Automoción del IES Pirineos, afirmó tajante que aunque "la oferta tiene que estar cerca de las necesidades del territorio, en hostelería la realidad es que los números no dan para poner en este momento un ciclo formativo en Jaca porque tenemos una escuela de hostelería muy fuerte en Huesca que cubre las necesidades".



Martínez, se refería, implícitamente, a la preocupación mostrada recientemente por los responsables de la Escuela de Hostelería de Huesca, que por segunda vez en dos años se han encontrado con que los estudios de Cocina de la FP de Grado Medio, que se pueden cursar en el centro, tienen plazas libres. Es cierto que tanto en la FP Básica como la de Grado Superior todas las plazas se han cubierto para este curso escolar. En esta misma línea se expresa en este número de Jacetania AHORA (entrevista de contraportada) Carmelo Bosque, presidente de la Asociación de Hostelería de Huesca, quien se muestra partidario de "reforzar lo que hasta ahora está funcionando muy bien".

Marian Bandrés, presidenta de ACOMSEJA, respondió en el acto del IES Pirineos al director general del Gobierno de Aragón con la misma contundencia y declaró a los medios de comunicación que "si bien es cierto que hay una escuela de hostelería muy importante en Huesca, para nuestra asociación ésta es una reivindicación en la que no vamos a dejar de insistir. Tenemos una propuesta que será muy difícil de rechazar". Bandrés se refería a este proyecto en el que la colaboración público-privada puede permitir dar respuesta a algunos inconvenientes que en otras circunstancias harían inviable un proyecto de estas características.

José Ignacio Bilbao, director del Colegio Escuelas Pías de Jaca, recuerda que "nosotros no solo tenemos las aulas para la formación teórica y el albergue para que sea residencia de los estudiantes, también tenemos nuestra red de 60 colegios a través de la que promocionaríamos el grado de hostelería de Jaca entre su alumnado. Nos gustaría que los estudiantes estudiaran aquí para quedarse aquí".

Pedro Marco aporta otro elemento de análisis muy relevante. En la actualidad operan dos escuelas de

hostelería en la provincia de Huesca, en Huesca y en la Ribagorza (Guayante), y existe un ciclo de formación básica en el Alto Gállego. Si comparamos las necesidades de esos territorios con el nuestro, señala Marco, "veremos que para los 1.400 contratos que realizamos anualmente también necesitamos profesionales, con una diferencia importante, en nuestro caso son las principales ocupaciones (aquí no tenemos la industria que tiene la Comarca del Alto Gállego, ni los servicios de la Hoya de Huesca, etc.). Saldrían todos colocados".

Jaca cuenta en la actualidad con cinco ciclos formativos de grado medio: Electromecánica de Vehículos, Gestión Administrativa, Trabajos forestales y de Conservación del Medio Natural, Graduado en ESO y Fabricación a medida e Instalación de Carpintería y Mueble. La incorporación de un grado medio de hostelería permitiría ofrecer a los jóvenes de toda la comarca una oportunidad para permanecer en su territorio y formarse para una profesión de futuro. Olvido Moratinos avanza que el último trimestre del año será el momento para presentar el proyecto en firme al Gobierno de Aragón, ya que las decisiones sobre los nuevos ciclos formativos se deciden en el primer tercio del próximo año. "Sobre todo tenemos que explicar bien de dónde vamos a atraer a los alumnos para que han viable el grado", apunta.

En el ánimo de todas las partes está la convicción de que es la oportunidad de apostar firme por un proyecto que sirva de revulsivo para el sector hostelero en un momento de grandes incógnitas sobre su futuro. "Los jóvenes tienen que ver en esta profesión una digna opción de futuro", sostiene Moratinos. Pedro Marco, añade que este proyecto sería un complemento ideal al Centro de Innovación Gastronómica, el espacio abierto a la investigación que la Asociación Provincial de Hostelería promueve en el Parque Tecnológico Walqa de Huesca y que está previsto abrirse a final de año. "No solo es compatible, sino que sería complementario, puesto que el proyecto de Huesca se podría nutrir de los profesionales formados en esta escuela de hostelería de Jaca, al igual que de las otras escuelas de hostelería de la provincia", sostiene.

Los próximos meses van a ser claves para determinar el futuro del proyecto de un grado medio de hostelería para Jaca. José Ignacio Bilbao recuerda que "aquí hay una demanda importante, necesitamos trabajadores cualificados en el sector hostelero y todos desde el ámbito público y privado de Jaca estamos trabajando juntos para encontrar las soluciones".

- Dar becas a estudiantes prometedores.
- Garantizar que todos los alumnos que superen la formación saldrán con un contrato de trabajo.
- Trabajar por dignificar la profesión, rompiendo con la mala prensa histórica de la hostelería en cuanto a las condiciones laborales (descansos semanales, duración de la jornada, etc.).
- Dar soporte a la formación, así como a las campañas de comunicación destinadas a la atracción y retención de talento.
- Podemos trabajar conjuntamente entre nosotros, o incluso con nuestros proveedores para ofrecer las infraestructuras o instalaciones necesarias para realizar las diferentes acciones formativas que fueran requeridas.

- Disponemos de un centro educativo capaz de realizar la formación y con interés en afrontar un proyecto así, en caso de que así sea demandado por la sociedad.
- Posibilidad de alojamiento, tanto en el colegio, como en algunas de las empresas en las que podrían comenzar a trabajar.
- Disponemos de empresas de restauración que pueden adquirir compromisos en la colocación de todos los alumnos que superen la formación.
- Se puede contar con las empresas así como con la colaboración de proveedores de hostelería que también podrían ayudar a aportar las condiciones necesarias para disponer de instalaciones necesarias para la formación.

Comercios Muy de Jaca - Publicidad

CMP: diseño y calidad italianos a un precio asequible

José Ricardo Abad lleva el emprendimiento en las venas y eso se aprecia cuando habla de CMP, la nueva tienda especializada en material deportivo que ha inaugurado recientemente en una de las zonas más transitadas de Jaca, en la intersección entre Zocotín y Bellido. Se trata de un moderno, atractivo y funcional establecimiento de 90 metros cuadrados que ha sido diseñado para facilitar la experiencia en tienda del cliente. Pese a su larga trayectoria profesional vinculada al comercio minorista en el sector de deportes, Abad desborda ilusión en esta nueva aventura que nace con la vocación de consolidarse como un negocio de referencia en la ciudad.

CMP es una marca italiana fundada en 1948 que tiene una sólida trayectoria en el diseño y confección de ropa de montaña, nieve y outdoor. Abad mantiene una buena relación con la familia Campagnolo (no confundir con la marca de bicicletas), propietaria de la firma, y eso ha sido determinante para que el primer (y de momento único) punto de venta exclusivo de la marca en España se localice en Jaca. "CMP lleva varios años en España comercializándose en córners de establecimientos multimarca pero esta es la primera tienda específica", señala José Ricardo Abad.

¿Y qué ofrece CMP? Diseño y calidad italianos a un precio razonable. En la actualidad la empresa se encuentra en un proceso de expansión por toda Europa, con la apertura de tiendas en Italia, Alema-



José Ricardo Abad, Jorri, lo ha vuelto a hacer. En agosto abrió en la calle Zocotín 16 la primera tienda monomarca en España de CMP, la prestigiosa firma italiana especializada en deportes outdoor. Con éste son cuatro los establecimientos gestionados por la familia Jorri en Jaca.

nia o Austria que les está situando en una posición de liderazgo en el sector. Su principal fortaleza es el textil, que destaca por el diseño, la calidad y el colorido de sus prendas y lo ajustado de sus precios. "Es arriesgado apostar solo por el precio porque siempre habrá alguien que venda más barato que tú, pero también tienen claro que para precios más elevados ya hay otras marcas. Por eso CMP ha buscado siempre un equilibrio entre la calidad y el precio", apunta Abad.

Destaca, de igual manera su línea de calzado, que cada año crece más. Tiene varias líneas: una de nieve de descanso de esquí para pisar nieve y agua, muy bien acabada con aislamiento técnico y membranas. Otra de calzado outdoor, básicamente para excursionismo ligero; y también están consolidándose con un calzado más ligero para fitness, paseos o yoga. No hay que olvidar su línea de complementos que ofrece gorras, bastones o calcetines. Este enfoque de negocio es idóneo, según Abad, para el tipo de cliente, tanto el local como el visitante, que se encuentra en Jaca.

¿Y por qué en Jaca? José Ricardo Abad lo tiene claro: "Yo soy nacido en Huesca pero llevo 12 años viviendo en Jaca con mi familia y me siento de aquí. Todos estamos vinculados muy directamente al mundo de la nieve. Queremos seguir impulsando con nuestros proyectos empresariales el tejido comercial y acabar nuestros días en Jaca".

La Esquineta de Izarbe, el arte del vermut



Hay ideas y proyectos que nacen como consecuencia de un drama personal o de una necesidad de cambio. Son de, algún modo, un renacer. La Esquineta de Izarbe lleva el nombre de la pequeña hija de Jenny y Pancho, fallecida hace tan solo unos meses y, por lo tanto, su recuerdo y su memoria habitan en este nuevo y flamante espacio como si fuera un ángel de la guarda. Ella ha inspirado este nuevo negocio en el que conviven la larga experiencia en hostelería de la pareja y la voluntad por buscar nuevas maneras de expresar sus inquietudes profesionales.

Cuando la pareja tomó las riendas del histórico Equiza hace tres años no podían imaginarse lo que estaba por venir. La pandemia, las obras en el edificio de al lado y la imposibilidad de utilizar la fantástica terraza limitaron sus proyectos empresariales. "Desde el principio queríamos buscar un lugar en el centro y cuando a

Jenny Urdaneta Torres y Pancho Añaños acaban de abrir en el local de 120 m² situado en la esquina de la Plaza de Lacadena con Sancho Ramírez una vermutería amplia y luminosa que quiere proponer una nueva manera de disfrutar del tapeo de calidad y del vermut.

principios de verano vi que éste estaba en alquiler no dudamos en que este era el lugar que necesitábamos", recuerda Jenny.

Tras un rápido acuerdo con el propietario se pusieron manos a la obra para adecuar un local que en tiempos fue oficina bancaria y luego tienda de ultramarinos. Por suerte estaba parcialmente ya habilitado para albergar un negocio hostelero con salidas de humo e insonorización. No obstante, reforzaron este último aspecto -"no queremos molestar de ningún modo a los vecinos", argumenta Jenny-, construyeron la barra y habilitaron un local interior como cocina fría. No llegaron al final del verano por muy poco tiempo.

"El primer paso es basar nuestra oferta gastronómica en la cocina fría, pero no descartamos en el medio plazo hacer una carta de cocina caliente porque tenemos la capacidad y el espacio para plantearlo", indica la propietaria. Y esa cocina fría es, sobre todo, una apuesta por la calidad aunque sea a partir de un género limitado. "No se trata de poner la lata en el plato, queremos ofrecer calidad y para ello hemos estado mucho tiempo observando cómo lo hacen en otros lugares más grandes en los que este tipo de oferta gastronómica es todo un arte", señala Jenny.

La manera de lograr que esa calidad no esté reñida con el precio es a base de tablas y de raciones surtidas. "Popurrí", lo llaman. "Podemos poner un surtido de mejillones, berberechos, chipirones, navajas, sardinas ahumadas, cebolla de Módena, alcachofa, cebolla roja, boquerones, anchoas o unas tablas de cecina, queso francés, jamón o chorizo ibérico para dar vida al plato" apunta. Todo lo que se ofrece en cuestión de embutidos, incluso en las pulgas, son ibéricos.

"Queremos que venga a vernos todo el mundo, que sea asequible a todos y que nadie renuncie a probar buena calidad porque sea demasiado caro", concluye Jenny. Hay algo más: la oferta de vermuts en La Esquineta de Izarbe es amplia pero va a crecer mucho más en los próximos meses.

Establecimientos con historia: Restaurante Serrablo

Restaurante Serrablo: sabores y memorias

En muchos negocios de Jaca la memoria se diluye entre sus escaparates y rincones, como si fuera parte indisoluble de sus estancias, espacio vivido. Algo así se manifiesta de una manera intensa cuando uno entra al Restaurante Serrablo, que en el año 2020 (en plena pandemia) cumplió 40 años. Sus paredes albergan los recuerdos, a veces precisos y muchas difusos, de la infancia y de la adolescencia, una muchedumbre de vivencias que se yuxtaponen de una generación a otra de jacetanos sin solución de continuidad. Desde la vieja ferretería que inauguró el siglo XX jaqués hasta el flamante restaurante que vio alumbrar el nuevo siglo; en medio el frenesí adolescente de quienes siempre verán en el Serrablo un pedazo de Carola.



Iñaki Sánchez Cruzat y su hija María en la entrada al Restaurante Serrablo. En la foto inferior, una panorámica del establecimiento en 1980, año de su apertura, en el mismo espacio que dos años después albergaría el Bar Carola, propiedad también de la familia.

El Restaurante Serrablo nació de la necesidad, de cierta osadía y de una visión de futuro que sirvió en su momento para interpretar adecuadamente las señales que llegaban de la calle. Iñaki Sánchez Cruzat lo explica a su manera: "Nos hicimos hosteleros porque cobrábamos en el acto". A medios de los años 70 abrió una tienda de muebles en la calle del Obispo (ocupó durante un tiempo los bajos del número 8) que se puso pronto de moda pero, como recuerda, "entonces se instaló la norma no escrita de que los clientes te podían pagar los muebles a 12 meses, y si no ofrecías esa opción, simplemente se iban". Aquella manera de financiación facilitaba las cosas a los compradores pero acabó haciendo insostenible el negocio de los muebles, que cerró a principios de 1980.

En pocos meses la familia ya estaba poniendo en marcha un nuevo proyecto que nada tenía que ver con el anterior. "Mi suegra Mari Cruz era cocinera en un colegio en Sabiánigo y eso fue suficiente para sentir que podíamos reconvertirnos en hosteleros". Y un 18 de julio de 1980 abrió las puertas el Restaurante Serrablo, cuyo nombre fue de algún modo un homenaje a sus suegros, Mari Cruz Escolano y Eusebio Albertín, residentes en Sabiánigo pero procedentes de Pardinilla y Oliván. Ellos se implicaron de lleno en el nuevo negocio junto con su hija, Marga Albertín (que todavía hoy sigue implicada en el restaurante), sus hermanas y muchos de los sobrinos de Iñaki, que trabajaron de camareros durante varios veranos y fechas señaladas.

La historia del Restaurante Serrablo no se explica sin la evolución de la casa de la calle Obispo, una donación de los padres de Iñaki que, durante décadas, había sido parte de El Siglo, aquel populoso comercio (hoy convertido en librería) que el historiador jaqués Valentín Mairal describió en un reportaje publicado en su blog "Mis cosas de Jaca", como "una mezcla entre un "Todo a cien" y un pequeño "Corte Inglés" jacetano, que maravillaba, sobre todo, a los niños, en especial cuando llegaba la Navidad debido a la gran cantidad de juguetes que colocaban en el interior y en el escaparate".

Iñaki había trabajado de joven en la zona de la ferretería de aquel inmenso negocio familiar, que años

después acabaría convertido en salón-comedor del Restaurante Serrablo en su primera etapa. El altílo que antiguamente había sido ocupado por los armarios de luna que servían de expositores eran ahora largos pasillos en los que se sucedían las mesas para los comensales. En la parte inferior estaba el salón principal pero, como reconoce Iñaki, ese restaurante, que seguía teniendo el aspecto del almacén que fue en su día "tenía un gran ventano que cuando llegó el invierno convirtió el lugar en un espacio gélido, el frío era insoportable".



Se contratiempo desencadenó otro tipo de decisiones empresariales que con el tiempo marcarían para siempre la vida y la memoria de muchos jacetanos. Iñaki y su esposa, Marga, deciden en 1981 hacer obras y acondicionar el local de al lado para transformarlo en restaurante. El proyecto se convierte en un quebradero de cabeza cuando en la búsqueda de una supuesta bodega que nunca existió se ven en la necesidad de construir una de nueva planta que acabaría alojando durante algunos años el mítico Bar Triciclo.

Mientras tanto, el espacio que había sido restaurante apenas unos meses se transforma en la Sala de Exposiciones Carola. "No ganábamos ni para pagar el catálogo pero nos gustaba el arte y queríamos algo para canalizar esas inquietudes". En Carola llegó a exponer el pintor catalán Manel Pujol Baladas, pero la aventura apenas duró unos meses. Es 1982; España vive la efervescencia de los primeros años de democracia, una nueva generación de jóvenes reivindica el ocio como manera de entender la vida y el Mundial de fútbol está a punto de paralizar el país. Nace el Bar Carola, regentado por Mamel y Cuco, sobrinos de Iñaki, y se convierte de la noche a la mañana en el lugar de moda de Jaca.

A mediados de los 80 la vieja casa familiar funcionaba a pleno rendimiento con El Triciclo, Carola y el Restaurante Serrablo, que ya se había ganado a esas alturas el reconocimiento como uno de los mejores establecimientos de la zona. El éxito de su cocina, una cuidada mezcla de la tradición pirenaica y la nueva creación, empuja a la familia a nuevas aventuras empresariales que, de algún modo, han marcado siempre su relación con los negocios "Siempre he tenido ganas de meterme en líos", dice con sorna Iñaki. Los salones del restaurante empiezan a ocupar la segunda planta de la casa, que ha sido ampliada para uso familiar, y alcanza las 200 sillas.

La fachada cambia, recupera la piedra cara vista que había estado oculta durante décadas, y aparece un arco que concede a la casa una distinción que antes no tenía. El interior del edificio también se transforma por completo. Y están los profesionales, que al fin y al cabo son los que dotan de personalidad y de humanidad al local; la historia y la voluntad no lo hacen todo. Iñaki, Marga, Desiderio Pérez y Tere Iguácel, la cocinera durante 20 años, son durante décadas el rostro y el alma del Restaurante Serrablo, la sonrisa y la sugerencia.

El negocio no ha dejado de evolucionar a lo largo de sus 40 años de existencia. Ha sabido adaptarse bien a cada época; creció cuando las cosas venían bien dadas (el restaurante acabó absorbiendo el bar Carola), y se recogió cuando tragedias como la pandemia golpearon con saña en toda la hostelería. En aquellos días de zozobra e incertidumbre, la familia Lacasa les cedió el uso del solar de enfrente para terraza exterior; también el viejo estanco del al lado. "Esto nos permitió mantener el negocio abierto, de lo contrario hubiera sido un desastre" afirma categórico Iñaki. Al inicio de la pandemia María, la hija pequeña de Iñaki y Marga, decidió volver a Jaca después de vivir fuera varios años y acabó asumiendo, con el arrojo de quien ha heredado el espíritu emprendedor de la familia, la dirección del negocio hostelero. "El restaurante tiene personalidad propia y no es conveniente dar giros radicales, modernizarlo sin perder la esencia" es su plan.

En noviembre se jubila Tere Iguácel al frente de los fogones y se abre una nueva etapa con nuevos planteamientos en el negocio. "Va a ser próspera para El Serrablo", asegura convencida María. "Este negocio es agotador", murmura Iñaki. Después de tantos años dedicado a la hostelería tiene clara una cosa: "en este negocio es importante enseñar pero más importante es transmitir la experiencia. A mí nadie me pudo transmitir su experiencia y es algo que siempre eché en falta". Quizá por ello Iñaki, ya jubilado, se resiste a dejar el barco precisamente ahora que sabe que el futuro del restaurante está asegurado

Noticias Muy de Jaca

"Jaca desde el aire" vuela alto

La segunda edición de "Jaca desde el aire", celebrada del 16 al 18 de septiembre, fue un rotundo éxito y sentó las bases para una continuidad que parece asegurada, dado el éxito de público y críticas. Cientos de jacetanos y visitantes se concentraron durante los tres días de vuelos en los glaciés de la Ciudadela. Luisa Cabañeros y Lucía Iglesias (Ciudad Real y Asturias) fueron las ganadoras ex aequo de la regata. Tercero fue José Luis Ibañez, de Gipuzkoa.

Siete globos aerostáticos, tres más de los que participaron el pasado año, sobrevolaron Jaca durante tres jornadas (viernes, sábado y domingo), con despegues de mañana y tarde desde la parte posterior de la Ciudadela en horario 19:30hs el viernes y de 8:00 y 17:30

horas el sábado. Este día se celebró también el "Night glow" a las 22:30hs (una exposición nocturna de todos los participantes con las velas iluminadas). Cada despegue estuvo rodeado de una multitud que observaba fascinada todo el ritual de preparación de los globos.

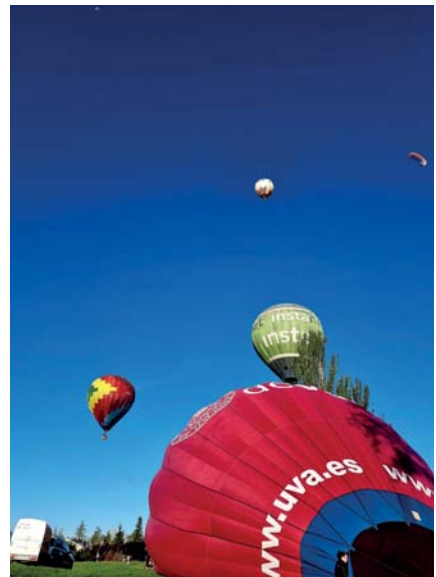
Marian Bandrés considera que "Jaca desde el aire" es un evento "con espíritu de perdurar desde el momento que nos tienen en cuenta para el calendario anual de aeroestacion y puede convertirse en una seña de identidad de la zona que la gente recuerde cada año. En otras zonas con eventos parecidos ya consolidados se registran números de asistencia de público espectaculares y desplazamientos de aficionados desde todos los rincones del país".



Adrián Piqueras Artero, ganador del concurso fotográfico organizado por ACOMSEJA.



Ana Cruz López, finalista.



Irene Manchas de Llanos, finalista.

Un verano como los de siempre

La temporada estival terminó con un buen sabor de boca. Ha sido el verano del regreso a la normalidad tras los dos años atípicos de la pandemia y, por lo tanto, las valoraciones se han realizado tomando como referencia las cifras y dinámicas pre-pandemia. "Estamos asentado las cifras de turismo y de ventas del año previo a la pandemia, a nosotros no nos gusta compararlo con el año pasado porque fueron unas circunstancias excepcionales. Junio ha sido irregular, julio fue bueno pero agosto ha sido excepcional", señala Marian Bandrés, presidenta de ACOMSEJA.

Desde la parte de hostelería de ACOMSEJA se apunta agosto como el mes que sirvió para enderezar las cifras de negocio del verano, después de un mes de julio

que en general se ha considerado inestable, a diferencia de lo que ocurrió en 2021. En este sentido Bandrés ha recordado que el turismo de verano suele mostrar algunas diferencias con el de invierno: "tradicionalmente da un ticket de venta medio un poquito por debajo del de invierno, que suele tener más poder adquisitivo. Pero no podemos quejarnos", ha señalado.

La ocupación hotelera ha alcanzado el 70% de media, ligeramente inferior a la del verano anterior, aunque en un contexto bien diferente, con la inflación en dos dígitos, el incremento de los costes energéticos e hipotecarios golpeando las economías familiares y la incertidumbre por la invasión de Ucrania generando un clima de inquietud por el futuro.



Sorteo de los tres premios en metálico de la campaña de verano de ACOMSEJA, "Este verano, verano Jacetano".

 **MAPFRE**

C/ Valle de Astún, 7 (Junto a Pza. Biscós)

Jaca

974 36 37 98

marband@mapfre.com



Pérez

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

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



**Artisanos
carniceros**

Productos del Pirineo
de primera calidad

Cabrito, ternasco,
cerdo y ternera
de la comarca

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



☎ 627 801 884

☎ 974 480 777

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



CUMPLE
TUS SUEÑOS
REHABILITACION
EXTERIOR

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

www.reformasmuthi.es
www.construccionsmuthi.es



LA JACETANIA • ALTO GALLEGO • SOBRARBE

VALLES DEL PIRINEO

INMOBILIARIA

Ven, cuéntanos tus necesidades y encontraremos

tu hogar ideal



Avda. Jacetania, 24 • Jaca • 974 564 271 / 696 705 644
www.vallesdelpirineo.com • info@vallesdelpirineo.com

Los Pinos

LIMPIEZAS JARDINERÍA

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

615 324 350



COCINAS MAIRAL, S.L.

- Su cocina a medida
- Coordinamos todos los gremios
- Amplia gama de electrodomésticos



cocinasmairal  



Isaac Albéniz, s/n • T. 974 36 44 71 • JACA
Exposición en Plaza Joaquín Costa, 3 • T. 974 36 14 45

“Los hosteleros repartimos felicidad”

Carmelo Bosque (Ponzano, 1960) es presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca desde 2018. En este periodo ha tenido que gestionar una de las etapas más críticas para el sector debido a la pandemia. Propietario desde hace 22 años del afamado restaurante Lillas Pastia, que atesora una estrella Michelin, se muestra convencido de que el futuro de la hostelería de la provincia es prometedor, aunque no obvia las dificultades del momento. “Nosotros repartimos felicidad” señala rotundo en esta entrevista en la que analiza los retos a los que se enfrenta el sector.



Foto: Pablo Segura

La Escuela de Hostelería de Huesca ha expresado su preocupación por la falta de interés por Cocina y Servicios en la FP de grado medio. ¿A qué cree que se debe? En primer lugar creo que hay que poner en valor la magnífica Escuela de Hostelería que tenemos en Huesca desde hace años, gestionada por grandes profesionales y de la que han salido grandes profesionales a lo largo de su historia que trabajan por todo el mundo. Representa muy bien lo que es este sector en nuestra provincia, que raya la excelencia. Dicho esto, es cierto que hay momentos y circunstancias en los que puede no llenarse un módulo pero no creo que debamos darle mayor importancia, es algo coyuntural. Tenemos que recordar siempre que el nuestro es un oficio verdaderamente vocacional, un oficio del que hay que estar enamorado para ejercerlo con profesionalidad porque, por encima de todo, lo que hacemos es repartir felicidad.

¿Entonces no considera que es consecuencia de una tendencia sino de circunstancias puntuales?

Yo llevo 30 años en esta profesión y puedo asegurar que el nivel de la hostelería en nuestra provincia cada vez es mejor, nunca ha existido este grado de excelencia. La senda está marcada y en el camino, por supuesto, siempre nos vamos a encontrar con dificultades y, como hemos hecho siempre, trabajaremos para superarlas. Esta es la cuarta crisis que vivo desde que comencé en 1993 y de todas hemos salido. Tenemos la mejor escuela de hostelería de todo Aragón y este es un valor incalculable que debemos de seguir protegiendo y reforzando.

¿Qué opinión tiene del sector hostelero de Jaca y la comarca de la Jacetania?

ACOMSEJA nos ha abierto muchos caminos a la Asociación de Hostelería de Huesca y quiero destacar la

gran labor que hace, que es un ejemplo para otras muchas asociaciones. Tienen muchos asociados que compartimos y hemos aprendido mucho de su organización del exitoso concurso de tapas, que es un referente para todos. El nivel de Jaca, que visito con mucha frecuencia, está muy bien y yo destacaría la excelente relación calidad-precio que se puede encontrar en sus establecimientos. En Jaca tienes garantizada la calidad. Yo siempre he dicho que es importante viajar y ver qué hacen los demás y al mismo tiempo ser embajadores de nuestro territorio y ser competitivos.

¿Qué le parece la reivindicación que llega desde Jaca para la creación de un ciclo de grado medio en hostelería?

Cuando acercamos las Escuelas a los territorios, a la vez que el estudiante puede formarse se facilita en ocasiones que sus familias puedan afrontar los costes de esos estudios, más aún en las circunstancias tan complejas en las que nos encontramos actualmente. Pero también creo que cuando tenemos ya algo que funciona bien, hay que reforzarlo. Pero en general soy de la opinión de que si alguien pide algo, siempre hay que escucharle y comprender sus demandas.

Después de 30 años en esta profesión, ¿Cuál es la principal enseñanza que ha aprendido?

La transmisión de conocimiento y experiencia es la clave de este negocio, pero no solo en la cocina sino también en la sala, porque es vital. Si no tienes unos buenos responsables de sala (que tengan idiomas, que sepan de vinos...) tu restaurante no estará a la altura. Queremos clientes extranjeros pero para ello necesitamos camareros formados, que hablen idiomas y tengan otros muchos conocimientos. A veces bana-

lizamos nuestra profesión pero requiere de grandes cualidades para ejercerla. ¿Cuánta gente se ha pagado su carrera trabajando de camarero? Nosotros tenemos que ser la sonrisa, quienes transmitamos felicidad, porque es precisamente lo que buscamos cuando somos nosotros los clientes.

Se habla mucho de que los jóvenes ya no quieren trabajar en la hostelería...

Entiendo algunas reivindicaciones y los hosteleros debemos de asumir que también tenemos que evolucionar, pero hay cosas que no pueden cambiar porque nuestra profesión tienes unas características muy definidas. Tenemos que meter las horas que sean necesarias, pagadas y reconociendo los derechos de los trabajadores, por supuesto. Pero a veces cuando se habla de nuestra profesión se olvida que hay también otras, como los propios políticos o los futbolistas, en las que también se meten más de ocho horas diarias y todos los fines de semana, y se considera algo normal porque responde a la naturaleza y necesidades de esos oficios. Pues ocurre lo mismo con el nuestro.

¿Cómo ha cambiado el mundo de la hostelería desde que comenzaste hace 30 años?

Muchísimo. Antes dábamos dos servicios diarios los siete días de la semana y ahora estamos en la mitad. Nos ha costado tiempo entender que si no hay gente no tiene sentido abrir todos los días. Ahora hemos cambiado, hay dos días de fiesta, jornada de ocho horas... esto antes era impensable. Todos hemos cambiado nuestra manera de vivir y relacionarnos y la pandemia, entre otras cosas, nos ha enseñado que quizá no necesitamos tanto para vivir, hemos puesto por delante otras cosas.

Dra. Patricia de Siqueira
MEDICINA ESTÉTICA

Cumplimos 6 años y queremos celebrarlo con ofertas especiales para ti
¡Ven a vernos!



PS

patriciadesiqueira.es