

JACETANIA

Nº 10 • invierno - 2014

AHORA

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

www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

Nieve a gusto de todos

**Gran gala anual de
Acomseja**

Las tapas cruzan la frontera

**Comercios con historia:
Supermercado Caverro**

INFORME: Librerías

Una cosa es decir que trabajamos en PRO de su negocio. Otra es hacerlo:

Cuenta Expansión Negocios PRO.

Una cuenta que pone a su alcance financiación a la medida de su negocio.

- Le abonamos el **10%** de su cuota de asociado, hasta un máximo de 100 euros al año por cuenta.
- **0** comisiones de administración y mantenimiento.
- **TPV** en condiciones preferentes.
- Tarjeta de crédito y de débito **gratis**.
- **“Renting”, “leasing” y préstamos** en condiciones preferentes.
- Servicio de **asistencia jurídica** telefónica incluido.

Llámanos al **902 383 666**, identifíquese como miembro de su colectivo, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

Las excelentes condiciones arriba mencionadas de la Cuenta Expansión Negocios PRO se mantendrán mientras se cumplan como mínimo uno de los siguientes requisitos: un cargo en concepto de emisión de nómina, un cargo en concepto de seguros sociales, un cargo en concepto de impuestos o dos cargos en concepto de recibos. Si al tercer mes no se cumplen estas condiciones, automáticamente la Cuenta Expansión Negocios PRO pasará a ser una cuenta estándar.

bancosabadell.com

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

¿Estás pensando en alquiler? Te ofrecemos...

c/ Correos Jaca

Solana de Rapitán

En Gavín



Venta o alquiler con opción a compra

Obra nueva. Pisos nuevos totalmente equipados de 2 y 3 dormitorios en pleno centro.



Las mejores vistas de Jaca

Venta o alquiler con opción a compra

PRÓXIMA CONSTRUCCIÓN DE OFICINAS Y LOCAL COMERCIAL



Venta o alquiler con opción a compra

Viviendas-chalet, exterior en piedra y madera. Acabados de primera calidad y situadas en el corazón del Valle de Tena.

VENTA O ALQUILER Calle Mayor JACA

Oficinas y local comercial con planta baja y sótano

Araujo Rial Construcciones S.L.U.

CONFÍE SU PROYECTO A LOS MEJORES

638 56 30 54

www.dismare.es

DISMARE
GRUPO LA DEHESA DE LAS ROZAS S.A.S.

Unidos para el 2014



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Ainhoa Camino

REDACCIÓN:
Pirineum / 974 355 386
info@pirineum.es

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Lerigraf

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: L-1779-08

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

El año que comienza llega con ligeras muestras de cambio de tendencia, de aumento del consumo interno y de superación de la fase más destructiva de la crisis. En la Jacetania pudimos observarlo en el puente de Todos los Santos, que arrojó unas cifras de visitantes y de negocio que seguramente nadie esperaba. La tendencia se ha mantenido en diciembre y este año recién comenzado habrá de demostrar que efectivamente es así. Téngase en cuenta que hablamos en un tono general. Es cierto que hay sectores que todavía no ven la luz; y que si la ven no tendrán más remedio que pagarla al precio que digan. Es cierto.

Pero con todas las precauciones y todas las salvedades que la experiencia dicta tenemos que tener en cuenta, hay motivos para la esperanza. La recuperación de la paga extra de los funcionarios ha devuelto algo de normalidad a la campaña navideña. El consumo interno se recupera poco a poco y caminamos hacia un escenario que no será como aquel que perdimos –ese probablemente no volverá– pero sí será un escenario en el que podremos actuar los actores y las compañías mejor preparadas.

Un pequeño botón de muestra comercial de que las aguas vuelven a su cauce es la política de rebajas de nuestros establecimientos más cercanos. Parece que la libertad total, una vez asumida y digerida, nos dirige a un destino muy parecido al que había antes de la liberalización. Por primera vez en varios años, las rebajas y los descuentos se limitan a los periodos naturales y se abandonan esas políticas cortoplacistas de guerra de precios y batalla por lo más barato que de haber continuado nos hubieran llevado al desastre. Porque una cosa es trabajar como chinos –como dice la expresión– y otra bien distinta es vender como chinos (sin querer resultar ofensivos a esa cultura milenaria). Nunca podremos ser tan baratos. Nunca podremos competir en precio. Debemos ser conscientes de quiénes somos y hacia dónde vamos. Había una publicidad antigua que decía “el precio se olvida, la calidad perdura”. Eso no quiere decir que el precio no sea importante. Pero no debemos olvidar que nuestro reto es la calidad.

También es antigua una frase comercial popular de la Jaca de principios de siglo que hablaba de tres grandes almacenes en la localidad: “Entre San Juan y San Pedro *jodieron* a Santa Orosia”. Los tres santos “comerciales” lucharon entre sí. Hoy en día deberíamos ser capaces de darle la vuelta a la frase: “entre San Juan, San Pedro y Santa Orosia” lograron convertir a Jaca en una gran capital comercial. Ese ha sido desde su fundación el reto de Acomseja: que los comerciantes, hosteleros y empresas de servicios de la Jacetania trabajen juntos para el progreso de todos. Ese debe ser nuestro reto y nuestro propósito para el nuevo año: la unión de todos. Cueste lo que cueste.

Por ello, la noticia de la unión de las estaciones de fondo de Candanchú y Le Somport, no por esperada es menos importante. La situación era absurda y por fin ha llegado el juicio. Hay quien puede pensar que es un tema menor. También hay quien pensará que un bono conjunto para las estaciones de esquí alpino del Pirineo aragonés sea un tema menor. Pero lo cierto es que llevamos décadas de temas cruciales –ferrocarril de Canfranc, unión de estaciones... etc.– en los que apenas de ha avanzado. Los empresarios y autónomos somos por naturaleza previsores y precavidos; y valoramos los avances, por pequeños que sean, lentos pero a la vez seguros. Por eso desde Acomseja le pedimos al 2014 pequeños avances. Si logramos avanzar en una docena de pequeños aspectos, habremos dado un paso de gigante. Pero como no tenemos aquellas botas de Pulgarcito, dejaremos los grandes logros para otros: para los soñadores y los políticos. Nosotros a lo nuestro, a por las pequeñas cosas que nos harán mejores y más fuertes; y que si no se consiguen no se transformarán en frustración.

Feliz año a tod@s.

José Juan Prado Ladomega
Presidente de ACOMSEJA

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

Contacta con nosotros

www.acomseja.com

Información: 638 223 333 • gerencia@acomseja.com

Temporada de nieve 2013 -14

Jaca y la comarca de La Jacetania esperan que la campaña de nieve que acabamos de comenzar sea un poco más positiva que la del año pasado. y contribuya a relativizar los efectos de la crisis en nuestro territorio.



Blanco que te quiero blanco

Panorámica de Astún, desde Truchas

Cierto es que la anterior temporada la nieve acompañó en cantidad a nuestras estaciones, pero las condiciones para la práctica del esquí no fueron tan buenas, ya que durante un mes y medio – todo enero y medio febrero- no se pudo esquiar más que algún día suelto entre semana debido a las adversas condiciones meteorológicas que se registraron. Para este invierno, los dos grandes centros de nuestra comarca, Astún y Candanchú, confían en que la nieve y la meteorología acompañen a lo largo de los cuatro meses de campaña que nos quedan aún por delante.

De hecho el comienzo de la temporada fue excelente. La nieve llegó puntual y Astún y Candanchú pudieron abrir sus instalaciones para la primera gran cita del invierno, el puente de la Constitución. Pero esa no ha sido la única buena noticia que nos ha traído el frío. Este invierno Candanchú ha abierto

sus puertas de manera autónoma, ya que el 84% de sus acreedores dio el visto bueno al convenio que presentó Etuksa para saldar la deuda que el año pasado a punto estuvo de impedir la apertura de esta estación de esquí.

El apoyo de sus acreedores ha permitido a Candanchú salir de la situación concursal en la que estaba desde el pasado invierno, comenzar a refinanciar la deuda de 6,6 millones que arrastra y, lo más importante, asumir su propia gestión y diseñar su estrategia para la actual campaña, además de asegurar el puesto de sus trabajadores.

La nueva gestión de Candanchú estará supervisada por un nuevo director, tras la salida el año pasado de Eduardo Roldán. Tras un proceso de selección, el consejo de Administración de ETUKSA ha elegido como director a Pere Gómez i González. Su objetivo

será consolidar el futuro del centro, con la calidad del servicio y la atención al cliente como bases.

Natural de Lérida, Gómez i González cuenta con una dilatada experiencia en el mundo de la nieve y los servicios, ha desempeñado cargos relacionados con los recursos humanos y organización de diversas empresas del sector y es especialista en la creación y gestión de productos turísticos. Entre otras, colaboró en el diseño de Aramónbike, en 2010.

Novedades

La actual temporada de nieve viene, como el año pasado, marcada por la crisis económica que estamos viviendo. Por ello, ni Astún ni Candanchú han preparado nuevas grandes infraestructuras para entrenar. La gran apuesta de ambos centros pasa por mejorar los servicios para el usuario e incrementar y diversificar los productos de comercialización. Es decir, el objetivo es que los esquiadores tengan mayores opciones a la hora de adquirir los forfaits y reservar alojamientos.

Para ello, las dos estaciones han querido acercar sus productos a todos los vecinos y visitantes de La Jacetania y han abierto sendas oficinas en Jaca, con las que facilitar un punto de atención cercano y accesible a sus clientes o potenciales usuarios. A través de ellas, ambos centros informan y venden forfaits y reservan y contratan cursillos y clases particulares de esquí y snowboard. Las dos oficinas abren los viernes y fines de semana, además de periodos festivos como navidades y Semana Santa, de 17.00 a 21.00 horas, lo que contribuirá a captar nuevos usuarios y a descongestionar las taquillas de a pie de pistas.

Al margen de esto, el objetivo que se ha fijado Candanchú es reajustar costes e incrementar los ingresos, disminuyendo el gasto de inversión e incrementando la calidad de los servicios. Una meta que se espera alcanzar ampliando las opciones de compra de forfaits y mejorando la conservación de la pistas para tenerlas en condiciones óptimas. Por ello, la estación ha adquirido una nueva máquina pisapistas y ha abierto un punto de restauración con terraza



Astún



Motriz de Truchas, en Astún.

en Pista Grande y un alquiler de material de esquí y snowboard.

Astún por su parte, además de mejorar el trazado de algunas pistas y renovar algunos de sus servicios de restauración, ha apostado por mantener su política de precios y ha vuelto a ofrecer los abonos y forfaits al mismo precio que ya lo hizo en la temporada 2010/11, a pesar de las significativas subidas que se han dado en el IVA y en los gastos de explotación en los últimos años.

Durante las últimas cuatro temporadas EIVASA, la empresa que gestiona Astún, ha invertido 12 millones de euros en la estación y se espera que en próximos años el centro invernal realice algunas actuaciones significativas, ya que el Gobierno de Aragón ha prorrogado el convenio que firmó con Astún en 2009, a raíz del convenio urbanístico que llevará a desarrollar el centro invernal.

De momento, el proyecto de urbanización se encuentra en proceso de tramitación y aún debe someterse a evaluación de impacto ambiental, por lo que no se han podido llevar a cabo algunas de las actuaciones previstas, y el ejecutivo ha optado por prorrogar el convenio. Según el acuerdo, el Gobierno de Aragón aportará a Astún 8,6 millones de euros –con la suida del IPC y las subvenciones son en realidad 9,5 millones de euros- y la estación deberá, entre otras cubrir el barranco en el área urbana y adecuar la zona de aparcamiento, pero ya en 2014.



Telesilla Águilas de Astún



Natural Optics UBIETO

Profesionales de la salud visual cerca de ti

- Revisión y graduación de la vista
- Adaptación de lentes de contacto
- Lentes progresivas personalizadas
- Medición de la presión intraocular
- Retinografías
- Especialistas en salud visual infantil
- Asesoramiento estético



Serrablo, 67 22600 **Sabiñánigo** Tel. 974 482 577
Regimiento Galicia, 5 22700 **Jaca** Tel. 974 356 835

ubieto@naturaloptics.com



Candanchú

Precios locos

No solo las estaciones han buscado congelar sus precios y presentar ofertas atractivas en momentos puntuales, el Gobierno de Aragón también ha lanzado un plan para desestacionalizar el esquí y fomentar su práctica entre semana durante este primer mes de campaña facilitando el alojamiento. La idea ha sido promocionar el esquí de lunes a viernes ofreciendo el abono y el alojamiento por 20, 30 o 40 euros, en función de la categoría del establecimiento escogido para descansar. Si el alojamiento ha sido de 2 estrellas, la noche y el abono de día han costado 20 euros, si es de 3, 30, y si es de 4, 40.

La oferta ha estado activa del 8 al 13 y del 15 al 20 de diciembre y ha sido válida para cualquier de los cinco centros invernales del Pirineo aragonés, incluidos Astún y Candanchú. Su primer balance ha sido muy positivo, ya que el 75% de las plazas existentes se agotaron en los primeros 10 días de su promoción. Los beneficios, además, no han sido solo para los centros invernales, más de cien empresas hoteleras de los valles de Aragón, Benasque y Tena, además de los turolenses, han visto como sus habitaciones eran ocupadas entre semana gracias a esta oferta.

Un paso más hacia la unión

El plan de futuro de la nieve de Aragón pasa crear un gran espacio esquiable uniendo las estaciones de Candanchú, Astún y Formigal, tomando como punto estratégico la localidad de Canfranc. El proyecto, que ya explicó el ejecutivo que se desarrollará cuando la situación económica mejore, dio, sin embargo, un paso importante a principios de diciembre, para ir poco a poco convirtiéndose en una realidad.

El Gobierno de Aragón registró en la comisión delegada de Política Territorial la solicitud para declarar la unión "Proyecto de Interés General de Aragón". Tras este trámite, el proceso continuará con la información pública para la presentación de alegaciones y terminará con la declaración de interés general, en un plazo aproximado de dos años.

La tramitación administrativa comenzó realmente el pasado 19 de febrero, con la designación de la Corporación Empresarial Pública de Aragón como

promotora del Plan de Interés General (PIGA) de la unión, por lo que el registro en la comisión de Política Territorial es la primera fase de ese plan que implica la solicitud de declaración de interés general. De esta manera, el Gobierno de Aragón sigue apostando por un proyecto que creará un dominio esquiable de 210 kilómetros, siendo el mayor dominio esquiable de Europa, y con capacidad para atraer, según cálculos del Gobierno aragonés, a cerca de 1,5 millones de esquiadores al territorio por temporada.



Área de servicios y telesquí de Los Príncipes, en Candanchú.

Bar Restaurante Casa Pío *En el Camino de Santiago*



Cocina Altoaragonesa
menú y carta

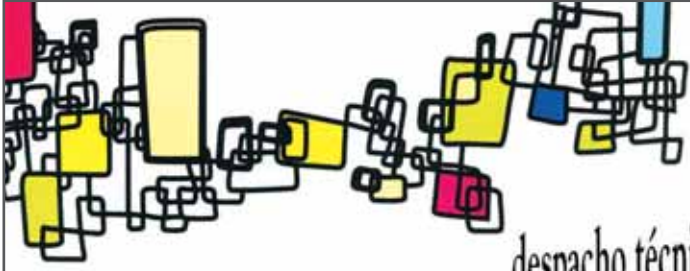
CASTIELLO DE JACA
Ctra de Francia, 8 • T.: 974 350 027



Casa la Englaterra
Turismo Rural

Castiello de Jaca
Huesca - Pirineos

c/ La Fuente, 11
T.: 627 031 828 / 805 922 694



despacho técnico inmobiliario

EXPERTOS INMOBILIARIOS

Ramón y Cajal, 10 • 22700 JACA
Tfno. 974 360 384 • Fax 974 355 990
C.e.: info@jacasa.es
www.jacasa.es

Las tapas crecen y pasan la frontera

El VII Concurso de Tapas y Cazoletas del Pirineo aragonés, Este finde tapas, ha vuelto a romper sus propias barreras y continua manteniendo la progresión ascendente que viene teniendo desde su primera edición. Este año, el certamen volvió a crecer en establecimientos participantes y número de propuestas presentadas. También se incrementaron el número de días y las consumiciones. Pero además, los sabores de La Jacetania llegaron a nuestros vecinos franceses, ya que la asociación acudió a Olorón a presentar el certamen y la propuesta caló, ya que durante el concurso, como destacó el presidente de la asociación, Juan José Prado, en la entrega de premios, "la lengua de Moliere se ha escuchado profusamente en nuestra calles a lo largo de estos días".



Fotografía de los ganadores de la edición 2013

El concurso de tapas y cazoletas se celebró del 21 al 27 de octubre, con la participación de más de 60 establecimientos de Jaca, Castiello de Jaca, Villanúa y Canfranc, y más de 130 propuestas entre tapas, cazoletas y tapas postres. Además, y para facilitar el desplazamiento a los establecimientos del valle se organizó, como el año pasado, un viaje a Castiello, Villanúa y Canfranc durante el fin de semana. El sábado se recorrió el valle en autobús, amenizando el viaje y las visitas a los bares con la música del Grupo de Jota "Urue!l". El domingo fue el turno del tren y Os Gaiters de Chaca que pusieron la banda sonora a la última jornada de tapas.

El objetivo del concurso fue, una vez, "incrementar la calidad del producto y la originalidad en la presentación y servicio", explicó Prado. Con la idea de mostrar "la calidad, la innovación, creatividad, respeto y tradición" que hay en los fogones de los bares y restaurantes de Jaca y el valle de Aragón. Y la propuesta gustó y convenció un año más, tanto a vecinos como a visitantes. A pesar de que el concur-



Momento de la presentación en Olorón

so se alargó dos días más que en la anterior edición, que participaron más establecimientos que nunca, 61, y que se ofertaron 134 propuestas, se vendieron un 45% más de tapas y cazoletas que en 2012. En siete días se consumieron 88.705 tapas, lo que supone, como destacó el presidente, que si solo se tuvieran en cuenta los habitantes de Jaca, "tocarían a más de cuatro tapas por vecino".

El incremento registrado en el actual concurso, según la asociación, no se explica solo por el aumento en el número de días o de establecimientos y propuestas participantes. Es más una demostración de que "estamos haciendo las cosas bien y vamos por el buen camino", indicó Prado. Durante la semana de tapas, los hosteleros participantes lograron una recaudación de 200.000 euros, lo que demuestra el éxito del certamen.

El vocal de Hostelería de ACOMSEJA, Fran Ponce, felicitó a los cocineros, camareros y personal de hostelería en general, ya que "hemos demostrado que estamos unidos y hemos vuelto a sorprender a todos

Noticias



Primer premio tapa. Cafetería Jaizkibel



Primer premio cazoleta. Restaurante Gastón



Mejor tapa para celíacos. Restaurante La Cadiera



Premio tapa populara. Restaurante Lilium



Mejor tapa postre. Restaurante Lilium

los vecinos y visitantes". Ponce destacó que, gracias al concurso y a la respuesta del sector, "estamos creando un destino gastronómico y de calidad". En los últimos años el concurso, según el vocal, se ha convertido en "una referencia fija en el calendario de nuestros visitantes", y que al estar basado en la originalidad, la imaginación y la calidad, hace que sea "una garantía de futuro".

Premios y nervios entre los hosteleros

La importancia que el sector hostelero concede al concurso de tapas se percibió en la entrega de premios. El salón de actos de la Casa de los Jubilados, donde se celebró la entrega, estuvo abarrotado para conocer los ganadores de la actual edición. Ningún hostelero participante quiso perderse el acto y los nervios por conocer los resultados fueron evidentes. "A ver qué ha sucedido este año", fue la frase más repetida antes de conocer el veredicto de jueces y público y antes de que se entregaran unos galardones con los que el artista Pedro Larraz, autor de los



Degustando la tapa de la Pizzería Polifemo.

mismos, quiso hacer una metáfora entre el otoño y las tapas. La escultura se entregó acompañada de un queso de la marca Flor de Aspe.

El plantel de ganadores de esta séptima edición quedó del siguiente modo: El mejor servicio fue a parar a la cafetería Jaizkibel, la mejor tapa para celíacos recayó en el Restaurante La Cadiera y su "Canal de Berdún", un atillo de panceta ahumada de embutidos de Berdún y rellena de butifarra y pimienta del piquillo sobre patata asada con cebolla y unto montañés (vino rancio).

La Mejor tapa o cazoleta del valle de Aragón la logró el restaurante Santa Juliana de Castiello de Jaca por una tapa postre compuesta por un vasito de tarta de queso bañado en confitura de grosellas y moras de nuestros abuelos. Sin embargo, la Mejor tapa postre fue para el Lilium, establecimiento que más galardones suele recibir, por una propuesta denominada "Con las manos en la masa" y que, apta para



MAIL BOXES ETC.®
www.mbe.es

Tu centro de Servicios

La franquicia líder mundial en servicios de:
Transporte, comunicación y ayuda
a empresas y particulares.

Servicio de ENVÍOS Y EMBALAJE
Servicio de DISEÑO GRÁFICO E IMPRESIÓN
Servicio de BUZONES PRIVADOS
Servicio de GESTIÓN DOCUMENTAL
Servicio de ASESORAMIENTO EN COMUNICACION PARA PYMES

Pasaje Valle de Astún, 6

22700 Jaca

TEL. # 974 364098 EMAIL. # mbe311@mbe.es

UN MUNDO DE SERVICIOS A TU SERVICIO

Noticias



Degustando la tapa "Primer Viernes de Mayo" del Liliium.

celíacos, era un mus de yogurt de oveja Val de Cinca con mermelada de fruta de la pasión y caramelo con azúcar moscovado.

El público este año participó con más de 5.200 votos válidos, lo que demuestra el alto grado de aceptación que la propuesta tiene entre vecinos y visitantes. La mayoría de ellos se pronunció a favor de que el premio popular recayera en el restaurante Liliium, un clásico entre los premiados de esta categoría, por la tapa "Primer Viernes de Mayo al Ras El Hanout". Un cordero cocinado a baja temperatura con Ras El Hanout, sésamo y aroma de sarmientos con el que el establecimiento quiso rendir homenaje a la fiesta local de Jaca. La tapa logró 341 votos del total de los emitidos.

El jurado técnico por su parte tuvo este año una elección difícil entre manos. La alta calidad de las propuestas hizo que el palmarés estuviera muy reñido y de hecho hubo más de un empate entre los di-

ferentes puestos. En la categoría de Mejor Cazoleta, el jurado tuvo clara la decisión. El segundo puesto fue para el capuchino de foie presentado por el Jaizkibel, y el primero, para el restaurante Gastón y su propuesta de bacalao con guisantes y hierbabuena.

En las tapas es donde el jurado tuvo que afinar al máximo su paladar para elegir un solo ganador. Esa lucha se reflejó en los dos segundos puestos que otorgaron, uno para el Gavarnie y su pasta de choux con mousse de foie de pato, huevo hilado y cebollita crujiente que presentó bajo el nombre de "Odette", y otro para la Tapería La Lola y su tapa "El Cordbés", un crujiente de jamón con salmorejo cordobés. El ansiado premio a la Mejor tapa fue para el Jaizkibel que presentó una mini hamburguesa de calamar y gambas con cremoso de ajo negro. Los responsables del establecimiento mostraron su alegría y satisfacción por el premio y agradecieron a todas las personas que durante el concurso se acercaron a catar sus propuestas, "por el gran apoyo recibido".

ACOMSEJA quiso reconocer, además, la calidad que este año ha tenido el concurso dando a conocer los cinco primeros clasificados de cada categoría. Así, como Mejor tapa se colaron en la tercera posición, con un empate, los restaurantes Gastón y Liliium; el Jacetania se quedó en cuarto lugar y el Marmore, en el quinto. En cazoletas, la de Las Tres Ranas logró el tercer puesto, seguida del Liliium y La Cocina Aragonesa. En tapa-postres, Las Tres Ranas se hicieron con la segunda posición, Pan y Café con la tercera, y el Pradas y el Jaizkibel empataron en cuarto lugar. La Dama Blanca se hizo con la quinta posición.

En la votación popular, tras el Liliium, el público otorgó su apoyo a la tapa-postre de La Dama Blanca, seguida de la mini hamburguesa del Jaizkibel y la tapa del Gastón. Como indicó el alcalde de Jaca, Víctor Barrio, en la clausura, propuestas todas ellas que "nos han dejado un buen sabor de boca en esta séptima edición".



Miembros del jurado.

Gala ACOMSEJA: Comerciantes y empresarios de "tesón y entrega"



Foto de familia de los homenajeados.

Por tercer año consecutivo, ACOMSEJA ha querido despedir el año rindiendo un sentido homenaje a los empresarios y comerciantes que, aunque ya están jubilados, han dedicado su vida a impulsar el tejido empresarial de Jaca a través de sus propios negocios. Esta vez los elegidos fueron los profesionales que rondan los 75 años y que continúan demostrando el tesón y la entrega que han tenido durante toda su vida para mantener, en su mayoría, hasta la actualidad sus respectivos negocios y empresas.

La Gala se celebró en el Apartahotel & Spa Jacetania y sirvió también para agradecer el trabajo que realiza la secretaria general de la Federación de Empresarios de Comercio de la Provincia de Huesca (FECOS), Cristina Pascual. El presidente de la asociación, Juan José Prado, le hizo entrega de un recuerdo, una reproducción de un capitel románico del maestro Esteban, realizada por Pedro Larraz. Prado también quiso destacar el trabajo "callado pero eficaz" de la secretaria y agradeció el "apoyo y disposición" que siempre ha mantenido la FECOS con ACOMSEJA y las empresas que forman parte de ella.

El acto estuvo presentado por la periodista jaquesa Cristina Pérez, que fue la encargada de presentar a los ocho homenajeados de este año: Pilar Lacasa, del Mesón de Castiello; Pilar Buil Viñas, de Novedades Viñas; Dionisio Rabal, de Cristalería Rabal; Amadeo Bergua, de Carpintería Lacasta; Romualdo Abad, de Modas Romualdo; Fernando Esteban, de Autocares Esteban;

Sabino Escudero, del bar Jaizkibel, y Gregorio Pérez, de Deportes Goyo. Profesionales todos ellos que son, según palabras del alcalde de Jaca, Víctor Barrio, "el espejo en el que debemos mirarnos y fijarnos".

La gala, que también contó con la presencia del presidente de la Comarca, José M^a Abarca, sirvió, como recordó Prado, para reconocer valores como la experiencia, el tesón y la entrega que han mantenido estos veteranos empresarios durante su trayectoria profesional.

Tesón como el que ha demostrado tener Pilar Lacasa, impulsora, junto con su suegra, del Mesón de Castiello. Un emblemático establecimiento de restauración y hostelería que comenzó en 1966 como pequeño restaurante y que se amplió con un hotel en 1975. El trato familiar y cariñoso que siempre han distinguido al Mesón se mantuvo cuando las dos hijas de Pilar se hicieron cargo del negocio.

Valentía es lo que tuvieron Pilar Buil y su marido, Joaquín Viñas, cuando decidieron trasladarse desde Barbastro a Jaca para hacerse cargo, primero, del almacén Simeón y, posteriormente, emprender su propia aventura empresarial, Novedades Viñas. Tras el fallecimiento de Joaquín y la jubilación de Pilar, el testigo lo recogió su hija, Charo Viñas, con una tienda especializada en ropa de mujer.

A Dionisio Rabal se le puede definir como constante. Mantuvo la línea de cristalería de Olivier, creando su propia empresa en 1967, primero en la calle 7 de febrero y después en la avenida Jacetania. Su hijo Carlos Rabal es el que ha asumido las riendas del negocio.

Por su parte, Amadeo Bergua ha demostrado tener una gran entrega. La carpintería Lacasta surgió en 1965 gracias al trabajo que realizaron en Marsella esta saga de carpinteros de la que también forma-



COTEGA

VENTA DE PRODUCTOS ZOOSANITARIOS

**Especialistas en
Perros y Gatos**

Supervisión veterinaria

Avda. Oroel, 4 - bajo. Edificio El Campaz • Jaca Tel. 974 360 180
cotegajaca@yahoo.es



ESTALLO, S.L. CARPINTERIA

Estructuras de madera • Escaleras y barandillas
Suelos, puertas y todo lo relacionado con la madera

Coso, 35 • JACA • 974 361 196 • jestallo@live.com

Noticias



Amadeo Bergua.



Fernando Esteban y su nieto.



Gregorio Pérez.



Pilar Lacasa.



Dionisio Rabal.



Romualdo Abad.



Sabino Escudero.



Pilar Buil con su hija Charo Viñas.

ban parte los hermanos del homenajeado, Enrique, Ramón y Ramiro. Por si la carpintería no tuviera suficiente trabajo, Amadeo compaginó la carpintería con la política, demostrando la preocupación que tenía por su ciudad. En la actualidad, los descendientes de los Bergua siguen al frente de la carpintería.

Romualdo Abad es la voz más autorizada de Jaca sobre el mundo de la confección. Descendiente de una saga de sastres, cambió el peritaje mercantil para quedarse en el negocio familiar, tras haberse diplomado en Barcelona en Corte y Confección. Junto con su esposa, M^a Teresa Tomás, abrió "Modas Romualdo", una referencia de "calidad, seriedad y profesionalidad" dentro del sector.

Fernando Estaban ha sido un emprendedor que comenzó la aventura de Autocares Estaban con el servicio de taxis que creó a través de un Seat 1400 de segunda mano. Luego llegó una DKV y su primer



Cristina Pascual, secretaria general de FECOS.

autobús, un AVIA, que posteriormente fue sustituido por un Pegaso. En la actualidad es su hijo Fernando es que está al frente de la empresa.

Sabino Escudero y su esposa José fina Retegui fueron dos valientes emprendedores que llegaron a Jaca procedentes de Guipúzcoa para trabajar en la cantina de la Estación. Después se trasladaron al Oza y más tarde abrieron su propio local, el Jaizkibel. En el año 2004, sus hijos tomaron el relevo y se hicieron cargo del establecimiento.

Gregorio Pérez "Goyo" fue un valiente que convirtió su afición, el ciclismo, en su profesión. Junto con su mujer, Mari Lola Rey, abrió su primera tienda de bicis y taller en 1975. Con ellas, muchos jaches han aprendido a avanzar sobre las dos ruedas. Igual que sucede ahora con el esquí de fondo, sección que añadió su hijo Sergio al hacerse cargo del negocio.

Ven a Jaca es ...

Jaca es ESQUI

Jaca es comercio

Jaca es montaña

Jaca es DIVERSIÓN

Jaca es gastronomía

Jaca es paisaje, cultura, ROMÁNICO

Jaca
Capital de la nieve

www.jaca.es

Excmo. Ayuntamiento de Jaca

Esta Navidad

"te sentirás como en casa" con ACOMSEJA

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) se ha propuesto dejar claro estas navidades que comprando en los establecimientos de Jaca los clientes se sentirán "como en casa". Ese es el objetivo de la campaña de Navidad que un año más pone en marcha la asociación hasta el próximo 6 de enero.

La campaña principal sorteará 2.000 euros entre aquellas personas que realicen sus compras en los establecimientos asociados hasta el próximo 6 de enero. Es una manera de incentivar las compras y el consumo en Jaca y la comarca. Este año, ACOMSEJA ha optado por crear cuatro premios de 500 euros cada uno. El día 7 de enero, a las 13.00 horas, se realizará el sorteo en el hall del Ayuntamiento, y se retransmitirá por Radio Jaca. Los ganadores dispondrán hasta finales de enero para gastar su cheque en al menos 4 establecimientos de ACOMSEJA, con un gasto comprendido entre los 50 y los 200 en cada negocio.

Esta iniciativa navideña de ACOMSEJA se ha visto reforzada este año por dos nuevas propuestas. Por un lado, y con la intención de evitar las fugas de compras el fin de semana previo a la Navidad, los pasados días 21 y 22 de diciembre se realizó una promoción especial. Todos aquellos clientes que adquirieron productos en los establecimientos asociados por valor superior a los 20 euros, pudieron participar en el sorteo de un Ipad, valorado en 500 euros. Para ello, los comercios tuvieron que abrir sus puertas las jornadas de sábado y domingo. El sorteo se realizó el pasado 24 de diciembre.

La otra acción consiste en una colaboración con el Castillo de San Pedro, la Ciudadela, y el concurso fotográfico que ha organizado este invierno para celebrar el 200 aniversario de la recuperación de la fortaleza. Por un lado, cabe recordar que los 700 euros en premios que repartirá el consorcio entre los ganadores del certamen fotográfico deben ser consumidos en establecimientos de ACOMSEJA.

Por otro, la asociación se ha querido implicar en el concurso facilitando a sus compradores el acceso a la Ciudadela y la exposición fotográfica que surja del concurso. Así, todos los clientes de establecimientos asociados que tengan tickets de compra superior a los 20 euros podrán entrar a ver la exposición y votar las fotografías del concurso que más les gusten. También tendrán derecho a visitar la Ciudadela o el Museo de Miniaturas Militares. Presentando el ticket de compra se hará un 2x1 en las entradas. Y, finalmente, todos los que hayan votado podrán entrar en un sorteo de regalos ofrecidos por ACOMSEJA. Estas acciones que se realizan con el Castillo de San Pedro se desarrollarán hasta el 16 de febrero.

Esta Navidad
 Compra en los comercios de tu localidad, te sentirás bien, te sentirás como en Casa...
 Y participa en nuestro sorteo de 4 premios de 500€

EL sábado 21 y el domingo 22 de diciembre los comercios Acomseja permanecerán abiertos todo el día para facilitar tus compras navideñas

Y puedes conseguir este estupendo IPAD por compras superiores a 20€ (consulta en el establecimiento)

ACOMSEJA
 ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA
 www.acomseja.com

Facebook, Twitter, YouTube icons.

Logos: Ayuntamiento de Jaca, GOBIERNO DE ARAGON, Jaca, and others.

Restaurante **La Cadiera** **Cocina Montañesa**

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

Las novedades de la Feria de Setas convencen



Demostración de búsqueda de trufa con perro.

La III Feria de Setas dejó un estupendo sabor de boca entre los aficionados a la micología. Las novedades que este año presentaba la cita, que se celebró los pasados 12 y 13 de octubre, junto con las XIV Jornadas Micológicas, convencieron y pusieron sobre la mesa la línea a seguir en próximas ediciones.

Las jornadas, organizadas por la Asociación "La Usonera" de Jaca, ACOMSEJA y el Ayuntamiento jaqués, se saldaron de manera exitosa, ya que el tiempo acompañó y numerosos público participó en las actividades programadas, muchas de ellas realizadas al aire libre. De hecho, en las salidas que se organizaron al monte para recopilar ejemplares se pudo organizar tres grupos distintos, debido al alto número de personas que se apuntaron.

A pesar de esa alta concurrencia, y debido a las condiciones meteorológicas que se registraron a finales de septiembre y principios de octubre, el número de ejemplares y especies que se recopilaron no superó la de la anterior edición. Aún y todo, la exposición que se organizó en el Palacio de Congresos, donde se celebró también la feria, mostró unas 200 especies de setas y hongos que se recogieron tanto en la zona de Oroel como en la fuente del Paco, de Villanúa.

Las actividades y propuestas relacionadas con las setas no fueron las únicas que convencieron. Las novedades que presentaba este año la cita micológica de Jaca también se cerraron con muy buena

valoración por parte de público y organizadores. La incorporación de la trufa al programa fue todo un éxito y numeroso público participó en la demostración de búsqueda de trufas con perro que se realizó en los Glacis de la Ciudadela. También tuvieron una alta concurrencia las explicaciones que se ofrecieron sobre el cultivo de este hongo y la degustación que se celebró en el Palacio.

La otra novedad, la demostración de microscopía micológica, permitió que el público viera las setas y hongos desde una nueva perspectiva. Esta práctica permite observar las esporas a través del microscopio, facilitando al observador una nueva información de los frutos micológicos. Tanto ACOMSEJA como La Usonera se mostraron "muy satisfechos" con los resultados de las jornadas y la feria.

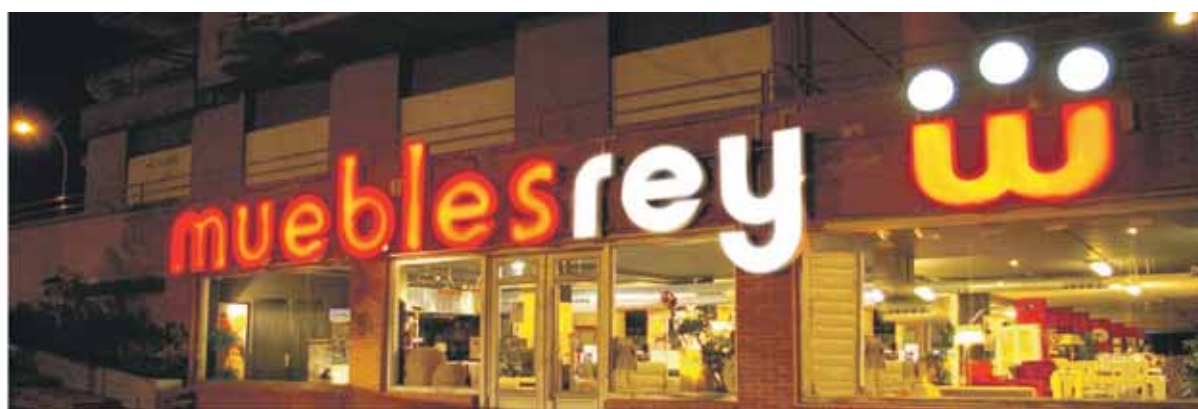


Sesión de microscopía micológica.



JACA mueblesrey

Avda. Perimetral, 1
T. 974 360 093 Fax 974 360 995



javier.mueblesreyjaca@gmail.com

www.mueblesrey.com

La Catedral de Jaca prepara su futuro



Obras en la longa principal de la catedral.

La catedral de San Pedro de Jaca está preparando su futuro. El pasado mes de octubre comenzaron las obras que permitirá realizar, en la posteridad, las visitas a su torre-campanario. La actuación incluye la restauración de los exteriores de la capilla de la Trinidad, para facilitar el acceso a la misma. Mientras duren las obras, el acceso al recinto catedralicio se efectuará por la plaza San Pedro, en lugar de la Lonja Mayor, que estará cerrada.

La empresa madrileña Elio es la encargada de realizar la actuación y el tiempo estimado es de 10 meses, si todo evoluciona según lo previsto y no surgen complicaciones. El presupuesto es de 431.000 euros, procedentes de los Presupuestos Generales del Estado de 2013.

El objetivo principal de las obras es dejar la torre de la catedral preparada para cuando se autoricen las visitas del público al campanario. Una idea de futuro que permitirá descubrir un nuevo elemento de la catedral y una nueva panorámica del casco histórico de Jaca.

Para preparar ese acceso se va a restaurar e impermeabilizar la cubierta de piedra, se restaurará la fachada y se adecuará el interior. Pensando en las visitas, se va a adaptar el tramo de escaleras superior al uso del público y se restaurarán los forjados de madera intermedios.

Otra mejora de la catedral será el nuevo acceso que se va a crear para la capilla de la Trinidad. Se está

eliminando parcialmente la Casa Campanera, anexa a la Lonja Mayor, y se va a actuar en la fachada exterior y en las cubiertas, que requieren una pequeña restauración. Con las obras también se va a abrir el arco izquierdo de la Lonja Mayor, lo que va a permitir una mayor entrada de luz natural al atrio, y se recuperará la entrada original de esta puerta.

El proyecto incluye otras pequeñas actuaciones de obra menor que ayudarán a mejorar el conjunto catedralicio. Entre otros, se prevé eliminar las barreras arquitectónicas de la Lonja Sur y las humedades y filtraciones localizadas en las techumbres del templo, justo en el punto donde se unen el ábside central y el sur, que son las que afectan a las pinturas que decoran el Altar Mayor del templo.

Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA

Sueñas... Loterías José Luis

OBISPO, 1 JACA ☎ 974 363 705

SOMOS ESPECIALISTAS EN MONTAÑA

CHARLI

www.charlijaca.com

Avda. Regimiento Galicia, nº 3 JACA

“El Rey de Canfranc” conquista las pantallas



Cartel anunciador del documental

El documental que narra la vida del jefe de la aduana francesa de la Estación de Canfranc, Albert Le Lay, y la valiente actitud que mantuvo frente al régimen nazi, "El Rey de Canfranc", está conquistando las pantallas de nuestro país. Tras estrenarse en el Festival de Cine de San Sebastián, la cinta, que recoge uno de los capítulos más intrigantes de la historia de la localidad canfranquesa, ha recibido excelentes críticas de prensa y público y ha iniciado una gira que le está llevando de manera exitosa por los cines y auditorios de media España.

Dirigido por José Antonio Blanco y Manuel Priede González, "El Rey de Canfranc" recoge un capítulo

del importante papel que tuvo la Estación de Canfranc durante la Segunda Guerra Mundial. El documental se centra en los primeros años de la década de los 40, cuando el que era jefe de la aduana francesa en la estación, Albert Le Lay, propició, como miembro de la Resistencia francesa frente a los nazis, que cientos de judíos, disidentes y soldados aliados lograran pasar la frontera española camino de la libertad.

El trabajo, producido por LocatPro Films y TVE, Aragón TV, FR3 y el Institut Nacional Audiovisual (INA), recoge la vida de Le Lay, lo que hizo y lo que llegó a ser, a través de testimonios de vecinos de Canfranc

y de localidades francesas vecinas, antiguos trabajadores de la estación y de los hoteles que había en ella o en la localidad jacetana, carabineros, aduaneros, refugiados y las propias hijas de Le Lay. Todo ello con imágenes de documentales de la época, recreaciones y simulaciones que nos dan una idea de cómo Le Lay se jugó su propia vida por salvar de la de los represaliados por los nazis.

De hecho, la misma productora señala que el documental "desvela varios detalles desconocidos de los que fue la vida de Le Lay y de lo que llegó a hacer". Y describen a su protagonista como "un personaje impresionante, un héroe discreto y humilde que nunca solía destacar lo que hizo". Una discreción que también mantuvo cuando logró huir de la Gestapo, tramando un astuto plan que despistó a todos y que también se recoge en el documental.

"El Rey de Canfranc", que cuenta con el patrocinio de Telefónica, Renfe y la Red de Ferrocarriles de Francia, se estrenó el pasado mes de septiembre en la sección Zabaltegi del 61º Festival de Cine de San Sebastián. Tras conquistar a la crítica en la cita donostiarra, el documental, en el que han colaborado

la Comarca de La Jacetania y los ayuntamientos de Canfranc, Olorón y Jaca, inició una gira por diversas localidades de la geografía española, como Madrid, Barcelona, Bilbao, Palma de Mallorca o Zaragoza, pero también Jaca y Canfranc, durante un mes se ha proyectado en los trenes de larga y medio distancia de RENFE y también se emitirá en las televisiones que han participado en su creación, como Aragón Televisión, llevando la historia de Canfranc y del valle de Aragón por gran parte de la geografía de nuestro país.



Dos fotogramas del documental.



fincas GR11

TU MEJOR ELECCIÓN

667 67 84 86

www.fincasgr11.com

laterapia

tapería - bar

Especialidad en empanadas Argentinas

COCINA ARGENTINA Y MADRILEÑA

Ven a degustar nuestra nueva carta de carnes de importación Argentinas

Plaza Marqués de la Cadena, 4 ● JACA

649 088 874 / 974 360 963

Casa MARVAL, S.L.

BERTA HIERRO CRISTINA SANZ

Ferretería - Droguería - Hogar - Electricidad
Pintura - Juguetes

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

NOOK
moda • sport

Av. Primer Viernes de Mayo, 14 Lc
T. 974 36 18 38
JACA

Bodegas Santamaría

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

de todo en...
Klau - Kolas

Mayor, 42-44
Plaza Ripa, 1 JACA

Restaurante
Menús Sidrería
Self Service
Cafetería
Chiqui park

la abuela
ASADOR SIDRERIA

Avda. Juan XXIII 6-8
JACA • 974 36 02 95

Tienda **ACTIVA**
Garantía en electrodomésticos

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

EXPENDURÍA DE TABACOS Nº 4

Artículos para el fumador
Especialidad en Habanos
Apuestas del Estado

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

PITUFOS

Ropa infantil
y bebé
comunión

Avda. Jacetania, 28 22700 JACA - HUESCA - Telf. 919 410 302



Encuentra todo lo que buscas **CON tigo y migo**

Gran variedad de productos nuevos, outlet y segunda mano.

Visítanos en:
Serrablo, 106 Local Mayor 42 - 44 Edfc. Centro
Sabiñánigo Jaca

www.contigoymigo.com • 974 48 40 59
Pregunta por lo que buscas y lo conseguiremos

HALAL

KEBABISH DÖNER KEBAB PIZZA

Restaurante y comida para llevar
Servicio gratuito a domicilio a partir de 10 €

Bellido, 26-28 JACA
974 115 305 - 610 619 619 - 679 402 147

ABIERTO TODOS LOS DIAS Horario de 12 a 01:00 hs de la madrugada
Servicio a domicilio de 12 a 00:00 hs

12 **QUICK-STEP** **madura** **LITHOS**

- Venta y colocación de cerámica y parquet
- Presupuesto sin compromiso
- Precios para obra
- Mamparas, grifería, mobiliario y saneamientos de baños

Polígono La Victoria - c/ Río Ijeuz, 6
Nave 2 - 22700 Jaca (Huesca) • Tel 974 36 30 48
www.lithosjaca.com • lithosjaca@lithosjaca.com

14 **espumas de aloe**

Tu tienda de productos naturales

De Aloe Vera
Cosmética biológica y sin parabenos
Jabones al corte / sales y bombas baño...

Zocotín, 22 • JACA 974 36 35 40

16 **PATUCOS** *Moda infantil y juvenil
complementos
puericultara
comañón*

C/ Mayor, 42-44 Edfc. Centro - Jaca
974 36 46 18



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

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

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

18 **RESTAURANTE CHINO**
SHANG HAI • 上海饭店

Comida para llevar • Servicio a domicilio

C/ Valle de Labati, 6
Tel: 974 36 15 51
974 36 01 43 / 635 49 08 68

19 **Tapas**
Raciones
Tostadas

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

La Tasca de Ana

20 **perfumarte** **P** **perfumarte**

C/ Echegararay 7
JACA
974 11 51 79
www.perfumarte.com

21 **ACOMSEJA**
nos encontrarás en:

INFOR

Av Zaragoza, 44

13 **GASTÓN** **Restaurante GASTÓN**

Av. Primer Viernes de Mayo, 14 • JACA
en el centro de Jaca

Reservas:
974 361 868
gastonrestaurante@gmail.com

Síguenos en Facebook

15 **TAPAS**
RACIONES
TOSTADAS
TABLAS

MARBORÉ

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

22 **EL ATENEO**
CAFÉ LITERARIO

Música en vivo. Cafés especiales.
Exposiciones. Coctelería.
Charlas literarias.
facebook café literario el ateneo

calle del Carmen 22 Jaca • 677 087 162

Informe ACOMSEJA. Librerías

En los últimos años han desaparecido de nuestra ciudad diversas librerías y al menos dos más están en fase de cierre, buscando una opción de traspaso que garantice que el sector local no continúa menguando efectivos. Los nuevos soportes digitales, la apuesta de los medios y del público por internet y la crisis son factores que amenazan al sector a nivel general.

El libro, ese oscuro objeto de deseo



Librería General.

Jaca es una ciudad con una larga tradición librera. A pesar del descenso en el número de librerías que ha habido en los últimos años, actualmente la ciudad sigue contando con una buena oferta, diversificada y que cubre las necesidades tanto de vecinos como de visitantes. Son negocios familiares, en general con locales cuidados y de imagen moderna y actual. En la ciudad conviven establecimientos centenarios y que tienen un largo recorrido detrás, como El Siglo, La Unión o la General, con los de más reciente

creación, Calibo, Oroel, Dante o La Trastienda. Ofrecen un servicio cercano, basado en el asesoramiento personal y en una atención cuidada que es, según señalan los propios profesionales, "la nota distintiva que nos está ayudando a mantenernos".

La oferta jaquesa es muy completa. Hay prensa diaria y revista, novela actual, especializada en montaña y turismo, de viajes, temática aragonesa y música, libro antiguo y descatalogado, restauración,

libro de gran formato, infantil, de coleccionismo y una amplia oferta de papelería y regalos. Pero, "la sociedad está cambiando de hábitos de manera muy rápida", indican Jorge y Quique Sánchez Cruzat, responsables de la Librería El Siglo.

Además de la crisis que afecta a toda la economía española y de la que tampoco se escapan las librerías, esa evolución de hábitos ha sido la principal causa de los males que en estos momentos atraviesa

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



Las 3 Raras
Restaurante
Antiguo Casa Paco

lastresranas.es

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



Librería Calibo.

el sector: "La gente no tiene el mismo hábito de leer que antes, los nuevos medios sociales han hecho que desvíen la atención hacia otros intereses", comenta Ana Garcés, de la Librería Oroel.

Eso ha afectado también a los medios escritos. "La venta de prensa escrita ha descendido muchísimo, más que la literatura, por los nuevos soportes digitales", comenta Pedro Pérez, de la Librería General. "Los jóvenes a penas leen prensa escrita, lo hacen por internet", indican los hermanos Sánchez Cruzat. Así que además de haberse reducido las cabeceras –en los últimos 4 años, según el informe anual de la Profesión Periodística, han cerrado una treintena de diarios, un decena de ellos gratuitos, y más de 130 revistas- también ha descendido el volumen de ventas en este apartado.

Pero los nuevos soportes digitales no solo afectan a la prensa y revista. Uno de los mayores "lobos" de las librerías ha sido la aparición del e-book, o

libro electrónico. Sin embargo, la incidencia de este soporte, por el momento, no se ha dejado notar excesivamente en las librerías jaquesas. "Creo que está influyendo más en las grandes superficies y cadenas, que en librerías pequeñas como estas, en las que el público busca las recomendaciones de los libreros, el trato personal y los consejos", comenta Pérez. "La gente joven sí que emplea esos nuevos soportes, pero aún queda mucha gente a la que le gusta el papel y el poder trabajar con el libro", apunta Ana Garcés.

Y junto a los nuevos soportes, también hay que prestar atención al negocio por internet. "Ahora se vende "el papel" por internet", señala Pili Crespo, de la Librería Calibo. "Las ventas on-line de libros son numerosísimas", apunta. Y hay que tener en cuenta que muchas veces los compradores nos dejamos llevar por el impulso. "Si entras en un portal que te muestra las portadas de los libros, una reseña de ellos y solo tienes que dar a una tecla, es más fácil que ir a una librería donde has de buscar, esperar y pagar...", comenta la responsable de Calibo. Y en ese mercado, hay productos sobre el papel que han perdido totalmente la batalla: "Las ventas de mapas en papel se han desplomado, no pueden hacer frente a la competencia que tienen en internet o con los GPS, es mucho más sencillo y manejable", apuntan los de El Siglo.

Y por si esta competencia no fuera pequeña, los libreros apuntan un factor más intrínseco del sector que no le beneficia en nada: "Las librerías, como negocio, son los enemigos de las propias librerías", indica Pili Crespo. "De aspecto son preciosas, pero porque detrás suele haber alguien que trabaja por vocación, pero la realidad es que es incesante la en-

trada de títulos que después se devuelven a las editoriales sin que nadie los haya visto. Es un trabajo duro y muy poco rentable, los márgenes son escasos y los créditos bancarios son reducidos y caros para el pequeño comercio". Es decir, que el sector se mueve por "pura vocación", indican todos.

A esto hay que añadir la situación actual: "Hay que tener en cuenta que todo lo que conlleva tener un negocio de este tipo abierto ha subido, la luz, el transporte, el IVA de la papelería... Las ventas han bajado y no se nos ayuda en nada, es complicado", señala la de Oroel. Por ello, nuestras librerías buscan un resquicio que les permita mantener su actividad. "En los últimos años se ha apostado mucho por la literatura infantil", señalan desde El Siglo, la General y Calibo. "Son libros en los que se está trabajando muy bien, con ilustraciones muy cuidadas y ediciones especiales, que atraen a los lectores, y parece que está funcionando".



Librería Dante.



Librería Oroel.



Informe ACOMSEJA. Librerías



Librería El Siglo

La librería Oroel ha buscado otro sector: "Además de alquilar novelas antiguas de western (de vaqueros del oeste), estamos especializados en novela antigua, descatalogada y de coleccionismo". Pero esta línea tiene una dificultad añadida: "Es un mercado muy específico y tenemos que salir de Jaca para acudir a ferias para poder sacar el producto; hemos estado en Zaragoza, Bilbao, Pamplona y todos los años vamos al Salón del Libro Antiguo "Ciudad de Burgos", que es la más importante del país".

Pero a pesar de todos estos problemas y hándicaps contra los que las librerías tienen que luchar diariamente, y aunque reconozcan que el futuro del sector es "bastante incierto", todos lanzan un mensaje de optimismo sobre el futuro: "El sector acabará por recuperarse, independientemente de la situación económica, las librerías serán un centro e encuentro y conversión en el que la calidad humana y las relaciones personales enriquecerán el producto", comenta Pedro Pérez.

Servicio a la ciudad

Nuestras librerías son una mezcla de negocio y servicio a la ciudad. Todos los libreros de esmeran en ofrecer la mejor información, aunque muchas veces la requerida no tenga relación con la literatura o la prensa. "A nosotros nos preguntan de todo, desde el horario del Museo hasta cómo están las estaciones", señalan los Sánchez-Cruzat. Y su vocación y afán de servicio les obliga a prestar esa información amablemente.

Pero no es solo esa actitud las que las convierte en un servicio a la ciudad. Todas participan de una u otra manera en la vida cultural de Jaca, ya sea participando en la Feria y Día del Libro, apoyando actividades y encuentros literarios y culturales o desarrollando sus propias iniciativas. Como ejemplo de ello señalaremos dos: Los "Papeles abiertos" de la librería General y el Museo de Cuentos Antiguos de la librería Oroel.

La General edita desde hace 13 años unos pequeños libretos que, bajo el título de "Papeles abiertos", recoge temas de Jaca y la comarca y que distribuye gratuitamente entre los clientes en la Feria del Libro y el Día del Libro. "Es un producto muy reclamado, algunos números está agotados, como el que hizo Ángel Mesado sobre las fuentes de Jaca, y en el que colabora, en las ilustraciones, Juan Latorre", explica Pérez. Con esta iniciativa, la General aporta nuevos datos a la historia y vida de la ciudad.

El Museo de cuentos antiguos es una iniciativa que la Librería Oroel puso en marcha cuando llegó a su última localización, en la plaza Biscós. "Recogemos cuentos de numerosas zonas del mundo y hay cosas muy curiosas y llamativas". Sin embargo, y aunque la entrada es gratuita para todo el mundo, la propuesta carece de apoyo. "En ningún sitio sale que existe esto en Jaca", lamentan.

LIBRERÍAS ACOMSEJA

El Siglo

Mayor, 17
Teléfono: 974 361788
Revistas, libros infantiles, mapas relieve, mapas cartográficos

General

Carmen, 4
Teléfono: 974 361 199
Prensa diaria y revistas. Literatura de temática aragonesa, de montaña y narrativa actual.

La Trastienda

Plaza San Pedro 1 Local 2.
Teléfono: 974 363438
Literatura actual, infantil, viajes. Libro de texto. Papelería, artículos de regalo

La Union

Mayor, 34
Teléfono: 974 355273
Literatura actual, narrativa, gran formato, naturaleza, infantil, música. Libro de texto. Papelería.

Oroel

Plaza Biscós, 9.
Teléfono: 974 362987
Papelería, literatura actual, libro de texto, libro antiguo y de coleccionismo. Museo del cuento antiguo.

Dante

Correos, 8.
Teléfono: 974 355803
Narrativa, Aragón, infantil, viajes, mapas, música, libros de texto, papelería.

Pinocho

San José de Calasanz, 8 Bajos.
Teléfono: 974 363016
Material escolar, prensa, Chuches, helados y refrescos.

Librería Salpe

Av Zaragoza, 13.
Teléfono: 974 355006
Prensa, librería, papelería, loterías.

JACA -ANETO, S.L.

CONSTRUCCIONES

Sancho Ramiréz, 4 Bajo
JACA (Huesca)



Tel. Fax 974 364 044
M. 696 407 480
jacanetosl@telefonica.net

Novedades de aquí

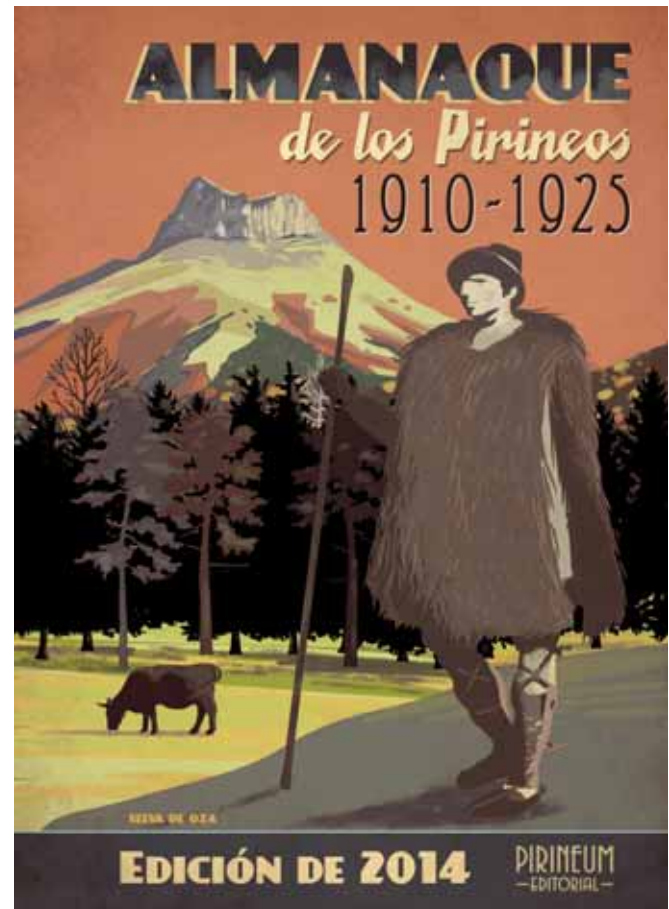
El Pirineo ya tiene su almanaque

La cordillera pirenaica tiene, desde el mes de diciembre, su almanaque. La publicación, **"Almanaque de los Pirineos"**, es libro-revista que abarca el concepto de almanaque del año 2014, incluyendo, entre otras secciones, calendario, santoral o agenda, pero también hace las veces de periódico de época, centrándose en el periodo que va del año 1910 al 1925.

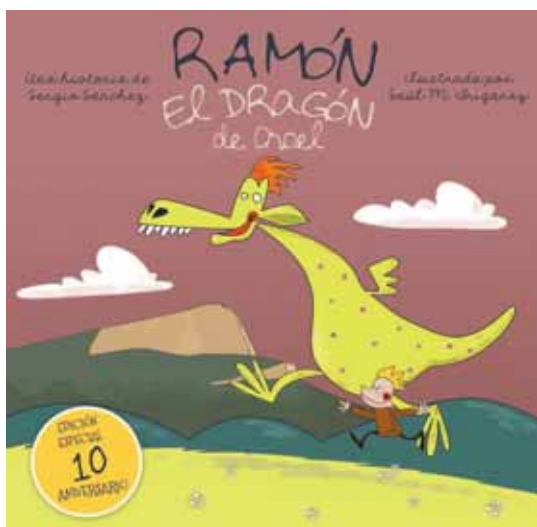
Se trata de un proyecto de Pirineum Editorial, con textos de Sergio Sánchez, la dirección artística de Víctor Mogollón y portada de Saul Moreno, que tiene aspecto ilustrado de época del Pirineo aragonés y valles adyacentes, en el que el lector podrá encontrar, en una estructura de almanaque, una gran información útil y curiosa sobre la cordillera pirenaica. Entre otros, recoge, el calendario lunar, el santoral, los eventos más significativos que se celebran en el Pirineo y efemérides locales e internacionales.

El calendario jalona las páginas del periódico de principios de siglo que repasa noticias de la época, relevantes para nuestra cordillera: la declaración del Parque Nacional de Ordesa, el alud del Balneario de Panticosa en 1915, el nacimiento de Sabiñánigo o el fallecimiento de Fermín Arrudi, Joaquín Costa o Henry Russel. La publicación se detiene en personajes del periodo como Marcelino Orbés, los hermanos Cadier o Joaquín Sorolla y relata acontecimientos y aspectos trascendentes como el exilio de la I guerra Mundial, la inauguración del embalse de La Peña o el terremoto de Berdún de 1923. Y todo ello narrado como lo harían los periódicos de principios del siglo XX, pero con la información que se maneja actualmente y con la visión que la ciudadanía tiene hoy en día del concepto de noticia e información.

De esa manera, el Almanaque de los Pirineos se convierte también en un trabajo de recuperación y puesta en valor, ya que contextualiza acontecimientos y personajes a los que entonces no se les dio, no se les pudo o no se les supo dar, la importancia real que tuvieron. Cada tema se aborda en un mes concreto y en cada mensualidad se ofrece también distintas secciones que enriquecen aún más la publicación. Entre otros, se incluyen temas de gastronomía, leyendas locales, etnografía, cultura e imágenes de época.



Ramón el Dragón celebra su décimo aniversario



"Ramón, el dragón de Oroel" ha regresado a las librerías para celebrar su décimo aniversario. Se ha publicado la segunda edición del cuento que recoge las aventuras de un entrañable personaje que fue creado en el año 2003 por Sergio Sánchez y Saúl Moreno. La nueva entrega presenta novedades en las ilustraciones.

Ramón el dragón recoge, en clave infantil, la versión libre de la leyenda del dragón que habitaba en la Peña Oroel de Jaca. En la historia, se mezclan los elementos reales con otros pertenecientes al mundo mágico y legendario, para crear paisajes reconocibles y valores identificables para los niños de hoy en día.

Su primera edición se agotó rápidamente y desde entonces numerosos lectores y algunas librerías locales han demandado su reedición. En esta segunda entrega la historia, los textos, se han mantenido prácticamente idénticos a la primera entrega. Pero las ilustraciones sí presentan importantes novedades, ya que han sido modificadas y mejoradas en su mayoría. De esta manera, "Ramón, el dragón de Oroel" tiene una imagen visual más actualizada, dinámica y divertida para celebrar su décimo cumpleaños.

Silván, el terror de Sobrarbe

Saúl Moreno ha querido revivir una sobrecogedora leyenda de Sobrarbe, la que narra la historia de Silván, el gigante que aterrorizaba a los habitantes de Tella, para rendir homenaje a este pueblo pirenaico. Moreno ha convertido esta leyenda en cuento para acercarlos a los más pequeños otro capítulo de la riqueza de la cultura popular del Pirineo.

"Silván el terror de Sobrarbe" recoge la historia de un gigante "mal y muy sinvergüenza" que vivían en una cueva en el Congosto de las Devotas y que cada noche visitaba Tella atemorizando a sus vecinos con sus exigencias y amenazas.

Para su creación Saúl Moreno ha empleado los recuerdos que tenía de la historia que le narraba su abuela, vecina de Tella, y los recuerdos que de esta leyenda tenían otros vecinos de la localidad sobarbense y que han trasladado al autor en diversas conversaciones y entrevistas. De ahí que el cuento, además de acercar la historia de Silván a los más pequeños, sea una manera de homenajear de los habitantes de Tella.



Novedades Comerciales

La Gastrotica

Pilar Acín abrió las puertas de La Gastrotica a finales de noviembre, con la idea de ofrecer productos artesanales, de calidad y que no se encuentran en otros sitios, a buen precio. En La Gastrotica se puede encontrar desde lo más tradicional a lo más exótico, productos de la tierra y comida preparada, así como pan de Javierrelatre. Su filosofía pasa por llevar a los fogones de casa muchos de los productos que ella empleaba como profesional de la cocina, pero siempre pensando en la economía del cliente y ofreciendo una gran surtido y variedad.
c/ Carmen, nº 3. 974 374387/ 636620135



Xenia Moda

Xenia Añaños abrió el pasado 23 de marzo, una tienda de moda femenina, "Xenia". Su oferta cubre las necesidades de una amplia parte de la población femenina, ya que hay moda joven, tallas grandes y moda infantil hasta los 16 años. Una amplia oferta que está basada en la calidad y el precio. Entre otras, trabaja con marcas como Lois Smash! y Miss Mash, en mujeres, y Tumble 'N Dry y Rosalita Señoritas, en infantil. También cuenta con complementos y bisutería, que está hecha a mano, así como artículos de regalo para los más pequeños, como capas de baño o mantas-peluche.
Plz Cortes de Aragón, nº 3. chinitacentro@hotmail.com/
<https://www.facebook.com/xenia.tienda.5>



Restaurante –Pizzería Roca Nevada

Carmen Manzaneda cogió las riendas del Restaurante –Pizzería Roca Nevada el pasado mes de julio. Se trata de un restaurante italiano en el que se pueden encontrar pizzas artesanas hechas en horno de piedra, carpaccios, pastas, ensaladas y un amplio surtido de postres italianos que, como toda la cocina que se ofrece, son caseros. Hay menús de día por 12 euros, pero también hay una amplia oferta de platos combinados, almuerzos, desayunos, tapas y raciones. Los fines de semana y festivos la cocina está abierta permanentemente desde las 8.30 horas hasta el cierre.
Ctra Francia s/n. Villanúa. Tlfn: 974 378 219



Lookme Fotos



El pasado mes de septiembre, Iván Escribano inició la actividad de Lookme Fotos. Una empresa de servicios fotográficos que cubre todo tipo de eventos: bodas, bautizos, comuniones, reportajes de recién nacidos y embarazo. También trabaja la fotografía de producto y la publicidad, así como el contenido multimedia para páginas web. Realiza books, tour virtuales, 360 grados y revelados profesionales.
Tlfn: 650874645 web: www.lookmefotos.com twitter: @lookmefotos
facebook: www.facebook.com/lookmefotos/ mail: ivan@lookmefotos.com

Cereza

Conchita Lahoz Felices abrió a finales de octubre las puertas de "Cereza", recogiendo la experiencia del establecimiento que desde hace cinco años tiene en Sabiñánigo. Se trata de una tienda de complementos, accesorios y calzados a buen precio. Tiene una amplia variedad, de manera que facilitan al cliente la elección del regalo, detalle o capricho para uno mismo que adquiere y sin que el bolsillo sufra. Cuentan con sección de hombre y mujer, para una gama amplia de edades, y busca la exclusividad del cliente, por lo que trae contadas unidades de cada producto. Además los domingos por la mañana también están abiertos.
c/ Mayor, nº 38. Tlfn: 974 995 211. Mail: cereza@gmail.com
<http://cereza.blogspot.com/es/>





ESPORROGÓN
CONSTRUCCIONES S.L.

Hermanos González
ESPORROGÓN, S.L.
Albañilería en general
T. 669 873 906

JACA

Restaurante Santa Juliana

Joaquín Moreno es el actual responsable del restaurante Santa Juliana, como la antigua ermita de la localidad, que se encuentra en el Camping Solopuent, de Castiello de Jaca. Pero su servicio no es exclusivo para los campistas, el restaurante está abierto a todo el público con una oferta gastronómica basada en la cocina tradicional con un estilo propio en el que Joaquín fusiona distintas culturas. Sus platos tienen una atractiva presentación y trabaja con los productos de la zona, como el lechal tensino de la Garcipollera. Además de los menús, a precios asequibles, cuenta con un menú sorpresa, compuesto por cinco platos, y ofrece un surtido de repostería casera variable. Está especializado en arroces y asados. Solo sirve cenas bajo encargo y en verano dispone de una terraza, con jardín, de 200 metros cuadrados.
Ctra Garcipollera s/n. Telf: 606 283 686



La Granja

Desde que Carlos Imbaquingo ha cogido las riendas de la cafetería La Granja su objetivo es recuperar el ambiente familiar y agradable que siempre ha tenido este establecimiento y asentarlo entre su clientela después de una temporada en la que se han sucedido numerosos cambios de dirección. Ahora La Granja abre sus puertas desde primera hora del día para ofrecer, hasta la hora del cierre y con una atención y servicio excelentes, una amplia variedad de productos, en los que prima la calidad. Tapas, raciones, bocadillos o platos combinados que se elaboran mucho mimo y cariño, y que son el complemento perfecto de los cafés, vinos y copas que nos ofrece cada día La Granja.
Pasaje Unión Jaquesa nº3. Tlf: 974 355 536



Aratronic

El pasado 13 de diciembre, Borja Utrillas abrió las puertas de Aratronic. Un establecimiento dedicado a los sistemas de videovigilancia e informática. Aratronic ofrece la instalación de sistemas de videovigilancia CCTV de última generación, lo que permite ver las cámaras desde cualquier parte del mundo a través de tu móvil o detectar el movimiento, pero también se ocupa de la venta y reparación de equipos informáticos, asesorando al cliente según sus necesidades y realiza trabajos artesanales especiales a medida, como máquinas recreativas o minicadenas, así como la integración de ordenadores en cualquier sitio, como una caja de vino. Como complemento, Aratronic ofrece una amplia línea de regalos relacionados con la informática, muchos de ellos artesanales, como fundas y memorias USB.
C/ Echegaray nº 13. Tlfn: 974 034 078 - 666 844 160
info@aratronic.com Web: www.aratronic.com



Copy Sport Outlet

El pasado 15 de noviembre retomó su actividad en Jaca la casa de ropa deportiva Copy Sport, de la mano de Jesús Calzada. Fundada hace 40 años por deportistas para ofrecer a los amantes del deporte los mejores productos al mejor precio, el establecimiento busca retomar la relación con los vecinos de Jaca y sus visitantes, y ofrecerles un servicio más cercano. El establecimiento de Jaca está especializado en nieve y montaña, aunque es una superficie multideporte, por lo que cubre todas las disciplinas, desde el fútbol, hasta la natación. También quiere ayudar a los clubes, colegios o asociaciones, mediante el patrocinio, y es una tienda outlet, con lo que ofrece primeras marcas a excelentes precios, con descuentos de hasta el 80%.
c/ Huesca Nº1, esquina con Avd Francia. Tfn: 662 435 623



Bondidier

Conchita Lahoz Felices abrió a finales de octubre las puertas de "CereBondidier es una empresa de jóvenes emprendedores de Jaca, que tienen como objetivo llevar al máximo exponente el potencial del negocio, con servicios que van desde el desarrollo de un plan de marketing hasta su puesta en marcha, pasando por todo tipo de acciones relacionadas con el diseño corporativo, el posicionamiento web, promociones, campañas publicitarias o plan de medios. Cuentan con un equipo de Community Managers, que gestiona y potencia la imagen corporativa, y ofrecen una amplia gama de servicios relacionados con el diseño gráfico, desde logotipos, folletos o imagen corporativa.
Tfno. 600 496 498 .www.bondidier.com / hablamos@bondidier.com



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

Novedades Comerciales

Bar Casino Unión Jaquesa

Vilma Rodríguez ha asumido la nueva dirección del Bar Casino Unión Jaquesa, con la idea de abrir el servicio a todos los vecinos de Jaca, independientemente de su edad. Para ello, a partir de las 12.00 horas, el establecimiento abre sus puertas a todo el público, sean socios o no del Casino, y ofrece una gran variedad de tapas y raciones, que se pueden degustar en el interior del ambigú. También hay bocadillos, tostadas y sugerencias del día, ofrece una excelente atención y un trato cercano, para disfrutar con tanto del café, como del vermut, el vino o las copas.

Pasaje Unión Jaquesa N° 6. Tlfn: 657 390976



Aroma Cafés

El pasado 6 de diciembre, Juan Mongelos y Blanca García abrieron las puertas de Aroma Cafés. Una tienda de venta y degustación de cafés y té, y todo lo relacionado con este mundo. Trabajan tanto a granel, como las cápsulas y pirámides, y muelen para llevar el género a casa. Todos los productos que ofrecen pueden ser degustados en la propia tienda y cuentan con productos de regalo relacionados con el café y el té. Quieren impulsar el servicio de catering de café, o chocolate, para cualquier evento y disponen de una sección de frutos secos, que son tostados por ellos mismos, lo que garantiza la ausencia de aceites añadidos.

c/ Obispo, N° 7. Tlfn: 974 034 066.

www.aromacafes.com
aroma@aromacafes.com



Pub Amnesia

El Pub Amnesia y su nuevo dueño, Alfredo, ofrecen, en plena zona de Jaca, un ambiente agradable en el que disfrutar de buena música de todas las épocas y géneros: Heavy, punk, rock, blues, jazz, etc.... Encontrarás y podrás degustar más de 30 tipos de distintos de cerveza, y podrás participar en la liga de fútbolín que organiza el Pub Amnesia junto a otros establecimientos de Jaca. La diversión y un ambiente están garantizados.

c/ del Barco, N° 3.



Gorbea

En el corazón histórico de Jaca, en calle Mayor, el Gorbea es toda una institución de la oferta de minicocina de Jaca. El nuevo equipo directivo ha sabido conservar esa condición y añadir su propia personalidad con una oferta variada y succulenta. Las tapas y raciones son verdaderas delicias, repletas de sabores sorprendentes y una presentación cuidada y elaborada que invitan a disfrutar, en un ambiente excelente, con cada bocado.

cl Mayor 26. Tlfn: 974 360041



Cafetería Bar Chamonix

Ubicado en el complejo comercial de Eroski, la Cafetería Bar Chamonix ofrece, bajo la dirección de Jesús Lahuerta Bellido, una excelente oferta de desayunos, almuerzos y comida, basada en contundentes platos combinados, sabrosos bocadillos y hamburguesas, así como un menú de esquiador, centrado en pastas, arroces y combinados. En el Chamonix podemos encontrar un excelente café y una deliciosa tortilla de patatas que se sirve en ración o tapa. El establecimiento abre todos los días que el centro comercial está operativo.

Pol Campacián (Eroski), local 6. Tlfn: 687 308 184



El Buen Comer

En pleno casco histórico de Jaca, El Buen Comer, es un espacio artístico gastronómico en el que tienen cabida todas las artes. La base es una oferta gastronómica de calidad, sorprendente y original, con tapas, raciones y platos para todos los bolsillos y precios muy competitivos, en los que los productos de la zona son los protagonistas. Los postres son caseros. Pero El buen Comer quiere hacer disfrutar a todos los sentidos y en su local, con una decoración sorprendente inspirada en el Camino de Santiago, tienen lugar veladas entrañables al rededor de la música y el arte, y lo mismo se puede disfrutar de un concierto, que de una sesión de monólogos o una exposición de pintura.

c/ Ramiro I. Tlfn: 974 361 475 Mail: restaurante@elbuencomerenjaca.com
Web: www.elbuencomerenjaca.com



Tigo & Migo

Tigo & Migo es una tienda de objetos de segunda mano que inició su actividad el pasado diciembre, de mano de Silvia Alamán. Los particulares que quieran vender objetos que ya no necesitan tienen aquí una oportunidad para darlos a conocer al público y venderlos. Tigo & Migo los exhibe y se encarga de la venta, entregando al propietario el porcentaje correspondiente de la cantidad lograda. La oferta se completa con una sección de outlet, procedente de stocks y restos de temporada, y un área de productos nuevos. Se puede encontrar una gran variedad de género, desde ropa, juegos, electrodomésticos... Y para todas las edades.

Mayor 42-44 Edfc. Centro.
Tlfn: 974 355 649 y 654156730



Mail Boxes ETC

Daniel Rey y Plácido Moreno están al frente de Mail Boxes Etc, una nueva iniciativa que busca ofrecer a las empresas y particulares servicios de logística y comunicación adaptadas a sus necesidades más actuales. Ofrecen servicios de impresión digital y diseño gráfico, mensajería y transporte de mercancías nacional e internacional, servicios de buzones para empresa y particulares, burofax, buzoneos, servicios de transferencias por Western Union... Se trata de una empresa que ha invertido en tecnología, cuenta con los principales curies del mundo, ya que tienen como socios a UPS, MBE o Fedex, y disponen de una máquina de impresión digital bajo demanda, lo que permite imprimir sin tener que hacer grandes tiradas.



c/ Valle de Astún, N°6. Tlfn: 974 364 098.
Mail: mbe311@mbe.es Web: www.mbe.es

Burger Carpanta

El nuevo Burger Carpanta ha sabido conservar las características que le han llevado a ser uno de los establecimientos de comida rápida más emblemáticos de Jaca. Su oferta principal se base en sabrosas y contundentes hamburguesas, una amplia variedad de bocadillos, tostadas, pizzas y sandwiches, y raciones y ensaladas, que se complementan con un menú de día y un menú de crisis, todo ello pensado para saciar los "gargantas" de los más exigentes.



c/ Población 3. Teléfono: 699361979

El Secreto

El Secreto es una cafetería que invita a disfrutar, en un ambiente tranquilo y sosegado, de un delicioso café, té o chocolate caliente, acompañados de una deliciosa y selecta variedad de repostería, ideal para el desayuno, almuerzo, merienda o tentempié de media tarde. El establecimiento ofrece también platos combinados, raciones, bocadillos, ensaladas o hamburguesas, con un servicio cercano y amable. Dispone de terraza y su ubicación, junto a la Catedral, lo convierte en un establecimiento estratégico para disfrutar de la vida de Jaca.



cl Santa Orosia 3-4 Tlfn: 663816658

Taberna Valerio

En el corazón histórico de Jaca, la Taberna Valerio ofrece un lugar en el que disfrutar de los aperitivos y tapeos, de medio día y tarde-noche. Su amplia carta de tapas y raciones, regados con una gran selección de vinos y caldos de las principales bodegas nacionales, su ambiente distendido y el trato y los detalles hacia los clientes, regala una tapa por consumición, hacen de la Taberna de Valerio un lugar ideal de reuniones y encuentros entre amigos.



Travesía del Viento, 5. Tlfn: 974 36294

Brookly Burger

Brooklyn Burger es un establecimiento especializado en hamburguesas de primera calidad que quiere completar la oferta gastronómica de Jaca, pensando especialmente en el público joven y familias, pero no solo en ellos. Brooklyn Burger quiere acercar a todos los vecinos y visitantes de Jaca sus hamburguesas y sanchiwes ofreciéndoles una variada oferta y unos productos frescos, que se elaboran al momento, para darle al cliente su pedido en el punto óptimo de elaboración.



c/ Ramiro I, 29. Tlfn: 974 361 894

Zola

El bar Zola, junto a la plaza de La Cadena, es un excelente lugar para disfrutar de los desayunos, almuerzos y aperitivos de toda la vida. El establecimiento cuenta con una gran oferta de tapas y raciones, con productos de primera calidad, conservando los sabores de la cocina de casa y un ambiente familiar. Desde patatas chips caseras hasta sardinas a la plancha o lacón para disfrutar de una buena gastronomía, a precios económicos y entre amigos.



cl Ferrenal 4 Tlfn: 665425366

Pérez
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artesanos carniceros

Productos del Pirineo de primera calidad

Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

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

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

MONTE - LIERDE

EN VILLANÚA

RESTAURANTE

Ctra. Francia s/n Edificio Astún • Tel 974 378 256 / Fax 974 378 191
www.lospirineos.com/monte-lierde

“Sírvasse usted mismo”

La familia Cavero Fuertes lleva más de 50 años atendiendo a los vecinos y visitantes de Canfranc desde el supermercado Alto Aragón. Ellos fueron de los pioneros que apostaron por el autoservicio en el valle del Aragón: “Mi hermano iba mucho a Francia y, seguramente, trajero la idea de allí”, recuerda Alicia Fuertes, esposa de Pedro Cavero, impulsor de este negocio familiar que ha sabido adaptarse a la evolución del mercado y de la propia localidad.



Pedro Cavero y su hermano en la primera tienda que tuvieron en Canfranc.

“Nosotros cogimos las riendas del comercio que dejaba la familia Martín Benedé, salvo el estanco que se lo quedaron ellos”, recuerda Alicia. La familia Cavero Fuertes se quedó con la sección de alimentación en el local que ahora ocupa la cafetería La Panadería. “Allí estuvimos alquilados unos 10 años 6y atendíamos uniformados con batas azules que traíamos de Olorón”, rememora. Posteriormente se trasladaron a su actual ubicación, pero el local de entonces era la mitad que en la actualidad.

El negocio era familiar, estaban Pedro, Francisco y Elvira Cavero Sánchez, “mi cuñado estaba al frente de la carnicería, hasta que se cerró”, y el género se servía aún en mostrador. “Teníamos una cuenta por cliente y una caja de cartón de caja registradora”. Posteriormente llegó una verdadera máquina registradora: “Era tipo mecánica, con una rueda y teníamos la posibilidad de que la máquina hiciera la cuenta o la hiciéramos nosotros”, recuerdo Alfonso Cavero, hijo de Alicia y Pedro, actual responsable del establecimiento.

En aquellos años, además de los canfranqueses, una parte importante de su clientela procedía de Francia: “Compraban de todo, pero en especial regalos, caramelos y fruta, se llevan barquillas enteras de fruta; también vino y licores”. Con el cambio de local también llegaron aires nuevos al establecimiento. “En la frutería se seguía trabajando en mostrador, pero ya había una caja con pasillo, tipo supermercado”. Al principio los canfranqueses se sorprendieron de la idea, cada uno cogía su género y se pagaba



CARPINS

CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531

GRACIONÉPEL







todo a la vez, "pero en seguida se adaptaron al cambio, aunque lo asimilaban mucho más rápido los franceses, ellos estaban más acostumbrados a ese tipo de establecimiento".

Los Cavero no recuerdan muy bien de dónde trajeron la idea. "Puede que mi hermano, que pasaba temporadas en Francia trajera la idea de allí", señala Alicia. Pero lo cierto es que Cavero se convirtió en uno de los primeros supermercados que hubo en el valle del Aragón y Jaca. "La gente decía que era el mejor negocio y el mejor montado del valle", recuerdan orgullosos. Y lo cierto es que se podía adquirir de todo lo que se necesitase: alimentos, bebidas, licores, útiles del hogar, regalos –"las muñecas sevillanas llamaban la atención y se vendían muy bien"- publicaciones, productos de aseo personal o herramientas.

En las décadas de los 80 y 90 el mercado cambió. "Todos los españoles que se había ido volvían, venían de Francia y Andalucía y Canfranc estaba lleno, las tiendas, los restaurantes..." , comenta Alicia. "Aún recuerdo cómo se juntaba a comer paella y costillas en Casa Flores o en el Universo", apunta Alfonso. Entonces el vino solo se vendía a granel y los franceses iban a Canfranc buscando oportunos, moscateles, Pasties y Ricard. "Se lo llevaban hasta debajo de los asientos del coche".

Pero a finales de los 90 comenzó a descender el consumo. "Coincidió que en Jaca se abrió el Eroski y en Olorón también abrieron varias grandes superficies y con ellas no podemos competir en precios, así que eso se notó en todos los establecimientos". Los Cavero no se amedrentaron y buscaron, como siempre lo han hecho, una solución: "Nos sumamos a los supermercados IFA, a través de Cabrero, el Cash de Jaca. Esto nos permitió poder hacer ofertas y pudimos recuperar otra vez las ventas". Aunque la apertura del túnel carretero de Somport volvió a lastrar la vida comercial de Canfranc: "Ya cuando quitaron las aduanas el comercio se frenó un poco, pero aún venían mucho los franceses". Con el túnel el problema se agudizó: "Se ha perdido el tráfico europeo, de belgas u holandeses, que siempre paraban en sus viajes cuando iba a destino o cuando regresaban, desde que está el túnel siguen adelante y paran en otros sitios".

La incorporación a la cadena IFA también implicó que el local duplicara su superficie, se cambiara la distribución y se recuperara la venta de productos cárnicos. "Después de cerrar nosotros la carnicería, lo único que vendíamos eran chorizos, pero con IFA tuvimos que volver a ofertar la carne". Pero la esencia de Cavero sigue siendo la misma, facilitar al cliente todo lo que necesite.

Hace 10 años llegó el relevo generacional, Pedro y Alicia se jubilaron y Alfonso se puso al frente del negocio. "Al principio comencé ayudando, recuerdo que con 12 años estaba en el mostrador haciendo cuentas". Luego comenzó a acompañar a su padre y tío cuando iban a buscar determinados productos y a colaborar en el establecimiento hasta que cogió las riendas del mismo. "Sigue siendo un negocio familiar, mi hermana Estrella también



La familia Cavero Fuertes en el interior del supermercado.

trabaja con nosotros, y pequeño, con ella, tenemos tres empleados".

Aunque Cavero sigue siendo un establecimiento en el que se puede adquirir de todo, los ritmos de venta se ha reducido drásticamente: "La época alta es desde mediados de julio a mediados de agosto, y cada vez se comprime más; en temporada de esquí, los fines de semana, y los puentes de Diciembre, Navidades y Semana Santa". El resto del año, "atendemos a la población de Canfranc y los franceses que, aunque en menor medida, siguen viniendo a comprar, sobre todo vinos y licores".

Del alabastro al Pen-drive

La historia de Cavero no solo resume los altos y bajos que ha tenido Canfranc y el valle del Aragón a lo largo de la historia. También refleja cómo ha cambiado el consumo en general entre la población. "En la primera tienda no teníamos repostería, porque lo único que había entonces eran las galletas María de Fontaneda". Pero entonces los elementos estrella eran otros: "Los franceses se volvía locos con las banderillas, toros y muñecas sevillanas; también compraban muchísimo turrón".

Alfonso recuerda que se quedaba perplejo cuando llegaban los franceses y compraban ajos: "Se llevaban ristras enteras, pero no sé porque se las colgaban directamente en el cuello y así se iban con ellas". También las patatas era un producto de deseo de los vecinos franceses: "Se las llevaban a sacos".

En Cavero había un apartado muy importante de postales, decoración y regalos: "Teníamos de todo, tapetes de mesa hechos a mano, mantones, chales de ganchillo y chaquetas todo hecho a mano en un

pueblo de Zaragoza, los primeros mantones eran blancos y negros, luego ya fue apareciendo el color; también teníamos objetos de alabastro, que dos o tres veces al año bajaba Pedro a Cintruénigo (Navarra) a buscar y subía con la furgoneta llena".

Ahora esos productos no existen en Cavero y la venta de productos de regalo es uno de los aspectos que más ha bajado: "Las tiendas de todo a cien y los chinos se llevan todo ese mercado, nosotros no podemos competir". Pero en cambio en Cavero sí podemos encontrar las últimas tendencias que los consumidores demandan, tarjetas digitales de memoria, pequeñas artesanías de decoración, mochilas para el monte o pequeños aparatos electrónicos, y todo para que el consumidor se sirva él mismo.



La familia en el exterior de su comercio, en plena travesía de Canfranc.

vinoteca  **Bodegas LANGA**

Venta y degustación de vinos y productos artesanos, en Jaca

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

*impresión, reportajes de boda, revelado
reclamo publicitario, programas de
fiestas, telefonía móvil, Adsl
accesorios de foto y
teléfonos, tarjetas
de visita ...*

siempre, todo lo que necesites

FOTO BARRIO

www.azorjaca.com

Azor

Calle Obispo, 13
Jaca

"Bolsos, maletas, complementos, regalos y cestería"

MATICES
PELUQUERÍA

Temperatura...
correcta, rapidez...
correcta, en todo
momento.

ghd eclipse® es la nueva y revolucionaria styler. Hace fácil la difícil tarea de domar las texturas más complicadas. Revolucionará el peinado en todas las mujeres, incluso en los cabellos más retadores.

peluqueriamatices.com

C/ Domingo Miral, 11 T. 974 355 266 ■ JACA

COMERCIOS

TENDENCIAS

MODA

NUEVO **Gaci** ANCA
Pje. Union Jaquesa, 4
Tel. 974 363 539

LACOSTE

Barbour

DESCUENTOS NAVIDEÑOS
HASTA **40%**

TOMMY HILFIGER

Pepe Jeans

ANTONY MORATO

Felix Navidad



CARMENLÓPEZ
- 1988 -
c/ Mayor, 10 / 974 363 503

EI SIGLO XX
- 1888 -
Desde 1833
Plaza de la Catedral, 2



Maletas, bolsos, complementos, zapatos. Las mejores marcas, y nuevas tendencias

Jaca

de venta exclusiva en

PRADO

El encanto de la calidez

calle mayor, 20 • Jaca
974 360 645

www.pradojaca.es



LAMPE
BERGER
PARIS



PRÓXIMAMENTE
campana de captación de comercios



Únete a nuestra tarjeta
y fideliza el comercio de la Jacetania

ACOMSEJA

*te lo pone fácil con esta
tarjeta*

Más de 1600 operaciones efectuadas en sólo 5 meses desde su salida.

Comerciante solicita información al 638 223 333

www.acomseja.com

gerencia@acomseja.com

Listado de socios

Comercio y Servicios

Aeronáutica

Aeronáutica de los Pirineos
(Sta. Cilia)

Agencias de Viajes

Viajes Arán
Viajes Norte Sur
Shiva viajes

Alimentación

Coki's
Autoservicio El Ciervo
Tiendas Manolita
Alimentación Orduna
Charcutería Cris
Autoservicio Los Morenos
Alimentación Pili
Comercio Cabana (Hecho)
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)
Supermercado Pueyo (Bailo)
La Alforja
Supermercados Alto Aragón
Supermercados Sta. Orosia
Ibéricos Muñoz y Molano
Martín Martín
La Gastrotica
Aroma Cafés

Alquiler de Bicicletas

Ciclo Génesis

Alquiler de Skis

La Tienda de Guille
SKY 10 alquileres (Canfranc)

Arquitectura-Ingeniería y Gestión Proyectos

2001 Arquitectos Asociados
Ángel-Alberola Lain
Ingeniería Jesús Sanclemente

Artesanía

Mallatas
Pedro J. Larraz García

Autoescuelas

Autoescuela Casamián S.C

Bazar

Klau-Kolas (C/ mayor)
Klau-Kolas (pza. Ripa)

Bebidas

Bodegas Santamaría
Monta-Dist S.L.
Distribuciones Ascaso
Productos Diego
Almacenes Aso
Pirineos Bier (Hecho)

Carniceros y Charcuteros

Carnecería Luis Rapún
Carnecería Rabal
Carnicería Périz
Carnes Rey
Carnicería Ubieto
Alimentación Rosenda (Ansó)
Carnicería Hermanos Marraco (Hecho)
Carnicería Gil (Canfranc)
Carnicería Javier
Carnicería Juan Torrontera
Carnicería Viñao

Carpintería Metálica

Carpintería Metálica Miguel Bandrés
Gracionepel del Metal (Villanúa)

Carpinterías

Carpintería Lacasta
Carpintería Estallo

Carpintería Puértolas

Safemi
Ebanistería del Alto Aragón
Carpintería Senera
Cocinas Mairal
Carpins

Centro de Formación

Informa

Centros Estética

Centro Estética Noemí
Estética Julia Vila
Sándalo

Centros médicos

C. Médico Dra. Montserrat Zapater
Policlínica Pirineos

Comida para llevar

El Arca
Brookling Burguer

Complementos

Greta
Guipur
Chocante

Comunicación

Pirineum Multimedia S.L.
Rc estudio
Garabato
Bondidier.com

Construcción

Lithos
Inmobiliaria Somport
J.J.A. Bautista
Aragón Constructora
Esporrogón Construcciones
Jaca-Aneto
Construcciones F. J. Gil Ibor
Jisa
Valerio Forjados y Cubiertas
M.K.D. 9 S.L.
Construcciones Antonio Biec
Araujo Rial Construcciones
Reformas David
Giber (Guasillo)
Construcciones Jaime Uros
Excavaciones Eduardo López
A.E.F.
Zas
Agustín Castillo

Cosmética Natural

Espumas de Aloe

Cristalerías

Cristalería Rabal

Decoración - Interiorismo

Charme & Chic
Bibiana
Proyecto Decoración

Deportes

Basse Chus
Deportes Charli
Deportes Goyo
Nieve Sport
AG Jaca sports
Intersport Jorri
Racha
Boots
Copy Oulet

Distribución Gas Envasado

J. M. Borau (Ag. Repsol)

Electricistas

Ilume
Imeso

Electrodomésticos

Electro-Hogar Espinosa
Electricidad Mariano Rebullida Fabra
Electro Calvo Jaca

Equitación

Pirineo Ecuestre (Charlé)

Estaciones Servicio

Est. de Servicio Collarada (Villanúa)

Ferreterías

Brico / Sanara Hogar
Casa Marval
Ferretería Olivier
Suministros Izaguirre
Ferretería Edelweiss

Fitness

Fitness Hotel Real
Revive
Athenea

Floristerías

Floristería El Cisne

Fontanería y Calefacción

Talleres Lorenzo Campo
Jaca Baño

Fotografía

Foto Barrio
Iván Escribano

Fruterías

Frutas María José - Super. Alto Aragón
Frutas Carasol
Frutas Aladina

Gestorías y Asesorías

Asemval
Asesores Reunidos Mariva
Fiscón Pirineos
A.T.
Asesoría y Servicios Jacetanos
Lta Asesores Legales y Tributarios
Gestoría Inmobiliaria Blasco

Guarderías

Guardería Pinocho

Guías de Montaña

Pirineosur
Marmot / Pirineoxtram

Herboristerías

Herboristería Artemisa
Herboristería Sananda

Imprentas

El Pirineo Aragonés
Imprenta Papelería Raro
Mail Boxes Etc.

Informática

Ecomputer
Infor
Aratronic

Inmobiliarias

Despacho Técnico Inmobiliario
Don Piso
Vela GR 11

Jardineros

Zona Verde Jacetania
Jardinería Lizara
Biomascotas Pirineos
Jardines y Limpiezas Los Pinos
Forestaragón

Joyerías

Joyería Muñoz
Joyería Ana
Joyería Rafa
Joyería Mesado
Joyería Relojería Echegaray
Joyería Relojería Bonis

Lámparas y Regalos

Lámparas y Regalos Aspiroz

Lencería

Lencería Shole

Librerías

Librería Papelería Dante
Librería El Siglo
Librería La Unión
Librería General
Papelería Pinocho
Librería Salpe
Librería Calibo
Librería Oroel
Librería La Trastienda

Loterías

Administración N° 2 "José Luis"
Administración N° 3 "Sueldo Jaqués"

Ludoteca

Entret@nto Entretente

Maderas

Maderas del Altoaragón (Martillué)

Menaje

Noguevasa

Moda y Complementos

Abad Boutique
Prado
Romualdo Modas
Maricastaña
Boutique Julia Palacín
Escarcha Moda
Karay
Charo Viñas
Modas Josefina
Patucos
Almacenes San Juan
Modimel-la
Casa Monreal
Bazar Cavero
Mercería Detalles
Lencería Mayte
La Liquidadora
Pitufos
Mabucha
Modas Abril
Andrea
Menganita
Los Angeles
NYC
Boutique Clara
Pilar Calvo Paz
Noyda
KU moda
Nook
Telka
Gaci
Xenia

Listado de socios

Muebles

El Desván
Muebles Climente
YACA Interiores
Bekana
Stil Mueble
Muebles Rey
Muebles Bolea
Muebles Escartín

Nieve

Astun Club Deportivo

Ópticas

Federópticos Val
Óptica Oroel
Óptica Ubieta

Panadería

Panificadora S.Nicolás
Panadería La Despensa
Panadería Sayón
Panadería A'Piquera (E.M.M.)
Panadería A'Piquera Plz. Biscos
Pan & Café
Panadería Mendiara (Ansó)
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)
Panadería Larraz (Berdún)

Pastelerías

Pastelería Echeto
Pastelería La Suiza
Delicias del Pirineo

Peluquerías

Peluquería Cebado
Loed -3
Matices
Peluquería Lacasta
Peluquería Azabatxe's
Arantxa Hernández
Peluquería Caballeros Moni
Iyer
Peluquería Unisex Inma

Perfumería

Perfumería Fernández Larrea
Perfumarte

Pescaderías

Pescados Blasco

Piel

Azor
Peletería Ana Segura

Pintores

Rente
Pinturas Inés
Jasa Pintores (Jasa)

Protección Solar/ Toldos

Toldos Lucas

Recreativos

Recreativos Fiesta

Regalos

Bosque Secreto
Vit's (c/ Mayor)
Vit's (c/ Obispo)

Restauración Muebles

El Baúl de Hilaria

Ropa Laboral y Epis

Sumitexa

Segunda Mano

Tigo y Migo

Seguros

Mª Luisa Campo S. Catalana Occidente

Tabacaleras

Expendeduría Tabacos Cristina Pie
Exp. de Tabacos Tubular (Villanúa)

Taller Automóvil/ Motos

Talleres Ramón Cajal
Talleres Rabal
Esteban Bandrés
Mas Gass Jaca. Motos

Taxi

Alfonso C. Vilar Lara
Taxi Miguel (Canfranc)

Tecnología

Octavus Tecnología

Tintorerías y Lavanderías

Tintorería Betés

Transportes

Autocares Esteban
Autocares Escartín

Veterinaria

Cotega

Video

Squps

Zapaterías

Calzados Callizo
Carmen López
Calzados Capri
Calzados Siglo XX
Cereza

Hostelería

Albergues

Pepito Grillo (Canfranc)
Albergue Jaca (Escolapios)

Hoteles

Altur-5
Hotel A Boira
Hostelería Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)
Eskipass Hostal

Hotel-Restaurante

Hotel MUR
Hotel La Paz
Hotel Jaqués- Somport
Hotel Rte. Mesón de Castiello
Hotel Aragón (Sta. Cruz de la Serós)
Hosp. Monasterio San Juan de la Peña
Aparthotel Rocanevada (Villanúa)
Hotel Lacasa Faus Hütte (Villanúa)
Hotel Barceló Jaca Golf & Spa (Badaguas)
Apartahotel & Spa Jacetania

Turismo Rural

Casa Sarasa (Berdún)
Barosse Turismo Rural (Barós)
T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)
Espantabrujas (Santa Cruz de la Serós)
Posada Las Tiesas Altas

Restaurantes - Bar

La Cocina Aragonesa
Vinoteca Las Duelas
Restaurante Apartahotel Jacetania
El Ateneo
La Casa de la Montaña
Tapería La Lola
La Terapia
Bar Frankfurter
A Pizqueta
Cafetería del Hogar del Jubilado
Cafetería Pradas
L'Artica
La Tasca de Ana
Ladepili
Las Tres Ranas
Taberna Valerio
Café Bar El Candil (Candanchú)
Cafetería Bidasoa
Sidrería Pollería Arrate
Bar Gorbea
Restaurante Gastón
Bodegas Langa
Aledaños
El Rincón de la Catedral
Bar Oza - Equiza
Bar Pirineo
Bar Marboré
Bar Pirulo
Bar Cafetería Babelia
Bar Riglos
La Posada de Kika
Churrería Casa Luis
Bar La Chimenea (Candanchú)
Bar La Campanilla
La Antigua Estación

Bar Aguaré

El Abuelo Pancho
Cafetería Campo del Toro
Restaurante Chino Shang-Hai
Pista Lynch
Tannat Restobar
La Trobada (Berdún)
Restaurante Gavarnie
Restaurante La Cadiera
Bar Fau
Bar Zola
El Secreto
Pilgrim Café
Restaurante Casa Martín
Cafetería Jaizkibel
Asador La Fragua
Restaurante Biarritz
Restaurante El Tizón
Bar Brasa Universal
Restaurante Liliun
Restaurante Cobarcho
Restaurante Universo (Canfranc)
Restaurante Serbal
Restaurante Mesón Serrablo
Cervecería Baviera
Pizzería La Fontana
Restaurante El Portón
Pizzería Polifemo
La Abuela Asador Sidrería
El Buen Comer
Bar Casino Unión Jaquesa
Cafetería Bar Chamonix
Burguer Carpanta
Albergue Villanovilla (Villanovilla)
Restaurante Monte-Lierde (Villanúa)
Rest. Pizzería Rocanevada (Villanúa)
Crepería El Bretón
Bar Pajares (Sigüés)
Bar La Granja
Pizzería L'Angelot
Taberna La Nicolasa
Casa Pío (Castiello)
Restaurante Santa Juliana (Castiello)
Cafetería.-Restaurante Estanés (Candanchú)
Bar Asador José (Villanúa)
Asador La Brasa (Canfranc)

Pubs

Amnesia
Pub Cachito
Bar Café
La Dama Blanca
Bar Alfin
Pub La Gruta
Pub Bogart
El Corral Rock & Roll Bar
Zebra 21
Churchil café
Dublin Road
Sansanet

Teléfonos de Interés

| | | | | | |
|-----------------------------|-------------|----------------------------|-------------|--|-------------|
| Ayuntamiento de Jaca | 974 355 758 | Estación de tren RENFE | 974 361 332 | Correos | 974 355 886 |
| Oficina de Turismo Jaca | 974 360 098 | Policía Local | 974 357 224 | Taxis (Alfonso Vilar) | 659 644 332 |
| Oficina de Turismo Canfranc | 974 373 141 | Cuerpo Nacional de Policía | 974 356 760 | Taxis (Miguel) | 639 392 739 |
| Oficina de Turismo Ansó | 974 370 225 | Cuadria Civil | 974 361 350 | Información Autocares | 902 210 700 |
| Oficina de Turismo V. Hecho | 974 375 505 | Seguridad ciudadana | 091 | Más información | |
| Oficina de Turismo Sigüés | 948 887 037 | SOS Aragón | 112 | www.acomseja.com | |
| Aeródromo de Santa Cilia | 974 367 610 | Cruz Roja | 974 361 101 | | |
| Estación de autobuses | 974 355 060 | Centro de Salud | 974 360 795 | | |

El antecedente más evidente de las actuales asociaciones de empresarios son las "sociedades económicas de amigos del país", surgidas al amparo de la Ilustración. La que se estableció en Jaca fue una escisión de la aragonesa y se dedicó a la enseñanza y la promoción de nuevas técnicas agropecuarias e industriales.

La Real Sociedad Económica de Jaca y sus montañas

El 10 de octubre de 1783 quedó aprobada por real cédula la Sociedad Económica de Amigos del País de la Ciudad de Jaca y sus Montañas. El geógrafo del rey, Juan de la Cruz grabó para ella un escudo con el mapa del territorio en el anverso y utensilios y herramientas simbólicas en el reverso (arado, caduceo, cartabón, cabeza de yeso... etc.)

En el corto espacio de un año la junta de Jaca había logrado su incorporación a la Sociedad Aragonesa (de amigos del país) y su escisión de la misma, algo que no gustó nada en Zaragoza. De los 202 socios que figuraban, aproximadamente la mitad eran eclesiásticos de procedencia diversa (tanto de la provincia de Huesca como de territorios lejanos). Autoridades civiles y militares, médicos, artistas (maestro escultor, grabadores), escribanos, administradores, tres grandes de primera clase (marqués de Ariza y los condes de Cervellón y de Atarés), otros títulos nobiliarios y diversos hacendados o simples vecinos de la ciudad o sus cercanías completaban el grueso de la sociedad. Al frente de la misma, el obispo director, que encabezaba una junta de nueve miembros, casi todos ellos eclesiásticos.

Los primeros logros fueron la escuela de hilar y las de dibujo y aritmética. "Podría ufanarse la Económica de Jaca de haberse granjeado numerosas simpatías, especialmente entre la gente culta, desinteresada o poderosa, lo que permitía presagiar seguros progresos en la vía de la ilustración. Progresos que necesitaban con toda urgencia la ciudad y su comarca".*

Un año después de su escisión, publicaba en la Gaceta de Madrid sus logros y destacaba sobre todo la escuela de hilar al torno "que congregaba a una infinidad de muchachas ociosas del pueblo". La generosidad de algunos socios permitió compras de utensilios y materiales. También ayudaron los 2.600 reales concedidos por el rey (con ellos se pagaba el local y a la maestra).

Uno de los principales objetos de la Sociedad era el fomento de la ganadería. El socio Casavielle obsequió con seis vacas de buena casta para que se entregasen a labriegos a medias o en aparcería; por otro lado se reservaron montes para pastizal donde se plantaron muchos morales, una especie casi desconocida en la comarca. Ese ejemplo estimuló a los



Cuadro de Manuel Bayeu (autor de los frescos de la bóveda de la Catedral de Jaca) exaltación de la Sociedad Económica Aragonesa de Amigos del País.

labradores que plantaron mil seiscientos moreras y se dedicaron a la cría del gusano de seda. También se sembró lino y cáñamo. Se planificó también una tenería en la que se curtían al año entre tres y cuatro mil pieles de animales, que tenían gran aceptación en Huesca y Zaragoza.

Quiso la Sociedad desarrollar también los telares de medias de lana. El primero se introdujo en 1782 por parte de un vecino de Francia. Tres años después funcionaban ya seis, dirigidos por maestros extranjeros, y pronto llegaron a dieciséis, ocupando a muchos jóvenes del país. A principios del siglo XIX existían en Jaca treinta telares de medias y cien de estameñas y beyetas.

La primera junta pública de la Económica jaquesa fue el 28 de julio de 1785. En ella, tras los discursos se procedió a la apertura de la escuela gratuita de aritmética; se presentaron muestras de hilados de la

escuela patriótica y se propusieron varios premios, entre ellos una medalla de oro de onza y media para el mejor escrito sobre el estado del comercio; doscientos reales al que construyese una carretera igual a las que se estilaban en la provincia de Vizcaya; una cantidad equivalente al maestro alpargatero y cordelero que se afincase en Jaca... etc.

Dicen que la oposición que la jaquesa manifestó hacia la aragonesa fue su ruina. La animosidad de los zaragozanos y su oposición a la escisión fue más que evidente, y por todos los medios trataron de perjudicarla. El declive fue rápido. Frente al fenómeno de la ilustración, muy "tocado" en la Guerra de la Independencia, surgiría el del contrabando. Lo que antes eran paqueteros entonces eran grupos de hasta doscientos hombres armados con sus caballerías. Como dijo Madoz, "un foco perenne de inmoralidad y corrupción". Cayó la ciencia y hablaron las armas.

*Datos extraídos de "La Real Sociedad Económica de Jaca y sus Montañas. Datos para su historia". Por Paula de Demerson y Jorge Demerson.



CONSTRUCCIONES **Albañilería general**

F. J. Gil Ibor, S.L.

Avda. Primer Viernes de Mayo, 14 • Tel. Fax. 974 362 890 / 639 839 064 • JACA