

JACETANIA

Nº 3 • verano- 2010

# AHORA

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

## Verano en la proa

ACOMSEJA vuelve a sortear cruceros y viajes al Caribe para motivar el consumo

Visita guiada al Museo Diocesano de Jaca

Manuel Rodríguez Chesa  
"Hay luz al final del túnel"

Agenda de ocio de la Jacetania

La crisis económica vuelve a frenar las aspiraciones del Canfranc

RBE nº: 1160/10 SabadellAtlántico, Banco Herreo y Solbank son marcas registradas de Banco de Sabadell, S.A.

## BS Colectivos y Asociaciones

Oferta para:



### BancoSabadell

- SabadellAtlántico
  - BancoHerrero
  - Solbank
- El valor de la confianza



# ¡Autónomos, comercios y empresas, bienvenidos!

### Tres grandes ventajas financieras, sólo para usted:

- **BS Negocios:** el más completo paquete de productos y servicios financieros:
  - Cuenta remunerada sin comisiones de administración y mantenimiento
  - Transferencias nacionales (en euros) vía BS Online e ingreso de cheques gratuito<sup>(1)</sup>
  - Oferta de TPV en condiciones preferentes
  - Disposiciones de efectivo gratis, con tarjeta de débito, en más de 32.000 cajeros ServiRed
  - *Renting, leasing* y préstamos en condiciones preferentes
  - 30% de descuento en seguros de negocio
  - Servicio de asistencia jurídica telefónica<sup>(2)</sup>
  - Portal web exclusivo con ofertas para su negocio o de uso personal con acceso desde BS Online<sup>(2)</sup>
- **BS Póliza de Crédito Profesional:** un crédito siempre a su disposición y sin gastos.
- **BS Préstamo Inicio:** las mejores condiciones de financiación para iniciar su proyecto.

Infórmese en cualquiera de nuestras oficinas, llamando al 902 383 666 o en [bancosabadell.com](http://bancosabadell.com)

(1) Domiciliados en entidades de crédito españolas.  
 (2) Una cuota anual gratuita el primer año. Coste anual a partir del segundo año de 30 euros.  
 ARAG LEGAL SERVICES, S.L. es la entidad encargada del servicio de orientación jurídica telefónica y PEOPLE VALUE, S.L. es la entidad encargada del servicio de descuentos y beneficios. Los citados servicios serán prestados de acuerdo con las condiciones que dichas entidades tengan establecidas en cada momento, sin intervención ni responsabilidad alguna de Banco de Sabadell, S.A. El banco es ajeno a cualquier incidencia y/o circunstancia derivada o relacionada con la prestación de los servicios, los cuales en todo caso están sujetos a que se mantengan vigentes los acuerdos suscritos entre el banco y las indicadas entidades. El servicio de orientación jurídica telefónica no abarcará las cuestiones o posibles incidencias de la actividad del cliente que puedan afectar a sus relaciones con empresas del grupo Banco Sabadell, filiales o participadas. Condiciones vigentes en mayo de 2010.



## RICE&FISH SUSHIBAR

TU RESTAURANTE JAPONES

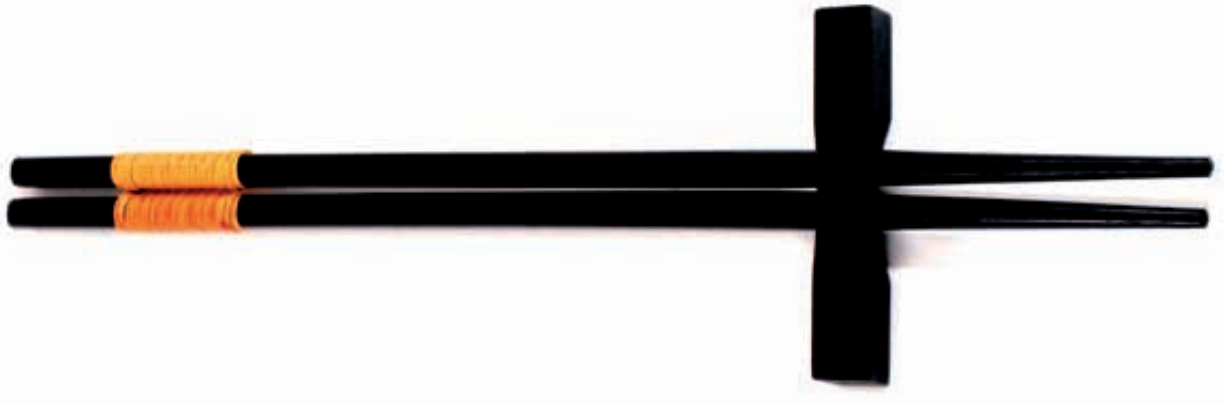
Sushi • Yakitori  
Sashimi • Maki



Reserva tu mesa o haz tu pedido y recógelo en:

Av. del Primer Viernes de Mayo, 1  
(Junto a Calle Mayor)

Tlf.: 974 360 477 • JACA



## Editorial



EDITA:  
ACOMSEJA

FOTO PORTADA: Emilio Mateo

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

DISEÑO y PUBLICIDAD:  
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME:  
Impresa Norte

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: Z-4646-09

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

# Plan Local de Equipamiento Comercial



Víctor J. Barrio Sena  
Presidente de ACOMSEJA

reunión, a la que asistieron más de 120 personas relacionadas con el comercio y servicios, las autoridades nos ofrecieron la posibilidad de la realización de una Plan Local de Equipamiento Comercial, PLEC. Un estudio que nos daría las pautas a seguir en estos próximos años, tanto a las instituciones como a los comerciantes y a su vez a la hostelería, que aglutinan a la mayor parte de los trabajadores de Jaca y Comarca.

Se constituyó la asociación, cada día con más socios, a pesar de que, y eso si lo siento, hay establecimientos que están teniendo que cerrar. Continuamos reclamando el dichoso PLEC.

El anterior PLEC se había realizado en la legislatura de Pascual Rabal. Mucho han cambiado las cosas en estos últimos once años. Ha habido unos años de gran desarrollo urbanístico de Jaca. Por cierto, también se aprobó la modificación del Plan de Ordenación Urbana, por todos los partidos: PP, PAR y CHA, a excepción del PSOE, que ha sido el partido que más se ha beneficiado de su aprobación en estos años de bonanza económica. Casualidades de la vida.

Después de mucho insistir en diferentes despachos, conseguimos por fin que el Ayuntamiento de Jaca solicitara al Gobierno de Aragón la realización de este Plan. Si se hubiera realizado antes sólo hubiera sido una Revisión del anterior, pero al transcurrir tanto tiempo hubo que hacer un nuevo estudio. Fue la compensación que el Ayuntamiento nos dio por dejar que se instalara en nuestro pueblo otra mediana superficie, que tanto daño están causando al comercio tradicional, cuando según el G.A. estaban todos los metros destinados a estas superficies adjudicados. Así pues, Ayuntamiento de Jaca, Cámara de Comercio, la empresa IDOM -adjudicataria del estudio-, Gobierno de Aragón y de mutuo acuerdo ACOMSEJA, como Asociación más representativa del comercio en Jaca, firmamos a principios de 2009 las bases para la realización de este estudio. Mantuvimos varias reuniones para colaborar, aportando nuestras observaciones y sugerencias. Desde la Asociación enviamos más de noventa encuestas a establecimientos situados en diferentes zonas de Jaca. Pedimos a la empresa que no se hicieran las entrevistas únicamente por teléfono, sino que debían venir aquí, también en fines de semana, y hacérselas a los visitantes, al igual que en el Valle, Valle de Tena, etc., etc.

En septiembre de 2009 se celebró otra reunión para examinar las conclusiones del estudio. Un responsable del Ayuntamiento llegó con hora y media de retraso y protestó enérgicamente porque no estaba de acuerdo con ellas, haciendo un flaco favor al comercio de la zona delante del resto de instituciones. A la semana siguiente, El Pirineo Aragonés, publicó un escrito de otra asociación, argumentado exactamente lo que este señor había dicho. Totalmente falso. Casualidades de la vida.

Hace unos días, el Consejero de Industria y comercio, Arturo Aliaga aparecía en TV Aragón comentando que su Departamento había fomentado la elaboración de varios PLEC, en Fraga, en Sariñena, en Jaca, etc. Supongo que este señor no sabrá que en Jaca todavía está pendiente de aprobación por parte del Ayuntamiento, creo que están esperando un Informe Técnico, como para casi todo lo que se hace en este Ayto., y

que por la forma de actuar, después se necesitará otro informe técnico más para avalar que el informe anterior es válido, y así sucesivamente. El estudio se está pasando y me imagino que lo que se pretende es que sirva de Caballo de Batalla para las próximas elecciones, mas aún ahora que no tenemos construcción. Tantos años reclamándolo, espero no lleguemos muy tarde como ha sucedido económicamente a nivel nacional.

Que nadie piense que cuando se apruebe este estudio ya estamos salvados ni mucho menos. Tendremos que acatarlo todos y nos dará datos que nos sorprenderán. Nos indicará medidas a establecer a corto, medio y largo plazo. Nos ayudará a conseguir una mejor oferta comercial, urbanismo comercial, con tantas carencias y deficiencias a la hora de presentar los proyectos, zonas de aparcamiento, los famosos bonos de zona azul, también reclamados por nuestra Asociación. Tenemos un comercio bastante bueno, pero entre todos tenemos que conseguir un comercio más dinámico, y que Jaca y la Comarca destaquen también por su comercio y servicios.

En Acomseja hemos apostado fuerte por la calidad y estamos realizando nuestras Jornadas Formativas. Ya hemos organizado varias conferencias y cursos, con diferente participación, dedicados tanto al comercio como a la hostelería y otros que ya tenemos preparados de cara al próximo otoño-invierno. Contamos con la colaboración del Ayuntamiento, tanto económicamente como para las aulas y con el Restaurante del Palacio de Congresos. También vuelvo a insistir en la norma de Calidad 175.001 para comercio.

Hemos tenido una extraña temporada invernal, con fines de semana animados, pero entre semana totalmente vacío de visitantes, gracias a la desigualdad propiciada por el Gobierno de Aragón e IberCaja -con la empresa Aramon- entre nuestros valles. En una conferencia del Presidente de Aramon, Francisco Bono, en la Cámara de Comercio, a una pregunta que le realicé me dio a entender que lo que Aramon había hecho por la nieve en el Pirineo no lo había hecho nadie en ninguna Comunidad Autónoma. Parecen no darse cuenta (o no querer dársela, que es lo peor) de lo que nos están haciendo al Valle del Aragón, cuando hemos sido los impulsores del turismo de la Nieve y del Hielo en España. En vez de andar pidiendo Olimpiadas, mejor sería que con lo que va a costar Zaragoza 2022, para que nos vuelvan a decir que así no tenemos ninguna posibilidad, invirtieran y financien en las Estaciones de nuestro Valle y cuando las tengamos modernizadas, el Canfranc, carreteras e infraestructuras en marcha, pensar si en realidad necesitamos unos Juegos Olímpicos.

Estoy escribiendo y escucho en la radio que el Ministro de Fomento anuncia cierres en líneas de trenes deficitarias. ¡Qué no nos pase nada con el Canfranc!. Si señores, sigan así, gastando tontamente y recortando de donde mas fácil y mejor les va, en vez de reducir vicepresidencias, ministerios, directores generales, asesores, sus coches oficiales, viajes en aviones medio vacíos, etc, etc.

En fin, llega el verano, y para promocionar nuestras ventas e intentar sobrevivir, hemos vuelto a poner en marcha la campaña de verano. Idéntica a la del año pasado por la buena repercusión que tuvo: La edición de este periódico turístico-comercial, el sorteo de Cruceros y viajes al Caribe, La Fiesta del Comercio en la calle y sumamos otros dos concursos para hostelería, con la intención de animar el casco durante las Fiestas de Jaca, dar a conocer la riqueza y variedad gastronómica y promocionar Jaca, la Comarca y las Fiestas. Primer Concurso de Mini-bocadillos y Primer concurso del Plato Santa Orosia a unos precios populares.

Deseo que disfrutéis del verano en nuestra comarca a todos los visitantes y a vosotros, convecinos y comerciantes, éxito, suerte y trabajo en vuestras empresas.

**YACA**  
INTERIORES



mobiliario • interiorismo y decoración  
textil hogar • proyectos y asesoramiento  
hostelería • otros equipamientos colectivos

Avda. de Francia, 35 • Tel. y Fax 974 361 380 • Jaca

y ahora... mobiliario para oficinas



Tu tienda de siempre, renovada y ampliada

# ACOMSEJA vuelve a dinamizar el verano de la Jacetania con su aclamado sorteo de 2 cruceros por el Mediterráneo y 2 viajes al Caribe

La Asociación de Empresarios del Comercio y Servicios de la Jacetania vuelve a tirar la casa por la ventana este verano para dinamizar el consumo en sus establecimientos asociados y desarrollar sinergias que contribuyan a mejorar la oferta turística de la comarca. Después del rotundo éxito del pasado año, este año repite su campaña de fidelización con el sorteo de 2 cruceros para dos personas por el Mediterráneo y dos viajes al Caribe entre los clientes que realicen sus compras en alguno de los establecimientos ACOMSEJA hasta el 31 de julio.

El crucero es considerado como "el barco más bonito del mundo", el MSC Splendida, será el principal aliciente de esta campaña. Aunque no hay que olvidar que también participarán en el sorteo de otro crucero (ambos podrán elegir entre el MSC Splendida y el MSC Fantasia), los establecimientos participantes en la campaña. Serán por lo tanto más de 15.000 euros en premios que pretenden ayudar a dinamizar el comercio de la comarca jacetana. A diferencia del año pasado, los ganadores podrán elegir incluso el mes de octubre si así lo desean para realizar el crucero.

El sistema del concurso es similar al del pasado verano: se han creado 5 grupos de comercios, bares y restaurantes ACOMSEJA y cada uno de ellos comprende una serie de establecimientos asociados distribuidos en función del sector al que pertenecen. Este listado se encuentra publicado en las páginas interiores de este número de JACETANIA AHORA

Encartado en este número encontrará también un folleto sobre el concurso. Tiene que recortar la ficha por la línea de puntos y rellenar las 11 casillas del dorso del documento (junto con los datos personales), con el sello o el nombre del establecimiento y la firma del empleado que le ha atendido. Este sello o firma lo podrá obtener por la compra de un artículo o consumición en 2 establecimientos de cada grupo. En total cinco grupos.

La casilla nº 11 corresponde al cupón que aparece en la penúltima página de este número de JACETANIA AHORA. Es imprescindible recortar y pegar este cupón para que la ficha quede completa. Posteriormente hay que depositar la ficha en el buzón que hay en la entrada del Ayuntamiento de Jaca (calle Mayor, 24) hasta una hora antes de que se celebre el sorteo. Para Víctor Barrio, presidente de ACOMSEJA, "esta campaña fue un gran éxito el año pasado, incluso superando nuestras mejores expectativas, así que era obligado repetirla porque no sólo es un incentivo para nuestros clientes sino también para los propios asociados, que también pueden ver recompensado su esfuerzo y colaboración". El sorteo se realizará el 10 de agosto a las 12:05 y será retransmitido en directo por COPE Jaca. Los boletos se podrán introducir en el buzón instalado en el hall de la Casa Consistorial hasta una hora antes del sorteo. La campaña de promoción cuenta con la colaboración de MSC Cruceros, Viajes Norte Sur, Viajes Arán, Gobierno de Aragón, Ayuntamiento de Jaca, Almacenes Moreno, COPE Jaca y Cadena 100.

El pasado año se recogieron más de 900 cartillas, lo que supone que los clientes que participaron en el concurso realizaron más de 10.000 compras o consumiciones en los establecimientos asociados a ACOMSEJA. "Estas cifras- señala Víctor Barrio- ilustran la magnitud de este concurso y la gran aceptación que tuvo entre todo el mundo. Si lo que pretendíamos era dinamizar el consumo en la zona es evidente que lo conseguimos, teniendo en cuenta que el concurso se desarrolló fundamentalmente durante el mes de julio, que para nuestra comarca es desde hace tiempo una temporada baja". En este sentido, Víctor Barrio quiso recordar que la elección de estas fechas no es casual si no que responde al objetivo claro de incentivar el consumo en "nuestros establecimientos pero al mismo tiempo hacerlo de tal modo que si alguien puede beneficiarse sea el cliente de la zona, que es el que principalmente consume durante esas fechas en las que todavía no tenemos una gran presencia de turistas", apuntó el presidente de ACOMSEJA.

Barrio considera que la actual situación económica exige de la imaginación y el esfuerzo de todos. "La situación -apunta el presidente de ACOMSEJA- es realmente compleja y los pequeños comercios lo estamos pasando muy mal. Pero tenemos claro que sólo unidos, con imaginación y con esfuerzo podremos hacer frente a las consecuencias de la crisis. Campañas como la del crucero de verano no son más que la constatación de que el comercio jacetano está vivo y quiere superar todas las adversidades".



## MSC Splendida y Fantasia, la flota más moderna del mundo

Splendida y Fantasia son los dos majestuosos barcos que llevarán a los clientes premiados por ACOMSEJA por algunos de los puertos más bellos del Mediterráneo. La combinación de tecnología de vanguardia junto con el confort y lujo que caracteriza MSC Cruceros han convergido en un paraíso donde los sueños se hacen realidad. MSC Splendida es un barco que mira al futuro aunque está diseñado con todo el esplendor y carácter de su pasado, y es por ello que pasajero se encontrará con una dicha dorada dentro del barco.

MSC Cruceros ha diseñado un servicio exclusivo para los pasajeros más exigentes que saben disfrutar de los placeres de la vida: MSC Yacht Club, una zona VIP con 99 espaciosa suites que cuenta con un servicio de mayordomo las 24 horas del día para que tu crucero sea inolvidable. En el Top Sail Lounge, salón panorámico exclusivo para los pasajeros del MSC Yacht Club, los pasajeros van a poder deleitar a su paladar bajo una cúpula repleta de estrellas.

Por su parte, el MSC Fantasia tiene 27,000 m<sup>2</sup> de zonas comunes entre los que se pueden encontrar: el centro de bienestar "MSC Aurea Spa", restaurantes, piscinas, 12 hidromasajes, cafeterías, tiendas, zona infantil, un simulador de Fórmula 1 y un cine interactivo 4D.

MSC Fantasia es el primer barco en tener una exclusiva zona VIP: el MSC Yacht Club. Este espacio se compone de 99 espaciosa suites, un bar, solarium, 2 hidromasajes, 1 piscina con cúpula acristalada móvil, bar, recepción privada y un Salón Panorámico en proa desde donde los pasajeros disfrutaban de las mejores y más increíbles vistas.



## La huerta jacetana en las Jornadas Gastronómicas

Las Jornadas Gastronómicas se han convertido por derecho propio en uno de los eventos más populares de cuantos organiza ACOMSEJA durante el año. Este verano regresa esta iniciativa con interesantes novedades y la misma voluntad de fortalecer el maridaje entre los hosteleros y hortelanos del Campo de Jaca. Este año las Jornadas estarán dedicadas a la huerta y el cordero. Se celebrarán del 3 al 12 de septiembre (otros años se celebraba la última semana de agosto y la primera de septiembre), con el objetivo de intentar prolongar la temporada estival. Fran Ponce, vocal de hostelería de la Asociación, afirma que "el pasado año las Jornadas fueron tan bien que creemos que tienen el suficiente tirón para convertirse en un elemento más de atracción turística. Por ello vamos a experimentar con este cambio de fechas para saber si en septiembre podemos conseguir la misma respuesta de público".

Si el año pasado fue el pato, este año será el cordero (pieza característica de la cocina pirenaica), el que se suma a las creaciones de los restauradores jacetanos. Cada restaurante podrá ofrecer un menú específico compuesto de platos creados con productos de la huerta jacetana y cordero, o bien incorporar especialidades en su menú que cumplan estos requisitos. Se espera que entre 20 y 30 restaurantes de toda la comarca participen en las jornadas. El precio de los menús o sugerencias oscilará entre los 15 y 35 euros. Por su parte, los bares de Jaca podrán presentar sus tapas con los mismos elementos creativos (huerta y cordero) "para dar un mayor ambiente a las Jornadas e implicar a todo el mundo", apunta Ponce.

El punto de partida de estas Jornadas será por primer año la organización de una "Lonja de la Huerta" en Santa Cilia para todos los hortelanos de la comarca. Fran Ponce explica que "hemos elegido Santa Cilia porque es un lugar especial dentro del Campo de Jaca y porque allí se encuentra el ceba-



dero de OVIARAGON, y creemos que esto dará mayor repercusión a la inauguración de las Jornadas". El 3 de septiembre se celebrará esta Lonja en Santa Cilia junto a varios actos paralelos como una exposición fotográfica sobre la trashumancia y la celebración de un almuerzo popular matutino. ACOMSEJA invita a todos los vecinos de la comarca para que aporten las fotos de sus archivos particulares para completar la muestra fotográfica.

Fran Ponce afirma que "la huerta de Jaca eclosiona sobre todo en la primera quincena de septiembre, por eso creemos que las nuevas fechas elegidas permitirán que nuestros clientes conozcan la verdadera riqueza y calidad de nuestros productos". En definitiva, las Jornadas sirven también para incrementar la producción de la huerta jacetana, mayoritariamente de carácter familiar, y promocionar sus productos entre los visitantes y los propios vecinos de la zona. Ponce considera que estas Jornadas sirven también para despedir a la gente que nos ha visitado durante el verano y ofrecer un aliciente a los jacetanos, "muchos de los cuales no han tenido la oportunidad de conocer la calidad de nuestros productos".

Las Jornadas Gastronómicas de Septiembre se completan con las que cada año organiza ACOMSEJA en enero dedicadas a la matacía. Este año fue un clamoroso éxito de participación y contó con alguna iniciativa novedosa que, sin lugar a dudas, se repetirá en un futuro. Se trata del acto de apertura de las Jornadas celebrado en Berdún, en la sede de la empresa Vidibunum. Cientos de personas participaron en una jornada en la que se organizó una multitudinaria comida popular y se realizó una matacía que pudo ser seguida por todos los asistentes. La tradición pirenaica de la matacía invernal se convirtió gracias a la iniciativa de ACOMSEJA en un gran acto social y festivo que reunió a toda la comarca.

## Noticias ACOMSEJA

# ACOMSEJA en las fiestas de Jaca

Un año más ACOMSEJA participará activamente en las Fiestas patronales de Santa Orosia y San Pedro de Jaca con la organización de la ya tradicional comida popular. Será el 28 de julio y contará con la colaboración del Ayuntamiento de Jaca a través de su Brigada de Obras, que se encargará de la instalación de las sillas y mesas.

Todos los años ACOMSEJA intenta introducir novedades para lograr la dinamización de la actividad. Este año va a organizar en la madrugada del domingo 27 de junio al lunes 28 de junio una nueva actividad gastronómica: servirá patatas asadas al precio de 1 euro con el vaso de vino. Alrededor de las 5 de la mañana se harán "recenas" a base de longaniza, chorizo y papada con un precio simbólico de 2 euros. Según Fran Ponce, vocal de hostelería de ACOMSEJA, "se sigue apostando por la comida popular el Día de las Tradiciones porque la asociación quiere agradecer a todos los clientes de la comarca su fidelidad durante el resto del año".

Las cifras hablan por sí solas; el pasado año participaron en la comida popular cerca de 800 personas y este año se espera superar esa cifra. Para ello se ha preparado un menú a base de boliches, estofado de ternera, melocotón con vino y café de puchero al módico precio de 2 euros. Una vez más se pide a todos los interesados que realicen la reserva del cubierto con suficiente antelación para que los orga-

nizadores puedan conocer con exactitud el número de comensales que tendrán que atender. La comida se realizará en la calle Bellido y será elaborada por el cocinero jaqués Josean Piedrafita, del Restaurante Lillium. Contará nuevamente con la colaboración de la Asociación de Amigos del Camino de Santiago y las peñas de Jaca.

Otra de las iniciativas que se mantendrá y reforzará este año será el concursó que premiará al mejor "Plato Santa Orosia" y al mejor "minibocadillo", una variante gastronómica que se introduce este año en las Fiestas de Jaca para implicar no solo a los restaurantes de la ciudad sino también a los bares especializados en tapas. El "Plato Santa Orosia", que vienen elaborando varios restaurantes de Jaca desde hace algunos años, tendrá un precio de 7 euros mientras que los "minibocadillos" se venderán a 2 euros. ACOMSEJA quiere sortear también un gran premio entre todos los consumidores que degusten durante esos días las elaboraciones de los restaurantes y bares jaqueses. Para ello se creará una cartilla con 8 casillas; 4 para los restaurantes y 4 para los bares de tapas. Cada una de ellas deberá de ser rellanada en el establecimiento en el que se realice la consumición. Los hosteleros que ganen el premio a la mejor creación en cada categoría, según la votación popular, recibirán el galardón en el mes de octubre en el transcurso del acto de entrega de los premios del concurso de tapas.



## Cuando cocinar es una batalla



La comida popular que organiza ACOMSEJA el 28 de junio, en el marco de las fiestas de Santa Orosia y San Pedro, se ha convertido en uno de los actos más multitudinarios del programa festivo. El año pasado se reunieron cerca de 800 comensales y este año se espera repetir cifras similares. El operativo para organizar esta comida ni es sencillo ni anecdótico. Cocinar para cerca de un millar de personas requiere una logística muy compleja y la colaboración de más de 25 personas. Nada puede dejarse nada a la improvisación y tampoco nadie puede quedar insatisfecho por el tra-

to y, sobre todo, por la comida. El reto que cada año afronta ACOMSEJA es de los de órdago pero hasta el momento el resultado siempre ha sido positivo.

Detrás de esta iniciativa está la labor casi anónima de los cocineros que cada año de manera rotativa asumen tamaña responsabilidad. Este año será Javier López del restaurante El Rancho Grande y César Sánchez, que ya participó en la elaboración de la comida del pasado año y tiene larga experiencia en cocinar para multitudes en el Festival Folklórico de los Pirineos. Ambos son cocineros de larga trayectoria y afrontan el reto con una tranquilidad que asombra a un neófito. Al fin y al cabo, como recuerda Javier, "en realidad da igual cocinar para 50 que para 750. Todo es cuestión de medidas, proporciones y de contar con las herramientas necesarias".

En este sentido, la colaboración del Acuartelamiento San Bernardo es fundamental para poder asumir toda la logística que exige una organización de estas características. Las cifras de la comida casi producen escalofríos, pero Javier y César hablan a modo de inventario, como algo natural de las cantidades necesarias para un menú compuesto por boliches, estofado de ternera y melocotón con vino: "75 kilos

de boliches, 40 kilos de chorizo, 40 kilos de careta y morro, 220 kilos de carne de ternera, 3 sacos de patatas y zanahorias...". Después viene todo el proceso de preparación del menú y su elaboración. Para cocinas estos volúmenes de comida son necesarias unas grandes cazuelas modelo "Parissien" que miden 2 metros de radio y que necesitan al menos 6 personas para su movilización. "Y también necesitamos unos remos para remover la carne porque de otro modo es imposible", recuerda César Sánchez".

Javier Lopez recuerda que aproximadamente en el caso de los boliches "se ponen a remojo unos 100 gramos por persona con todo el condimento. Son necesarias más de dos horas para que el plato esté en su punto. Se prepara con un sofrito compuesto por cebolla, pimiento, tomate, laurel y ajo". Los fuegos para esta multitudinaria comida se instalan en la plaza Ripa y sin duda puede ser un atractivo más de la jornada el seguimiento de todo el proceso de elaboración del menú, en el que se invierten más de 3 horas, aunque los preparativos comienzan muchos días antes. Finalmente está el postre, para el que son necesarios 100 litros de vino y 100 kilos de melocotones. El resto lo aportan Javier y César con su experiencia y conocimiento. Una garantía.

**Pérez**  
**Artesanos carniceros**  
**CARNICERÍA - CHARCUTERÍA**  
 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

Productos del Pirineo de primera calidad  
 Cabrito y ternasco de la comarca

**vinoteca**  
**Bodegas LANGA**  
 Plaza San Pedro, 5 • Jaca  
 974 36 04 94  
 www.bodegaslanga.es

## Noticias

## El día del comercio en la calle



El sábado 28 de agosto el comercio de ACOMSEJA saldrá a la calle para despedir el verano y celebrar uno de los acontecimientos comerciales y sociales más importantes y populares del año en Jaca. Lo que comenzó como una iniciativa para sacar a la venta el stock y los saldos acumulados por los establecimientos, ha derivado en una gran fiesta que ya está marcada en rojo en el calendario por los clientes de la Jacetania y los visitantes. Según Sara Sieso, vocal de comercio de ACOMSEJA, "esta fiesta del comercio ha adquirido un tamaño e impor-

tancia que no esperábamos cuando la empezamos a organizar. Queríamos que fuera una manera de despedir el verano pero incluso ahora muchos asociados también plantean algo similar al finalizar la temporada invernal, aunque nosotros creemos que para el éxito de esta actividad es muy importante que el tiempo acompañe".

El pasado año salieron a la calle 65 comercios y este año se espera alcanzar o incluso superar esa cifra. Mayoritariamente serán los comercios instalados en el casco histórico los que participen en la jornada, aunque nuevamente se facilitará espacio a todos aquellos que quieran sacar sus productos a la calle y no tengan su establecimiento comercial en el casco histórico de Jaca. Las calles que ocuparán los comerciantes serán Mayor, Obispo, Echegaray, El Carmen, Plaza Cortes de Aragón y Plaza Biscós.

Como destaca Sara Sieso, "lo cómodo para todos los comerciantes es sacar su género a la misma puerta de su establecimiento, por eso es normal que la participación se limite casi en exclusiva a los comercios del Casco". En todo caso, la voluntad de ACOMSEJA es facilitar la participación de todos los que lo deseen. El éxito de este día del comercio en la calle radica en la oportunidad que tiene el cliente para encontrar verdaderas oportunidades y la posibilidad del comerciante de reducir su alma-

cén con saldos, ofertas y productos en stock. Sara Sieso reconoce que para todos nosotros "es un día muy interesante porque logros sacar a la venta productos que dentro de la tienda tienen difícil salida. Existe una mentalidad diferente por parte del cliente cuando compra en la calle, creo que tanto el comerciante como el cliente saben que es un día especial".

El mayor porcentaje de asociados que participa en la jornada pertenecen al sector de la confección, aunque también se encuentran joyerías, alimentación y tiendas de complementos. La iniciativa no sólo tiene un valor comercial sino que sirve también para reforzar la promoción de los establecimientos. Salir a la calle a buscar el cliente es una forma de atraer la atención de nuevos compradores y generar futuras fidelidades. Víctor Barrio, presidente de ACOMSEJA; sostiene que "jornadas como esta son las que explican la necesidad de una asociación como la nuestra, que sea capaz de dinamizar el sector, ofrecer nuevas iniciativas para los clientes y al mismo tiempo promover un evento que beneficia indirectamente a toda la ciudad porque atrae a mucha gente". De ahí la idea de hacerlo el último sábado de agosto, a modo de despedida del verano y también como respaldo a un periodo del año que generalmente registra un importante descenso de visitantes.

## El Concurso de Tapas calienta motores

Será del 20 al 24 del próximo mes de octubre. La IV edición del Concurso de Tapas y Cazoletas que organiza ACOMSEJA se está preparando con todo detalle para que nuevamente sea un éxito absoluto tanto de participación como de calidad en las creaciones. Víctor Barrio, presidente de ACOMSEJA, tiene claro que "es la actividad que más respuesta de público tiene de cuantas organizamos y cada año superamos nuestras mejores expectativas. Es sin duda una fecha especial en el calendario de actividades de nuestro territorio". En la misma línea opina el vocal de hostelería de la Asociación, Fran Ponce, para quien el Concurso es "una prueba de fuego de nuestra capacidad para crear, para innovar, para sorprender y para responder convenientemente a la alta demanda que se concentra en tan solo cuatro días".

Una de las principales novedades de este año será la inclusión de un premio a la mejor tapa realizada en su totalidad o en parte con productos de la comarca. Este premio sustituirá al de la mejor tapa para celiacos, aunque como matiza Ponce, "nosotros mantenemos el compromiso con los celiacos y cada establecimiento libremente podrá crear una tapa especial para ellos al tiempo que informaremos convenientemente de en qué bares podrán

encontrarlas". Este año se espera que participen más de 40 establecimientos de ACOMSEJA de buena parte de la comarca de La Jacetania, lo que nuevamente supone un rotundo éxito.

La otra gran novedad es la creación de un premio a la mejor "Tapa postre", después de comprobar que el año pasado el único establecimiento que la ofreció tuvo un éxito tan rotundo como inesperado. La idea, según Ponce, es que esta tapa se destine "sobre todo, a los bares de copas, que son los que mejor pueden realizarla por el tipo de cliente que reciben. De este modo lo ideal sería que los consumidores se repartieran por todos los bares de Jaca y acabaran en aquellos que ofrecen la tapa postre".

Este año se incrementará 10 céntimos el precio de la tapa y la bebida, de tal modo que quede fijado en 2,50 euros. Un precio que, según Víctor Barrio, "seguimos pensando que es muy competitivo. Hay que ser conscientes de que estamos atravesando una crisis muy fuerte pero también tenemos que establecer un precio que resulte atractivo para los propios establecimientos, que en muchos casos utilizan productos muy caros para la elaboración de sus tapas".



**MONTE - LIERDE**  
**EN VILLANÚA**  
**RESTAURANTE**

Ctra. Francia s/n Edificio Astún - Tel 974 378 256 / Fax 974 378 191  
[www.lospirineos.com/monte-lierde](http://www.lospirineos.com/monte-lierde)

**EL RINCÓN DE EMILIO BERDÚN**  
(Camino de Santiago)  
Bar - Restaurante  
Habitaciones con baño  
"Abierto todo el año"

PLAZA MARTINCHO, 1 • 22770 BERDÚN  
TEL/FAX 974 37 17 15

## Noticias

# Gran participación en las Jornadas Formativas



tiende que "el pequeño empresario, como es nuestro caso, debe mantener unos compromisos sociales y nuestro trabajo desde el primer momento ha ido encaminado en este sentido".

Vinculados estrictamente con el sector hostelero de ACOMSEJA se desarrolló un curso sobre café, mantenimiento de cafetera y molinillo y coctelería de café. Otro de los cursos fue el dedicado a los postres, impartido de forma altruista por los cocineros jaqueses Josean Piedrafita (Restaurante Lillium), Pepe Pérez (Restaurante La Cocina Aragonesa), por el pastelero jaqués Mariano Lacasta (Pastelería La Suiza) y por el representante de la Asociación de Celiacos de Aragón, Luis Sanz. El temario del curso giró en torno a nuevas ideas para la elaboración de postres y trucos con los helados, el chocolate, la pastelería y los postres para celiacos.

En el mes de junio se ha impartido un curso de francés básico para hosteleros en el que se ha puesto el acento, según indica Fran Ponce, "en la traducción de nuestras cartas y menús, los precios y las nociones básicas para informar a nuestros visitantes básicos sobre los principales lugares de interés de la comarca. En definitiva, para mejorar nuestro trato con el turista que viene del otro lado de los Pirineos". A corto plazo se va a realizar un curso similar de inglés y otro sobre presentación y decoración de vitrinas de tapas, platos de restaurante y elaboración de centros y rincones". En los cursos de francés e inglés se ha contado con la colaboración de la empresa jaquesa Aula Hispánica.

En tiempos de crisis como los que atravesamos, Fran Ponce considera que es fundamental que los empresarios "nos reciclemos y nos adaptemos a las nuevas circunstancias. Tan sólo depende de nosotros el salir mejor armados de esta crisis porque es evidente que las cosas ya no volverán a ser como antes".

ACOMSEJA ha desarrollado a lo largo de los últimos meses cinco jornadas formativas que han servido para trabajar en diversos aspectos de gran interés para los negocios de los asociados. Igualmente han sido concebidos para reciclar al sector, informarle de las novedades más importantes que pueden ser aplicadas en la gestión de sus establecimientos y en la mejora y renovación de su oferta. Fran Ponce, vocal de hostelería de ACOMSEJA, entiende que "es necesario este tipo de iniciativas para aumentar la competitividad de nuestros establecimientos y potenciar nuestra profesionalidad a través de los conocimientos adquiridos". La variedad de los cursos impartidos permite mostrar la amplia gama de inquietudes que actualmente mueve a los asociados de ACOMSEJA, conscientes de la importancia que tiene una formación continua.

El 24 de febrero se celebró en la Casa de la Cultura una jornada sobre la Responsabilidad Social Corporativa (RSC), que fue impartida por Mario Bernard (Responsable de redes CAN de Caja Navarra), Javier Luque (Presidente de la Agenda 21 en Jaca) y Antonio Javierre (Premio "Mejor Memoria de Sostenibilidad de España"). La asistencia técnica de esta hornada formativa corrió a cargo de la recién creada empresa Esparbel Iniciativas de Jaca, dirigida por Inés Ponce.

La Responsabilidad Social Corporativa va más allá del cumplimiento de las leyes y las normas, cuyo cumplimiento se da por entendido. Pretende constituirse en la contribución activa y voluntaria de las empresas al mejoramiento social, económico y ambiental. Víctor Barrio, presidente de ACOMSEJA, en-

## ACOMSEJA estuvo en EXPOFORGA



Por tercer año consecutivo la Asociación de empresarios de comercio y servicios de la Jacetania participó en EXPOFORGA, la Feria de la Jacetania, con un stand en el que pudo informar a los visi-

tantes sobre las diferentes iniciativas, promociones y eventos que organiza anualmente. En concreto se puso especial énfasis en informar sobre la VISA Jaca Pirineos que promueve ACOMSEJA junto al Banco Sabadell Atlántico, las principales actividades que componen el calendario de la asociación durante todo el año, las Jornadas Gastronómicas de septiembre y enero, así como la promoción que realizan las 35 empresas del sector de la construcción de ACOMSEJA a todos sus asociados, consistente en un descuento del 5% en cualquier obra de reforma o apertura de establecimiento.

Según Víctor Barrio, presidente de ACOMSEJA, "para nosotros es muy importante estar presentes en EXPOFORGA porque es uno de los acontecimientos sociales y económicos más importantes del año en nuestro territorio, y nuestra asociación

tiene una clara vocación comarcal y mantenemos un compromiso irrenunciable con todos los asociados de la Jacetania". ACOMSEJA repartió durante la celebración de EXPOFORGA 2500 bolígrafos con el slogan "ACOMSEJA te sentará bien" y atendió numerosas consultas de los visitantes de la Feria. En la jornada inaugural visitó el stand el Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, así como el Alcalde de Jaca, Enrique Villarroya, el presidente de la Comarca de La Jacetania, Alfredo Terrén, y el vicepresidente de la Diputación Provincial de Huesca, José María Abarca. El presidente de ACOMSEJA, Víctor Barrio, valoró muy positivamente la presencia de la asociación en la Feria y aseguró que "EXPOFORGA es un evento de primer orden en nuestro territorio y cada año se demuestra con la masiva asistencia de los habitantes de toda la comarca":



Cocina Montañesa

Restaurante  
La Cadiera

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



**Noticias**

## ACOMSEJA promociona los activos de la Jacetania



ACOMSEJA a través de la Federación de Comercio puso en marcha durante buena parte de la temporada invernal y Semana Santa una ambiciosa campaña de promoción y visibilidad del comercio y los activos de la comarca con la instalación de 50 banderolas en las farolas de las principales arterias de Jaca. En concreto se instalaron en la Avenida Primer Viernes de Mayo, Avenida Francia, Plaza Biscós, Escuela Militar de Montaña, Avenida Jacetania y Perimetral. En las banderolas se reproducía el lema: "Ven a Jaca y disfruta. Esquí en Astún y Candanchú. Patina en la pista de hielo. Y consume en establecimientos de ACOMSEJA".

La campaña supuso una inversión de 4.000 euros y según Víctor Barrio, "representó un importante esfuerzo económico por nuestra parte en una de los épocas de mayor número de visitantes de todo el año". Las banderolas se instalaron en algunas de las vías más estratégicas de la ciudad por su valor comercial y también en la Avenida Perimetral, salida y entrada natural de Jaca para miles de visitantes". La inversión se une a otras campañas promocionales realizadas por ACOMSEJA durante todo el año como las que coinciden con la Navidad, San Valentín, el Día del Padre o el Día de la Madre.

## Éxito de la tarjeta VISA JACA PIRINEOS

ACOMSEJA ha iniciado una campaña de promoción para divulgar la tarjeta VISA Jaca Pirineos, que puso en marcha el pasado año junto al Banco Sabadell-Atlántico. La Asociación ha basado esta campaña en la edición de unos folletos y diseño de unos expositores que han sido instalados en los comercios asociados para que la gente pueda solicitar la tarjeta de forma cómoda y sencilla. Según Víctor Barrio, "la campaña va muy bien y se han registrado muchas peticiones de los ciudadanos para conseguirla".

La tarjeta VISA Jaca Pirineos fue creada con el objetivo de "reforzar la oferta que está generando la asociación con sus asociados, al tiempo que es un elemento de gran utilidad para la promoción de nuestro territorio", indica Barrio. No en vano, la tarjeta está ilustrada con una imagen del monasterio viejo de San Juan de la Peña, probablemente uno de los iconos más reconocibles del patrimonio histórico jacetano. La tarjeta puede ser domiciliada en cualquier entidad bancaria que decida el usuario, aunque una vez formulada la petición deberá recoger en la oficina del Sabadell-Atlántico de Jaca. La tarjeta incluye otras ventajas para el usuario como promociones y ofertas.

## La Asamblea General aprueba el informe de la Junta Directiva

El pasado 15 de abril se celebró la Asamblea General de ACOMSEJA con una más que aceptable respuesta de los asociados y un intenso Orden del Día en el que destacaba el Informe del Presidente sobre la Memoria de actividades correspondiente al año 2009. También se analizaron y aprobaron las cuentas del anterior ejercicio y se valoró la aceptación de integración en la asociación de nuevos asociados. En este sentido, Víctor Barrio, presidente de ACOMSEJA, destacó que desde finales de 2006 hasta la actualidad se han afiliado a la asociación 365 empresas de toda la comarca, de las cuales sólo han causado baja 34, un 85% de las mismas por cese de la actividad. Durante el año 2009 se asociaron 52 nuevas empresas, lo que es una muestra del dinamismo del sector comercial de la comarca y de la capacidad de captación que tiene ACOMSEJA. El objetivo para el año 2010 es "seguir creciendo y aumentar ostensiblemente la afiliación de empresas de la comarca".

Uno de los temas incluidos en el Orden del Día fue la solicitud de integración de la Asociación en la Asociación Turística del Valle del Aragón (ATVA), formada actualmente por los ayuntamientos del valle, la AEJ, la Gestora Turística de San Juan de la Peña, el Aeródromo de Santa Cilia y las estaciones de esquí de Astún y Candanchú. Víctor Barrio con-

sidera que nuestra asociación "reúne a más de 335 empresarios de toda la comarca relacionados con el mundo del comercio, servicios, y hostelería; es decir, con el sector del turismo. Somos la asociación con más representación del territorio y creemos que debemos estar integrados en esta asociación que trabaja por desarrollar el turismo de la zona". ACOMSEJA, una vez cerradas otras prioridades en su calendario de trabajo, como la organización de la próxima edición del Concurso de Tapas o la actual campaña de verano, va a remitir una carta de solicitud de admisión a la directiva de la Asociación Turística, que preside el Alcalde de Canfranc, Fernando Sánchez.



**Delicias del Pirineo**  
 pastelería - cafetería - heladería artesanal

Servicio Wi-Fi

Chocolate con churros  
 Terraza  
 Productos típicos (argentinos y españoles)

Avda. Zaragoza, 42 - Jaca • Tel. 974 360 527

**LoF moda**  
 ropa y complementos

**VERO MODA JACK & JONES**

Pza. San Pedro 11-Jaca  
 Tel 974 355 678

OUTLET  
 Av. Zaragoza, 30 - Jaca

www.lofmoda.es

## Noticias ACOMSEJA

# ACOMSEJA en la Cámara de Comercio



La Asociación de empresarios del comercio y servicios de la Jacetania, ACOMSEJA, ha entrado a formar parte de la Cámara de Comercio de Huesca con la representación de su presidente, Víctor Barrio, que integra la nueva Junta Directiva renovada recientemente. Aunque todavía no se han definido las áreas de responsabilidad que Barrio asumirá en la directiva de la Cámara, el presidente de ACOMSEJA apuesta por "el área de nuevas tecnologías e innovación o formación". Para el presidente de la Asociación, "aunque nuestras aportaciones al sec-

tor del comercio evidentemente pueden ser valiosas porque es la materia que conocemos y en la que trabajamos, en la Cámara hay compañeros con suficiente experiencia y conocimiento para cubrir adecuadamente esta parcela".

Para Víctor Barrio, la incorporación de ACOMSEJA a la Junta Directiva de la Cámara de Comercio es un paso de gran importancia y trascendencia en la trayectoria de la Asociación porque significa que se van cubriendo etapas y cumpliendo objetivos. La máxima representación del empresariado oscense es, en estos momentos de crisis, un organismo de gran importancia en la búsqueda de soluciones reales y prácticas al complicado momento que vive el país. La necesidad de mantenerse unidos y de aportar las soluciones que demanda la sociedad son objetivos irrenunciables en los que ACOMSEJA también quiere participar.

Víctor Barrio recuerda en este sentido que la presencia en la Cámara "supone tener un representante en el organismo que gestiona la entidad. Eso es muy importantes porque se facilita un hilo directo

y una comunicación más fluida con la consejería de Industria, Comercio y Turismo del Gobierno de Aragón". Además Barrio cree que a través de la Cámara "podemos reclamar viejos proyectos que siempre hemos anhelado en nuestra comarca y, por supuesto, hacer fuerza para buscar soluciones a problemas que nos están afectando en la actualidad como la desigual competencia que nos viene desde el valle de Tena con ARAMÓN y el Gobierno de Aragón. Yo pretendo que ésta sea una prioridad en el trabajo diario de la Cámara".

La presencia de ACOMSEJA en la Cámara de Comercio forma parte de la voluntad de la Asociación por involucrarse en todos los ámbitos de la sociedad con espíritu constructivo y de colaboración. Hasta el momento, ha participado en otras iniciativas y entidades, como la creada para la organización de las actividades del Año Jacobeo, el Festival Olímpico de la Juventud Europea Jaca 2007 o las fiestas de Santa Orosia y San Pedro. "Creemos que nuestro deber es ser un agente activo de la sociedad de acuerdo con nuestra representatividad e importancia en la sociedad jacetana y oscense", apunta Barrio.

## El Plan del Casco Viejo, más cerca

El nuevo Plan del Casco Histórico sigue cumpliendo etapas y está más cerca el documento definitivo que está siendo consensuado desde hace varios meses por los representantes políticos del Ayuntamiento de Jaca y las entidades y colectivos que integran la Comisión del Casco Histórico, entre las que se encuentra ACOMSEJA.

La portavoz de la Asociación en esta Comisión, Marta Muñoz, "considera que la sintonía entre todos los integrantes de la Comisión es muy buena y pese a las diferencias lógicas que existen en algunos puntos del debate, yo creo que estamos trabajando por redactar el mejor documento posible tanto para la ciudad como para los comerciantes que tenemos nuestros establecimientos en el Casco Histórico". Marta Muñoz asegura que desde el inicio de las reuniones se ha avanzado en el camino de redactar una normativa que sea flexible y que atienda individualmente cada caso porque "hay y habrá proyectos que aunque no responden con rigor a la normativa pueden aportar soluciones interesantes que contribuyan a mejorar la propia fachada del edificio y por extensión el Casco Histórico".

Por ello, desde ACOMSEJA se insta a los empresarios que tienen proyectada la apertura o reforma de un establecimiento, "que presenten un proyecto integral al ayuntamiento en el que se incluya el diseño interior, la fachada y la rotulación. De este modo el ayuntamiento tendrá todos los elementos



necesarios para valorar la idoneidad del proyecto y también se acortarán los plazos administrativos antes de conceder la licencia de apertura definitiva, que es uno de nuestros caballos de batalla", apunta Muñoz.

ACOMSEJA presentó tres alegaciones que fueron consideradas parcialmente por la Comisión. En lo referente a la homologación y unificación de los letreros y banderines que identifican los estableci-

mientos, la Asociación pedía cierta flexibilidad en el caso de las farmacias y las tiendas de telefonía móvil, al considerarse servicios básicos. La nueva normativa establece que no estarán permitidos "las muestras y banderines con anuncios o referencias a otras casas comerciales, marcas, o entidades distintas del comercio que se anuncia". Finalmente el documento aceptará cierta flexibilidad en la interpretación de la norma con las farmacias, pero no así con los establecimientos de telefonía móvil. La segunda alegación se refiere a la aceptación en casos excepcionales de las entreplantas en los locales comerciales para su uso privado o como almacén. La nueva normativa contemplará estos casos "a modo de altillos formando parte integrante del local situado en planta baja siempre que la altura de éste lo permita, tengan o no acceso independiente del exterior".

La tercera alegación hace referencia a lo citado anteriormente; se presentarán proyectos integrales para la apertura o reforma de locales comerciales de tal modo que el ayuntamiento realizará un estudio del proyecto integral y valorará de manera abierta las soluciones arquitectónicas presentadas. Según apunta Muñoz, "los comerciantes somos los primeros interesados en tener un casco histórico en las mejores condiciones posibles, pero pedimos que la normativa no sea tan rígida como hasta ahora, sino más flexible para que puedan ser viables proyectos que realmente puedan contribuir a mejorar el casco histórico de Jaca".

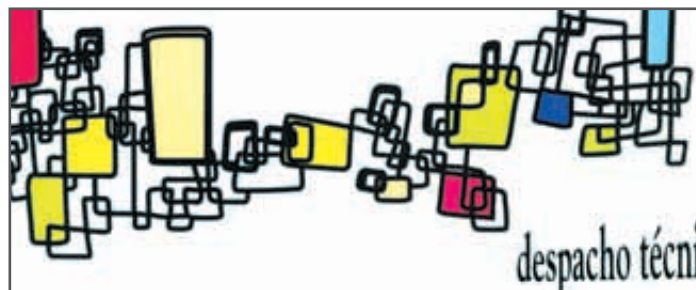


**COTEGA**  
VENTA DE PRODUCTOS ZOOSANITARIOS

**Especialistas en  
Perros y Gatos**

Supervisión veterinaria

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



**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

## Noticias

### Premio de los celíacos a ACOMSEJA

ACOMSEJA fue galardonada con el "Premio Sin Gluten 2010" que otorga anualmente la Asociación Celiaca Aragonesa para "distinguir la labor y la colaboración especial de algunas instituciones y empresas con la Asociación y el colectivo celiaco en general". El premio fue entregado a ACOMSEJA por "su especial interés en la inserción gastronómica del celiaco y la integración en todas las actividades que organizan, especialmente el Concurso de Tapas". El galardón también fue entregado al Ayuntamiento de Jaca por las actividades lúdicas e infantiles que organiza en las que los caramelos y dulces que se reparten son aptos para celíacos.

Desde la primera edición del Concurso de Tapas, ACOMSEJA ha tenido una especial sensibilidad con el colectivo celiaco y ha destinado un premio a la mejor tapa sin gluten. Aunque en la próxima edición este galardón no va a tener continuidad, sin embargo existe un interés claro por partes de los establecimientos hosteleros en seguir realizando tapas destinadas a los celíacos para que puedan participar sin limitaciones en la iniciativa gastronómica. Este año se informará adecuadamente de todos los establecimientos que ofrecerán tapas sin gluten así como de los productos con los que han sido elaboradas las creaciones.

El premio concedido por la Asociación Celiaca de Aragón fue recogido por el presidente de ACOMSEJA, Víctor Barrio, en el transcurso de una cena benéfica celebrada el pasado mes de mayo en Zaragoza a la que también asistió el Alcalde de Jaca, Enrique Villarroya, que recogió el galardón correspondiente al ayuntamiento jaqués. ACOMSEJA ha mostrado su satisfacción por este reconocimiento y se compromete a seguir trabajando a través de sus establecimientos asociados para ofrecer toda la cobertura necesaria al colectivo celiaco.



### La Asociación colabora en la Feria del Libro

Un año más ACOMSEJA a través de la Federación de Comercio colabora en la nueva edición de la Feria del Libro de Jaca, que se celebrará del 12 al 16 del mes de agosto. ACOMSEJA destina una subvención de 4.500 euros que servirá en buena parte a subvencionar el alquiler de las casetas que ocupan los librerías locales. Esta iniciativa forma parte de las campañas que viene realizando la Asociación desde su fundación para respaldar todos los sectores que componen ACOMSEJA. "Hay que recordar -señala Víctor Barrio-, que no somos sólo una asociación de hosteleros sino que entre nuestros asociados se encuentran numerosos gremios y sectores de negocio que también deben de ser apoyados en todos los sentidos."

### Nueva página web de la Asociación

ACOMSEJA trabaja desde hace varios meses en el diseño de su nueva página web, que está realizando la empresa jaquesa Pirineum Multimedia. El nuevo espacio web, que entrará en funcionamiento en las próximas semanas, pretende ser un elemento indispensable de comunicación tanto para la propia Asociación como para sus asociados. La web será dinámica y permitirá ofrecer regularmente toda la información y actualidad que genera ACOMSEJA, así como la línea de subvenciones, cursos y plataformas de formación que pueden resultar interesantes a los empresarios. La web pretende ser también el punto de partida para que aquellos establecimientos que todavía no tienen página web puedan utilizar esta plataforma como medio de iniciación en la red. ACOMSEJA aspira a que la mayoría de asociados se aprovechen de las enormes posibilidades que ofrecen internet y el comercio digital para proyectar y expandir las vías tradicionales de negocio.

### ACOMSEJA en TRUFA-TE

La Asociación participó activamente en la tercera edición del certamen TRUFA-TE, que organiza la Diputación Provincial de Huesca y que se celebró el pasado 12 de marzo en la nueva pista de hielo de Jaca. De los 11 establecimientos jaquetanos que participaron en la exitosa iniciativa 10 eran miembros de ACOMSEJA. En total se repartieron 10.000 tapas una cifra que, a juicio de ACOMSEJA; "sabíamos que iba a ser corta por la experiencia que tenemos con nuestro concurso de tapas". Por eso la Asociación prolongó el certamen durante el resto del fin de semana con unas jornadas paralelas en la que los establecimientos que quisieron participar ofrecieron menús o tapas con la trufa como elemento protagonista. TRUFA-TE sirvió también para descubrir la nueva pista de hielo como escenario ideal para eventos no relacionados necesariamente con el deporte.

### Convenio con el Ayuntamiento de Jaca



El Ayuntamiento de Jaca firmó el pasado mes de febrero un convenio con la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania, ACOMSEJA, y con la Asociación de Empresarios de la Jacetania, AEJ, por el que la entidad municipal destina 30.000 euros para subvencionar las actividades de ambas asociaciones. El reparto equitativo de esta cantidad es, a juicio del presidente de ACOMSEJA, "un poco ilógico porque nosotros generamos a lo largo del año mucha más actividad que la otra aso-

ciación y entendemos que el reparto de esta subvención debería de haberse hecho de acuerdo a este criterio". No obstante, desde ACOMSEJA se ha valorado muy positivamente la iniciativa municipal que se produce "en un momento de extrema debilidad por culpa de la crisis. Hay que agradecer que el ayuntamiento jaqués haya hecho el esfuerzo para aportar esta partida de su presupuesto a apoyar la labor de las asociaciones empresariales de la comarca", apunta Víctor Barrio.



**Embutidos de Berdún**  
El orgullo de lo nuestro

Fabricación y venta de productos artesanos

Restaurante





Menú y carta. Menús especiales para grupos - fines de semana

974 371 797 • ctra. N-240, Km 311 • 22770 - Berdún (Huesca) • 974 371 887

# ¿Qué hacemos con el Canfranc?



El Canfranc sigue siendo la asignatura pendiente de Aragón. En medio de la crisis económica más grave que se recuerda, las posibilidades de reapertura del tráfico internacional parecen cada vez más débiles a tenor de la reiterada actitud de la clase política, más preocupada en un proyecto de travesía central por los Pirineos que con la actual situación mundial parece cada vez más lejano. Mientras tanto, el fin de la burbuja inmobiliaria ha provocado la paralización de las obras de rehabilitación de la estación internacional y el Ministerio de Fomento plantea paralizar la renovación de la vía hasta Canfranc. ACOMSEJA apuesta por la reapertura del tráfico internacional pero también por el impulso turístico de la línea.

Para ACOMSEJA la noticia es, "un jarro de agua fría para este territorio". El presidente de la asociación, Víctor Barrio, recuerda que la postura de la agrupación siempre ha sido, "defender la reapertura internacional del Canfranc, tanto para mercancías como para el transporte de personas, a través de un servicio más rápido que el actual, y emplear el tren para atraer al turismo desde Zaragoza, Madrid o Valencia directamente, sin tener que coger el coche".

En ese sentido Barrio recuerda cuál es la apuesta de su agrupación para los meses invernales: "Convertir a Canfranc en el punto de distribución de los esquiadores que acuden a Astún y Candanchú, haciendo que lleguen directamente en tren a nuestro territorio; así liberamos las carreteras, potenciamos un transporte sostenible y reactivamos el valle de Canfranc y las estaciones".

Sin embargo, la noticia de la probable paralización de la renovación de la línea entre Huesca y Canfranc, en la que se iba a invertir unos 10 millones de euros, "lleva estos proyectos e ideas al traste, hipotecando nuestro desarrollo", apunta Víctor Barrio. Una opinión que es totalmente compartida por el alcalde de Canfranc y presidente de la Asociación Turístico "Valle del Aragón", Fernando Sánchez, que reconoce que la noticia en el municipio, "ha generado un gran descontento, porque parece que siempre nos toca pagar el pato a los mismos".

Sánchez se refiere al parón que también está sufriendo el proyecto de rehabilitación de la Estación de Canfranc, tanto el inmueble ferroviario como la



reurbanización de los terrenos del entorno. "Todo se iba a financiar con las plusvalías generadas por los terrenos del entorno de la estación, pero la construcción está totalmente paralizada y el Gobierno de Aragón, que ha sido quien ha ido adelantando el dinero, ya no puede hacer frente a esos costes y todo está parado", explica el alcalde canfranqués. "Llueve sobre mojado, no hay inversiones para la línea, tampoco para el edificio de la estación y tampoco para los centros de esquí", apunta Sánchez. "Eso nos deja pocas posibilidades para la zona".

En general en Canfranc y resto del valle lo que hay es un sentimiento de "desconcierto". "Siempre se ha dicho que el problema estaba en Francia sostiene el alcalde canfranqués-, y resulta que ahora son ellos los que están haciendo obras para reabrir la línea entre Bedous y Olorón, y en España queda todo en suspenso, y además de manera indefinida; no hay visos de que esto se vaya a reactivar ni a medio ni a largo plazo".

Tanto Barrio como Sánchez entienden que se tengan que hacer recortes en épocas de crisis, "pero siempre recaen en los mismos y sobre un medio de transporte estratégico como es el tren". Recuerdan que la única mejora que se ha acometido entre Huesca y Canfranc es la realizada entre Caldearenas y Jaca, "y el resto sigue como antes", apuntan. Pero lo peor, según Víctor Barrio y Fernando Sánchez, es la postura que el titular de Fomento ha manifestado respecto a la planificación futura: "Se ha mostrado a favor de cerrar las líneas que apenas tienen viajeros".

## Noticias



Para el portavoz de la CREFCO (Coordinadora por la Reapertura del Ferrocarril Canfranc-Olorón), Benjamín Casanova, la decisión del Ministerio de Fomento es, "la confirmación, una vez más, del poco interés que tiene ADIF, el Ministerio de Fomento y las administraciones públicas hacia el Canfranero, tanto hacia la reapertura internacional de la línea como en el mantenimiento de la vía". Sobre esto último, cabe señalar que, según los propios trabajadores de ADIF, las traviesas y los raíles que componen la vía del Canfranc datan del año 1920, lo que dificulta enormemente que la vía tenga un mantenimiento adecuado.

Casanova, como el alcalde de Canfranc, recuerda que "Francia ya ha actuado en el tramo Bedous-Olorón y ahora ha comenzado la mejora de la vía entre Olorón y Pau, y en este tramo está actuando con la inversión procedente del Gobierno de Aquitania y del Gobierno Central". Algo que según el portavoz de la coordinadora pone de manifiesto que "hasta ahora España ha estado destacando la inoperancia de Francia en la recuperación de esta vía porque le interesaba; ahora que ellos están actuando, nosotros ni siquiera vamos a hacer que la línea esté en condiciones; es una contradicción al cuadrado".

A pesar del negro panorama que tenemos por delante CREFCO no pierde la esperanza: "No está todo

perdido, todos los estudios que se han hecho sobre el Canfranc, y son unos cuantos, avalan objetivamente las posibilidades económicas y técnicas del Canfranc, que será un tren que podrá transportar 3,5 millones de toneladas a Europa".

El problema para que eso sea una realidad radica en que "el Gobierno de Aragón nunca se ha creído o no ha querido creer las posibilidades del Canfranc, y un proyecto sin apoyo político difícilmente tiene respaldo económico". Y eso que el Canfranc, "es un proyecto que en 3 ó 4 años puede estar totalmente listo y daría la oportunidad a Aragón de tener la primera ciudad española, Zaragoza, en contar con una conexión en ancho europeo directamente con Francia".

Eso haría que "las grandes compañías exportadoras a Europa emplearan este transporte, convirtiendo a Zaragoza y a su plataforma logística en un importante centro de distribución de mercancías", Pero "el error", apunta Casanova, "del Gobierno de Aragón por apostar por un proyecto de túnel a baja cota, que ahora no tiene sentido, aunque sí dentro de 30 ó 40 años, está haciendo que estemos a punto de perder esa oportunidad, una vez más, a favor de Cataluña, que ya ha anunciado el inicio de la instalación de un carril en ancho europeo hasta Barcelona".

### Otras posibilidades del Canfranero

Ante la imposibilidad de reabrir la línea internacional entre Canfranc y Olorón en un periodo de tiempo "razonable", ACOMSEJA propone una idea que sirva para revitalizar turísticamente no sólo el valle de Canfranc, sino todos los municipios de la línea entre Huesca y Canfranc; la creación de un tren turístico. "En países como Noruega ya existe este servicio, se emplea un tren antiguo y en aquellos parajes más destacados el tren para y deja a los viajeros bajar para que puedan hacer fotos".



Esta sería una manera de, "fomentar el uso turístico de la vía y contribuir a que no caiga en el olvido y el abandono". Pero como apunta Víctor Barrio también serviría para dinamizar el resto del territorio jacetano. "El tren podría parar en Jaca y a través de autobuses enlazar con San Juan de la Peña, los municipios de los Valles y resto del territorio, para llegar a toda la comarca", comenta el presidente de ACOMSEJA.

Para comenzar a mover esa propuesta, la asociación empresarial ya tiene un posible punto de partida: "Llevamos idea de poner en marcha el Tren de las Tapas, coincidiendo con el concurso que celebramos en otoño, aunque viendo el panorama no sé si será posible". La propuesta de ACOMSEJA es la de facilitar la llegada, a través de un tren antiguo, histórico, a aquellos establecimiento del valle de Canfranc que participan en el concurso de tapas.

**Tainnat**  
RESTOBAR

TAPAS • RACIONES • DESAYUNOS • VINOS • CERVEZAS

*Sensación para los sentidos*

Mayor, 8  
Jaca (Huesca)  
974 11 59 39

De lunes a viernes de 9:00 a 23:00 hs  
Sábados y festivos de 10:00 a 16:00 hs y de 18:00 a 23:30 hs

## Novedades comerciales

# Tannat, cocina en miniatura



para que se sienta bien atendido", afirma Ángela. El nombre del establecimiento procede de una clase de uva que se cultiva en la provincia de San Juan en la cordillera de los Andes. Ese delicioso vino es otra de las señas de distinción de "Tannat" puesto que en España sólo se puede encontrar aquí.

La calidad indiscutible de la cocina y la original propuesta conceptual ya han atraído a una legión de clientes de Jaca, Zaragoza y País Vasco, fundamentalmente. El ambiente del local es otro de sus atractivos. El diseño es también consecuencia de los gustos personales de sus propietarios. Ellos lo definen de manera explícita y sencilla: "es sobrio, elegante e inspira limpieza". Durante años estuvieron viajando y recogiendo ideas que finalmente han logrado plasmar en su propio negocio. Desde las piedras del río Aragón extraídas de la planta de Algueta en Puente La Reina para diseñar la barra, hasta las lámparas fabricadas de manera artesanal en Sevilla. Todo tiene una historia y también un proceso de reflexión. La mano de Ángela y Adrián está en cada rincón del restaurante de forma literal. Ellos diseñaron y ellos hicieron la obra.

En plena crisis, cuando la aventura de un nuevo negocio es una empresa incierta, ellos consideraron que se daban las condiciones perfectas para hacer realidad su sueño. "Encontramos el local idóneo en la calle Mayor –explica Adrián–, los costes con la crisis eran asumibles para acondicionar el local y después contamos con el apoyo incondicional de Ángel Mesado y la familia Sarsa, del Hotel Jaqués, que nos facilitaron muchas cosas". Tras casi medio año de actividad están satisfechos. "La gente repite y tenemos una gran clientela fija. Es lo único que puede desear el dueño de un restaurante, que la gente repita y se sienta bien atendida. Creo que nosotros lo hemos conseguido", afirma Ángela.

España es el país de las tapas y en Jaca cada año la hostelería local da buena muestra de su pulso creativo con el Concurso que organiza ACOMSEJA: Pero esta popular variante gastronómica no tiene fronteras y desde el mes de febrero ha abierto sus puertas en la calle Mayor "Tannat", un establecimiento de tapas y raciones que se autodenomina "Restobar" y en cuyos fogones desarrolla sus creaciones el cocinero argentino Adrián Fernando Olid. Junto a su compañera Angela Patricia Colorado, colombiana ella, han puesto en marcha un negocio en el que todo es fruto de la inspiración, experiencia y creatividad de sus propietarios.

Decir que es un bar de tapas al uso no serviría para definir todo lo que ofrece "Tannat". Como indica Adrián, "podríamos hablar de cocina en miniatura a base de tapas y raciones. En vez del típico plato servimos desde un solomillo hasta una delicia de

cerdo pero en miniatura". Se trata de una cocina que respeta diversas técnicas en el proceso creativo como los tiempos, la mezcla de sabores o el uso de materias de primera calidad. "Son platos con técnica en la elaboración y presentación, es un proceso creativo muy meditado para que la comida entre por los ojos", explica Adrián.

Al llegar de Argentina estuvo un año en San Sebastián y otros tres en el Restaurante Biarritz de Jaca antes de decidirse con Ángela a abrir su propio negocio. Ella trabajó 8 años en la mítica Casa Marraco de Canfranc y en el Hotel Reina Felicia de Jaca, y con toda la experiencia acumulada y el conocimiento profundo de los gustos del cliente autóctono dieron forma a un viejo sueño empresarial que desde febrero es una referencia más de la gastronomía local. "Somos trabajadores y después de tantos años trabajando sabemos cómo hay que tratar al cliente

# Bohemia, una forma de vestir

En la calle Mayor de Jaca, frente al antiguo edificio de Escolapios, abrió sus puertas el pasado mes de diciembre "Bohemia", una boutique de moda femenina dirigida por Isabel Aznarez. Se trata de una propuesta muy personal basada más en la personalidad y estilo de su propietaria que en la búsqueda de determinadas firmas de moda. "El tipo de ropa que elijo –señala– es fundamentalmente fruto de mis gustos personales. He intentado imprimir un sello muy personal a todo, desde la decoración del establecimiento hasta la elección de la ropa", señala Isabel.

Ella se había dedicado en los últimos cinco años al negocio de la hostelería y deseaba un cambio en su orientación profesional. "En cierta medida y dadas las circunstancias de la crisis era una pequeña locura realizar una apuesta de estas características, pero hasta el momento estoy contenta y la respuesta está siendo muy positiva", señala. Este radical cambio profesional en realidad tiene muchas similitudes: "el cambio puede parecer muy grande pero sigue estando basado en el trato al cliente y los jefes siguen siendo los clientes, a ellos nos debemos", señala Isabel.

Y ese cliente no responde a un perfil determinado. Por "Bohemia" pasan desde jóvenes adolescentes hasta señoras de avanzada edad. La amplia propuesta que constituye la moda de "Bohemia" ha logrado satisfacer los deseos de varias generaciones, "yo creo que he logrado lo que pretendía, que era que nadie se sintiera excluido, que cualquier mujer independientemente de su edad encontrara en mi tienda algo que le gustara". Como consecuencia de esa diversidad, el



funcionamiento del negocio es hasta el momento muy satisfactorio. "No me puedo quejar, estoy contenta y se han cumplido las expectativas que tenía al principio pese a que diariamente nos están bombardeando con la idea de la crisis, y eso siempre acaba calando en el estado de ánimo de las personas", señala.

Su incursión por primera vez en el negocio de la moda ha sido menos complicado de lo que esperaba, aunque el constante reciclaje es una obligación y también la necesidad de estar al corriente de todas las tendencias. "Ahora con internet toda la

información que nos interesa está a nuestro alcance sin necesidad de viajar, pero pese a todo es muy importante no quedarse parado en este negocio". Bohemia es una mezcla de influencias y atmósferas. El establecimiento ha sido decorado con armonía y sin estridencias por la propia Isabel. Su pasión por el cine clásico americano queda bien reflejada en la proliferación de iconos del séptimo arte como Audrey Hepburn o Marilyn Monroe. Esta deuda con lo clásico bien podría ser la mejor tarjeta de visita del negocio, una tienda de moda que sigue las tendencias sin olvidar que lo que perdura en el tiempo es lo clásico. "Yo no tenía un estudio previo muy meditado de lo que quería, pero sí que tenía muy claras ciertas cosas sobre cómo tenía que ser la tienda".

En este sentido Isabel Aznarez considera que la irrupción de su tienda no viene a cubrir ningún hueco del sector en Jaca. "Yo creo que a nuestra ciudad le viene bien que haya más tiendas porque el cliente tiene más opciones y la competencia siempre es buena. Yo pienso que cuanto mejor es nuestro comercio más dinámica será nuestra ciudad y más atractiva resultará para nuestros visitantes y también para los propios jacetanos, que no tendrán necesidad de salir fuera de Jaca a comprar".

"Bohemia" es una nueva referencia en la moda jacetana. Los inicios están siendo prometedores y pese a que el tramo de la calle Mayor en el que se encuentra no es el más comercial, Isabel se muestra confiada y convencida de que su propuesta puede ser una alternativa de gran interés para muchos clientes.

**Novedades comerciales**

# Sojo, grandes marcas a bajos precios



El concepto del outlet (venta de productos de marca fuera de catálogo), se ha extendido por España en la última década como una alternativa más en el comercio textil. Con la crisis económica la posibilidad de seguir vistiendo con grandes marcas a unos precios mucho más asequibles es una opción que ha dejado de ser residual para convertirse en un fenómeno que sigue creciendo y cada día tiene más adeptos. El 19 de marzo abrió sus puertas en Jaca "SOJO, Stock Option Jaca Outlet", una moderna tienda que vende algunas de las marcas más elitistas del mercado como Calvin Klein, Dolce & Gabbana, Guess, Guru, Energy o Missxty.

El responsable de la tienda, Goyo López, un madrileño afincado en Jaca, explica que "veíamos que hacía falta algo así en la ciudad. Disponer de marcas de mucha calidad a bajo precio es una alternativa de negocio que tiene mucha lógica en tiempos de crisis". La apertura de SOJO en Jaca respondía también a un criterio de mercado, "esta ciudad tiene un ritmo diferente al de otras ciudades de su mismo tamaño, el turismo la hace más abierta a todo, incluidas las modas", apunta Goyo. De hecho, su principal clientela procede del País Vasco, Navarra y Zaragoza, aunque también los jacetanos han comenzado a descubrir las enormes posibilidades y oportunidades que ofrece el mercado "outlet".

Desde la apertura el negocio ha encontrado una estupenda respuesta y sus responsables no descartan nuevos proyectos vinculados al negocio. "Tenemos previsto habilitar la parte de arriba del local el próximo año y estamos estudiando la posibilidad de abrir otras tiendas en Sabiñánigo, Huesca e incluso también en Jaca", indica Goyo López. Aunque la tienda se inclina hacia la moda joven lo cierto es que el perfil del cliente se mueve en un segmento

de edad entre los 18 y los 45 años. Así que es normal encontrar en la tienda a jóvenes adolescentes buscando la gran oportunidad junto a clientes más maduros que se han habituado a comprar ropa de marca y tienen un estilo definido.

Con una evidente influencia urbana, consecuencia también de los gustos y tendencias que guían la moda, Goyo tiene claro que "el cliente de Jaca sigue las mismas tendencias que el que procede de ciudades más grandes. De hecho, yo creo que la gente de Jaca viste bien y es gente que también sale, también viaja y visita otras tiendas y tiene mucha información. Hoy en día todo se ha globalizado, incluso las modas".

La tienda abrió sus puertas el mes de marzo después de dos meses de obras. El comercio tiene una atmósfera "retro", como así la definen sus propios propietarios, "seguramente porque va con la edad que nosotros tenemos", indica Goyo. Es un local de dos plantas de 120 metros cuadrados de los que de momento sólo se han habilitado 66. Blancos, grises y negros dominan en una decoración sencilla y funcional en la que lo principal es la ropa y los complementos. Las camisetas y las camisas son hasta el momento los productos más demandados entre una oferta que llama poderosamente la atención por el eclecticismo de las propuestas, la originalidad de los diseños y la apuesta por la originalidad y la vanguardia.

SOJO es una interesante novedad comercial que viene a cubrir un hueco en la oferta textil de la ciudad. La posibilidad de no renunciar a las grandes firmas que marcan la tendencia de la moda internacional, es posible en SOJO gracias a unos precios muy competitivos y a un constante movimiento de sus escaparates.

**Imprenta FOTO BARRIO DIGITAL**

[www.fotobarrio.es](http://www.fotobarrio.es)

*La calidad es lo que cuenta*

fotografía + diseño + imprenta digital + plotters + detalles personalizados + regalos promocionales + enmarcaciones + fotografía + diseño + imprenta digital + plotters +

**Descubre las mejores ofertas del verano en**

Ramón y Cajal, 3 Jaca • 974 362 590 • Serrablo, 74 Sabiñánigo

**Tus mejores 50 fotos digitales a 12,95 € y lo grande (13x18 cms)**

**Hotel REAL**

**Jaca**

Membrilleras, 7 • Tel 974 36 30 08  
[www.hotelrealjaca.com](http://www.hotelrealjaca.com)

**WI-FI gratuito**

Situado a escasos metros del centro de Jaca, es sin duda un lugar ideal para descansar al encontrarse en una zona tranquila de la ciudad con fácil aparcamiento.

78 habitaciones • Cafetería • Restaurante • Sauna • Gimnasio • Jacuzzi • Salón de convenciones • Garaje

**noemí**  
centro de estética  
Correos, 2. 22700 Jaca (Huesca)  
Tel. 974 362 659

tostadas, ensaladas, cazuelitas,  
crepes, postres, copas...  
**Café Babelia**  
zocotin, 11 \* tel 974 35 50 93 \* 22700 JACA

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

**TIEN 21**  
Especialistas en Electrodomésticos  
**Electricidad LOPE, s.a.**  
Reparación y venta de electrodomésticos  
instalador eléctrico autorizado  
Mayor, 30 • 22700 JACA • info@electricidadlope.com  
Tfnos. 974 360 437 - 629 327 430 • Fax 974 364 933

**Electrodomésticos Borau**  
Tv. HI-FI y Electrodomésticos  
Avda. Primer Viernes de Mayo, 3  
Tel/Fax 974 361 241  
JACA

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

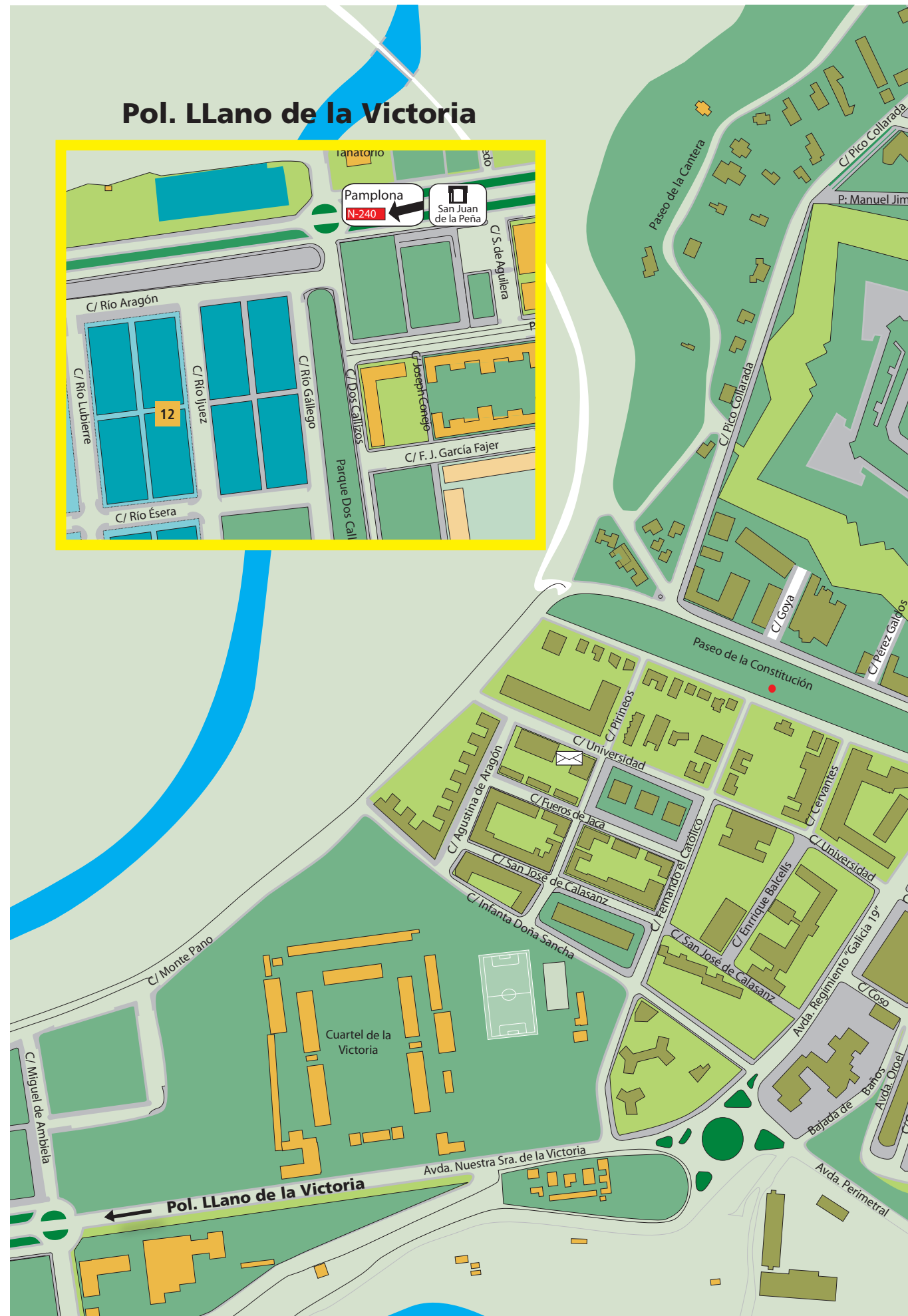
Librería  
**EL SIGLO**  
REVISTAS, LIBROS INFANTILES, MAPAS RELIEVE, MAPAS CARTOGRAFICOS  
Mayor, 17 • 22700 JACA - HUESCA • T. 974 361 788

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  
Avda. Jacetania, 26 - Jaca  
619 41 03 02 - 974 37 73 97

**MANOLITA**  
Frutos secos Dulces Helados  
Mayor 40 y Plaza San Pedro, 11  
974 36 34 96 - Jaca

**ALTUR 5**  
CENTRAL DE RESERVAS:  
Avda. Jacetania, 24  
Tfno. 974 355 451  
Fax 974 363 133  
22700 JACA (Huesca)  
CANFRANC  
Edificio Pza. Europa  
22880 CANFRANC ESTACION  
(Huesca)  
E.mail: cheis@altur5.com  
Página web: www.altur5.com





12 **QUICK-STEP** **Keraben** **LITHOS**

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

**Nuevas instalaciones en**  
 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...

**Zocotin, 22 • JACA 974 36 35 40**

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

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



17 **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 **Capi calzados**

PLAZA RIPA, 1 - TEL. 974 361 658 - JACA

19 **Tapas Raciones Tostadas**

Ramiro I, 3  
 974 363 621  
 JACA

20 **PELUQUERÍA MATICES**

C/ Domingo Miral, 11  
 T. 974 355 266 • 22700 JACA

21 **Brasa-Bar Universal**

Campoy Irigoyen, 11 Tel 606 653 296

13 **Restaurante El Portón**

Plaza Maqués de la Cadena, 1 • 22700 Jaca  
 Tel. - Fax 974 355 854 • www.elportonjaca.com

15 **CAFÉ & MUSIC ALEDANOS**

Desayunos • Tapas • Copas • Terraza de Verano  
 Plaza Cortes de Aragón  
 JACA

22 **BUENO tapas**

Raciones y tapas variadas  
 especialidad en:  
 Ibéricos y "pescaito" frito

Plaza de Pilar s/n Jaca - 617 819 741

# "Los Morenos", el nombre de los ultramarinos



Hay marcas y establecimientos comerciales que trascienden en el tiempo y están por encima de los vaivenes de la historia, las corrientes que marcan las inciertas modas o los cambios en los hábitos de consumo. Hay nombres que con el paso de los años y de las décadas alcanzan la categoría de epónimo y no necesitan adjetivarse. Son conocidos sobradamente. En la larga tradición comercial de Jaca hay varios ejemplos pero quizá uno de los más ilustrativos es "Los Morenos". La tienda de ultramarinos de la calle Mayor representa como ninguna otra la vocación familiar, el relevo generacional y una forma de entender el comercio basada en la calidad, el trato al cliente y la fidelidad.



"Los Morenos" abrió sus puertas en 1945, año en que Alfonso Moreno compró a Francisco Navarro el negocio de vinos y licores que regentaba en el número 8 de la calle Mayor. Alfonso y su hermano Angel crearon una sociedad para gestionar el nuevo negocio, que abandonaría su antigua especialidad para dedicarse a los ultramarinos y la distribución mayorista. La tradición familiar no era nueva. Alfonso había mantenido durante varios años un pequeño comercio justo enfrente pero las estrecheces del local impedían cualquier proyecto de expansión. Eran los años de la dura postguerra española y los Moreno formaban parte de esa extraña e intrépida clase de emprendedores que se abría paso en medio de un país que todavía intentaba cerrar las cercanas heridas de la contienda. En la España de las severas cartillas de racionamiento y el estraperlo los hermanos Moreno decidieron romper la inercia social y prosperar.

La tienda que compraron a Francisco Navarro sólo ocupaba una tercera parte del negocio actual, en el lado de la calle Mayor. El resto era un amplio almacén que sirvió de base para crear el negocio de distribución mayorista. Alfonso gestionaba la tienda y Ángel se dedicaba a viajar por los pueblos de la Jacetania histórica (Valle de Tena, Valle de Canfranc, Echo y Ansó) y el Roncal vendiendo los productos en los que se habían especializado: vinos, licores y lo que entonces se conocía como "alimentación en seco" (harinas, garbanzos, bacalao...). Ángel tuvo durante varios años la categoría de "Agente Comercial Colegiado", lo que años después sería el popular "viajante".

El extenso territorio de influencia de la Jaca de mediados del pasado siglo fue un campo abonado para el crecimiento del negocio. Ángel se movía en

aquellos primeros años en un Austin de color negro, recuerda su sobrino Alfonso, "igual que aquellos primeros modelos de Ford T. En aquella época en Jaca sólo había cuatro coches y uno era el de casa. Pero el nuestro era una herramienta de trabajo, no representaba ningún valor de nuestra escala social". En Jaca se hacía el reparto primero en un carrito de mano y más tarde en los populares "isocarros", esos triciclos o bicicletas que arrastraban un pequeño carro con el género. Luego vendrían los coches y furgonetas, pero para entonces la historia de "Los Morenos" ya había atravesado buena parte de los años más duros de la dictadura, sorteando las carencias de un tiempo gris y austero.

"De los pueblos -rememora Alfonso-, venían muchos veces los famosos "correos" con listas de la compra de muchos de sus vecinos. Él hacía su trabajo y antes de regresar al pueblo recogía en nuestra tienda los encargos que le habían hecho, así funcionaba muchas veces nuestro servicio con los pueblos del entorno". Prácticamente toda la amplia comarca jacetana mantenía estrechos lazos comerciales con "Los Morenos", y ellos supieron responder con las tres claves del buen hacer: "buen trato, calidad en el servicio y fidelidad", afirma rotundo Alfonso Moreno Anaya, hijo del fundador y propietario actual junto con su hermano Juan Carlos Moreno Anaya y su primo Angel Moreno Lasaosa, hijo del co-fundador Angel Moreno. Como se puede comprobar, el relevo generacional fue realizado sin fisuras.



**fincas GR11**

TU  
MEJOR  
ELECCIÓN

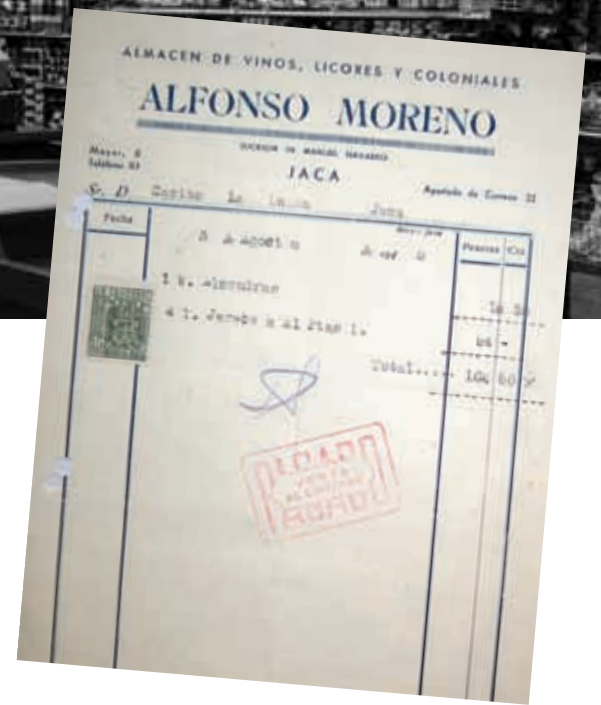
667 67 84 86

[www.fincasgr11.com](http://www.fincasgr11.com)

**gorbea**

Especialistas en minicocina

Calle Mayor, 26 • Jaca



Durante más de 20 años "Los Morenos" fue un negocio diversificado que potenciaba en la misma medida la tienda de la calle Mayor con la distribución mayorista. Los productos se compraban a granel y después se realizaba el laborioso trabajo de repartirlo en pequeñas bolsas para la venta minorista. Todavía muchos recuerdan los saquitos con el sello de la casa en los que se servía el azúcar, la canela o los garbanzos. Alfonso Moreno Anaya vio pasar muchos sacos de azúcar de 60 kilos que después había que convertir en pequeñas bolsitas para vender en la tienda. "Nosotros todo lo vendíamos a granel y siempre de primera calidad, mi padre tenía verdadera obsesión con la calidad del producto que vendíamos y, sobre todo, con la fidelidad al cliente. Íbamos a los pueblos a vender y siempre sabían que nos les engañábamos, que los pesos no estaban amañados, que todo tenía su valor real", afirma Alfonso.

Pero los tiempos en la España franquista fueron cambiando a marchas forzadas y también los hábitos de consumo de los jacetanos. Con timidez y de la mano del incipiente turismo se introdujeron nuevas costumbres que rompían el anquilosado modelo del comercio tradicional. Se imponía la fórmula del "autoservicio" y desaparecían los mostradores que separaban al tendero del cliente. Llegaba para quedarse indefinidamente una forma de comprar que apostaba por la libertad de movimientos del consumidor, el aprovechamiento máximo del espacio de la tienda y el crecimiento exponencial de la oferta de productos. Poco a poco el producto a granel envasado en la propia tienda desaparecía de las estanterías para dejar paso a las nuevas marcas, que pronto resultarían tan familiares como indispensables en los hogares españoles. Nacía la época del desarrollismo y el consumismo.

En 1969 "Los Morenos" rompió las barreras físicas que constreñían su expansión y amplió su superficie ocupando también la antigua trastienda que servía de almacén mayorista, tal y como la conocemos hoy en día. El almacén se trasladó a la calle Domingo Miral y comenzó una nueva etapa con una división más clara de las dos áreas de negocio y una decidida apuesta por la modernización del comercio de la calle Mayor. "Aquello fue una locura -recuerda Alfonso Moreno-, fue un éxito absoluto. Fuimos la primera

tienda de Jaca que se convirtió en autoservicio y hay anécdotas divertidísimas porque para la mayoría de la gente todo eso era completamente nuevo. Había que explicarles a los clientes que tenían que coger un carro, que ellos mismos podían servirse, que el precio de cada producto estaba pegado en una etiqueta... En Jaca hasta entonces había numerosas tiendas de carácter familiar con un único mostrador que estaba en la propia casa. Nuestra nueva tienda fue como una revolución".


El Pirineo Aragonés publicó la noticia de la apertura del "renovado" comercio de la familia Moreno e ilustró el artículo con una foto (reproducida en este artículo), que mostraba la nueva tienda casi como en su estado actual. Lo que ha cambiado es el género. Es inevitable centrar la vista en ese cubo de jabón Colón, el primero que se comercializó en España para las lavadoras automáticas, un extraño artilugio que comenzaba a ocupar un hueco en algunos privilegiados hogares españoles. "Nosotros también fuimos los primeros en vender ese jabón que entonces comercializaban con el nombre de "espuma controlada" recuerda Juan Carlos Moreno. El nuevo autoservicio introdujo otras novedades que marcarían época como los congelados, la sección de frutería o la vitrina frigorífica para los productos lácteos, nada que ver con los yogures que hasta entonces diariamente Alfonso hijo iba a buscar a la calle Santa Orosia, donde una señora los fabricaba de manera artesanal. La modernidad, definitivamente, había llegado a Jaca con "Los Morenos".

En los últimos 40 años el comercio de la familia Moreno se ha hecho un hueco propio en los hábitos de consumo de los jacetanos y visitantes, y durante mucho tiempo se vinculó con un turismo de alto poder adquisitivo que buscaba la calidad de los productos ofertados en el comercio. Ahora los clientes, afirma Juan Carlos Moreno, "ya no se distinguen por su clase social. Como en tantos otros aspectos de la sociedad española, el turismo se ha democratizado y también el perfil de nuestros clientes, que no responde a un patrón determinado". En este sentido, Juan Carlos sostiene que ha sido necesario en los últimos años reforzar algunos aspectos del negocio que eran más rentables como "las bebidas, produc-

tos de la tierra o la sección de charcutería, que es sin duda una de nuestras grandes bazas. Nos hemos especializado en un producto de calidad media accesible a todos los bolsillos. Nunca hemos apostado por productos delicatessen porque entendemos que tenemos que dar respuesta a todos los poderes adquisitivos".

En tiempos de crisis como los actuales, es inevitable revisar con perspectiva la historia de "Los Morenos". Alfonso lo tiene claro; "esta es la crisis más grave que atravesamos desde que se creó el negocio, no tenemos ninguna duda. No ha habido otra tan larga y devastadora". En este sentido Juan Carlos matiza que "hubo otras crisis como la de mediados de los años 70 del pasado siglo pero entonces había menos competencia, teníamos más márgenes comerciales y había menos impuestos. Ahora la competencia es brutal".

Pese a la llegada de las grandes superficies comerciales a Jaca y los profundos cambios en los hábitos de consumo de los jacetanos, tanto Alfonso como Juan Carlos tienen claro que "a nosotros nos ha hecho más daño la peatonalización que las grandes superficies. Contra ellas podemos competir sin problemas pero la peatonalización nos ha quitado un cliente que antes venía en coche y ahora ya no puede. Sin olvidar los numerosos franceses que antes eran habituales y ahora apenas existen desde que se hizo la variante". Sin embargo, pese a las adversidades, "Los Morenos" siguen en plena actividad con una plantilla de 5 trabajadores en el autoservicio y 7 en el almacén mayorista. "Lo único que me preocupa es el relevo generacional, un problema que tenemos casi todos los pequeños comerciantes de Jaca", confiesa Juan Carlos.




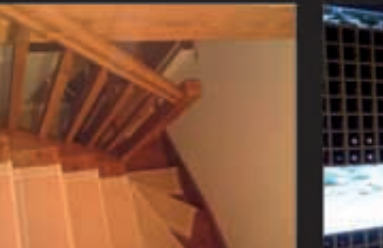
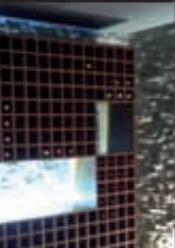


# CARPINS

CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531

GRACIONÉPEL

## Reportaje



# Visita guiada al Museo Diocesano de Jaca

El nuevo Museo de Arte Sacro de Jaca (antiguo Museo Diocesano), que abrió sus puertas al público el pasado mes de marzo continúa causando una muy grata sensación entre aquellos que acuden a conocer el renovado centro. Aunque el espíritu del museo siga siendo el mismo, la ampliación, la reestructuración y las restauraciones realizadas lo han convertido en un museo muy distinto al que se cerró hace siete años. ACOMSEJA le invita a conocer su interior...

La directora del centro, Belén Luque, explica que la actuación acometida, con una inversión de 1.694.109 euros y financiada entre el Gobierno de Aragón, Ibercaja, Obispado de Jaca y Ayuntamiento de Jaca, ha servido para, "mejorar el museo y adaptarlo a las necesidades del siglo XXI, con el objetivo de que el visitante salga de las instalaciones con una

idea muy clara de lo que ha visto y del valor que ese patrimonio tiene".

Por ello, el museo además de duplicar prácticamente su superficie hasta llegar a los 2.100 metros cuadrados (anteriormente disponía de 1.425 m2) y de incorporar nuevas dependencias al espacio expositivo (la sala Capitular, las de la Torreta, la Biblioteca y el Secretum, recreando en estas dependencias el antiguo uso que tenían), también ha realizado una selección más rigurosa de los fondos que muestra, para llamar la atención sobre las piezas artísticas más importantes y características del museo jaqués.

Junto con la claridad, los responsables de esta espectacular transformación, los arquitectos Javier Ibarquén y Ricardo Marco y los historiadores del arte Carlos Buil y Juan Carlos Lozano, buscaban

crear una exposición más amena y educativa, pero sobre todo más personal e íntima. Y para ello se han incorporado al museo elementos audiovisuales, sonidos y luces, que logran dar la sensación pretendida, que cada pieza se está mostrando en exclusiva a esa persona que la mira.

El resultado es, como apunta Belén Luque, "un museo más coherente, organizado cronológicamente, más didáctico y mucho más sugerente que el anterior". Y esa no es sólo la opinión de la directora del centro. Durante los cuatro días de puertas abiertas con las que el museo quiso celebrar su "reinauguración", las más de 3.000 personas que pasaron por estas renovadas dependencias mostraron una opinión unánime: "Todos estos años de cierre han merecido la pena; este museo es todo un lujo".

### Visita guiada

A través de estas líneas os proponemos una especie de visita guiada a las instalaciones del renovado Museo Diocesano de Jaca y sus piezas más importantes. Cabe recordar que con la nueva estructuración se han creado dos zonas, la de los fondos románicos, localizada en la primera planta, y las épocas posteriores, gótico, renacimiento y barroco, que están en el segundo piso. Además, en la reestructuración el Claustro de la catedral se ha convertido en la zona principal de comunicación del Museo, ya que a su alrededor se encuentran los distintos espacios expositivos.

### Desde la música a la arquitectura

La visita por la primera planta es un recorrido que comienza, siempre en sentido a las agujas del reloj, con la música y finaliza con la explicación a algunos de los elementos arquitectónicos más importantes del templo, aunque, como no podía ser de otra ma-

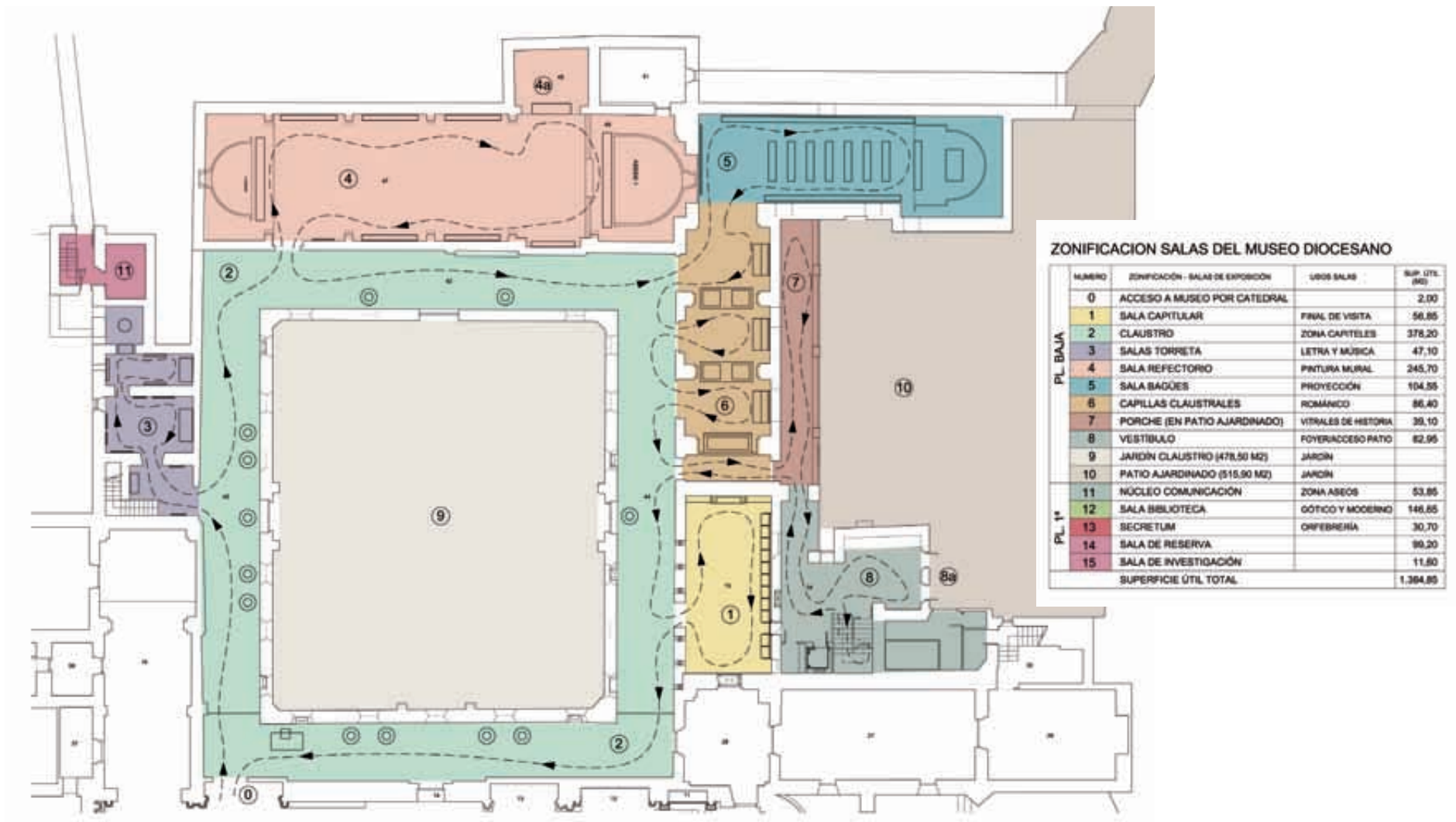


nera, las pinturas murales románicas son las que tienen el mayor protagonismo.

Las primeras dependencias que nos encontramos son las antiguas Salas de la Torreta. Cuatro pequeños departamentos, carentes de luz natural –uno de ellos era la cárcel de la Catedral–, que se encuentran en la sección oeste del Claustro. Es el ámbito denominado "Letra y música" y muestra la riqueza documental de la seo jaquesa, en cuanto a fondos históricos y musicales.

En primer término, los documentos; actas y planos, fundamentalmente, entre los que cabe destacar el acta de la concesión de privilegios a la iglesia por parte del rey Ramiro I en el siglo XI. En la siguiente área, la música. Una exposición de códices musicales y libros de coro, varios instrumentos pertenecientes a la colección de la Catedral y un espacio muy especial que permite conocer, a través de un dispositivo, algunos de los toques de campana que se empleaban antiguamente en el templo y cómo se ejecutaban.

## Reportaje



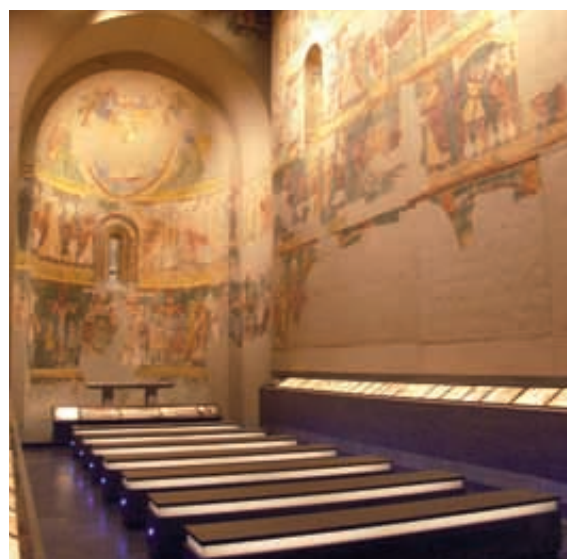
La siguiente parada es la Sala Refectorio, que acoge el grueso de la colección de la pintura mural románica. Es la sala de mayores dimensiones del museo y en su remodelación se ha recreado su antiguo uso como capilla. De ahí que en su cabecera se exponga las pinturas del ábside de la iglesia de Osia (siglo XIII) y a sus pies, las de Ruesta (mediados del siglo XII).

La imagen de iglesia se completa con la exposición en los muros laterales, a modo de retablos, de los fragmentos conservados de los conjuntos de pintura mural procedentes de las iglesias de Concilio, Sieso, Ipas, Navasa, Sorripas o Urríes. Las luces en esta dependencia dan una sensación acogedora, de recogimiento, como en el interior de un templo.

Además con la intención de, "recordar qué iglesia y qué pueblo lucían estos murales y la importancia que tuvo que los habitantes de entonces facilitaran el traslado de esas pinturas a un lugar donde su conservación iba a estar asegurada, que es por ese gesto por lo que hoy las podemos contemplar en este museo", apunta la directora, se explica a través de unos paneles luminosos el origen y la historia de cada pintura.

Es una de las joyas del centro museístico, la reja de hierro forjado de la iglesia de Santa María de Iguácel, la que nos indica el acceso al buque insignia del museo, la "Sala Bagüés". El conjunto pictórico románico más importante de España, considerado por algunos como la Capilla Sixtina del románico, las pinturas de la iglesia de Bagüés, son protagonistas absolutas de esta sala. Los murales se muestran conservando la adaptación que se realizó en esta dependencia en 1970, cuando las pinturas se incorporaron al museo, y que intentaba reconstruir la planta de la iglesia de Bagüés.

Ahora, una galería de bancos facilita la contemplación de las pinturas murales. Bajo ellas, unos paneles recogen algunas de las imágenes reproducidas al detalle y con información relativa a su ubicación de origen, significado, estructuración dentro del templo de Bagüés.



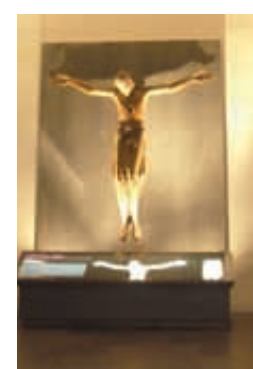
Para que el conocimiento sobre este tipo de pinturas sea mayor, en la sala se proyecta un montaje multimedia que explica la técnica de pintura mural y el sistema de arranque de las mismas, tal y como se efectuó en el momento de su traslado al museo jaqués. Para que el conocimiento sobre este tipo de

pinturas sea mayor, en la sala se proyecta un montaje multimedia que explica la técnica de pintura mural y el sistema de arranque de las mismas, tal y como se efectuó en el momento de su traslado al museo jaqués.

De vuelta al Claustro, en su sección Este se han recuperado, de una manera muy original, las antiguas capillas de Santa Margarita, Santa Lucía y San Felipe. Los viejos muros que separaban los tres espacios han sido sustituidos por vitrinas de cristal que conservan la estructura original del conjunto de las capillas. Aquí se expone una selección de tallas románicas y otros objetos, como relicarios o pilas de las iglesias para el agua sagrada. Cabe destacar la talla de la Virgen de Santa María de Iguácel, los cristos de Ena y de Ardisa o el sepulcro pétreo del conde Sancho Ramírez.

La visita por la primera planta finaliza en la "Sala capitular". Es la dependencia claustral de mayor calidad artística y por ello es uno de los nuevos espacios del museo. Aquí se explican algunos de los elementos arquitectónicos más llamativos del templo, como es la techumbre de madera policromada de la sala, además de sus capiteles.

Esta planta baja se completará con la visita al porche donde, aprovechando los muros, se explicará el proceso constructivo de la catedral, y el patio ajardinado, que acogerá, en su disposición original, el retablo de piedra que Juan Bescós realizó entre 1598 y 1603.



## Reportaje



restaurados con motivo de la remodelación. Recuperando su antiguo uso, expone algunas de las piezas de orfebrería más importantes de la Catedral: la cruz procesional y el copón de Bagüés, el cáliz de Lanuza y la custodia de la Minerva de la catedral.

Ya en la biblioteca se han creado tres áreas diferenciadas para los fondos góticos, renacentistas y barrocos, dando un espacio para cada estilo. Entre las piezas expuestas se pueden contemplar, en la sección Gótica el frontal del altar de Santa María de Iguacel; en la del Renacimiento, un grupo escultórico del Santo Entierro; en el Barroco, los bocetos de Fray Manuel Bayeu para la decoración del presbiterio de la seo de Jaca.

### La caja fuerte

El acceso a la segunda planta puede efectuarse por escaleras o por ascensor. Todo este segundo piso es nuevo dentro del museo y agrupa la antigua biblioteca, que acoge una selección de los fondos Góticos y de la Edad Moderna, y el Secretum, el lugar donde se guardan las piezas de orfebrería más valiosas del templo y las escrituras y actas más importantes.

Al entrar en la biblioteca, una pequeña puerta, en el muro Sur, da acceso a lo que aparentemente es una diminuta habitación. Su tamaño es reducido, sí, y es el único espacio no adaptado del museo –hay un par de escalones de piedra–, pero nadie se queda indiferente en su interior. Está totalmente decorado. La bóveda y los muros muestran unos muy originales y ricos frescos del siglo XVI, que han sido

### Horarios y tarifas

Hay servicio de visita guiada.

#### Horarios:

De martes a viernes, 10.00 a 13.30 y de 16.00 a 19.00 horas.  
Sábados: 10.00 a 13.30 y de 16.00 a 20.00 horas.  
Domingos: 10.00 a 13,30 h. Domingos tarde y lunes, cerrado.  
Última entrada, tanto por la mañana como por la tarde, 1 hora antes del cierre de las instalaciones.

#### Julio y agosto:

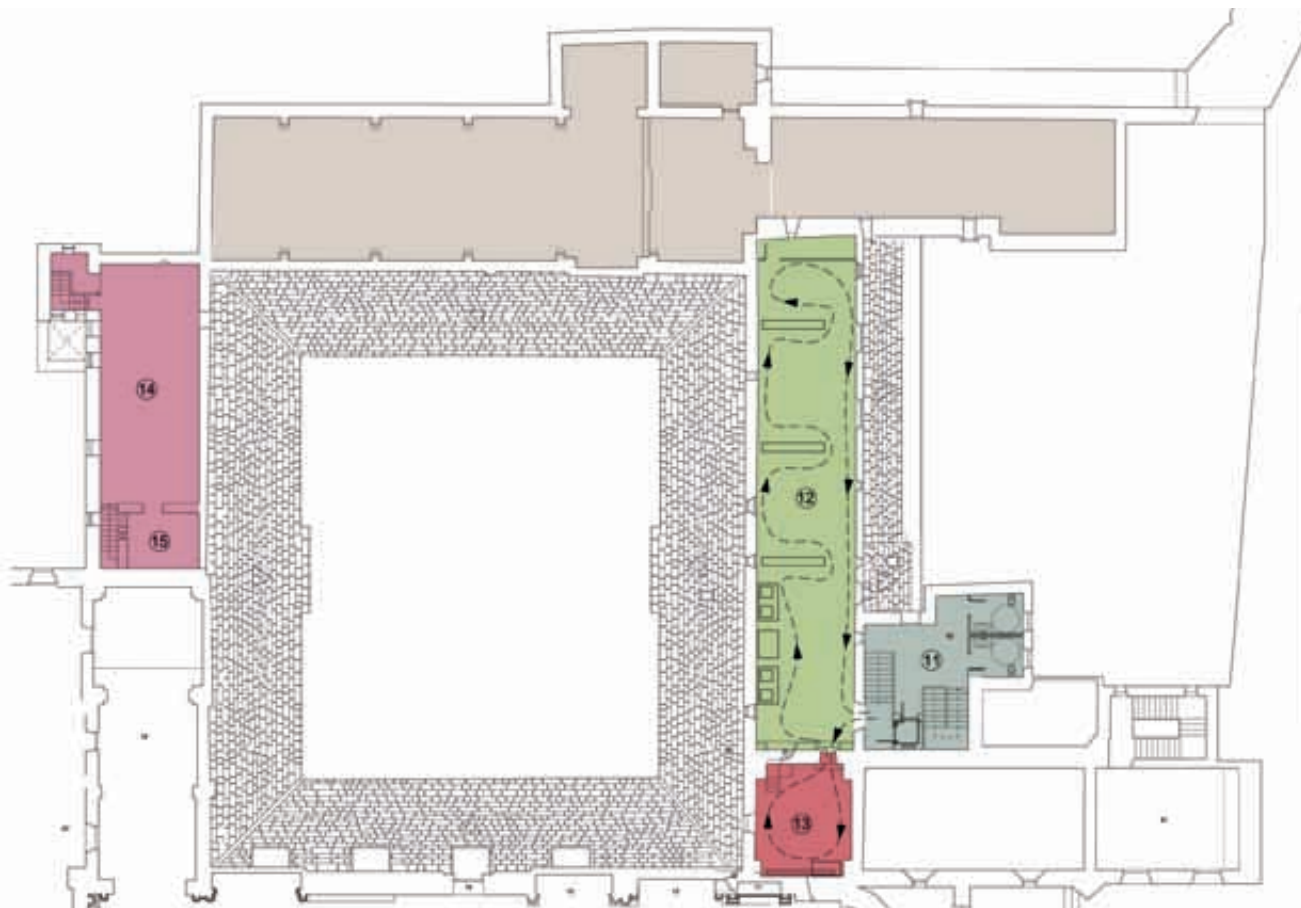
De martes a domingo, de 10.00 a 13.30 y 16.00 a 20.30 horas. Lunes cerrado.

#### Cerrado:

25 de diciembre y 1 de enero. 24 y 31 de diciembre, sólo abierto por la mañana. Primer viernes de Mayo y 25 de junio (fiestas locales), cerrado.

#### Tarifas:

Normal: 6.00 € • Reducida: 4.50 €



ZONIFICACION SALAS DEL MUSEO DIOCESANO

NUMERO	ZONIFICACION - SALAS DE EXPOSICION	USOS SALAS	SUP. UTIL. (M2)
0	ACCESO A MUSEO POR CATEDRAL		2,00
1	SALA CAPITULAR	FRONTO DE VISITA	56,85
2	CLAUSTRO	ZONA CAPITELES	378,20
3	SALAS TORRETA	LETRA Y MUSICA	47,10
4	SALA REFECTORIO	PINTURA MURAL	245,70
5	SALA BAGÜES	PROYECCION	104,55
6	CAPILLAS CLAUSTRALES	ROMANICO	86,40
7	PORCHE (EN PATIO AJARDINADO)	VITRALES DE HISTORIA	39,10
8	VESTIBULO	FOYER/ACCESO PATIO	82,95
9	JARDIN CLAUSTRADO (478,50 M2)	JARDIN	
10	PATIO AJARDINADO (518,90 M2)	JARDIN	
11	NÚCLEO COMUNICACION	ZONA ASEOS	53,85
12	SALA BIBLIOTECA	GÓTICO Y MODERNO	146,85
13	SECRETUM	ORFEBRERIA	30,70
14	SALA DE RESERVA		90,20
15	SALA DE INVESTIGACION		11,80
SUPERFICIE ÚTIL TOTAL			1.384,85

Ecoparque "El Juncaral"  
en VILLANÚA.  
El gran parque  
de aventura en  
los árboles

- 64 Juegos y ¡¡16 Tirolinas!!
- Recorridos para todas las edades
- Precios especiales para grupos

# AVENTURA PIRINEOS

RESERVAS  
606 797 239

www.aventura-amazonia.com

reservas.pinneos@aventura-amazonia.com



En invierno, abierto  
fines de semana y festivos

aventura  
amazonia



**MSC CRUCEROS**, LA COMPAÑÍA CON MAYOR NÚMERO DE SALIDAS DESDE PUERTO ESPAÑOL CON: **MSC SPLENDIDA**, **MSC FANTASIA**, **MSC ORCHESTRA**, **MSC SINFONIA** Y **MSC LIRICA**.



Además, **salidas semanales con vuelos incluidos:**

Bari desde Barcelona, Madrid, Málaga y Valencia.

Norte de Europa desde Barcelona, Bilbao y Madrid.



**¡NIÑOS GRATIS TODO EL AÑO!**

Los niños menores de 18 años viajan gratis todo el año en el camarote en compañía de dos adultos pagando las tasas de embarque. Sólo crucero.

**¡Búscanos en tu Agencia de Viajes!**



**MSC**  
CRUCEROS

La flota más moderna del mundo.

[www.msccruceos.es](http://www.msccruceos.es)

**CARPINTERÍA EBANISTERÍA**  
**ALTO ARAGÓN**

puertas • tarimas • muebles  
cocinas • parquets • escaleras  
cubiertas de madera • armarios empotrados

**imagina...**  
**nosotros lo convertimos**  
**en realidad**

Ctra. Jaca-Sabiñánigo, Km. 5 • Jaca • Tel/fax 974 362 637  
[carp.altoaragon@telefonica.net](mailto:carp.altoaragon@telefonica.net)

**Ph**

**\* REINA FELICIA HOTEL**  
Hotel Reina Felicia \*\*\*\*

Está ubicado en la nueva zona residencial de Jaca. Orientado al sur, a la Peña Oroel, todas sus 76 habitaciones contagian relajación y tranquilidad, en perfecta armonía con el magnífico entorno que le rodea.

SPA

REST. ATLANTID

Paseo Camino de Santiago, 16-20 • 22700 Jaca • (Huesca)  
Tel. 974 365333. Fax 974 365377

## Reportaje



**Los valles de Aisa y Borau encierran algunos de los paisajes más bellos y mejor conservados de toda la Jacetania. Conforman una de las joyas de la comarca.**

Los valles de Aisa y Borau son dos de las joyas más apreciadas de la comarca de La Jacetania. Vinculadas entre sí históricamente por numerosos lazos económicos, sociales y naturales, han llevado vidas paralelas y en la actualidad representan una de las mejores opciones para aquellos que todavía prefieren lugares silenciosos, en los que el tiempo parece retenido en la atmósfera. Los dos pueblos son un primor de rehabilitación y conservación.

La localidad de Aisa, y por extensión el valle al que da nombre, están fagocitados por la omnipresencia del pico del Aspe, uno de los montes totémicos de la cordillera, verdadero baluarte montañoso que puentea el valle de Echo y el de Canfranc con sus escoltas; la Llana del Bozo y la Llana de la Garganta. Todos los pirineístas que escribieron de Aisa durante el siglo XIX fueron aventurados montañeros obsesiona-

dos con el Aspe. Sólo les importaban las montañas y apenas dejaron en sus crónicas las impresiones de los pueblos donde se alojaban y de las gentes que les acogían. Hay alguna excepción como la del famoso alpinista francés Edouard Wallon, que en uno de sus viajes al Pirineo en 1878 contaba de forma sincopada su breve estancia en el pueblo: "Aisa, cabeza del partido del valle, buena fonda, limpieza y amabilidad en casa de Víctor García. Es fácil conseguir provisiones y los precios son moderados".

Aisa es pues un apéndice de la gran montaña. Pero también un hermoso pueblo que ha sido sometido en los últimos años a una limpieza de cara que le ha dejado con un aspecto espléndido. Es posible que muchos no sepan que la estación de esquí de Candanchú, la más veterana del país junto con la de La Molina, pertenece al término municipal de Aisa. Su extensión territorial revela, por lo tanto, su importancia en el pasado y su pujanza económica que no pasa desapercibida en su homogéneo casco urbano. Aisa es origen de interesantes y atractivas excursiones y senderos en los que hay que incluir los pueblos de Sinués y Esposa, que también forman parte de su término.

La iglesia actual de la Asunción de Aisa, construida en sillarejo, es del siglo XVIII aunque en su exterior conserva un testimonio de una construcción precedente: un pequeño muro en el ala Sur con un contrafuerte adosado. Presenta planta de cruz latina con una única nave, capillas entre los contrafuertes y crucero no acusado al exterior con testero recto y coro alto a los pies. En el lado Sur, junto a la cabecera, se adosa la sacristía y sobre ella se alza la torre campanario. El crucero se cubre con cimborrio octogonal. En la parte meridional, en la zona de los pies, se abre una portada de pequeñas dimensiones cobijada por un pequeño pórtico.

El siguiente valle que nos espera es el de Borau. Estamos cruzando transversalmente la histórica comarca de la Jacetania a través de un nudo de carreteras interiores que se construyó mediado el siglo pasado. Estas mismas carreteras fueron durante siglos pistas de montaña, las únicas vías de comunicación posibles. A los 6,5 kilómetros llegamos a Borau, uno de los veinte municipios que conforman la comarca jacetana. El puerto es breve pero con encanto; la carretera una suerte de baches, gravilla y cerradas curvas.

Atravesado por el Lubierre, un riachuelo de modestas pretensiones, Borau se conserva de forma milagrosa casi como era a principios del siglo XX. Las fotos del empedernido viajero catalán Juli Soler Santaló así lo atestiguan. Encerrado en el fondo del





## Reportaje

valle, escalonado en el anfiteatro sobre la ribera izquierda del río, su lejanía de las principales vías de comunicación lo sometieron a un duro aislamiento que reforzó su condición de cabecera principal de los dos valles: el de Aisa y el suyo. Borau tiene categoría de Villa, un privilegio real que procede de los tiempos en que la madera de sus montes era una poderosa fuente de ingresos.

De nuevo la pluma del alpinista Edouard Wallon nos permite descifrar las imágenes del pasado. En el verano de 1878 visitó el pueblo y dejó escrita una descripción que conserva toda su vigencia: "entramos por la primera calle del gran pueblo de Borau donde, por lo que veo, no tendremos problemas a la hora de elegir una casa cómoda. Mientras cruzamos la plaza central, observo especialmente una hermosa fachada con grandes ventanas, cosa poco común en Aragón".

Borau presume de ser uno de los pueblos que mejor ha sabido protegerse de los azotes de la especulación inmobiliaria. Y no le falta razón. De hecho, no hay ni una sola casa que altere la armonía del conjunto. Llama la atención sobremanera el edificio de las escuelas a la entrada del pueblo, inaugurado en 1929. La torre rematada con el reloj es única en todo el Pirineo. A finales de los 70 del pasado siglo Borau atravesaba un irreversible proceso de decadencia manifestado en el cierre y abandono de un importante número de sus casas. Hoy no queda ninguna sin rehabilitar, cuenta con bar abierto todo el año y varias viviendas de turismo rural.

El pueblo tiene la Iglesia de Santa Eulalia del siglo XVI, que domina en lo alto todo el valle, pero permanece cerrada por su deteriorado estado de conservación. Aunque pudo existir un templo románico -del que quedaría como único testimonio un tímpano con un crismón embutido en el muro Norte del presbiterio-, la actual iglesia parroquial obedece al proyecto constructivo que (en la segunda mitad del siglo XVI) probablemente realizara el maestro constructor Juan de Landerrri, autor de la capilla de la Santísima Trinidad de la catedral de Jaca y del claustro de las benedictinas de esta misma ciudad.

Poco antes de llegar a Borau hay un desvío a mano izquierda que nos interna en un camino de piedra que culmina en la ermita de San Adrian de Sasabe (s. XI). Sobre este austero edificio sobrevuelan infinidad de leyendas y teorías de su origen y su historia. De entrada, hay quienes aseguran que el triángulo conformado por San Juan de la Peña, la cumbre de la Peña Oroel en Jaca y Sasabe tiene fuerzas esotéricas y poderes mágicos. Ésta es probablemente la menos científica de las versiones.

La más rigurosa confirma que fue sede de la Diócesis de Huesca mientras la ciudad estuvo sometida al poder musulmán. De mediados del siglo XI data el primer documento que atestigua la existencia del cenobio. El rey Ramiro I lo acababa de reformar y lo entregaba para su custodia al obispo García I.



Vinculada con la tesis de que fue sede episcopal, se propagó la idea de que los obispos de Huesca se llevaron a Sasabe el Santo Grial, lo que explica en buena medida la importancia de la iglesia. Los obispos residieron en el templo hasta que se creó el obispado de Jaca en 1077. Formada por una única nave cerrada en ábside semicircular, constituye un claro ejemplo de las afinidades entre el románico jaqués y el lombardo. El edificio, que se construyó en la

confluencia de los barrancos Cencil y Lupán, permaneció semienterrado durante muchas décadas hasta que a finales de los años 50 del pasado siglo logró recuperarse, descubriendo entonces su importante valor artístico e histórico. Sin embargo, las aguas que fluyen permanentemente sobre sus cimientos han sido una constante amenaza para su integridad hasta que hace pocos años se pudo encontrar la fórmula para drenar con eficacia la estructura.





**deportes goyo**

**BIENVENIDO A TODOS**

**LOS TERRENOS...**





Asfalto, caminos ásperos y pavimento, no hay suelo que pueda detener a un **skike**. Donde los **patines en línea** corrientes se paran, los **skikes** triunfan. Puedes **skikear** casi en cualquier parte. Perfecto complemento del **ESQUÍ DE FONDO**

Un paseo por la cantera, un tramo del Camino de Santiago, callejear por Jaca. **Diversión** gratuita, cómoda y fácil. Como cuando eras un niño.




Av. Juan XXIII, 17 · 22700 Jaca · Tel./Fax. 974 360 413  
[www.deportesgoyo.com](http://www.deportesgoyo.com)

# La Jacetania huele a **c**u**l**tu**r**a



## Actividades

Un año más la Comarca de La Jacetania se muestra como uno de los territorios más activos y dinámicos de Aragón en materia cultural. La interesante nómina de festivales estables que abarcan casi todos los campos de la expresión artística, y la programación promovida por la propia entidad comarcal y los ayuntamientos componen un atractivo friso de actividades culturales, festivas y de ocio dirigido a todos los públicos. Aunque Jaca por su importancia, tamaño y vitalidad concentra buena parte de esa actividad, el resto de municipios del territorio ofrecen propuestas recomendables para dinamizar su vida cultural y social. Probablemente la Jacetania es el territorio de Aragón con mayor número de festivales. Pero no es importante la cuestión numérica, sino también la relacionada con la calidad. Y en este aspecto los festivales jacetanos siempre están a una altura formidable en materia de programación y respuesta de público. Este año además por su condición de Año Jacobeo la oferta cultural se amplía al calor del Camino de Santiago.

**La comarca de La Jacetania viste sus mejores galas durante los tres meses estivales con una programación cultural que no puede dejar indiferente a nadie. Diversidad y originalidad para unos tiempos de crisis, una receta que siempre da buenos resultados. En cada pueblo de nuestro territorio el visitante y el autóctono podrán encontrar un evento que a buen seguro resultará de su interés.**



Con las fiestas de Santa Orosia y San Pedro de Jaca como inicio oficial del verano (del 23 al 29 de junio), el verano jacetano tiene su primera gran cita de referencia en el PIR, el Festival de Música y Cultura pirenaicas, que este año se celebrará del 2 al 4 de julio en Echo. La cultura de la cordillera se da cita en uno de los festivales más consolidados del calendario estival. Este año destacan las actuaciones de "El Pon't d'Arcalis el sábado, y "Os Chotos d'Embun" el viernes, que presentarán su último disco "Aguardando Abril". El 30 de junio habrá comenzado en Canfranc la IX edición del Festival Internacional de Música "Pirineos Classic". Hasta el 18 de julio y bajo el lema, "Música y Camino Espiritual" se combinarán las actividades docentes con los conciertos ofrecidos por los propios profesores, un plantel inmejorable de virtuosos que componen un cartel de lujo. También en Canfranc y de forma paralela hasta el 20 de julio se celebrará la cuarta edición de "Jazzetania. Festival Internacional de Jazz", con los mismos parámetros que el anterior. Los conciertos de este año reúnen a algunos de los mejores músicos de jazz españoles del momento, como Angel Pereira, Laura Simó o Perico Sambeat. Canfranc volverá

a ser un año más una de las localidades jacetanas con más iniciativas culturales y de ocio. El 10 y 11 de julio organiza su tradicional mercado medieval.

En Jaca nuevamente se programa el ciclo "Jaca monumental a través de la música" una sugerente propuesta que permite conocer los principales hitos del patrimonio jaqués mientras se escuchan sonidos exquisitos y delicados. Será del 16 al 18 de julio. Destacan igualmente los "Títeres en el Parque" el 16 y 17 de julio, y la "Feria de Pintura y Dibujo" que se celebrará en su doble edición el 14 y 15 de julio y el 24 y 25 de agosto. En Villanúa el circo conquista las calles y plazas de la localidad con una nueva edición del "Jacetania Circus", que este año se celebra el 31 de julio y 1 de agosto. Destaca entre un nutrido grupo de especialistas el equilibrista Adriá Mascarell. Del 27 al 30 de julio como aperitivo se celebra la primera edición de la "Semana Temática del Circo", un conjunto de talleres de circo dirigidos a los más jóvenes, combinados con actuaciones y pasacalles por las tardes.

En el cercano Valle de Tena no podemos olvidar la XIX edición del Festival Internacional de las Cultu-

Jaca, Santa Cruz de la Serós, Berdún y San Juan de la Peña albergarán del 5 al 26 de agosto los conciertos de la XIX edición del "Festival Internacional en el Camino de Santiago", con la presencia de prestigiosos intérpretes internacionales como la "Nova Lux Ensemble" o "Arbs Antiqua Austria".

En Jaca será imprescindible también la cita con su "Mercado Medieval" del 24 al 26, así como el "Festival de Teatro de Calle" que este año se celebrará en Santa Cilia del 20 al 22. En el marco de los actos del Año Jacobeo la Comarca de La Jacetania y el Gobierno de Aragón han programado diversos conciertos en las localidades jacetanas que atraviesa el Camino: Jaca, San Juan de la Peña, Villanúa, Santa Cilia, Artieda, Berdún y Canfranc.

El 31 de agosto tendrá lugar el Mercado de las Huertas de Jaca; el domingo anterior (26 de agosto) se habrá celebrado en Ansó el "Día del Traje Típico ansotano. Y en Canfranc una nueva edición de su ya popular Feria Gastronómica Transfronteriza (28 y 29 de agosto). Sin olvidar la interminable lista de fiestas patronales que no dejarán ni un solo fin de semana libre.



# MODA

www.sujo.es www.sujo.es www.sujo.es www.sujo.es www.sujo.es



# SOJO

stock option jaca outlet

DIESEL D&G ARMANI REPLAY  
 TOMMY HILFIBER Calvin Klein HUGO BOSS  
 GUESS BIKENBERGS GAS OLUFSEN G-STAR  
 Salsa CAMELO HUGO BOSS TIVOLY

Primer Viernes de Mayo, 14 JACA ■ 974 361 838



Bohemid  
moda&complementos

Nuevo en Jaca

Mayor, 45  
974 36 20 39



# MODA

# MODA

**CARMEN LÓPEZ**

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

c/ Mayor, 10 - 974 363 503 y Plaza de la Catedral, 2 Jaca




**EI SIGLO XX**

# TENDENCIAS

**CAMBIAMOS DE IMAGEN**

**ANTES** **AHORA**

**Canicas**

MODA INFANTIL Y JUVENIL - COMPLEMENTOS

Consigue tu tarjeta Canicas, suma puntos y disfruta de excelentes descuentos

tuc tuc **STOCK!!**  
Directo de fábrica

En el pasaje de la calle Mayor, 42-44  
Local 3  
974 360 879  
JACA

**PASITOS**

ZAPATERIA INFANTIL  
del número 16 al 41

Pensar en calzado para niños es visitar PASITOS.  
c/ Echegaray, 8 • Jaca

# TENDENCIAS

**PRADO**

El encanto de la calidez  
calle mayor, 20 • Jaca  
974 360 645

Fragancias

Textil

Moda

Regalos

Complementos

## Listado de socios

# DISTRIBUCIÓN DE GRUPOS PARA EL GRAN SORTEO ACOMSEJA VERANO 2010

## Comercios asociados en cada grupo

### Grupo 1

#### Alimentación

Coki's  
Autoservicio El Ciervo  
Tiendas Manolita  
Francisco Orduna Lacasa  
Charcutería Cris  
Autoservicio Los Morenos  
Alimentación Vizcaino  
Dulce y Salado  
Rincón Verde  
Frutas María José - Super. Alto Aragón  
Comercio Cabana  
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)  
Supermercado Pueyo (Bailo)  
La Alforja  
Delicias del Pirineo  
Chuches  
Mantequería Don Lucas  
Supermercados Alto Aragón  
Kaylas

#### Bebidas

Bodegas Santamaría  
Monta-Dist S.L.  
Distribuciones Ascaso  
Productos Diego

#### Carniceros y Charcuteros

Carnecería Luis Rapún  
Carnecería Rabal  
Carnicería Périz  
Carnicería Tibol-Gracia  
Carnes Rey  
Carnicería Ubieto  
Alimentación Rosenda (Ansó)  
Carnicería Hermanos Marraco (Hecho)  
Carnicería Gil (Canfranc)  
Carnicería - Pérez Torralba (Berdún)  
Carnecería Ara  
Carnicería Juan Torronteras

#### Fruterías

Fruterías La Huerta

#### Herboristerías

Herboristería Artemisa  
Herboristería Sananda

#### Panadería

Panificadora S.Nicolás  
Panadería La Despensa  
Panadería Sayón  
Horno Andrés  
Horno Natalia  
Pablo Martínez Roldán

#### Pastelerías

Pastelería Echeto  
Pastelería La Suiza

#### Pescaderías

Pescados Blasco  
Pescados Zambo

### Grupo 2

#### Antigüedades

Bibiana

#### Artesanía

Mallatas  
Pedro J. Larraz García

#### Complementos

Greta  
Alegoría

#### Cosmética Natural

Espumas de Aloe

#### Decoración

Charme & Chic  
Espiga Decoración

#### Deportes

Basse Chus  
Deportes Charli  
Deportes Goyo  
Nieve Sport  
Alcorce Sports

#### Floristerías

Floristería El Cisne

#### Jugueterías

Juguetes y Regalos Yuppi

#### Lámparas y Regalos

Lámparas y Regalos Aspiroz

#### Menaje

Noguevasa

#### Muebles

Muebles Climente  
YACA Interiores  
Bekana  
Stil Mueble  
Ronda Mobiliario

#### Piel

Azor  
Peletería Ana Segura

#### Regalos

Bosque Secreto  
Vit's

#### Restauración Muebles

El Baúl de Hilaria

#### Textil

Abad Boutique  
Prado  
Romualdo Modas  
Maricastaña  
Boutique Julia Palacín  
Escarcha Moda  
El Niño  
Charo Viñas  
Modas Josefina  
Patucos  
Almacenes San Juan  
Lof Moda  
Lencería Shole  
Modimel-la  
Casa Monreal  
Cristina Valero  
Bazar Cavero  
Mercería Detalles

#### Lencería Mayte

La Liquidadora  
Pitufos  
Tiki y Taka  
Baby-Factory  
Mabucha  
La Femme Mode-Pyrené  
Tiendas Guay  
Modas Abril  
Nayma  
Sumitexa  
Andrea  
Filorcho  
Los Angeles  
Sojo  
Bohemia

#### Zapaterías

Calzados Callizo  
Zapatería Pasitos  
Carmen López Zapaterías  
Calzados Capri  
Calzados Siglo XX

### Grupo 3

#### Admon. Fincas

Admon. Fincas Pedro L. Orós Noguero

#### Aeronáutica

Aeronáutica de los Pirineos (Sta. Cilia)

#### Agencias de Viajes

Viajes Arán  
Viajes Norte Sur

#### Alquiler de Skis

La Tienda de Guille  
SKY 10 alquileres (Canfranc)  
Tienda Yeti

#### Autoescuelas

Autoescuela Casamián S.C.

#### Carpintería Metálica

Carpintería Metálica Miguel Bandrés

#### Carpinterías

Carpintería Lacasta  
Carpintería Estallo  
Carpintería Puértolas  
Safemi  
Ebanistería del Alto Aragón  
Carpintería Senera  
Cocinas Mairal  
Carpins

#### Centros Estética

Centro Estética Noemí  
Estética Julia Vila

#### Centros médicos

C. Médico Dra. Montserrat Zapater  
Policlínica Pirineos

#### Comunicación

Pirineum Multimedia S.L.  
Rc estudio

#### Construcción

Lithos  
Inmobiliaria Somport  
Carlos Díez Rasal  
J.J.A. Bautista  
Aragón Constructora  
Ángel-Alberola Laín  
Esporrogón Construcciones  
Jaca-Aneto  
Construcciones F. J. Gil Ibor  
Jisa

#### Cristalerías

Cristalería Rabal  
Cristalería Laval

#### Cuchillerías

Cuchillería Sola

#### Electricistas

Ilume  
Imeso

#### Electrodomésticos

Pradal Electrodomesticos  
Electro-Hogar Espinosa  
Electrónica Beloso  
Electricidad Lope  
Electricidad Mariano Rebullida Fabra  
Electrodomésticos Borau  
Electro Calvo Jaca

#### Equitación

Pirineo Ecuestre (Charlé)

#### Escuela de idiomas

Aula Hispánica

#### Centro de Formación

Informa

#### Estaciones Servicio

Est. de Servicio Collarada (Villanúa)

#### Farmacias

Perfumería Fernández Larrea

#### Ferreterías

Brico / Sanara Hogar  
Casa Marval  
Ferretería Olivier  
Suministros Izaguirre

#### Fontanería y Calefacción

Talleres Lorenzo Campo

#### Fotografía

Foto Barrio

#### Gestorías y Asesorías

Asemval  
Asesores Reunidos Mariva  
Contapyme Alto Aragón  
Fiscón Pirineos  
A.T.  
Asesoría y Servicios Jacetanos  
Lta Asesores Legales y Tributarios  
Martí, Larraz y Pueyo Abogados  
y Economistas Asociados  
Esparbel Inicativas  
Gestoría Inmobiliaria Blasco

## Listado de socios

**Para participar en el sorteo de  
1 crucero por el Mediterráneo**  
*"En la flota más moderna del mundo"*  
**MSC Cruceros**  
**y 2 viajes al Caribe**

**CUPÓN N° 11**  
**SORTEO ACOMSEJA**

**Guarderías**

Guardería Pinocho

**Imprentas**

El Pirineo Aragonés

Imprenta Julio Laín

**Informática**

Ecomputer

Infor

**Inmobiliarias**

Despacho Inmobiliario

Don Piso

Vela GR 11

**Interiorismo**

Proyecto Decoración

**Jardineros**

Zona Verde Jacetania

Jardinería Lizara

Oroel Jardín

Biomascotas Pirineos

**Joyerías**

Joyería Muñoz

Joyería Rafa

Joyería Mesado

Ángel García Ramírez

Joyería Relojería Echegaray

Joyería Relojería Bonis

**Librerías**

Librería Papelería Dante

Librería Prada

Librería Papelería Zoco

Librería El Siglo

Librería Begar

Librería La Trastienda

Librería La Unión

Librería General

Papelería Pinocho

Librería Salpe

Librería Calibo

**Loterías**

Administración de Loterías N° 2

**Ludoteca**

Entret@nto Entretente

**Maderas**

Maderas del Altoaragón

**Material Construcción**

Piedras Areñas

**Nieve**

E.E.S.A (E. de Esquí y Snowboard de Astún)

Etuxsa (Candanchú)

**Ópticas**

Federópticos Val

Óptica Oroel

Óptica Ubieta

**Peluquerías**

Peluquería Cebado

Loed -3

Matices

Peluquería Lacasta

Peluquería Inés

Peluquería Azabatxe's

**Pintores**

Ignacio Acín Lafuente

Inés

Rente

**Reformas interiores**

M.K.D. 9

**Representaciones artísticas**

Espectáculos Jesús Campo Ramos

**Seguros**

Mª Luisa Campo S. Catalana Occidente

José Angel Vilar, Agente de S. Mapfre

**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

**Tintorerías y Lavanderías**

Lavandería Pirineos

Tintorería Betés

**Transportes**

Autocares Esteban

**Veterinaria**

Cotega

**Video**

Maci-Rock

**Grupo 4****Bares**

L'Artica

La Tasca de Ana

O' Buxo

Café Bar El Candil (Candanchú)

Bar Gorbea

Bodegas Langa

Pub La Trampa

Cafetería Burnao

Aledaños

El Rincón de la Catedral

Bar Oza - Equiza

Bar Pirineo

La Trobada (Berdún)

La Dama Blanca

Bar La Pihuela

Bar Alfin

Pub Conos

Pub La Gruta

Pub Bogart

El Corral Rock &amp; Roll Bar

Bar Pirulo

Bar Zola

Bar Cafetería Babelia

Bar Zarauz

Pub Milton's

Bar Riglos

La Posada de Kika

Churrería Casa Luis

Bar Saloon

Bar La Chimenea (Candanchú)

Bar La Campanilla

Bar Los Montaditos (Canfranc)

Bar Aguaré

La Cantina de la Estación

El Espigón

Bar La Granja

Cafetería Campo del Toro

Bar de Tapas Mon (Canfranc)

Bar La Terraza (Astún)

Tannat Restobar

La Bici

**Grupo 5****Hoteles**

Altur-5

**Hotel A Boira**

Hostelería Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)

Hotel Real

**Hotel-Restaurante**

Hotel Conde Aznar / La Cocina Aragonesa

Hotel Reno (Villanúa)

Hotel MUR

Hotel Pradas

Hotel Reina Felicia

Hotel La Paz

Hotel Jaqués- Somport

Hotel Rte. Mesón de Castiello (Castiello)

Hotel Aragón (Sta. Cruz de la Serós)

Hosp. Monasterio San Juan de la Peña

Rocanevada (Villanúa)

Hotel Lacasa Faus Hütte (Villanúa)

**Turismo Rural**

Casa Sarasa (Berdún)

Barosse Turismo Rural (Barós)

T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)

**Restaurantes - Bar**

Rokelín

Restaurante La Cadiera

Bar Fau

Pilgrim Café

Restaurante Casa Martín

Cafetería Jaizkibel

Asador La Fragua

Restaurante Biarriz

Restaurante El Tizón

Bar Universal

Restaurante Liliun

Restaurante Cobarcho

Restaurante Universo (Canfranc)

Restaurante Serbal

Restaurante Meson Serrablo

Cervecería Baviera

Pizzería La Fontana

El Rincón de Emilio (Berdún)

Restaurante El Portón

Rest. "Palacio de Congresos de Jaca"

Pizzería Polifemo

Self-Service La Abuela 2

Restaurante Monte-Lierde (Villanúa)

Crepería El Bretón

Restaurante L' Anglassé (Canfranc)

Restaurante del Arco

Restaurante Thania (Canfranc)

Rice &amp; Fish Sushibar

Bar Pajares (Sigüés)

**HAZTE SOCIO, TODOS JUNTOS SOMOS MÁS FUERTES**



Si te interesa recibir información contacta con nosotros:

T: 638 223 333

[www.acomseja.com](http://www.acomseja.com) / [gerencia@acomseja.com](mailto:gerencia@acomseja.com)

## Entrevista

Manuel Rodríguez Chesa, Presidente de la Cámara de Comercio de Huesca

# Sabíamos que no íbamos por buen camino

¿Es posible esta entrevista sin hablar de la crisis?

Ojalá lo fuera, pero es algo inevitable. Hay personas que están hartas de oír hablar de la crisis y prefieren desconectar y hacer como que el asunto no va con ellos. Pero eso no es bueno: es mejor afrontar los problemas que soslayarlos.

Haga un diagnóstico de la situación actual en nuestra provincia. ¿Los empresarios oscenses lo están pasando peor que otras provincias españolas?

En general, lo están pasando igual que en el resto del país; es decir, muy mal y con mucha incertidumbre, lo que nos está obligando a procurar salir adelante con mucho sacrificio. En todo caso, la estructura empresarial de la provincia responde mayoritariamente a un tipo de empresa de pequeño tamaño, de carácter familiar, que suele resistir mejor los tiempos duros como el actual. Todos los sectores en general están notando muchísimo la reducción del consumo y la inversión, desde la construcción –con toda la actividad económica que arrastra– hasta el pequeño comercio, por lo que todo el tejido empresarial altoaragonés se está viendo afectado.

¿Era posible prever la magnitud de la crisis?

Sí, por supuesto. Se sabía. Algunos veníamos advirtiéndolo desde hace tiempo de que no íbamos por buen camino y de que estábamos abocados a una crisis no solo económica sino también de valores, pues se han perdido valores como el esfuerzo, el ahorro, el trabajo y la honradez... Lo malo es que la mayoría no hizo caso a los avisos, muchos se endeudaron muy por encima de sus posibilidades, e incluso algunos tomaron decisiones que han complicado todavía más la situación.

¿Las medidas adoptadas por el Gobierno de Zapatero son las adecuadas para afrontar adecuadamente la crisis?

Pueden ir en la línea necesaria, aunque llegan tarde, y son todavía insuficientes, pues lamentablemente son precisas medidas incardinadas dentro de un plan de actuación global para redefinir nuestro modelo económico y social. Las Cámaras de Comercio ya plantearon a los partidos políticos antes de las elecciones generales de 2008 la necesidad de adoptar una política económica dirigida a mejorar la productividad y la competitivi-



dad, así como a reducir los desequilibrios acumulados en la anterior fase expansiva. El año pasado planteamos más de 100 medidas para la reforma estructural de la economía española. Propusimos actuaciones para reducir la morosidad, facilitar el acceso al crédito por parte de las pymes, aliviar los problemas de liquidez, abaratar el coste del empleo, y coordinar las ayudas a la internacionalización. Además, se debería clarificar la situación de las entidades financieras, reordenar la estructuración de las empresas con participación pública, y hacer un estudio exhaustivo sobre la reducción de los gastos públicos, reconduciendo, entre otros aspectos, el excesivo gasto en asesores en las administraciones.

¿La reforma del mercado laboral es necesaria para adaptar la economía nacional al nuevo escenario abierto tras la crisis?

La reforma es necesaria, pero debe hacerse de manera justa, equilibrada, respetando derechos y deberes, con una regulación que afecte a todas las categorías laborales. La mejora de la productividad y de la competitividad requiere reducir la elevada dualidad existente entre trabajadores con contrato fijo y temporal, elevar la estabilidad en el puesto de trabajo y eliminar las ineficiencias existentes. Hay que tener en cuenta que ahora hay 17 tipos de contrato con 17 costes de despido diferentes que, entre otros efectos perniciosos, están provocando una excesiva rotación laboral que perjudica la mejora de la productividad.

¿Qué recetas aconseja al pequeño y mediano empresario oscense para salir airoso de la actual situación?

Las recetas de toda la vida: prudencia, constancia, trabajo... Y sobre todo, ir con los pies en el suelo sin crear castillos en el aire. Hay que invertir en el desarrollo y en el crecimiento de la empresa, pero calculando adecuadamente el riesgo que se puede asumir sin poner en peligro la propia subsistencia de la empresa. Los aires de grandeza se han acabado.

¿Qué país nos encontraremos cuando logremos salir de la actual crisis?

Ojalá nos encontremos con el país que debíamos haber sido hace 15 años: realista, serio, trabajador... Un país que gasta en función de sus posibilidades y que se desarrolla y crece gracias al trabajo, a la producción y a la mejora de la eficiencia y la competitividad, y no gracias a la especulación o al fomento de burbujas económicas. A lo mejor tenemos una segunda oportunidad y esta vez lo sabemos hacer bien.

¿Hay espacio para el optimismo?

Desde luego: hay luz al final del túnel, y es la luz de un día soleado. Estoy convencido. Si nos ponemos las pilas y empezamos a trabajar, si corregimos las deficiencias estructurales de nuestra economía y los errores que venimos arrastrando en materia de competitividad, y si nos marcamos objetivos claros y realistas, estoy seguro de que saldremos de nuevo a flote.



JACA  
Hotel Mur

El Hotel Mur está situado en un enclave privilegiado, en pleno centro de Jaca, frente a la Ciudadela, junto a la Catedral y su Casco Histórico. Nuestro hotel consta de 72 habitaciones equipadas con calefacción, baño completo, teléfono al exterior y TV vía satélite. 22 de estas habitaciones están reformadas totalmente del año 2003 y desde entonces contamos con unas habitaciones especiales "tipo suite" equipadas con jacuzzi, sauna, ducha hidromasaje así como televisión panorámica.



c/ Santa Orosia, 1 T. 974 360 100 • hotelmur.com

HOTEL BUCARDO\*

El antiguo edificio construido según el más típico estilo pirenaico, se actualizó en su totalidad para su acondicionamiento como un moderno Hotel, conservando íntegramente toda su tradición.



Av. Francia, 13