

Ejemplar gratuito

JACETANIA

Nº 6 • invierno- 2011

AHORA

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

www.acomseja.com



**ACOMSEJA: un equipo de
corredores de fondo**

**Ornitología, el turismo
que viene volando**

Rozamos las 80.000 tapas

INFORME: Peluquerías y Gabinetes de Estética aguantan el tirón de la crisis



Colectivos profesionales y asociaciones

Hay quien piensa lo pequeño que eres. Y hay quien piensa lo grande que puedes ser.

Así es la **Cuenta Expansión Negocios**, pensada para que autónomos, comercios, despachos profesionales y pequeñas empresas se hagan grandes.

• **Sin comisiones**
de administración y mantenimiento

• **Oferta de TPV**
en condiciones preferentes

• **Tarjeta**
de crédito y débito gratis

• **Póliza de crédito Profesional**
en condiciones preferentes

• **Préstamo Inicio**
en condiciones preferentes

Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas,
llamando al **902 383 666** o en bancosabadell.com.

Oferta para: (ACOMSEJA) AS. DE EMPRESARIOS DE
COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

Sabadell



Tiendas
ACTIVA
Garantía en electrodomésticos



La mayor variedad
Los mejores precios



1.000 m² de Exposición
Polig. La Victoria. c/ Río Aragón, 5 • Jaca
974 365 029 • www.activahogar.com

JACA -ANETO, S.L.
CONSTRUCCIONES



Sancho Ramírez, 4 Bajo
JACA (Huesca)

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

Editorial



EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA: Candanchú-Le Somport.
Oficina de Turismo del Valle del Aspe.

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

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

IMPRIME: Lerigraf

DEPÓSITO LEGAL: D.L.: L-1779-08

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

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria,
Comercio y Turismo

EDITORIAL

Un comercio en saldo permanente

Según el artículo 25 de la Ley 7/1996 de 15 de Enero, las ventas en Rebajas sólo podrán tener lugar en dos temporadas anuales; una al inicio del año y otra en periodo estival .

Pero, ¿Cuál es la realidad? ¿Qué es lo que está haciendo el comercio en la práctica?

Lo cierto es que en cualquier momento del año vemos carteles en los escaparates que anuncian "importantes descuentos", ofertas de reducciones del 20%, el 30%... etcétera. Siempre, claro está, con la sana intención de atraer público a nuestros comercios. Pero, ¿Nos hemos preguntado qué es lo que vamos a poner en esos carteles el mes que viene o el año siguiente?

Flaco favor es el que nos estamos haciendo. Sin quererlo, estamos tirando piedras sobre nuestro tejado, que por otra parte, cada vez tiene más goteras. Cualquier negocio tiene unos gastos fijos y unos costes que determinan su política de precios. Esos gastos no se pueden cubrir si permanentemente alentamos unas rebajas ocultas o una política de descuento continuo. Quizá ese tipo de "marketing" pueda servir para momentos puntuales o situaciones coyunturales, pero no puede convertirse en la práctica habitual, en nuestra fórmula permanente para captar clientela. ¿O sí?

Cuando los medios de comunicación anuncian el inicio de las Rebajas, es habitual escuchar al presentador de televisión el consabido comentario: "los comerciantes esperan recuperarse y salvar una mala temporada". ¿Acaso alguien puede dar verosimilitud a ese tipo de afirmaciones? El pequeño comercio con las rebajas no gana dinero, sino que en la mayoría de las ocasiones lo pierde, o en el mejor de los casos, deja de obtener beneficios. En todo caso, nos puede servir para limpiar el almacén de existencias.

Desde Acomseja queremos hacer un llamamiento en primer lugar a nuestros asociados. No convirtamos una situación excepcional, como los periodos de rebajas, en una política generalizada de ventas. Creemos que no es la solución.

Si queremos atraer público a nuestros comercios hagámoslo por medio de otros instrumentos, con otras artes. Estamos convencidos de que entre todos seremos capaces de encontrar ideas y maneras que no nos resulten tan gravosas para nuestras empresas y nuestros empleados: Atención, servicio, calidad del producto...y seguramente también una política de contención de precios, pero sin que eso signifique llenar nuestro escaparate con carteles que anuncian descuentos. Fijemos precios competitivos para evitar la llamada fuga comercial, pero sin caer en la eterna rebaja; va contra nuestros propios intereses. Probablemente no a corto plazo, pero sí a medio y largo plazo.

Por otro lado, hacemos un llamamiento también a las distintas administraciones para que modifiquen o adapten la actual normativa de rebajas con el objetivo de que ésta verdaderamente se cumpla y no se pueda burlar por el mero hecho de no colocar la palabra "rebajas" en los anuncios.

José Juan Prado Ladomega
Presidente de ACOMSEJA

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

NIEVE: NOVEDADES ASTÚN-CANDANCHÚ



Entre cañones y Snow Park

Las estaciones de Astún y Candanchú presentan este invierno dos importantes novedades que contribuirán a que sus usuarios disfruten más de ambos centros. Astún ha incrementado su red de innivación artificial, completando el sistema existente en el área de Truchas. Candanchú ha creado un nuevo snow-park en el Tobazo, sobre una superficie de 45.000 metros cuadrados.

A estas dos principales novedades hay que añadir otras que, aunque son de menor entidad, buscan mantener la calidad en las pistas y en los servicios que ofrecen las dos estaciones del valle del Aragón. Labores que van desde la renovación de los servicios de hostelería a pie de pistas hasta la mejora en los trazados de las pistas o en los sistemas de acceso a la estación.

Pero sin duda las grandes novedades de la actual campaña pasan por los esfuerzos que ambos centros siguen haciendo por mantener su cliente habitual e intentar atraer nuevos usuarios, sobre todo aquellos que buscan nuevas y estimulantes sensaciones. Hablamos de los amantes de los saltos, barandillas, giros y equilibrios, ya que este invierno van a disponer, si la nieve lo permite, de más y mejores equipamientos para sus piruetas.



Candanchú va a crear un gran *snow-park* en el área del Tobazo, junto al telesilla Alto Aragón. El parque tendría unos 45.000 metros cuadrados de superficie y abarcaría dos espacios, el central, en el que se habilitará un área de baches, y los laterales, con las zonas de *boardercross* y sus distintos elementos, siendo una de mayor nivel que la otra. En cuanto a saltos, estos serán espectaculares, ya que algunos de ellos presentarán 15 metros de anchura y hasta 25 de largo, entre la toma del salto y la recepción.

Con ello, la estación decana del Pirineo busca dar todas las opciones deportivas, a los esquiadores, completando una sección técnica que a los amantes del *Freestyle* y el *snowboard* les falta hasta la fecha.

Siguiendo esa línea, Astún también va a ampliar el *snow-park* que tiene en el área de Sarriós. La estación jaquesa, viendo el éxito que el equipamien-



CONSTRUCCIONES

ANTONIO BIEC S.L.

Construcciones en general • Reformas • Viviendas • Promoción de viviendas

Avda. Zaragoza, 17 • Jaca (Huesca) • T./F. 974 355 173 • 608 030 995 / 630 674 937 • antoniobiec@telefonica.net

Aramón juega fuera de casa

ARAMÓN se está convirtiendo en un holding hermético en el se presta más atención a los beneficios económicos que a primar y defender los intereses del territorio, apoyando empresas y productos locales. Hasta hace dos temporadas la central de compras de ARAMÓN, la que abastece a sus centros invernales, contaba con empresas de La Jacetania, el Alto Gállego y del valle de Benasque, para proveer a los establecimientos del grupo. Pero en los últimos años la política del holding ha dejado a estas y otras empresas aragonesas al margen y ha mirado más hacia los presuntos mayores réditos económicos, lo que supone un agravio para el tejido empresarial de la comunidad aragonesa.

Para ACOMSEJA, la actitud de ARAMÓN no beneficia en absoluto a Aragón y solicita al grupo una reflexión ya que, "no contribuye a desarrollar nuestro territorio y uno de sus objetivos es, precisamente, ser motor de desarrollo de Aragón y sus comarcas de montaña". Otros objetivos del grupo, según su propia información, que tampoco se cumplen son: Impulsar el crecimiento sostenido de las zonas de influencia de las estaciones, mejorando la cali-

dad de vida de sus habitantes, potenciar y estimular proyectos de iniciativa privada y generar nuevas oportunidades de negocio.

El problema afecta tanto a los pequeños proveedores y productores de las comarcas pirenaicas, como a grandes empresas aragonesas que han visto como sus acuerdos con ARAMÓN no han sido renovados, debido a las ventajosas ofertas que han presentado grupos foráneos y de fuerte implantación nacional e internacional con los que resulta muy difícil competir. Este es el caso de una firma aragonesa de vino que se ha visto sustituida por el Grupo García Carrión de Murcia, el mayor exportador de vinos de España, que trabaja con siete denominaciones, pero ninguna aragonesa. Y también el de La Zaragoza, que ha sido reemplazada por San Miguel, perteneciente al grupo Danone.

Sin embargo, el perjuicio para los pequeños empresarios del Pirineo es aún mayor. Todos los proveedores y productores consultados han reconocido haber mantenido contactos y conversaciones con ARAMÓN, no habiendo logrado en los últimos

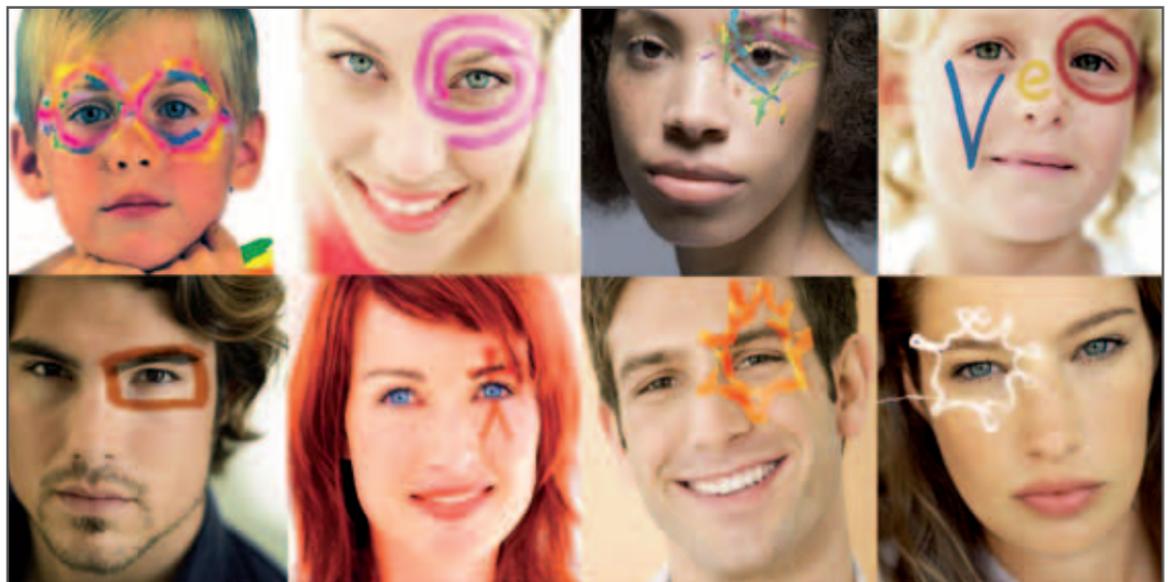
años entrar a trabajar con el grupo. En unas ocasiones la razón se basa en las altas contrapartidas en publicidad y patrocinio que ARAMÓN exige a sus proveedores. "No tienen dinero y lo que buscan es una fuente de financiación en sus suministradores y colaboradores, así que al final te piden más que lo que sacas abasteciéndole", indica un empresario de La Jacetania. En otros casos no hay motivos. "Nos dicen que no pueden comprarnos nada porque entonces tendrían que comprar al resto de productores", apunta otro.

La sensación en el territorio de La Jacetania y el Alto Gállego es de amargura. "Parecía, y se vendían, como los salvadores del Pirineo y lo único que hacen es esquilmarlo y comerciar con él", señala la mayoría de los empresarios consultados. Y el pesimismo se instala en estos productores y proveedores cuando piensan en los tiempos difíciles que estamos viviendo: "Con la crisis que tenemos lo más lógico y consecuente sería primar a las empresas del territorio que nos estamos teniendo que buscar el pan cada día, no nos deberían machacar como lo están haciendo", apuntan.



to tuvo el año pasado en esa ubicación, ha optado por duplicar este invierno su superficie y añadirle nuevos saltos y módulos. Pero la principal partida a la que se han destinado los 2,2 millones que Astún ha invertido este año en sus instalaciones se va a destinar a ampliar el sistema de innivación artificial. La actuación se centrará principalmente en Truchas, donde se prevé colocar 23 cañones nuevos para completar la mejora que supuso el año pasado instalar una nueva silla desembragable y cuatriplaza.

Desde la estación se explica que con los cañones se pretenden innovar las pistas de "Muros" y "Toboganes", con lo que la superficie que se podrá cubrir con nieve artificial se amplía a 12 nuevas hectáreas, lo que supone alcanzar ya el 30.52% del total de kilómetros de pistas que tiene la estación; es decir, 12.2 kilómetros.



Natural Optics UBIETO

Profesionales de la salud visual cerca de ti

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



naturaloptics.com

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

ubieto@naturaloptics.com



La nieve en nuestra comarca tiene una cara B. Como el reverso de los vinilos es una cara que no es tan conocida pero que esconde algunas joyas sólo para iniciados, curiosos o muy aficionados. A pesar de tener menos adeptos, cada año va ganando más espacio, haciendo que su peso y su influencia en el tejido socioeconómico de nuestra comarca sea mayor. Es el esquí nórdico, las raquetas y el esquí de travesía. Otra manera de disfrutar de la nieve que ya tiene su peso específico.



Candanchú-Somport

Los equipamientos que dispone la Comarca de La Jacetania para la práctica de estos deportes son amplios y se encuentran bien distribuidos por nuestro territorio. Casi cada valle cuenta con un centro o área para su práctica. En el valle de Hecho está Oza-Gabardito, en Aragüés del Puerto, Lizara, y en Ansó, Linza y Zuriza, y en el valle del Aragón, el centro de fondo de Candanchú, con el único estadio de biatlón existente en España y con un circuito que, gracias a su unión con el de Centro de Le Somport, ofrece hasta 35 kilómetros de blanco disfrute.

SEDE DEL NACIONAL

Candanchú, además de ser la estación decana, también es la sede habitual de los Campeonatos de España de esquí de fondo, ya que es uno de los pocos centros españoles que cuenta la homologación de la Federación Internacional de Esquí (FIS) para la organización de este tipo de competiciones, tanto en clásico como en estilo libre. Eso da una idea de las excelentes condiciones que presenta el centro para la práctica del esquí nórdico.

En total, Candanchú ofrece 3 circuitos, que suponen 15 kilómetros de pistas, con distintos grados de dificultad, si bien el de mayor grado destaca por las altas exigencias técnicas que requiere. Esto ha sido aprovechado también para otras prácticas de-

portivas, como la carrera de trineos de perros más conocida de Europa, la *Pirena Adventure*, que cada año disputa en estas instalaciones una de sus etapas iniciales.

Todo esto se completa y complementa con los más 20 kilómetros que el centro francés de Le Somport añade a Candanchú. Son 9 pistas que atraen a un gran número de aficionados al fondo cada fin de semana que no siempre se plantean en qué centro se encuentran. Los dos centros firman un acuerdo comercial por el que los abonos de cada una de las estaciones son válidos en ambas.



Lizara

Bar Restaurante Casa Pio *En el Camino de Santiago*

Cocina Altoaragonesa
menú y carta

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

Casa la Englaterra
Turismo Rural

Castiello de Jaca
Historia - Patrimonio

a/ La Puente, 11
T.: 687 031 828 / 608 928 694

Bohé Smid
moda&complementos

Mayor, 38 • T.974 36 20 39

REACTIVAR EL BISAUÍN

El objetivo de los responsables del refugio y espacio nórdico de Lizara está claro: "Que vuelva a ser lo que era antes del incendio de 1999". Las llamas asolaron el refugio de montaña y también se llevaron, en parte, la fama de una zona ideal para el aprendizaje del esquí nórdico, el disfrute de esta actividad en familia y para iniciarse en el esquí de travesía y la práctica de raquetas. En el año 2003 se inauguró el nuevo refugio, pero "la falta de nieve que ha habido no ha ayudado a que Lizara se recupere".

El refugio es el centro de servicios de una zona de esquí nórdico que surge a partir de los 1.510 metros, con alquiler de material y venta de abonos, además de cafetería-restaurante y alojamiento. El circuito puede tener, en función de la nieve, un máximo de 11 kilómetros y hasta 4 recorridos distintos. Para los alojados en el albergue o quienes alquilen el material en el refugio, el uso del circuito es gratuito.

En Linza, a 1.340 metros de altura, no saben lo que son las colas o las aglomeraciones. Y eso que el año pasado se asfaltó íntegramente la pista para acceder a este bello paraje ansotano. El circuito lo gestiona desde hace unos años la Asociación Talón Libre y los servicios los ofrece, como el Lizara, el refugio de montaña existente. La oferta de fondo son dos circuitos, que suman 7,5 kilómetros, más una zona de aprendizaje.

Como Candanchú, cuenta con la homologación de la FIS, por lo que puede acoger competiciones oficiales, un aspecto que en los últimos años va potenciando. Ha sido sede de dos campeonatos nacionales, aunque la ausencia de nieve impidió celebrar el de 2007; y de otros dos autonómicos, y es el escenario habitual para disputar competiciones de triatlón. Con todo ello, su responsable, Eloy Puigdefábregas, indica que, "aquí llegas, te pones los esquís y ya puedes empezar a disfrutar".

Puigdefábregas es muy consciente de los potenciales de la zona y por ello desde hace dos años está impulsando el desarrollo del denominado Centro Invernal de Los Valles Occidentales. El proyecto incluye Linza y Zuriza y la idea es potenciar las pistas existentes y dar continuidad a las actividades de nieve cuando ésta se encuentre en zonas altas. Además de la zona de esquí nórdico, que sería la



Linza



primera en potenciarse, se incluyen rutas de travesía, se marcarían unos 15 kilómetros, y una zona iniciación, de unas 150 hectáreas, que acogería la zona de raquetas, un jardín de nieve y una escuela de iniciación. El proyecto aún está pendiente de su declaración ambiental.

APROVECHAR OZA

El valle de Hecho cuenta desde hace años con un centro de esquí nórdico. En el año 1997 se puso en marcha el del refugio de Gabardito, a 1.400 metros de altura. Pero previamente ya había existido uno en la Selva de Oza. El consistorio cheso lleva años intentando recuperar aquel antiguo centro de Oza y así poder ofertar, siempre que se den las condiciones idóneas, los 3 circuitos y 9 kilómetros, así como una zona de aprendizaje, que se pueden llegar a habilitar en Gabardito, ya que la idea es que funcionen las dos áreas a la vez.

En los tres últimos años la empresa Val d'Echo Activa, con permiso del ayuntamiento, ha marcado los dos circuitos del comienzo de Guarrinza, La Espata y Praderas de Oza, generando un área para la práctica del nórdico de más de 7 kilómetros. Aunque la idea es algo más ambiciosa: "Incluye fondo, raquetas, travesía o back country y nuestra intención es aprovechar las pistas y edificios ya existentes en la zona para habilitar los servicios que faltan".

TRAVESÍA Y RAQUETAS

Cada invierno hay más personas que practican el esquí de travesía y las raquetas. Todas las zonas incluidas en este reportaje incluyen un área específica de raquetas, con su respectivo alquiler, y son escenario habitual de las rutas de travesía. De hecho, tanto desde Lizara como desde Linza reconocen que, "casi hay más gente practicando travesía que fondo". Desde la Federación Aragonesa de Monta-

ñismo se apunta que "las cifras de federados van en aumento y cada vez hay más demanda de actividades en la montaña en invierno, pero no podemos cifrar concretamente el crecimiento de este tipo de actividad".

Los establecimientos de alquiler de material deportivo de invierno también reconocen que, "el material de travesía está teniendo una mayor demanda". En general, los demandantes son, "gente con una orquilla de edad entre los 20 y 45-50 años, con ganas de encontrar una sensación más de libertad en la nieve, algo más parecido al montañismo, a la conquista de montañas, que al encorsetamiento que muchas veces puede sentir uno dentro de una estación de esquí". En el caso de las raquetas las posibilidades son más amplias: "Al ser menos técnico, los destinatarios son casi toda la población, niños, jóvenes, adultos, personas mayores; en los últimos años mucha gente que no está familiarizada con el esquí o la tabla ha optado por alquilar raquetas para poder disfrutar de la nieve cuando vienen al Pirineo".



Oza



CARPINS
CARPINTERÍA EBANISTERÍA ESTRUCTURAS DECORACIÓN

Miguel 659 452 119 - Juanjo 659 451 531
GRACIONÉPEL







Noticias

La tapa que anima los jueves y alarga el verano

La noche de los jueves en Jaca tiene un nuevo atractivo, la Tapa-Jueves. Una iniciativa que la vocalía de Hostelería de ACOMSEJA puso en marcha el pasado mes de julio con la idea de recuperar la animación que tradicionalmente había esa noche en Jaca. El objetivo, según el vocal de Hostelería, Fran Ponce, se va progresivamente consiguiendo.

Ponce explica el origen de la propuesta: "Imitando el modelo de Pamplona de la "Tapa-vino", Estefan Pantoja, de la vocalía de Hostelería, dio la idea de crear algo similar en Jaca, porque entre semana había caído el consumo en los bares y, tradicionalmente, la tarde-noche de los jueves había funcionado bien; con esta iniciativa queremos incentivar a los jaqueses para recuperar esa animación".

Cada tapa, acompañada de un vino crianza o una cerveza, tiene un coste de 2 euros. "Creemos que es una oferta muy competitiva", apunta Ponce. Además, hay que tener en cuenta que el objetivo no es tanto el beneficio económico como, "buscar la manera de recuperar la animación en los establecimientos", concreta.

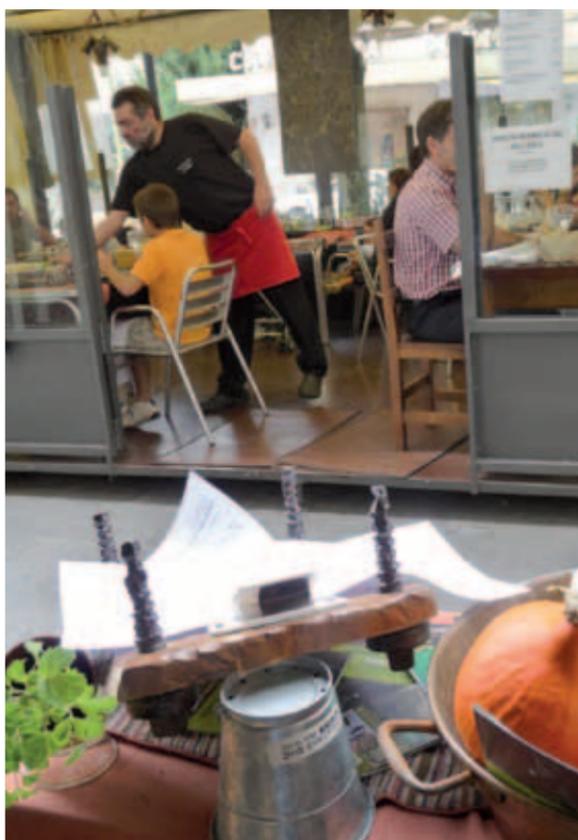
El funcionamiento es libre en cada establecimiento. Es decir, "unos han dejado la tapa fija y otros la van

cambiando". Además, para que la animación se extienda por toda la zona de bares, en cada establecimiento hay un listado con los participantes. "Así los consumidores pueden elaborar sus propios recorridos, eligiendo los establecimientos y las tapas que quieren degustar", explica el vocal de Hostelería. La tapa-jueves tendrá una duración de un año y solo deja de ofertarse en dos momentos muy concretos y por motivos más que evidentes: "durante el mes de agosto y en la semana en que celebramos el concurso de Tapas y Cazoletas".

De momento, el objetivo de recuperar la animación entre semana se va logrando, aunque como apunta Fran Ponce la campaña también se enmarca en otra línea que ACOMSEJA lleva buscando desde que se creó: "alargar la temporada de verano y suavizar aquellos momentos en los que estamos más parados". Y es que como comenta el vocal de hostelería, "este verano, después de un agosto bastante óptimo hemos tenido las jornadas gastronómicas del Camino de Santiago, la Feria de Setas, el puente del Pilar y el concurso de tapas, y para cuando nos hemos dado cuenta, ya hemos pasado el Puente de todos los Santos y estamos a comienzos de diciembre".



Jornadas Gastronómicas Camino de Santiago Una oportunidad para ampliar y completar la carta



Las Jornadas Gastronómicas Camino de Santiago se están convirtiendo en una excelente oportunidad para que los restaurantes de Jaca y la comarca amplíen y completen su carta a lo largo de todo el año. Al menos así lo ve el vocal de Hostelería, Fran Ponce, que señala que la propuesta, después de ocho ediciones, "está totalmente consolidada, tanto en fecha como en la forma de trabajar".

Las VIII Jornadas Gastronómicas Camino de Santiago, centradas en los productos de la huerta, la ternera y la trucha, se celebraron del 29 de agosto al 11 de septiembre. Como las anteriores ediciones cada menú tuvo un precio de 15 euros. "Creemos que esa fórmula ha permitido una mayor participación y que sean unas jornadas más asequibles para los consumidores", apunta Ponce. Además, el vocal se muestra muy satisfecho con estas jornadas y su manera de celebrarse, centradas cada edición en unos alimentos concretos, y con una versión estival y otra invernal, porque "creemos que hemos logrado ofrecer una calidad superior en nuestros platos".

Una calidad que en el caso concreto de la octava entrega ha servido para dar a conocer no solo los productos de la huerta jacetana, sino también, "los lugares donde pastan nuestras terneras y se crían nuestras truchas". Porque además de los menús, y teniendo en cuenta que ACOMSEJA siempre busca

la dinamización de Jaca y de las distintas localidades de la Comarca de La Jacetania, estas octavas jornadas también se desplazaron a Borau y a Villanúa.

Cabe recordar que Borau se visitó para conocer el puerto de la Escalera, en el camino a Las Blancas, donde los asistentes pudieron conocer la vida de los pastores y la riqueza botánica y faunística del puerto. En Villanúa se conoció la Piscifactoría Genética y Ovas y se organizó un mercado con productos de la huerta. "Resultaron ser unas jornadas muy satisfactorias", comenta Ponce.

Además, el vocal de Hostelería reconoce que la asociación está, "muy contenta y orgullosa de coincidir con los planes de futuro de ambas localidades y que con nuestras aportaciones hayan visto que sus ideas pueden ser una realidad". No hay que olvidar que Borau aspira a articular un servicio de taxi todo terreno al puerto de la Escalera y Villanúa, un mercado ecológico. "Las Jornadas de ACOMSEJA demostramos que ambas propuestas son factibles", apunta.

De cara a las jornadas de invierno, y si la asamblea de Hostelería da el visto bueno, la actividad podría tener una atractiva novedad. "Pensamos en hermanarnos con alguna localidad del Camino de Santiago y hacer con ellos un intercambio gastronómico". El próximo febrero se verá.

Pérez
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Artesanos
carniceros

Productos del Pirineo
de primera calidad

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

Cabrillo y ternasco
de la comarca

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

MONTE - LIERDE

EN VILLANÚA

RESTAURANTE

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

Noticias

I Concurso de Mojitos: Sabrosón



que se sirvieron en el Concurso de Gin Tonics, 1.500. Y lo hicieron con creces. "Se sirvieron 4.000 consumiciones; tenemos una satisfacción plena", apunta Fran Ponce.

Se apuntaron a la propuesta 18 bares y el certamen fue un éxito. "No solo por los números registrados en ventas y participación, sino también por la calidad, variedad y originalidad que hubo en los mojitos presentados", señala. Así se pudo comprobar en las propuestas de los ganadores, entre los que cabe destacar a La Dama Blanca, que ganó 3 de los 5 premios posibles: El Mejor mojito, tanto popular como por el jurado profesional, y el de Mejor Presentación. La Cadiera se hizo con el Premio Mejor Elaboración y el Zarautz, con el Mejor Presentación.

Aunque la sección de coctelería está comenzando, los resultados están siendo muy satisfactorias ya que se está logrando cubrir varios frentes: "Hemos elevado el nivel profesional de los bares, se han realizado dos cursos de elaboración de Gin Tonics e introducción a la coctelería y hemos visitado el Palacio Bacardi de Sitges". Ahora solo falta que este esfuerzo no caiga en saco roto: "Que cada bar tenga su propio mojito de la casa". Finalidad última de estas propuestas.

Dentro de las jornadas, y siguiendo el ejemplo de los Gin Tonics, ACOMSEJA optó por organizar el I Concurso de Mojitos. "Buscamos cerrar el círculo que la hostelería abrió a los restaurantes y bares de

tapas, buscando el atractivo nocturno y así incluir a los bares de copas también en estas propuestas", comenta el vocal de Hostelería. La meta marcada por la asociación era superar el número de bebidas

I Feria de setas: Sembrar para el futuro

La ausencia de lluvias de este otoño ha afectado directamente a la temporada micológica justo cuando ACOMSEJA, junto con el grupo micológico La Usonera, se han lanzado a organizar la I Feria de Setas de Jaca. A pesar de ello, y la consiguiente ausencia de setas y hongos en el monte durante la celebración del evento, el gerente de la asociación de empresarios, Manuel Lasala, hace un balance muy positivo ya que en apenas día y medio pasaron por el Palacio de Congresos de Jaca, sede de la Feria, más de un millar de personas.

"Estamos muy contentos, ha sido el primer año y aunque el tiempo no ha acompañado, la gente ha respondido y se ha visto que hay un gran interés", comentaba Lasala. Sobre ello, Lasala destacaba la sección comercial de la feria. "Este año han venido una decena de establecimientos comerciales relacionados con la micología a vender sus productos e, independientemente de sus resultados, todos nos han indicado lo acertado de la iniciativa y su voluntad de volver a acudir al evento el año que viene".

La Feria incluía, además de la sección comercial, una gran exposición con más de 130 ejemplares, que se distinguieron entre comestibles, sin valor, tóxicas y mortales. Ante la ausencia de setas en el monte, los integrantes de La Usonera recopilaban un mes antes y en distintas zonas los ejemplares que se expusieron en la muestra.



Expertos en la materia como Ignacio Palazón, Juan Carlos Campos, Alberto Ferrer y Joaquín Fernández instruyeron a los asistentes a través de sus conferencias y proyecciones sobre la búsqueda y recolección de setas. Además, los cocineros Josean Piedrafita y José Pérez impartieron un curso de cocina y ofrecieron una degustación. También hubo un concurso fotográfico en el que resultaron premiados Diano-

ra Estrada, Txetxu Bilbao y Luis Rubio. Teniendo en cuenta los resultados obtenidos, ACOMSEJA y La Usonera ya están pensando en la siguiente edición, ya que esta primera experiencia va a servir de colchón para el futuro, porque la idea para el año que viene es hacer coincidir la Feria con el Congreso Internacional de Micología que La Usonera organizará en octubre de 2012.

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

Concurso de Tapas y Cazoletas del Pirineo Aragonés: Rozamos las 80.000 raciones



La perla del Pirineo. Restaurante Lilium



Peñaforca. Restaurante Serval



Una de aceitunas. La Trampa- La Suiza



Cesteta Morrudeta. La tasca de Ana



Se lo que yé. Restaurante Lilium



Monte Jaizkibel en erupción sobre chocolate blanco

El Concurso de Tapas y Cazoletas del Pirineo Aragonés no tiene techo. Este año el certamen tenía un día más, hasta alcanzar las 6 jornadas, reunía a más establecimientos que nunca, 57, y presentaba más de un centenar de delicias gastronómicas en miniatura, 52 tapas, 45 cazoletas y 20 tapas postre, esta quinta edición ha vuelto a romper todas las previsiones. Los establecimientos participantes sirvieron casi 80.000 raciones y casi se agotan las 13.000 papeletas que se habían destinado a los votantes populares.

Con estos datos en la mano, el vocal de hostelería, Fran Ponce, se muestra muy satisfecho de los resultados logrados: "El certamen está muy asentado y se ha logrado alcanzar un nivel de calidad bastante superior, tanto en la elaboración de las tapas como en la organización y desarrollo del concurso". Y es que este año los establecimientos han repartido 78.785 tapas, lo que supone una media de 1.500 tapas por establecimiento, 250 diarias. El certamen se ha desarrollado con total normalidad y sin ningún problema. A pesar de ello, la sección de hostelería de ACOMSEJA es consciente de que "hay cosas que se pueden mejorar y ya estamos trabajando para que el año que viene se siga incrementando el nivel".



Crepes rellenos de setas y foie. Mesón de Castiello



Manitas de cerdo rellenas de setas y longaniza de Berdún

Un aspecto muy destacado del concurso de tapas es la dinamización que genera en la economía jacetana. Según los datos facilitados por la asociación, las casi 80.000 tapas repartidas han generado unos 200.000 euros. "Somos conscientes de que es dinero que no se ha quedado solo en los establecimientos participantes, se ha repartido por buena parte del tejido empresarial de la zona, suministradores, proveedores, recambios... Y, además, ha generado empleo".

Aunque para el vocal de hostelería lo más importante del certamen ha sido "que hemos repartido alegría y felicidad entre nuestros vecinos y visitantes". Algo que se pudo observar en la altísima participación que han tenido las votaciones populares, ya que como explicó el gerente de ACOMSEJA en la entrega de premios, "se han recopilado 12.000 papeletas del público de las casi 13.000 que se editaron".

Otro detalle que demuestra esa masiva respuesta del público ha sido la participación registrada en el denominado "Bus de las Tapas" que sirve para acercar a los consumidores a los bares del valle del Aragón participantes en el certamen y para dinamizar y repartir las actividades por todo el territorio: "Por segundo año, con la colaboración de la comarca, se



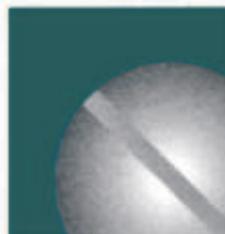
COTEGA

VENTA DE PRODUCTOS ZOOSANITARIOS

Especialistas en
Perros y Gatos

Supervisión veterinaria

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



ESTALLO, S.L. CARPINTERIA

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

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

Noticias



Autoridades, jurado y ganadores del Concurso de Tapas de 2011.

habilitó el bus amarillo y el sábado fue todo un éxito”, comenta Ponce. “El grupo Uruel no solo animó el autobús y los bares, también las plazas y calles de Castiello y Canfranc, los dos pueblos del valle que este año han participado”.

LOS GANADORES

A pesar de que los grandes ganadores del certamen fueron las miles de personas que degustaron las diferentes propuestas, el gran triunfador del quinto concurso fue el restaurante Lilium que se hizo con 5 de los 10 galardones que repartió el certamen. En concreto el equipo capitaneado por Josean Piedrafita se hizo con el primer premio del jurado técnico a la Mejor Tapa con “La Perla del Pirineo”; el segundo premio del jurado técnico a la mejor cazoleta por “Sé lo que yé”; la mejor tapa para celíacos y la mejor tapa por votación popular con “La Perla del Pirineo” y el premio a la Mejor Calidad en el Servicio.

El resto de premios se repartió de la siguiente manera: El segundo premio del jurado técnico recayó en la “Cesteta Morrudeta”, de La Tasca de Ana; la cazoleta “Peña Forca”, del restaurante el Serbal, se llevó el primer premio a la mejor cazoleta elegida por el jurado técnico; el nuevo galardón,

creado para destacar y recompensar la participación de los establecimientos del valle del Aragón, fue a parar a Castiello de Jaca, al Mesón de Castiello y Creps rellenos de setas y foie en su salsa; y el Premio productos de nuestra tierra también se quedó en esta localidad, en este caso en el restaurante Casa Pio y sus Manitas de cerdo rellenas de setas.

En cuanto a las Tapas-postre, el jurado optó por conceder un accésit debido a la calidad de las propuestas. Al final, las dos tapas ganadoras fueron “Una de aceitunas”, presentado por el bar La Trampa y la pastelería La Suiza, y el “Monte Jaizkibel en erupción cobre copa de chocolate blanco”, del Bar Jaizkibel.

RETOS

ACOMSEJA, en ese afán de seguir mejorando e incrementando la calidad quiere el año que viene poner en marcha el “Tren de las Tapas”. Una iniciativa similar a la que se realiza con el autobús, pero empleando como medio de locomoción el tren y parando en los apeaderos y estaciones de las localidades que participen. Pero también se piensa en redefinir la tapa postre, “para ajustarlo a lo que buscamos”, comenta Ponce.



**TARJETA
ASTÚN-CANDANCHÚ***

Solicítalas en tu oficina

* Las tarjetas deben estar asociadas a una tarjeta financiera de IberCaja, sujetas a los requisitos de concesión de créditos de IberCaja.

**TARJETAS IBERCAJA
VALEN UN MUNDO**

iberCaja



Actualidad

Las calles se animan con las actividades de verano

Las distintas actividades y campañas de verano que han organizado este año la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania (ACOMSEJA) han llenado las calles de la ciudad de actividad y de una gran animación. Además la respuesta de los comerciantes y empresarios ha sido masiva, lo que invita a la asociación a seguir este camino.

La primera sorpresa vino de la gran novedad de este verano, la Noche abierta". La iniciativa, que se desarrolló el pasado 22 de julio, buscaba fomentar las compras y dinamizar el sector comercial, ampliando el horario comercial de distintos establecimientos hasta las 12.00 de la noche y proponiendo descuentos, precios especiales o regalos sorpresas a los clientes. El resultado fue muy satisfactorio ya que participaron más de 30 comercios, en su mayoría ubicados en el Casco, y el público respondió masivamente a esta llamada nocturna.

La segunda alegría llegó el 27 de agosto, con la IV Fiesta del Comercio en la Calle. Como ya se había observado en anteriores convocatorias, los consumidores abarrotaron las calles de Jaca en las que en esta ocasión se había incrementado el número de establecimientos participantes considerablemente. Si en la anterior edición se sumaron 65 comercios, este verano han sido 90 los negocios que han sacado sus productos a las calles.



Ese aumento de participantes supuso también un incremento en el género ofrecido y en las ubicaciones de la ciudad en las que se pudo disfrutar de la iniciativa. Aunque la gran mayoría de puestos se localizó en el casco histórico, este año se sumaron otras ubicaciones como las avenidas Jacetania, Francia, Regimiento Galicia y Primer Viernes de Mayo, así como las plazas Biscols y Cortes de Aragón.

La asociación se mostró muy satisfecha por el desarrollo de la jornada, y la alta participación lograda, por parte de comerciantes y público, por lo que no descarta celebrar una nueva edición de invierno, en la que los establecimientos puedan mostrar y poner a la venta los productos propios de esa temporada.

Campaña de Navidad



ACOMSEJA alegra las navidades

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania quiere alegrarnos a todos estas fechas navideñas organizando una nueva y atractiva Campaña de Navidad. Como en anteriores ocasiones, la agrupación va a sortear 4.000 euros entre los usuarios de los establecimientos asociados. Además quiere compartir la emoción de los sorteos navideños, jugando este año números distintos en Navidad y en El Niño. La suerte está echada.

La nueva campaña comenzó el pasado puente de la constitución y se alargará hasta el próximo 8 de marzo con el doble objetivo de promocionar las compras navideñas en nuestra ciudad, a la vez que se quiere agradecer y recompensar a los clientes que a lo largo de todo el año realizan sus compras y consumiciones en los establecimientos asociados. Para ello, cada comercio, bar, restaurante o servicio contará con dos talonarios de 100 números cada uno que repartirá entre sus clientes.

El sorteo se efectuará el día 9 de enero, a las 12.30 horas en el hall del Ayuntamiento de Jaca y se retransmitirá en directo por Radio Jaca. El mecanismo

será muy sencillo. Se extraerán 4 números ganadores y a cada boleto le corresponderá un premio valorado en 1.000 euros para comprar en los establecimientos de ACOMSEJA. El gasto por establecimiento ha de ser como mínimo de 50 euros y como máximo, de 100. Los lugares donde efectuar las compras los eligen cada ganador de la lista de comercios asociados.

Los afortunados tendrán hasta finales de enero para realizar las compras y gastar íntegramente los 1.000 euros. En caso de que antes del 31 de enero a las 20.00 horas no haya aparecido alguno de los ganadores, esos premios quedarán desiertos.

Por otro lado, este año ACOMSEJA ha decidido jugar dos números distintos en los sorteos de Navidad y del Niño. Aquellos que deseen jugar con la asociación solo deben acudir a la administración "El Suelo Jaqués", de la avenida de Francia, para adquirir el número 5.380 con el que ACOMSEJA juega para Navidad, y a la administración José Luis, de la calle del Obispo, para hacerse con el 78.498 que será el número del sorteo de El Niño.

fincas **GR11**

TU
MEJOR
ELECCIÓN

667 67 84 86

www.fincasgr11.com

laterapia
tapería - bar

Plaza Marqués de la Cadena, 4 ● JACA
649 088 874



Desde 220.000 euros

URBANIZACIÓN
Brisas del
PIRINEO

En un paraje idílico
“Gavín” Valle de Tena

Precios excepcionales
Alquileres con opción de compra
Grandes facilidades
Consulte nuestras ofertas

Jaca

Calle Correos (Domingo Miral) en el centro de Jaca

Excelentes calidades y precios
Venta o alquiler con opción a compra

Pisos de 2 y 3 dormitorios

- 2 Baños
- Cocina independiente
- Salón-comedor
- Garaje y trasteros

Busca el gran círculo de calidad

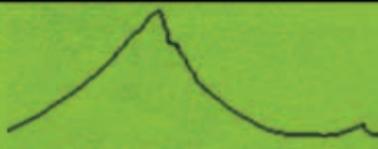




Araujo Rial Construcciones S.L.U.
CONFÍE SU PROYECTO
A LOS MEJORES

638 563 054
www.dismare.es



<h2>Tesoros del Pirineo</h2> <p>Asociación de Pequeños Productores</p> <p>Quesos, embutidos, carnes, cosméticos naturales, repostería artesana son algunos ejemplos que productores de la zona te ofrecen con el sello inconfundible de esta parte del pirineo. Pruébalos y llévate a casa un pedazo de nuestra tierra.</p> <p>Jacetania - Alto Gállego</p>	  <p>www.flordelaspe.com</p> <p>Quesos del Valle de Aísa Corona Valencia s/n ESPOSA T. 687 731 773 / 669 829 566</p>	 <p>www.embutidosdeberdun.es</p> <p>Embutidos de Berdún Km. 312, 22770 BERDÚN T. 974 371 797</p> 	
	 <p>Otro Pirineo</p> <p>www.otropirineo.com</p> <p>Carne de Vacuno Ecológico Pza. Ayuntamiento, 6. bajos BIESCAS T. 974 495 549 / 659 479 551</p>	 <p>OXORTICAL FORMACHERÍA</p> <p>Quesos de Villanúa Ctra. N-330. (Junto al túnel de Peñacaida) VILLANÚA T. 974 348 703</p> <p>www.oxortical.com</p> 	
<p>www.maienzia.com</p>   <p>Maienzia Cosmética Natural PUENTE LA REINA T. 974 377 329</p>	 <p>Chesitas Repostería Artesana VALLE DE HECHO T. 974 37 52 01</p> <p>www.chesitas.com</p>	 	

ACOMSEJA lidera la batalla del agua

La Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de La Jacetania ha jugado un papel vital en la polémica surgida por el canon de saneamiento que el Gobierno de Aragón ha facturado este otoño a los establecimientos de hostelería de Jaca. ACOMSEJA fue la impulsora de la reunión que el ayuntamiento de Jaca y las agrupaciones empresariales con representación en la ciudad mantuvieron con la administración autonómica y en la que se acordó una solución al problema.



Imagen de la reunión mantenida en Zaragoza con el Consejero de Presidencia del Gobierno de Aragón, Roberto Bermúdez, el alcalde de Jaca y otros responsables autonómicos.

El aumento de la factura ya se había anunciado, pero lo que nadie se imaginaba es que los incrementos iban a ser del 500 o 600 por ciento, e incluso mayores. Todo debido a que en Jaca no hay contadores de consumo de agua y la factura no se basa en el consumo real sino en una estimación que ha cambiado recientemente su sistema de valorización.

Ya en octubre de 2010 la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca avisó a sus asociados de la modificación y organizó el pasado febrero una reunión con los empresarios jacqueses, abierta a todos, para explicarles la existencia del nuevo canon y su peculiar sistema de aplicación, ya que en lugar de tener en cuenta la ocupación del establecimiento o la temporalidad, toma como referencia los metros cuadrados del local y de las terrazas o el número de mesas o habitaciones existentes.

Sin embargo, y aunque a través del servicio jurídico de la Asociación de Empresarios de Hostelería se han presentado recursos contra el canon, el conflicto ha

permanecido dormido hasta el pasado noviembre cuando los hosteleros recibieron las primeras facturas y pudieron comprobar que los incrementos eran del 500 y el 600 por ciento. Es decir, facturas que en 2010 eran de 700 y 800 euros, este año alcanzan del 2.000 y los 4.000 euros, e incluso cifras más altas. Es más, el canon se ha reclamado a establecimientos que incluso están cerrados y el único local de cuenta con un contador, instalado a iniciativa de su propietario, ha podido verificar que su factura es 10 veces superior a lo consumido realmente.

El Ayuntamiento instalará contadores rápidamente y la DGA debe paralizar o fraccionar las liquidaciones

Por todo ello, y como representante de buena parte del tejido hostelero de la ciudad, ACOMSEJA optó por dirigirse al ayuntamiento para que éste solicitara una entrevista con el Gobierno de Aragón para buscar una solución. Dicho y hecho. En apenas una semana la cita estaba concertada y además del alcalde y ACOMSEJA, se invitó a la AEJ y a la Asociación provincial a participar en un encuentro en el que se acordó instalar contadores en Jaca y establecer un moratorio en el pago del canon.

El plan ideado pasa por colocar 16.000 contadores. Se prevé un coste de 1,3 millones de euros, pero los hosteleros son tan conscientes de su necesidad que han llegado a plantear costearse ellos mismos los medidores. El plan comenzará en invierno y el objetivo marcado es en 6 meses tener equipados todos los establecimientos hosteleros, para posteriormente continuar por los domicilios particulares.

Además, como el canon se cobra en dos meses y muchos hosteleros ya han hecho frente al pago, las aso-

Número 2

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA
José Luis

OBISPO, 1 JACA ☎ 974 363 705

SOMOS ESPECIALISTAS
EN MONTAÑA

CHARLI

EN AVENIDA REGIMIENTO GALICIA, Nº 3. JACA

Actualidad

ciaciones, el ayuntamiento y el Gobierno de Aragón han buscado también la manera de compensar a los profesionales. Así, los que ya han pagado recibirán la correspondiente compensación en los recibos de los próximos años, ya que una vez instalado el contador se conocerá el consumo real y se podrá verificar el desembolso de más que han efectuado este otoño. Los que no puedan hacer frente al canon y aquellos que aún no lo han recibido podrán realizar un aplazamiento del pago y una compensación de los últimos plazos.

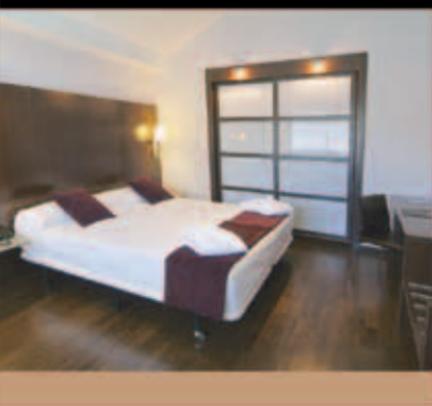
Sin embargo, el acuerdo no quedó reflejado en ningún documento oficial por lo que ACOMSEJA ha remitido un escrito al Gobierno de Aragón en el que se insta a la administración autonómica a cumplir las condiciones acordadas. La agrupación solicita que "se conceda a todos los establecimientos hosteleros que a fecha del pago voluntario no hayan podido atender la liquidación del canon de saneamiento, una paralización de la liquidación emitida y una regularización en el momento que sea efectivo el nuevo escenario y los cálculos". La asociación recuerda que en la reunión también se estableció paralizar las liquidaciones que no se hayan emitido hasta la fecha y que el ayuntamiento se comprometió a "una rápida instalación" de los contadores.

Los empresarios solicitan que si no se pueden cumplir esos acuerdos, "que lo hablado en la reunión se realice con un fraccionamiento y aplazamiento en cuatro plazas anuales de la deuda". Además, una vez realizada la oportuna regularización, con los cálculos que arrojen los contadores, ACOMSEJA reclama que queden anulados los pagos fraccionados que no se hayan ejecutado. Finalmente, la asociación solicita la dispensa de la garantía por la solicitud del fraccionamiento, "al ser la deuda menor a 18.000 euros".



Ph Reina Felicia Spa****

proni hoteles **Ph**

BODAS
BAUTIZOS
COMUNIONES
CONVENCIONES
EVENTOS

CAFETERÍA
RESTAURANTE

974 356 333

HOTEL REINA FELICIA • JACA
Paseo Camino de Santiago, 16-20
www.pronihoteles.com

www.deportesgoyo.com • www.deportesgoyo.com




DEPORTES GOYO

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

1

Casa MARVAL, S.L.

BERTA HIERRO CRISTINA SANZ
 Ferreteria - Droguería - Hogar - Electricidad
 Pintura - Juguetes
 C/ Obispo, 8 • Jaca • T. 974 361 741
 casamarval@casamarval.com

8

tuc tuc STOCK! Directo de fábrica



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

CANICAS

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

10

Bodegas Santamaria

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

2

BAR LA GRANJA

Raciones, tostadas, ensaladas, sandwiches y platos combinados

Pasaje Unión Jaquesa, 2 JACA

3

Electrodomésticos Borau

Tv. HI-FI y Electrodomésticos

Avda. Primer Viernes de Mayo, 3
 Tel/Fax 974 361 241
 JACA

4

Tienda **ACTIVA** Garantía en electrodomésticos La mejor compra con diferencia

ELECTRO-HOGAR ESPINOSA

ELECTRICIDAD, COCINAS Y ELECTRODOMÉSTICOS

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

5

Librería EL SIGLO

REVISTAS, LIBROS INFANTILES, MAPAS RELIEVE, MAPAS CARTOGRAFICOS

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

6

EXPENDURÍA DE TABACOS Nº 4

Artículos para el fumador
 Especialidad en Habanos
 Apuestas del Estado

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

7

PITUFOS

Ropa infantil y bebé
 y bebé comunión



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



9

Oroel

LIBRERÍA - PAPELERÍA - IMPRENTA

Plaza Biscós, 9 • Jaca • T. y F. 974 36 29 87
 libreriaoroel@gmail.com • www.libreriaoroel.com

11

CENTRAL DE RESERVAS:
 Avda. Jacetania, 24
 Tíno. 974 355 451
 Fax 974 363 133
 22700 JACA (Huesca)

CANFRANC
 Edificio Pza. Europa
 22680 CANFRANC ESTACION (Huesca)

E.mail: cheia@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

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...

Zentia, 22 • JACA 974 36 35 40

17

PATUCOS

Moda infantil y juvenil
complementos
paericultura
comañón

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



18

CHARCUTERÍA
VINOS Y LICORES

Alfonso Moreno
S.A.
22700 JACA

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

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

19

Ibéricas
Mañoz y Molano

San Nicolás, 3
y Plaza Biscós
JACA

Especialidad en jamones,
embutidos, quesos, vinos
Productos de Aragón y delicatessen

Tel. 974 36 22 87

20

LA TASCAS DE ANA

**Tapas
Raciones
Tostadas**

Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

21

EL ATENEO
JACA

Café - Bar
&
Libros

Carmen, 22
esquina calle
correos

15

Mercería Detalles

Servicio Oficial Alfa
Lencería de señora y caballero
Ropa de bebé y niño

Avda. Jacetania, 24 • JACA
974 35 64 18 / 660 16 64 81
rqpedraffa@gmail.com

22

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

16

CAFÉ & MUSIC

ALEDANOS

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

23

LOS MEJORES
PRECIOS
DE LAS
MEJORES
MARCAS

SOJO
stock option jaca

Primer Viernes de Mayo, 14
Jaca • Huesca • 974 361 838
www.sojo.es

Peluquerías y Centros de Estética

Sólo lavar y marcar

Las peluquerías y centros de belleza y estética de nuestra comarca están aguantando sin despeinarse demasiado los tiempos de crisis que estamos viviendo. En general, los profesionales reconocen una frecuencia menor en la demanda de los servicios que ofrecen pero no hablan tanto de pérdida de clientes como de un mayor control del gasto por parte de los usuarios. Y es que como indican los responsables de los establecimientos jaqueses, "tarde o temprano, los clientes acaban viniendo aunque sólo sea a cortarse el pelo o a depilarse las medias piernas".



Centro de Estética Noemí

Yolanda Castán, de la peluquería Matices, recuerda lo que sucedió con el sector en la crisis de los años 30 del pasado siglo: "Se incrementaron en un 200% las ventas de pintalabios rojos". La situación actual no es tan positiva para las peluquerías y centros de estética, en general, pero los profesionales jaqueses lanzan un dato que refleja cuál es la situación del sector en Jaca y La Jacetania: "En estos dos años no se ha cerrado ningún establecimiento, o casi ninguno; es más, se han abierto nuevos".

ASENTADO Y DIVERSO

El sector de peluquerías y centros de belleza y estética de La Jacetania se caracteriza por su diversidad y su asentamiento. En la actualidad conviven centros que tienen una dilatada experiencia, algunos superan los 40 años en el mercado, con otros más recientes, incluso, algunos que han abierto sus puertas este mismo año. La oferta es por tanto abundante y diversa, en la que cualquier usuario puede encontrar lo que busca, desde lo más convencional a lo más arriesgado, incluyendo los tratamientos más punteros e innovadores del mercado.

El panorama que perciben los profesionales, sin embargo, no es homogéneo. La mayoría, en especial las peluquerías, estiman que el sector, "como todos los servicios y comercios de esta ciudad, está sobre-

dimensionado". Aunque gracias a esa diversidad del servicio, y a la calidad que ofrecen, "tenemos trabajo para todos, aunque seamos muchos", señalan.

Esas peculiaridades de las peluquerías y centros de estética de Jaca se unen a otras características que no son tan positivas, al menos a priori: "Jaca es una ciudad turística, estacional y con una fuga de consumo tanto a las grandes ciudades cercanas como a las grandes y medianas superficies que hay en el municipio", apunta Paco Hernández, de Peluquería Cebado. Esto último está teniendo un efecto directo inmediato en los centros jaqueses: "La venta de productos es lo que más ha caído", apunta Yolanda Castán. "La gente opta por gastarse menos dinero, por buscar alternativas, aunque no haya ningún profesional que le recomiende y le asesore porque conoce perfectamente el producto y lo ha probado, tal y como sucede en nuestros establecimientos", señala.

Aunque la naturaleza turística de Jaca también tiene efectos beneficios: "Sí la temporada turística va bien, los visitantes se gastan dinero en Jaca; eso repercute en todos los comercios y establecimientos de la ciudad, porque al final, todos tendremos más dinero para gastar en lo que queramos, peluquería, tratamientos de belleza, ropa, comida...", comenta Julia Vila del Centro de Estética homónimo.

Los profesionales de la estética y la peluquería apuntan una cuarta característica del sector jaqués que podría explicar porqué a pesar de los tiempos complejos en los que estamos los establecimientos se mantienen peinados y sin necesidad de mucha fijación: "Prácticamente el 99% de los establecimientos de la localidad están en manos de sus propietarios, que son los que asumen los sacrificios que haya que hacer", apunta el de Cebado. De hecho, el 90% de los establecimientos del sector asociados a ACOMSEJA señala que la crisis no ha tenido grandes afecciones en sus plantillas, aunque sí hay establecimientos que se han visto obligados a reducir personal.

MOMENTO PRESENTE

Teniendo en cuenta esas circunstancias, la opinión de la mayoría de los profesionales asociados a ACOMSEJA es la misma: "Estamos estabilizados, tendiendo a la baja, pero sin registrar grandes pérdidas". Desde el punto de vista de Paco Hernández, "las peluquerías están sufriendo la crisis a su manera, sin que sea algo dramático o estrepitoso; vamos a nuestro ritmo, unos días con más trabajo, otros con menos, pero en definitiva, vamos trabajando que es lo importante". La visión de los centros que se dedican en exclusiva a la estética es la misma: "Los clientes tardan más tiempo en venir, pero terminan viniendo", comentan Begoña García, de Sándalo, y Julia Vila.



Peluquería Inés



En Jaca... Cocinas Mairal

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

Isaac Albéniz, s/n
Tel. 974 36 44 71
Exposición:
Pza Joaquín Costa, 3
Tel. 974 36 14 45

Informe ACOMSEJA



Peluquería Matices

Yolanda Castán explica que, en general, en el sector, "se ve menos alegría". "Hemos estado en el Salón Look Internacional de Madrid y había menos stands y menos ofertas". Y Paco Hernández apunta un dato que llama la atención: "En el último año y medio se han cerrado en España 10.000 peluquerías y las grandes marcas prevén que aún deben de cerrar más establecimientos hasta que el sector quede regulado". Por ello, sorprende aún más que en Jaca, apenas se hayan cerrado peluquerías o centros de estética en los últimos años.

cimientos que han abierto sus puertas tampoco son apreciados como una competencia desleal: "No creo que vaya a significar una pérdida de negocio, pero sí que el trabajo se va a repartir más entre todos".

En líneas generales los centros de peluquería y estética de Jaca están satisfechos del volumen de trabajo que han registrado en los meses pasados: "Para nosotros las temporadas de verano son mejores, porque el turismo de invierno es distinto y, por lo general, no emplea estos servicios o al menos no en la medida que lo emplean los turistas de verano", comenta Inés Roca, de Peluquería Inés. Y así, las responsables de Sándalo reconocen que, "nosotras hemos trabajado más este verano que el anterior". Y no son las únicas. Yolanda Castán comenta que "en nuestro caso, de mayo a octubre, raro ha sido el fin de semana en el que no hayamos tenido una boda". Isabel Sanz y Fernando Millera, de Loed3, señalan que "este mes de agosto hemos trabajado muchísimo, si hubiéramos tenido más personal, más hubiéramos trabajado".

Es lo que los profesionales denominan "efecto rebote" de ser una ciudad turística en estos tiempos de (sigue en la página 20)

La campaña de verano es más importante que la de invierno en el sector

Hernández comenta que es cierto "que la facturación ha bajado, pero la comparativa con años anteriores no es tan mala". Además, los nuevos estable-

PELUQUERÍAS

Aranha Hernandez Peluquería

Año de apertura: 2011
Plantilla: 1 persona
Servicios: Peluquería
Dirección: C/ Echegaray, 4
Teléfono: 974 362445

Peluquería Inés

Año de apertura: 1981 (la familia asumió la gestión en 1986)
Plantilla: 2 personas
Servicios: peluquería
Dirección: Cl Puerta Nueva, 4
Teléfono: 974 361263

Peluquería Matices

Año de apertura: 1999
Plantilla: 4 personas
Servicios: Peluquería y belleza
Dirección: C/ Domingo Miral, 11
Teléfono: 974 355266

Loed -3

Año de apertura: 1991
Plantilla: 3 personas
Servicios: Peluquería y belleza
Dirección: Av Primer Viernes de Mayo, 14
Teléfono: 974 363347

Peluquería Azabatxe's

Plantilla: 1 persona
Servicios: Peluquería y belleza
Dirección: C/ Ibón de Estanés, 10 Bajos
Teléfono: 974 355911

Peluquería Cebado

Año de apertura: 1989
Plantilla: 4 personas
Servicios: peluquería y belleza
Dirección: C/ Domingo Miral, 5
Teléfono: 974 361035

Peluquería Lacasta

Plantilla: 1 persona
Servicios: peluquería de caballeros
Dirección: C/ Zocotín, 9
Teléfono: 974 363730

CENTROS DE ESTÉTICA

Centro de Estética Noemí

Año de apertura: 1999
Plantilla: 3 personas
Servicios: Tratamientos faciales y corporales, micropigmentación, Plataforma vibratoria-Rayos uva vertical y horizontal, fotodepilación, Laser, depilación ceras vegetales calientes-frías...
Dirección: C/ Correos, 2
Teléfono: 974 362659

Centro de Estética Julia Vila

Año de apertura: 1974
Plantilla: 1 persona
Servicios: Tratamientos faciales, oxigenoterapia, corporales, manicura, estética del pie, depilación...
Dirección: Av Regimiento Galicia, 15 Bajos
Teléfono: 974 364500

Sándalo

Año de apertura: 2005
Plantilla: 2 personas y una nutricionista para los tratamientos dietéticos
Servicios: Tratamientos estéticos, de bien estar, fotodepilación, tratamientos corporales...
Dirección: Av Regimiento Galicia, 2 Local 3
Teléfono: 974 356132



Informe ACOMSEJA



Peluquería Loed

crisis. Fernando Millera explica que este verano "ha habido muchas familias y grupos de amigos que en lugar de gastarse el dinero acudiendo a otros destinos turísticos han decidido aprovechar la segunda residencia, la suya, de la familia o de algún amigo, para irse de vacaciones y eso a nosotros nos ha favorecido". Los responsables de la peluquería Loed 3 comentan que "nosotros tenemos mucha clientela foránea, de la que viene a temporadas o en fines de semana, y estos nunca fallan, cuando están en Jaca vienen a la peluquería porque ya no van a las de sus ciudades". Un comportamiento que se repite en todos los establecimientos.

Pero no todo son efectos positivos. "Ahora hay que trabajar mucho más para no perder la clientela", apunta Isabel Sanz. "Hay que ofrecer lo básico y mucho más, trabajos más complejos, que los clientes no se puedan hacer por sí mismos", señala Fernando Millera. "Lo que no sacas con los trabajos de cabeza intentas sacarlo de la manicura, el maquillaje...", apunta Yolanda Castán. "Hay que ser más imaginativo y creativo", apunta Inés Roca. Pero también son conscientes de que a veces los cambios comienzan por uno mismo: "Lo que tenemos que hacer es intentar dar a la gente lo que espera recibir por lo que está pagando", apunta Julia Vila.

Aunque en esa batalla de buscar nuevas vías los nuevos productos tienen mucho que decir. "La peluquería está en evolución constante y ahora ya han sacado una línea exclusiva de color para hombres", apuntan desde Loed3. Una novedad

que está haciendo que, "los caballeros tengan menos prejuicios a la hora de acudir también a las peluquerías unisex y ahora vienen más, lo que también ayuda a completar el servicio", comentan Millera y Sanz.

ALGUNOS DÉFICITS

El sector, sin embargo, también tiene déficits. Los profesionales insisten sobre todo en tres: la desunión del gremio, la falta de motivación que muestran los trabajadores y el intrusismo, aunque en este

Esta es una profesión en la que hay que reciclarse constantemente

punto la opinión está dividida. Las peluquerías lo notan y lo sienten menos que los centros de estética. "Haberlo lo habrá pero no es algo tan generalizado como en otros gremios", comenta Yolanda Castán. Inés Roca apunta que, "yo al menos no he visto carteles pegados en farolas diciendo que se hacen trabajos de peluquería".

La estimación de los centros de estética es distinta: "En el tema de masajes y tratamientos de belleza sí que hay bastante intrusismo", señalan

Begoña García de Natural Therapy. "Luego vienen las lamentaciones y las lesiones o los problemas, porque no es lo mismo un despacho profesional, con todo controlado, regulado y homologado, que una casa particular sin ningún tipo de control", comenta García. Lamentaciones y comportamientos que al final redundan en el propio sector: "Todo el mundo tiene derecho a trabajar, pero si ellos no están pagando autónomos y están tirando precios, al final los que estamos regularizados salimos perdiendo".

Junto a esta práctica, Julia Vila apunta otra que también perjudica a la totalidad: "Se ha perdido la especialización, ahora todos hacen de todo y todos venden de todo, aunque no esté relacionado con su servicio; así lo único que conseguimos es hacernos la competencia unos a otros y todos salimos perjudicados, es la pescadilla que se muerde la cola".

Otro déficit del sector en Jaca es la carencia de un centro formativo en la ciudad o en sus inmediaciones, aunque según los profesionales, "si hay interés y motivación, eso no es una carencia", comentan los de Loed3. "En esta profesión hay que estar reciclándose constantemente, nosotros como mínimo acudimos tres veces al año a algún curso de formación, pero el caso de los trabajadores es distinto y no siempre tienen interés", apuntan. Una queja que también expresa Yolanda Castán: "Por mucho que nosotros facilitemos esa formación el problema es que hay una desmotivación y desinterés general". Julia Vila apunta una reflexión más: "Con formación hay muchas personas, otra cosa es que estén cualificadas para trabajar".

Además, como apunta Inés Roca, "hay trabajos de toda la vida que ya no se enseñan, como cardados y así, que ya se empiezan a perder y hay señoras que los siguen reclamando y la juventud no tiene interés en aprenderlos". Todo un problema, porque, "este es un trabajo en el que hay que prestar especial atención al cliente, no pueden notar que tienes un mal día porque igual no vuelven, y sobre todo hay que ofrecer calidad", matiza Inés Roca. Algo que, "sin esa formación base es difícil de dar", añade.

La consecuencia de todo ello es que, "no resulta sencillo encontrar buenos trabajadores en Jaca". "Cuando hemos necesitado personal, si hemos acudido a la oficina del paro nunca hemos encontrado lo que buscábamos, porque dicen que tienen experiencia pero a la hora de trabajar no es verdad", comentan. El problema, según los profesionales, quizás se podría resolver, "si la unión entre los profesionales fuera mayor". "Algunas casas van organizando demostraciones y pequeñas sesiones prácticas de nuevos productos, quizás si fuéramos un sector más unido lograríamos tener mayor peso y resolver nuestras carencias más fácilmente".

Horno
JAUQUÉS
CHURRERÍA.

calle Obispo, 10 • Jaca • 974 566 004

Gran surtido de pan para todas las necesidades:
Rústicos, con fibras, de centeno, integrales, sin sal, sin gluten...
Bollería dulce y salada, pizzas, hojaldres, tartaletas...
Pastas artesanas.

Frutería
LA HUERTA

Su frutería de confianza
en Jaca

calle del Carmén, 7

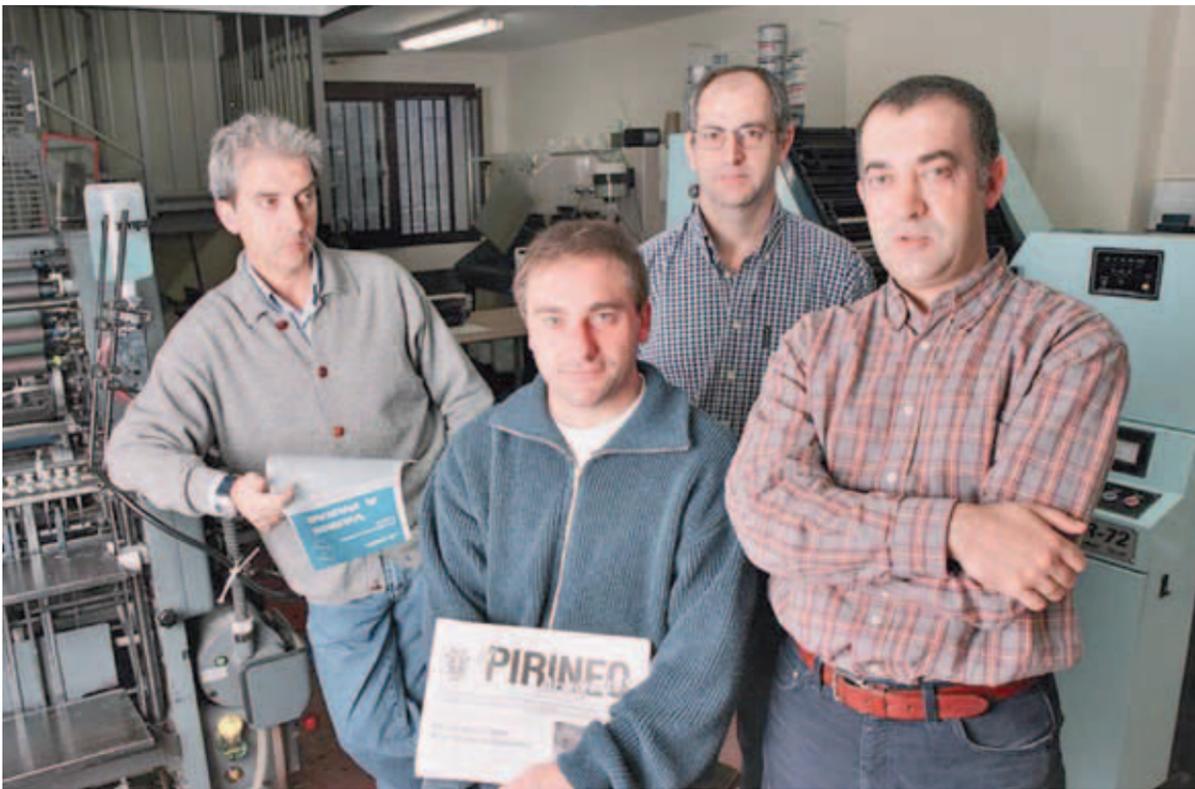


RECIÉN HECHO
Todos los días desde
las 8 de la mañana

Establecimientos con historia

El decano de la facultad

El decano de la prensa aragonesa tiene sangre jacetana y un nombre que nos recuerda nuestra propia ubicación geográfica. El semanario *El Pirineo Aragonés* está a punto de cumplir los 130 años de vida, es, además del periódico más antiguo de Aragón, uno de los diez más veteranos de nuestro país y una de las fuentes de información más valoradas y consideradas por los jacetanos, independientemente de donde residan, en nuestra comarca o más allá del Atlántico.



Vidal, en publicidad y maquetación, José Manuel González Vidal y Paco Armario, imprenta y talleres, y Teresa González Vidal, recepción. Los cuatro primeros fueron los renovadores del periódico y supieron mantener el secreto que ha convertido a este periódico en uno de los más longevos de nuestro país: "Además de ser el periódico local, tenemos que llegar más allá y atraer a la gente que no es de Jaca". Algo a lo que también contribuye su naturaleza semanal: "Podemos dar una información más reflexionada, sobre todo en temas grandes; intentamos dar una visión amplia, con más claves que la información diaria, pero sin extendernos demasiado, porque en general, para nosotros, cuantas más noticias podamos dar mejor", apunta el director.

Así *El Pirineo Aragonés* se ha convertido en este siglo largo de vida en una de las mejores hemerotecas de La Jacetania y el Alto Gállego, y también en escuela de muchos de los periodistas que ahora trabajan en otros medios: "El Pirineo da muchas tablas a quienes empiezan, porque en esta zona hay oportunidades que en otros lugares no tendrían; entrevistas a ministros o diplomáticos que vienen a la Academia Europea, por ejemplo". Y también es la principal imprenta de la comarca, ya que por sus planchas salen la mayoría de programas de fiestas de los pueblos de La Jacetania y el Alto Gállego, revistas como *Algo Nuestro*, *La Estela*, *A Gargalé*, *Bisas de lo Subordán* e incluso una de *Sobrarbe*, "Xenera". Un volumen de trabajo, de experiencia y de empeño que han convertido a esta empresa en una parte más del patrimonio jaqués.

La historia del *Pirineo Aragonés* comenzó en 1882 en la calle del Obispo y con la familia Quintilla al frente, primero Carlos Quintilla y a partir de 1922, con Francisco Quintilla. Ellos trasladaron la pequeña industria a la calle Echegaray, desde donde Manuel González-Chicot, que asumió su dirección en 1962, se la llevó a la calle San Nicolás. Aquí comenzó a fraguar *El Pirineo Aragonés* que hoy conocemos. Corría el año 1991 y una nueva sociedad con los hijos de González-Chicot se hace cargo del veterano periódico e informatiza todo el sistema de trabajo, tanto de la redacción como de la imprenta, ya que *El Pirineo Aragonés* sale cada semana de sus propias planchas. Nueve años después de aquella renovación, el periódico vuelve a cambiar de sede pero mantiene las señas de identidad que le han llevado a pervivir durante más de un siglo. La redacción y la imprenta se abren en esta ocasión en la calle Aragón. El destino ideal para el periódico decano de la comunidad aragonesa.

Su director, José Ventura Chavarría, comenta la filosofía de un medio que con toda su modestia es capaz de llevar las noticias de La Jacetania y el Alto Gállego a México, Canadá o Alemania, entre otros: "El Pirineo Aragonés tiene un tratamiento más amplio que un periódico local, porque hay que dar cobertura a los lectores jaqueses, pero también a los de fuera". Porque *El Pirineo Aragonés* saca al mercado cada viernes 2.200 ejemplares, de los que casi 2.000 se reparten por suscripción y la mitad de estos van fuera de Jaca. "Muchos de los suscriptores son de Zaragoza, pero también los hay de Madrid o Barcelona y fuera de nuestra fronteras –además de los indicados– también enviamos ejemplares a Inglaterra, Bruselas o Francia. En general son oriundos de Jaca que trabajan fuera, aunque también hay muchos de segunda residencia".

Además de Ventura, el equipo de *El Pirineo Aragonés* está formado por Francisco Javier González



Novedades Comerciales

De todo un poco



M^a José Gracia Arregui se lanzó la pasada Semana Santa a abrir su establecimiento "De todo un poco", en la calle del Carmen. Era 13 de abril y el comercio ofrecía chucherías, conservas y panes artesanales de la Comarca de La Jacetania. Pero, esta empresaria que anteriormente había gestionado con su marido la carnicería Jarne, comenzó a ver una necesidad imperiosa en la oferta de alimentación de Jaca, la escasez de productos aptos para celíacos. Poco a poco fue incluyendo esta línea de productos y en la actualidad es la oferta principal de "De todo un Poco". La gama que ofrece el establecimiento es amplia, incluso hay productos congelados, y de alta calidad.

C/ Carmen 4. Teléfono: 974 995 002.

Sándalo



Sándalo ofrece todo tipo de tratamientos de belleza, estética y bienestar a vecinos y visitantes de Jaca desde la plaza Ciudad de Elche. Bajo la dirección de Begoña García, se ofrecen desde limpiezas faciales, hasta tratamientos de lipomasajes, pasando por la fotodepilación, los masajes, o los servicios de spa y los dietéticos, ya que una vez por semana cuentan con una nutricionista para ese tipo de tratamientos. Todos sus productos, tanto lo de venta al público como los que emplean en sus sesiones son de cosmética natural, es más son espacio Alqvimia, el único existente en la ciudad de Jaca.

Plaza Ciudad de Elche (Avd Regimiento Galicia 2, Local 3). Teléfono: 974 356 132

Marmot



Marmot abrió sus puertas en la calle Carmen de Jaca el pasado mes de octubre. Su responsable es Pablo Carril Caso y ésta es su primera experiencia comercial en Jaca, aunque es un gran conocedor de la zona ya que lleva residiendo en la ciudad 15 años. Esa experiencia es la que le ha llevado a apostar por un establecimiento dedicado a la montaña y a la nieve, centrándose en una marca de calidad y prestigio reconocidos como es Marmot. Es una marca que cubre todas las necesidades de la montaña y el esquí, tanto en ropa como en material deportivo y técnico, ofreciendo las máximas prestaciones y cubriendo las necesidades de cualquier tipo de actividad que se desarrolle en la montaña y en la nieve.

C/ Carmen 10. Teléfono: 974 362 217

Birabolás



La víspera de fiestas de Jaca, el pasado 23 de junio, Birabolás abrió sus puertas en la plaza San Pedro. Se trata de una panadería-repostería, tienda de chucherías y frutos secos, que cuenta además con servicio de cafetería y restauración. El establecimiento tiene un hermano mayor en Sabiñánigo desde hace 5 años y medio y su propietaria, M^a Elena de Juan, se muestra satisfecha con el funcionamiento que el establecimiento que está teniendo en Jaca. Destaca la calidad de la repostería, buena parte de ella artesana, y de los panes que se ofertan, especialmente los procedentes de los hornos artesanales de Ansó y Javierrelatre.

Plz. San Pedro 1, local 4. Teléfono: 974 995001

Arancha Hernández Peluquería



Arancha Hernández optó por aprovechar su dilatada experiencia en peluquería para iniciar el pasado mes de octubre su propia aventura empresarial. Con más de 10 años de experiencia a sus espaldas en el sector jaqués, la peluquería que se llama como su propietaria, Arancha Hernández, recibe a sus clientes en la calle Echagaray. Con un estilo moderno y fresco, el establecimiento se centra únicamente en trabajos de peluquería, no realiza labores de estética, y está pensada para atraer a todo tipo de público, desde los jóvenes más arriesgados hasta los peinados y cortes más conservadores.

C/Echagaray 4. Teléfono: 974 362 445.



Hotel REAL

Jaca

Membrilleras, 7 • Tel 974 36 30 08
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

Novedades Comerciales

Administración de loterías "Sueldo Jaqués"



Jaca, sus vecinos y sus visitantes cuentan desde el pasado 13 de junio con una nueva administración de loterías y apuestas del Estado, la número 3, denominada Sueldo Jaqués. Está ubicada en la avenida Francia y su responsable, Ana Belén Riera, señala que era una antigua aspiración que tenía que no se ha podido materializar antes debido a que este tipo de establecimientos requieren para su apertura una convocatoria oficial que debe ser publicada en el Boletín Oficial del Estado (BOE). Ahora, su mayor ilusión radica en que alguno de los premios de las loterías de Navidad o del Niño deje un buen pellizco en Jaca y su comarca.

Avd/ Francia 10. Teléfono: 974 363 849

Bar Marboré



Los hermanos Prol, Carlos y Diego, son los propietarios del Bar Marboré, abierto desde el pasado 18 de octubre en la calle Ramón y Cajal. El nuevo establecimiento ofrece tapas y montaditos para acompañar los vinos y las cañas. Cuenta con una amplia variedad de caldos, Rioja, Somontano o Ribera del Duero y se ha propuesto introducir los vinos gallegos. El Marboré ofrece también platos y ensaladas para comidas y cenas informales, o como picoteo, y en su cocina se puede encontrar una carta abierta, con propuestas modernas, como carpaccios, o más tradicionales, tipo huevos rotos, pero todo de elaboración casera. Además, de una amplia variedad de ginebras y tónicas.

C/ Ramón y Cajal, 5.

ToysManiatic



Jaca cuenta desde este mes de diciembre con la primera juguetería especializada de la comarca, ToysManiatic. Ubicado en la avenida Francia, el establecimiento ofrece, bajo la dirección de Gemma Corvino Mezcuca, todo tipo de juguetes y artículos de hobby, como maquetas, aeromodelismo o slot. Esta línea se va a potenciar próximamente junto a otras propuestas, para dar respuesta al mercado y abrir nuevos segmentos: introducir el juego alternativo y los destinados a discapacitados, así como los artículos de broma y la organización de fiestas de cumpleaños y otros eventos, tipo despedidas de solteros. Además, ToysManiatic va a comercializar en la provincia de Huesca muñecos de reclamo fabricados en poliresina con fibra de vidrio, como el muñeco Mickey que se encuentra en su entrada.

Av/ Francia, 12. Teléfono: 974 361475

La Olivera



La Olivera abrió sus puertas a principios de noviembre en la calle Ferrenal con la idea de potenciar el mercado de los encurtidos en Jaca. Su responsable, M^{ra} Dolores Hinarejos, tiene tres años de experiencia en este sector y para su nueva aventura además de la venta de encurtidos, de máxima calidad, ha apostado por complementar su oferta con otros productos gastronómicos artesanos: pan de pueblo, repostería casera, especias a granel, productos de Navarra y otros artesanos del Pirineo, así como frutos secos y chucherías para los más jóvenes. Las puertas de La Olivera están abiertas todos los días de la semana y de momento la respuesta está siendo buena.

C/ Ferrenal, 2. Teléfono: 974 360780

Telka



Telka es un establecimiento de moda y complementos para mujer, hombre y niño, que comenzó su aventura el pasado mes de agosto en la calle Zocotín. El público al que se dirige es muy amplio, ya que su gama de productos abarca desde primeras y muy consolidadas marcas hasta algunas firmas más modestas, pero siempre primando la calidad de las prendas y accesorios. Sus responsables, José Manuel Galindo y Arantxa Llorente Lizarazu, han prestado especial atención a la organización interior del local, de tal manera que el cliente encuentre de manera sencilla aquello que busca, y de ahí que cada sección tenga su propia área. La oferta es muy amplia, especialmente en mujeres, y la franja de edad del público infantil al que se dirige va desde la primera puesta hasta los 14 años.

C/ Zocotín 3. Teléfono: 974102925



Planeta Sostenible



Iluminación LED
Ahorro energético



OZONO
Elimina los malos olores
y mejore la imagen
de su empresa o negocio



3e
empresa
eficiencia
energética

65% de ahorro en la factura de iluminación

Contacte con nosotros 974 355 461 / 645 958 994 - 2 • pedrojaca@klavedeled.com

Reportaje

Más vale pájaro en mano...

La Comarca de La Jacetania ha llevado a cabo un proyecto de dinamización del turismo ornitológico con el que se ha creado una infraestructura básica para su desarrollo, tanto en materiales y equipamiento, como en formación de hosteleros y guías. El turismo ornitológico es un sector en auge todavía por explotar que puede ayudar a la desestacionalización, pues las épocas más recomendables para su disfrute son la primavera y el otoño.



El proyecto de dinamización del turismo ornitológico en la Comarca de La Jacetania comenzó hace más de dos años con la adjudicación a la empresa Sepinum, especializada en el desarrollo de proyectos de gestión del patrimonio y desarrollo turístico, de un estudio de asesoría y consultoría técnica. Este primer estudio debía situar y valorar el territorio jacetano como destino ornitológico, y ponderarlo entre los muchos destinos de la Península Ibérica. El estudio de Sepinum arrojó varias conclusiones importantes: que todo el territorio comarcal era interesante para la ornitología y que en cuanto al número e interés de las aves -residentes, estivales, invernantes o migratorias-, la Jacetania podría situarse como uno de los más importantes de España tras Doñana y Extremadura. Del mismo modo, estableció las posibilidades para el perfil de las distintas rutas y la señalética de las mismas. El único pero que quizás desde Acomseja se le pueda poner a la iniciativa es el de no haber contado con carpinterías locales para llevar a cabo determinados trabajos.

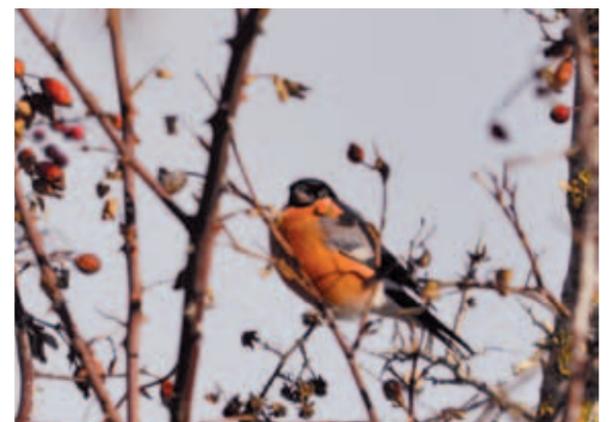
El trabajo de equipamiento de las rutas corrió a cargo de las empresas Pyrenea y Sodemasa, que establecieron las 13 rutas que se han señalado: Zuriza-Río Veral, Gamueta-Linza, Zuriza-Achar de Alano, Selva de Oza, Aguas Tuertas, Garcipollera, Las Blancas-Refugio López Huici, Somport-Canal Roya, Santa Engracia-Foz de Biniés, Berdún-Sotos de Martes, Puente la Reina-Sotos del Aragón y la ruta Circular Peña Oroel-San Juan de la Peña para realizar en vehículo. En cada una de ellas se han instalado paneles interpretativos y balizas, y en algunas miradores y "hides" o escondites (Foces de Fago y Biniés, Tresveral, Santa Cilia y Collado Terit, entre Hecho y Ansó, los dos últimos también muladares). El equipamiento es discreto y sencillo, y se completa con varios tótem instalados -por ejemplo en la salida de Jaca hacia Pamplona- en los que se describen y sitúan las trece rutas citadas.

Las rutas abarcan todos los ambientes y ecosistemas presentes en el variado territorio jacetano. Desde el ambiente alpino y subalpino, pasando por los roquederos y desfiladeros, a los territorios de cultivo o

fluviales. También se incluyen los distintos tipos de bosques: caducifolios y de coníferas. Los ambientes mejor representados en la selección de las rutas son los que caracterizan y a la vez diferencian el Pirineo de su entorno ibérico o europeo: los pisos alpinos y subalpinos, y los bosques en altura. Sin embargo, prácticamente se han diseñado rutas en todo el territorio jacetano.

CURSO DE GUÍAS

Un total de 22 alumnos participaron en el primer curso de guías ornitológicos de la Comarca de La Jacetania que se llevó a cabo entre el 17 y el 28 de octubre en la sede comarcal de Puente la Reina de Jaca. El curso se alargó durante cien horas y fue impartido por técnicos ornitólogos de la empresa Sodemasa como Ramón Antor, José Miguel Baselga, José Luis Rivas, Javier Sanz, Juan Carlos Albero, Fernando Carmena, Javier Sampietro o Kees Woutersen (invitado a dar la última charla). Las jornadas de diez horas se repartían entre teoría y práctica. En total, se realizaron nueve salidas al monte, que correspondían con las distintas rutas ornitológicas señalizadas por la Comarca de La Jacetania: Canal de Berdún, Oroel-San Juan de la Peña, Garcipollera, Valle de Hecho, Yesa y Valle de Canfranc, entre otros. El grupo visitó también un muladar y se organizó una jornada de anillamiento, en la que se estudiaron de cerca una docena de especies.



El Abuelo Pancho

TAPAS

Especialidad en setas

Nuevo en JACA Plaza San Pedro, 11 · 974 364 036



Reportaje

Quizá por esta consideración de recurso turístico en expansión, de entre los alumnos del curso de guías, además de los provenientes del Instituto de Formación Agroambiental o del propio personal de Sodemasa en la Jacetania, figuraban también propietarios de establecimientos situados estratégicamente en el territorio como el Albergue de Aísa, el Albergue de Bailo o el Hotel Usón de Hecho.

Varios de ellos habían participado ya en el curso rápido realizado para el sector de la hostelería y que había tenido lugar en primavera. La comarca también organizó un curso para técnicos o encargados de las oficinas de turismo.

De entre los alumnos interesados y que estén dados de alta como autónomos o empresa, la comarca creará una bolsa de guías que figurará en webs y material promocional para que cualquier visitante pueda contratar una ruta guiada o cualquier otra actividad relacionada.

A todo ello hay que sumar la página web www.birdingpirineos.com en la que cualquier curioso o aficionado puede ver una descripción de las más de doscientas aves avistables en La Jacetania, descargarse las rutas o consultar los distintos tipos de alojamiento existentes en territorio comarcal. Está previsto que los guías diplomados en el curso celebrado en octubre aparezcan en la web con su contacto para todo aquel visitante que quiera contar con un apoyo sobre el terreno. La institución comarcal, por su parte, valorará la continuidad de los cursos –tanto la opción de repetir el nivel de iniciación para todos aquellos interesados que quedaron fuera, como la de realizar un nuevo curso de perfeccionamiento en primavera- en función de su disponibilidad presupuestaria.

UN POTENCIAL ESPECTACULAR

La Jacetania tiene un potencial ornitológico espectacular, según convinieron todos los ornitólogos presentes en el curso. Sólo el Parque Nacional de Doñana y Extremadura, argumentaba Sepinum, pueden considerarse destinos ornitológicos de mayor rango. Se da la circunstancia además, de que en Aragón hay otros puntos cercanos de alto interés ornitológico como las lagunas de Sariñena y Gallo-canta, que pueden complementar el abanico de posibilidades que ofrece la Jacetania.

“La variedad de ecosistemas, su complicado relieve y su amplia red hidrográfica origina una rica representación de los pisos bioclimáticos con hábitats distintos y una gran diversidad de especies de aves”, indicaron. Hay que tener en cuenta que si en el mundo hay un total de 10.000 especies de aves, muchas de ellas concentradas en los trópicos, América o África, en el Paleártico (Europa y Asia) sólo hay citadas en torno a mil (1.025). De ese millar de



Foz de Biniés. En página anterior, Mito y Camachuelo.

aves, en España se citan 580, en Aragón 380 y 210 en la Jacetania. Es decir, que aproximadamente una quinta parte de las aves citadas en Eurasia, desde España a Japón, se pueden ver en nuestra comarca en algún momento del año. Ese porcentaje es lo que llama la atención de centroeuropeos y británicos.

Pero el potencial no sólo está en la cantidad. En primer lugar, la abundancia relativa de rapaces como el Milano real y el Águila real, o las importantes poblaciones de carroñeras como el Buitre leonado, Alimoche o, sobre todo, Quebrantahuesos. Por otro lado, las aves de montaña, raras en cualquier otro punto de la península que no sea el Pirineo: Urogallo, Perdiz nival, Treparriscos, Acentor alpino, Gorrión alpino, Verderón serrano –o Taril de Canfranc-, chovas... etc. También son parte de nuestro patrimonio las aves forestales como el Pito Negro, el Pico Dorsiblanco o el Piquituerto. Todo ello alternado con especies mediterráneas (Abejaruco, Curruca, Bisbitas...) y con la cada vez más importante presencia de aves acuáticas en ríos y embalses: Garza real, Cormorán, Somormujos, Grullas...

“Para un británico o un centroeuropeo, la Jacetania es el paraíso ornitológico”, decía Kees Woutersen, ornitólogo holandés residente en Huesca desde hace treinta años y gran dinamizador del “birding” en el Alto Aragón. “Hay que tener en cuenta que la sociedad británica de ornitología tiene un millón de socios. Para un británico o un holandés, Aragón no tiene significado, ni tampoco la Jacetania, seamos claros. Incluso al ser un nombre difícil de pronunciar para ellos –Jacetania- no lo recordarán, pero Piri-

neo, Jaca o San Juan de la Peña son marcas y destinos ornitológicos que reconocen al instante. Los han leído en libros y citas desde los años sesenta y setenta, y tienen muy claro dónde están”, añadía.

Los profesores también advirtieron reiteradamente sobre las peculiaridades de este tipo de turista, que suele venir en grupo o en familia, que normalmente es algo mayor –abundan los jubilados- y tiene dinero para gastar, aunque no le gusta sentirse engañado. “El ornitólogo inglés que venga a ver y anotar o fotografiar la docena de especies raras para él, mostrará un escaso interés por el resto de aves, y mucho menos por el arte Románico o el deporte de aventura. Si finalmente no consigue observar las especies concretas que le han traído hasta aquí se sentirá decepcionado, una decepción que inevitablemente quedará ligada también al guía y al territorio visitado”.

Hasta la fecha, excepto experiencias aisladas como las de “los ingleses de Berdún” o el propio Woutersen, apenas hay ofertas de viajes organizados o, mejor dicho, de paquetes turísticos para extranjeros que incluyan el avión, el alojamiento, el guía ornitológico, etcétera. Sí que se dan viajes particulares, sobre todo en primavera, temporada en la que los “pajareros” copan determinados tipos de alojamientos: hoteles rurales, campings... etc. Pero sin que el fenómeno pueda ser significativo en una estadística. Como en muchos aspectos del turismo en nuestro territorio, casi todo está por hacer, aunque el horizonte es amplísimo y la Comarca de La Jacetania de momento nos ha facilitado los prismáticos.

Delicias del Pirineo
 pastelería · cafetería · heladería artesanal

Servicio WiFi

Chocolate con churros
 Terraza
 Productos típicos
 (argentinos y españoles)

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

NUEVO

Gaci
 JACA

Pje. Union Jaquesa, 4
 Tel. 974 363 539

Reportaje

El casco no es obligatorio

La historia antigua y reciente de Jaca determina como es lógico su estructura. Diseñada como cualquier población romana de cierta importancia, con el Cardo y el Decumano (Obispo-Carmen y Calle Mayor) marcando el eje, sobre todo esta última, como el Ecuador en el planeta, y determinada por la presencia de la muralla hasta comienzos del siglo XX, Jaca son dos ciudades en una: el Casco Antiguo o Histórico –que no viejo- y los distintos ensanches: el Campo el Toro, Las Eras Altas, el Barrio Norte, el Prado Largo, Membrilleras, Campañián, el Llano de la Victoria, el de Samper... etc.

A diferencia de otros núcleos de su tamaño, Jaca nunca abandonó su Casco Antiguo. Siempre fue un signo de distinción residir en él y el declive arquitectónico nunca llegó a provocar la búsqueda de un barrio mejor: para el comercio y para la residencia. Buena prueba de ello es la respuesta que la población ha dado al ARI (Área de Rehabilitación Integral), que es hasta diez veces superior al de localidades como Fraga, Monzón o incluso Huesca, que habían dejado de lado su casco y ahora sus casas no tienen quien las rehabilite, ni casi comercio que lo vista.

Cuando se elimina la muralla en 1908 por presuntas ventajas higiénico sanitarias, unido a la ciudad apenas si existía el llamado Burgo Nuevo (paralelo al Camino de Santiago). La creación de barrios residenciales se da ya en la segunda mitad del siglo XX. El Barrio Norte o el de la Universidad –con las casas militares- son más antiguos en el tiempo y gozan de equipamientos y de una red comercial importante. En algunos aspectos, incluso superior a la del casco (Avenida Jacetania).

Al margen de comercios que por su propia definición necesitan grandes espacios, como los talleres –Ramón Cajal, Rabal, Bandrés, Mas Gass o Lorés- o las empresas de distribución –Distribuciones Ascaso, Productos Diego, Monta-Dist...- o establecimientos que en todas partes han tendido a alejarse del centro –por ejemplo la venta de muebles: Yaca, Bekana, Stil Mueble, Ronda Mobiliario, Muebles Rey. No es el caso de Muebles Climente- el comercio de barrio propiamente dicho –alimentación, carnicerías, pescaderías, panaderías, menaje (Noguevasa), moda... - siempre ha tenido grandes ventajas e inconvenientes.

Entre las grandes ventajas, la principal es la de la fidelidad de la clientela. El barrio agradece al comercio su presencia y lo premia con su constancia. El carnicero o pescadero de confianza, que sabe cómo nos gusta el corte de producto y hasta la forma de envolverlo, se convierte en una garantía, en un con-



sejero. Sería el ejemplo de Périz, Ubieto o Viñao, en cuanto al Barrio Norte y la carne se refiere (citamos sólo comercios que no están en el casco, ni en sus inmediaciones) o el Autoservicio El Ciervo y los Supermercados Alto Aragón o Santa Orosia en lo que respecta a pequeñas superficies.

Este tipo de tienda o comercio de barrio está ligado a las necesidades más perentorias: pan y periódico a primera hora, y alimentación en segunda instancia. Entrarían también las mercerías –Detalles o Pilar Calvo-, peluquerías, comercio textil –Mayte, Pitufos, Sumitexa o Sojo... Pero en menor medida. Para comprar ropa o pasteles, podemos cruzar la ciudad

porque no lo hacemos todos los días. La venta de periódicos es quizá, con la del pan, la que marca mejor la presencia del comercio de barrio. Begar, Salpe, Prada e incluso Zoco serían los grandes puntos de reunión del Barrio Norte. Y Pinocho ocuparía ese mismo espacio en el Barrio de la Universidad, aunque Dante también ejerce del otro lado de la avenida. La compra del periódico marca prácticamente el inicio de la actividad en un día festivo, contando además con que buena parte del resto del comercio está cerrado. En el sector del pan, Delicias del Pirineo, el Horno Natalia o A Piquera asumirían ese rol entre nuestros asociados fuera del casco.



Premio a la Calidad en el Servicio
"Este Fin de Tapas 2010"

Restaurante

La Cadiera

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

Cocina Montañesa

Reportaje



De esta fidelidad se deriva un tipo de negocio distinto al del centro, sin esos exagerados picos y valles en la facturación provocados por el turismo. La temporada alta –sobre todo agosto y los fines de semana de invierno- se nota, qué duda cabe, pero no es tan determinante como al lado de la Catedral o en plena calle Mayor. Es ese comercio al que se manda a los niños aunque la compra sea compleja: “vete aquí que fulano ya sabe como lo quiero”. O ese tipo de tienda en el que los horarios, desgraciadamente, no pueden ser tan estrictos, ni la forma de atender tan estándar cuando el cliente es tan habitual.

La segunda gran ventaja es la facilidad de aparcamiento, sobre todo el gratuito. Si uno observa que la prioridad de las grandes superficies es la de dotarse de amplias –en ocasiones exageradas- zonas para aparcar, entiendo rápidamente su importancia. Incluso la facilidad para aparcar permite que ese comercio de barrio amplíe su clientela –rural o de barrios periféricos más modernos y sin servicios como el Llano de la Victoria, Membrilleras o el Llano de Samper- a otro tipo de cliente que huye del casco “porque no hay manera de aparcar” o porque queda demasiado lejos.

Existe también un tipo de comercio especializado que también se encuentra a gusto fuera del cas-

co. Es el caso de las tiendas de deportes. En menor medida Intersport Jorri, Charli o Alcorce, pues están cerca del casco, pero claramente en el caso de Deportes Goyo: por el volumen del producto que maneja –esquí, bicicletas...- y por una ubicación histórica que lo hace reconocible. O el caso de La Tienda de Guille, aunque para el alquiler de esquí, la lejanía del casco y la presencia en la avenida Francia es sinónimo de visibilidad y de estar “a pie de obra”. También los electrodomésticos, que poco a poco han ido saliendo del Casco: Pradal, Espinosa, Borau... O los comercios de informática como E-Computer o Infor.

Entre las desventajas, la primera y fundamental es tener la sensación de que todo se organiza en la veintena de calles del Casco Antiguo: Ferias, mercados, procesiones, pasacalles, actividades... los organizadores buscan visibilidad y lo tienen más fácil en el centro, es lógico. Pero ¿todo? ¿absolutamente todo? Los pasacalles del festival folklórico se llevaron fuera del casco tras la demanda eterna de sus comerciantes y habitantes en general. Las luces de Navidad se llevaron a dos o tres arterias determinadas, pero el 90% están en el casco. No debería seguir siendo así. Esta es la sugerencia que desde Acomseja tratamos de hacer llegar a nuestro ayuntamiento, y la que procuramos aplicarnos en cada

acción que llevamos a cabo. Quizá todavía no lo hemos conseguido.

Otra de las desventajas es que en momentos de crisis, una buena temporada turística puede arreglar las cifras de los negocios del casco, pero difícilmente lo conseguirá con los que no están en él. Por supuesto que es una generalización, pero si los productos a la venta tienen la etiqueta de secundarios, el comercio de barrio o de fuera del casco en general sufre más la falta de demanda. Los barrios tradicionales del ensanche de Jaca –Norte y Universidad- acogen a una población de clase media que es la que realmente sufre las crisis económicas.

Pero también es cierto que se mira menos al cielo –si nieva o deja de nevar- se tienen menos cortapisas arquitectónicas –los escaparates pueden tener el tamaño que se desee- y probablemente ninguna jaima del mercado medieval de turno quede instalada delante de tu puerta. Hay también mayor facilidad –en general- para el tratamiento de residuos y probablemente es difícil que un día festivo dejes de ver a los niños porque “no hay más remedio que abrir”. Así pues, defendamos nuestro comercio de barrio, nuestros negocios fuera del casco, y no nos olvidemos que son ellos los que dan vida a nuestras calles. Porque no solo de turismo vive el comerciante, que también.



Tu primera copa en Jaca en...

Churchill CAFE

CAFÉ, OCIO en PASAJE DEL CARMEN, 3 ■ 974 35 60 39

Lof moda
ropa y complementos

CUMPLIMOS 10 AÑOS

Pza. San Pedro 11-Jaca
Tel 974 355 678

OUTLET
Av. Zaragoza, 30 - Jaca

www.lofmoda.es



Chaquetas piel, complementos, regalos ...

1ª PLANTA
Maletas, cestería...

C/ Obispo, 13 • Jaca





COMERCIOS

COMPLEMENTOS

MATICES
PELUQUERÍA

peluqueriamatices.com




Queremos trabajar contigo y poder satisfacer tus necesidades mediante nuestros servicios, marcando tendencia cada temporada y aportando moda y estilo.

- Constante formación
- Los mejores productos
- Interés e ilusión
- Promociones

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

EL SIGLO XX
1833

Desde 1833 en Plaza de la Catedral, 2 **Jaca**

Las mejores marcas
100% Comodidad

FLUCHOS CALLAGHAN

ECCO ROMIKA STONE FLY

NORDIKAS JOSEF SEIBEL

Y ahora también

MEPHISTO PANAMA JACK

Con los nuevos sistemas dinámicos para mejorar tu manera de caminar



TENDENCIAS

ABAD BOUTIQUE
Calle Mayor, 4 Jaca

GUESS

MISS SIXTY, ENORGIE, Salsa, REPLAY, Denny Rose, NAFNAF, FRANKIE GARAGE, Pepe Jeans, RAMO 23, FRANKLIN MARSHALL, FRED PERRY, Levi's

MODA

BELLEZA

noemí centro de estética

¿Sabes que vas a regalar esta Navidad?

Regala belleza

Tenemos a tu disposición una selección de perfumes con sus complementos (gel de baño, body milk...), cremas, maquillaje, etc...

¡Hay muchas posibilidades!

Y al te apetezca regalar belleza y bienestar, te ayudamos a elegir un tratamiento.

¡Éxito asegurado!

Correos, 2 • JACA • 974 362 659

www.pradojaca.es

Ahora puedes comprar en Prado cuando quieras y como quieras

Todo para el hogar, perfumes, lencería, muebles, regalos, moda...

Decorando tu hogar desde 1952

PRADO

El encanto de la calidez

calle mayor, 20 • Jaca
974 360 645

PRADO

www.pradojaca.es

PRADO

www.pradojaca.es

PRADO

www.pradojaca.es

Listado de socios

Comercio y Servicios

Aeronáutica

Aeronáutica de los Pirineos (Sta. Cilia)

Agencias de Viajes

Viajes Arán
Viajes Norte Sur

Alimentación

Coki's
Autoservicio El Ciervo
Tiendas Manolita
Alimentación Orduna
Charcutería Cris
Autoservicio Los Morenos
Alimentación Pili
Comercio Cabana (Hecho)
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)
Supermercado Pueyo (Bailo)
La Alforja
Delicias del Pirineo
Chuches
Mantequería Don Lucas
Supermercados Alto Aragón
Supermercados Sta. Orosia
Ibéricos Muñoz y Molano
De todo un poco
La olivera

Alquiler de Skis

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

Antigüedades

La Solana

Arquitectos

2001 Arquitectos Asociados

Artesanía

Mallatas
Pedro J. Larraz García

Autoescuelas

Autoescuela Casamián S.C

Bazar

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

Bebidas

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

Carniceros y Charcuteros

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

Carpintería Metálica

Carpintería Metálica Miguel Bandrés

Carpinterías

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

Centro de Formación

Informa

Centros Estética

Centro Estética Noemí
Estética Julia Vila
Sándalo

Centros médicos

C. Médico Dra. Montserrat Zapater
Policlínica Pirineos

Comida para llevar

Dulce y Salado
El Arca

Complementos

Greta
Guipur
El Rincón de María

Comunicación

Pirineum Multimedia S.L.
Rc estudio
Garabato

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
Valerio Forjados y Cubiertas
M.K.D. 9 S.L.
Construcciones Antonio Biec
Araujo Rial Construcciones
Reformas David
Giber
Construcciones Jaime Uros

Cosmética Natural

Espumas de Aloe

Cristalerías

Cristalería Rabal
Cristalería Laval

Decoración - Interiorismo

Charme & Chic
Espiga Decoración
Bibiana
Proyecto Decoración

Deportes

Basse Chus
Deportes Charli
Deportes Goyo
Nieve Sport
AG Jaca sports
Intersport Jorri
Marmot

Distribución Gas Envasado

J. M. Borau (Ag. Repsol)

Electricistas

Ilume
Imeso

Electrodomésticos

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

Equitación

Pirineo Ecuestre (Charlé)

Escuela de idiomas

Aula Hispánica

Estaciones Servicio

Est. de Servicio Collarada (Villanúa)

Ferreterías

Brico / Sanara Hogar
Casa Marval
Ferretería Olivier
Suministros Izaguirre

Floristerías

Floristería El Cisne

Fontanería y Calefacción

Talleres Lorenzo Campo

Fotografía

Foto Barrio

Fruterías

Fruterías La Huerta
Frutas Maria José - Super. Alto Aragón
Frutas Carasol

Gestorías y Asesorías

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

Guarderías

Guardería Pinocho

Guías de Montaña

Pirineosur

Herboristerías

Herboristería Artemisa
Herboristería Sananda

Imprentas

El Pirineo Aragonés
Imprenta Julio Laín
Imprenta Papelería Raro

Informática

Ecomputer
Infor

Inmobiliarias

Despacho Inmobiliario
Don Piso
Vela GR 11

Jardineros

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

Joyerías

Joyería Muñoz
Joyería Ana
Joyería Mesado
Ángel García Ramírez
Joyería Relojería Echegaray
Joyería Relojería Bonis

Jugueterías

Toysmaniac-Juguetería y hobby

Lámparas y Regalos

Lámparas y Regalos Aspiroz

Lencería

Lencería Shole

Librerías

Librería Papelería Dante
Librería Prada
Librería Papelería Zoco
Librería El Siglo

Librería La Trastienda

Librería La Unión
Librería General
Papelería Pinocho
Librería Salpe
Librería Calibo
Librería Oroel

Loterías

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

Ludoteca

Entret@nto Entretente

Maderas

Maderas del Altoaragón (Martillué)

Menaje

Noguevasa

Moda y Complementos

Abad Boutique
Prado
Romualdo Modas
Maricastaña
Boutique Julia Palacín
Escarcha Moda
El Niño
Charo Viñas
Modas Josefina
Patucos
Almacenes San Juan
Lof Moda
Modimel-la
Casa Monreal
Bazar Cavero
Mercería Detalles
Lencería Mayte
La Liquidadora
Pitufos
Canicas
Mabucha
La Femme Mode-Pyrené
Modas Abril
Nayma
Andrea
Filorcho
Los Angeles
Sojo
Bohemia
NYC
Chalys Moda
Boutique Clara
Pilar Calvo Paz
Noyda
Telka
Gaci

Muebles

Muebles Climente
YACA Interiores
Bekana
Stil Mueble
Ronda Mobiliario
Muebles Rey
Muebles Bolea

Nieve

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

Ópticas

Federópticos Val
Óptica Oroel
Óptica Ubieto

Panadería

Panificadora S.Nicolás
Panadería La Despensa
Panadería Sayón
Horno Jaqués
Panadería A'Piquera
Ogi Berri
Panadería Mendiara (Ansó)

Listado de socios

Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)
Panadería Larraz (Berdún)

Pastelerías

Pastelería Echeto
Pastelería La Suiza

Peluquerías

Peluquería Cebado
Loed -3
Matices
Peluquería Lacasta
Peluquería Inés
Peluquería Azabatxe's
Arantxa Hernández

Perfumería

Perfumería Fernández Larrea

Pescaderías

Pescados Blasco

Piel

Azor
Peletería Ana Segura

Pintores

Ignacio Acín Lafuente
Rente
Pinturas Inés

Regalos

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

Restauración Muebles

El Baúl de Hilaria

Ropa Laboral y Epis

Sumitexa

Seguros

Mª Luisa Campo S. Catalana Occidente

Tabacaleras

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

Taller Automóvil/ Motos

Talleres Ramón Cajal
Talleres Rabal

Esteban Bandrés
Mas Gass Jaca. Motos
Neumáticos Lorés

Taxi

Alfonso C. Vilar Lara

Tintorerías y Lavanderías

Tintorería Betés

Transportes

Autocares Esteban
Autocares Escartín

Veterinaria

Cotega

Video

Maci-Rock

Zapaterías

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

Hostelería

Hoteles

Altur-5
Hotel A Boira
Hostelería Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)
Hotel Conde Aznar
Esquí Pass Hostel

Hotel-Restaurante

Hotel Real
Hotel Reno (Villanúa)
Hotel MUR
Hotel Pradas
Hotel Reina Felicia
Hotel La Paz
Hotel Jaqués- Somport
Hotel Rte. Mesón de Castiello
Hotel Aragón (Sta. Cruz de la Serós)
Hosp. Monasterio San Juan de la Peña
Rocanevada (Villanúa)
Hotel Lacasa Faus Hütte (Villanúa)
Hotel Barceló (Badaguas)

Turismo Rural

Casa Sarasa (Berdún)
Barosse Turismo Rural (Barós)
T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)
Casa Orosieta (Ara)
Alejos (Fago)

Restaurantes - Bar

La Cocina Aragonesa
El Ateneo
La Terapia
Bar Frankfurter
Cafetería El Hogar del Jubilado
L'Artica
La Tasca de Ana
O' Buxo
Café Bar El Candil (Candanchú)
Bar Gorbea
Bodegas Langa
Cafetería Burnao
Aledaños
El Rincón de la Catedral
Bar Oza - Equiza
Bar Pirineo
Bar Marboré
Bar Pirulo
Bar Zola
Bar Cafetería Babelia
Bar Riglos
La Posada de Kika
Churrería Casa Luis
Bar La Chimenea (Candanchú)
Bar La Campanilla
Bar Aguaré
La Cantina de la Estación
El Abuelo Pancho
Cafetería Campo del Toro
Bar La Terraza (Astún)
Tannat Restobar
La Trobada (Berdún)
Rokelín
Restaurante La Cadiera
Bar Fau
Pilgrim Café
Restaurante Casa Martín
Cafetería Jaizkibel
Asador La Fragua
Restaurante Biarritz
Restaurante El Tizón
Bar restaurante Universal
Restaurante Lilium
Restaurante Cobarcho

Restaurante Universo (Canfranc)
Restaurante Serbal
Restaurante Mesón Serrablo
Cervecería Baviera
Pizzería La Fontana
El Rincón de Emilio (Berdún)
Restaurante El Portón
Pizzería Polifemo
Self-Service La Abuela 2
Albergue Villanovilla (Villanovilla)
Restaurante Monte-Lierde (Villanúa)
Crepería El Bretón
Restaurante L' Anglassé (Canfranc)
Restaurante del Arco
Bar Pajares (Sigüés)
Bar La Granja
Pizzería L'Angelot
Taberna La Nicolasa
La Vereda (Castiello)
La Estrella (Villanúa)
Casa Pío (Castiello)
Cafetería.-Restaurante Estanés (Candanchú)
Bar Asador José (Villanúa)
Asador La Brasa (Canfranc)
Birabolás

Pubs

Pub La Trampa
Bar Cachito
Bar Café
La Dama Blanca
Bar Alfín
Pub Conos
Pub La Gruta
Pub Bogart
El Corral Rock & Roll Bar
Pub Milton's
Bar Zarauz
La Bici
Bar Saloon
Asian Karaoke
Camelot
Zebra 21
Churchil café
Dublin Road
Sansanet

Teléfonos de Interés

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

HAZTE SOCIO, TODOS JUNTOS SOMOS MÁS FUERTES



Si te interesa recibir información contacta con nosotros:

T: 638 223 333

www.acomseja.com / gerencia@acomseja.com

Gala Acomseja 2011

Aquellos maravillosos comerciantes

En el tejido empresarial de Jaca podemos encontrar establecimientos casi centenarios que han mantenido su actividad hasta nuestros días gracias al empeño familiar. Generaciones enteras, abuelos, padres y nietos, que han sabido mantener y potenciar las virtudes de unas empresas y comercios que han contribuido a que Jaca tenga mayor reconocimiento entre sus vecinos y visitantes. Son los empresarios de oro, aquellos que comenzaron su actividad hace 85 años, y por ello han sido los primeros a los que ACOMSEJA ha querido homenajear en la I Gala anual que la asociación celebró el pasado 3 de diciembre..

La Gala nace con la vocación de institucionalizarse y promover, al menos una vez al año, un encuentro entre los asociados, fomentando la convivencia y el reconocimiento del trabajo realizado. Es decir, una jornada de convivencia entre profesionales, "para manifestarnos unidos y fuertes como asociación, en un ambiente ameno, distendido y festivo", comentan desde la dirección de ACOMSEJA.

Y así fue el desarrollo de esta primera gala celebrada el pasado 3 de diciembre en el Hotel Felicia, en la que se rindió homenaje a una decena de "empresarios de oro". Los reconocimientos fueron para Sebastián Langa, Pascual Borau, Ángel Moreno, Miguel Santamaría, Clemen Pérez, Carmen Zoco, Manolita Diego, Casimiro Prado, Severiano Gil y José Martí. El presidente de ACOMSEJA, Juan José Prado, destacó "la entrega y la valentía de estos empresarios que han sabido mantener sus negocios hasta la actualidad".

Los veteranos galardonados se mostraron muy contentos y satisfechos por este reconocimiento y destacaron especialmente la procedencia del mismo, los empresarios de la ciudad por la que ellos mismos apostaron hace, como mínimo, 85 años.

La gala estuvo conducida y presentada por la periodista jaquesa Cristina Pérez e incluyó un sorteo de regalos para los asistentes, organizado gracias a la colaboración de los asociados, y una sesión de baile. Para facilitar los traslados hasta el hotel



Reina Felicia se puso a disposición de los asistentes un servicio de autobús que cubrió el trayecto para acudir al evento y posteriormente para regresar al centro de Jaca. El gran ambiente reinante en la gala y la satisfactoria respuesta que ha tenido la

iniciativa, animan a ACOMSEJA a pensar ya en el festejo del próximo año, que se celebrará previsiblemente, el último fin de semana de noviembre para evitar coincidir con el puente de diciembre y sus días previos.



Ángel Moreno, en primer término, en el Bar Fau en una demostración.

Ochenta y cinco años y todos los que vengan

El comercio de Jaca tiene sangre centenaria. Bases empresariales sólidas que el tiempo no ha marchitado. Todo lo contrario. El paso de los años ha rejuvenecido y renovado esos establecimientos de oro, que como mínimo llevan 85 años demostrando que la base de la alta consideración que hoy en día tiene el comercio jaqués radica en su dilatada experiencia. Aunque si fuera por muchos de estos veteranos empresarios, aún estarían a pie de comercio cada día.



Quiosco de Manolita en el Parque.



CONSTRUCCIONES

Albañilería general

F. J. Gil Ibor, S.L.

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