JACETANIA
AHORA
Nº 8 • invierno - 2012
Revista de la Asociación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Jacetania
www.acomseja.com

Ejemplar gratuito

¡Qué bonito es Candanchú abierto…!

Comercios con historia: El Siglo

A la caza del turismo

INFORME: Gimnasios y Herboristerías. La Salud es lo que importa

SabadellAtlántico Banco Herrero SabadellSolbank SabadellGuipuzcoano

Sabadell

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

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

Cuenta Expansión Negocios PRO.

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

- **0** comisiones de administración y mantenimiento.
- **TPV** en condiciones preferentes.
- Tarjeta de crédito y de débito **gratis**.
- **"Renting", "leasing" y préstamos** en condiciones preferentes.
- Servicio de **asistencia jurídica** telefónica incluido.

Llámanos al 902 383 666, organicemos una reunión y empecemos a trabajar.

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

bancosabadell.com

Condiciones revisables según evolución del mercado financiero.

El banco de las mejores empresas. Y el tuyo.

Solana de Rapitán

Las mejores vistas de Jaca

Recortamos los precios ¡¡Super Oferta!!

Solicite información, últimos pisos a la venta

Venta o alquiler

con opción a compra

calle Correos
(Domingo Miral) JACA

Próximamente en JACA
Alquiler de apartamentos en zona hospital
• Totalmente equipados
• Magníficos precios

Araujo Rial Construcciones S.L.U.

CONFÍE SU PROYECTO A LOS MEJORES

638 56 30 54

www.dismare.es

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

Editorial

EDITA: ACOMSEJA

FOTO PORTADA:
Carlos Peñarroya

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

La preocupación va en aumento

El valle sigue muy preocupado por el futuro del sector de la nieve. En el interior de esta nueva entrega de Jacetania Ahora verán que nos congratulamos con esta solución transitoria, este parche para la temporada 2012-13, pero no podemos, ni debemos dejar nuestro análisis allí. Nos han dado una prórroga de tres o cuatro meses, tal vez hasta que el administrador concursal dictamine si Etuksa y/o Candanchú son viables con la formulación actual o si van directamente a una quiebra. ¿Qué pasará después? La incógnita sigue sin despejarse. ¿Es Aramón la única solución? ¿No será una solución envenenada que el holding pueda deshacerse de su competencia desde dentro?

La apuesta por la unión de estaciones puede convertirse en la simple ampliación de Formigal, dándole otro acceso y otro aparcamiento, pero no significar nada bueno para nuestro valle. Al menos en las circunstancias actuales. Nadie duda de la bondad de la unión de estaciones en una situación ideal, pero ahora… Desde Acomseja apostaríamos por una titularidad municipal de la estación y una explotación privada. Quizá pueda explotarlo Aramón, Eivasa o Etuksa, pero nosotros nos decantaríamos por una apuesta más fuerte. Quizá ha llegado el momento de coger el teléfono y hablar con César Alierta. Tal vez Telefónica, o Repsol, puedan ver con buenos ojos una nueva línea de inversiones. A lo mejor nos metemos en camisa de once varas, pero la envenenada situación de Candanchú requiere de opciones audaces. ¿Sabremos hacerlo?

Otro de los temas en los que la preocupación empresarial aumenta es el asunto de los contadores de agua. Llegados a este punto solo nos queda exigir –o implorar, como se prefiera- que los políticos lo sean de verdad y dejen de esconder la cabeza en un agujero como hace el avestruz. El problema afecta a toda la ciudadanía, pero es especialmente acuciante para la hostelería. Sabemos que el problema solo tiene ya una solución política porque el proceso legal técnico será demasiado lento. Solicitamos una moratoria idéntica a la que se ha alcanzado con el Ayuntamiento de Zaragoza hasta el 2016. Una vez más nuestro pecado es no ser 500.000 porque está claro que soluciones transitorias existen. Por otro lado, estamos convencidos de que si alguno de estos políticos del Instituto Aragonés del Agua o del Gobierno de Aragón tuviera un restaurante en Jaca, el asunto estaría ya solucionado. Eso es lo más triste.

Y la preocupación también aumenta en el comercio. Las decisiones que en los últimos meses ha tomado el Gobierno de la Nación nos tienen desconcertados. Libertad de horarios, de festivos, de rebajas… La libertad mal entendida se convierte en libertinaje cuando el ejercicio solo beneficia a unos pocos. Estamos asistiendo a un proceso de aniquilación del pequeño comercio. Estamos adelantando su muerte. El ciudadano ha perdido el sentido de la realidad, la orientación. ¿Qué son las rebajas? Que uno puede fijar precios abusivos y luego rebajarlos cuando quiera un 70%. ¿Y quién sabe cuál es el precio real del producto? Si, por poner un ejemplo, cada semana celebráramos el concurso de tapas, éste dejaría de tener su efecto. Descendería la calidad del producto y del servicio, disminuirían los participantes a uno y otro lado de la barra, y moriría solo. Eso es lo que está pasando en el comercio.

Desde Acomseja vemos con preocupación también el efecto que el desempleo está creando, con la apertura de pequeños comercios como única salida de autoempleo. Tal y como está el patio, ¿qué futuro pueden tener? Si esos nuevos comercios cerraran, sus propietarios estarían sin paro y sin coberturas sociales. Lo habrán fiado todo a una salida que desde la administración se están encargando de taponar.

Y desde luego la preocupación que aumenta de forma más alarmante es sobre la situación social del país. ¿Hacia dónde vamos? Cuando se escriben estas líneas un total de 113 familias de Jaca utiliza el centro de distribución de alimentos; en total, 341 personas. A eso hay que sumar los usuarios de Cáritas o los del Servicio Social de Base comarcal. ¿Cuántos vecinos nuestros viven en el umbral de la pobreza y no nos damos cuenta? Acomseja ha querido aportar su granito de arena destinando la mitad de los premios de la campaña navideña (1.500€) a ese centro de distribución de alimentos. Nuestros clientes son también ellos. Nuestros potenciales clientes son todos aquellos a los que nos encontramos por la calle, no solo los que entran en nuestra tienda, despacho o bar. Sabemos que es poca cosa lo que aportamos. Es un primer gesto. Vendrán más. No podemos permanecer en nuestra burbuja y hablar solo de contadores, de Candanchú y de las rebajas. Que quede claro.

José Juan Prado Ladomega
Presidente de ACOMSEJA

Hazte socio, todos juntos somos más fuertes
ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA
Contacta con nosotros
www.acomseja.com
Información: 638 223 333 • gerencia@acomseja.com

Candanchú:
El valle respira esta temporada

Sobre la campana, pero finalmente la situación de Candanchú para la actual temporada se ha solucionado y el valle respira con cierta tranquilidad. La empresa concesionaria ETUKSA, que presentó concurso de acreedores a finales de noviembre al arrastrar una deuda de 6.5 millones de euros, y el grupo Aramón (Ibercaja y Gobierno de Aragón) han llegado finalmente a un acuerdo que el administrador concursal, Regino Riazuelo, ha aprobado. Con ello, Candanchú ha podido abrir parcialmente sus puertas el primer puente de diciembre, garantiza su apertura durante este invierno y el valle comienza a mirar con algo de optimismo a la actual campaña invernal.

Cabe recordar que el acuerdo suscrito entre ETUKSA y Aramón supone que el grupo de la nieve aragonesa se hace cargo únicamente de la gestión de Candanchú y solo para la actual temporada de nieve. El holding aporta un importe de 400.000 euros en concepto de puesta en marcha del centro invernal y para garantizar su funcionamiento a lo largo de la actual temporada. Aramón también asume los 37 trabajadores fijos que tiene Candanchú, no así las siete nóminas que les adeuda ETUKSA desde el pasado mes de junio.

El acuerdo también establece la designación por parte de Aramón de un nuevo director operativo de la estación. Eduardo Roldán permanece como director del área técnica y deportiva de Candanchú y la gestión del centro recae en José María Gracia Lluch, que también es el responsable, según explica el holding, "de poner en marcha los estándares y procesos que ya funcionan en los centros invernales de Aramón".

Gracia Lluch es Licenciado en Económicas y se incorporó al Grupo Aramón hace casi 4 años como responsable de los proyectos patrimoniales y de desestacionalización turística, como Aramonbike. Pero no es un hombre que desconozca el mundo de la nieve, con anterioridad fue director de Boi Taull Resort y director técnico de la estación leridana.

Reacciones

La respuesta al acuerdo entre Etuksa y Aramón no se hizo esperar, ya que la incertidumbre sobre el estado de la estación había generado muchos temores y un gran escepticismo en el valle durante todo el otoño. El alcalde de Canfranc y presidente de la Asociación Turística "Valle del Aragón", Fernando Sánchez, mostró su alegría por la noticia e indicó que es "el inicio del futuro", además de, "un paso que había que dar", para poner fin a una situación que, según denunció el munícipe, "podría poner en peligro la supervivencia del valle". Luis Terrén, alcalde de Villanúa, también se mostró satisfecho con la noticia, y confió en que, en el futuro próximo, "se sigan dando más pasos en favor de la nieve de este valle".

Los trabajadores de Candanchú, que se habían constituido en plataforma, también aplaudieron el acuerdo y aunque en un principio mantuvieron las

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

protestas que habían programado, finalmente optaron por suspender la concentración que habían convocado para el día 8 de diciembre en la plaza Biscós de Jaca. El colectivo explicó que tras al firma del acuerdo, "la histórica estación de Candanchú ha visto reanudado su servicio de suministro eléctrico el 4 de diciembre, lo que permite la inmediata apertura de la estación, consiguiéndose el principal objetivo de la plataforma Salvemos Candanchú".

Finalmente Candanchú abrió sus puertas de manera parcial el pasado 6 de diciembre, con 11 kilómetros localizados entre El Tobazo y Pista Grande. En próximas fechas, y según se vayan completando las revisiones de los remontes y telesillas, la superficie esquiable se irá ampliando de manera progresiva. El objetivo de la estación es llegar a las fechas navideñas con la mayor superficie esquiable posible abierta. De momento, y tras el puente de la Constitución los trabajadores se han mostrado satisfechos con los resultados y en especial, "por haber logrado abrir parte de las instalaciones en tiempo récord".

Siguientes pasos

Pero tras haber logrado ese primer objetivo de abrir Candanchú, y además en la misma fecha que el resto de estaciones aragonesas, el valle mira ahora más allá y busca una solución a más largo plazo que la acordada. El alcalde de Canfranc reconoce que había que poner fin "a las dudas e incertidumbres que sobre la estación se habían generado", pero insiste en que ahora, "hay que buscar más acuerdos para el futuro, que supongan un antes y un después para la nieve de este valle".

Es decir, que además de reclamar un acuerdo más amplio y que evite estar el año que viene en la misma situación, se reclama un plan de la nieve que suponga llevar a las estaciones del valle del Aragón al mismo nivel de desarrollo que se han llevado las otras estaciones aragonesas, "siempre teniendo en cuenta que Aramón es un grupo con parte de capital público y lo pagamos todos", recuerdan los alcaldes del valle.

Al margen de esto, quedan otras dudas por resolver. Por un lado, qué va a pasar con los trabajadores de Candanchú y quién se va a hacer cargo de las siete nóminas que no se les ha pagado. La plantilla sabe que a través del Fondo de Garantía Social (FOGASA) podrán recuperar parte. "Hasta 120 días, con un máximo de 50 euros diarios", indica uno de los portavoces, Ramón Faro. El resto, "tendremos que presentarnos al concurso, como un acreedor más". Pero las deudas de Etuksa también afectan a la Agencia Tributaria, la Seguridad Social, el Ayuntamiento de Aísa y proveedores particulares, en muchos casos empresa locales pequeñas que de no recuperar ese dinero podrían quedar en una situación económica muy perjudicada.

Además, y en relación con eso último, la entrada de Aramón en el valle también inquieta al sector empresarial local, ya que temen que en Candanchú se adopte la política de aprovisionamiento que Aramón realiza en el resto de sus estaciones y que en Jacetania Ahora ya denunciamos el pasado invierno, ya que la mayoría de los proveedores son grandes grupos que aunque no son aragoneses por su volumen pueden realizar ofertas económicas más competitivas que las de los locales. "Si esa va a ser la política que van a aplicar en Candanchú los proveedores y productores del valle se van a ver muy perjudicados".

Gala Acomseja

Toda una vida dedicada al comercio

Foto de grupo de los galardonados en la gala Acomseja 2012.

La Asociación de empresarios de comercio y servicios de La Jacetania ha querido dedicar su gala anual a reconocer la labor y la entrega de nueve históricos comerciantes jaqueses y sus establecimientos: Alfonso Aspíroz "Pichi", de Lámparas Aspíroz; Víctor Barrio, de Foto Barrio; José Blasco y Teresa Sampietro, de Pescadería Blasco; Pilar García, de Calzados Callizo; Lorenzo Echeto y Angelines Piedrafita, de Pastelería Echeto; Josefina y Esther Malo, de Modas Josefina; José Bescós, de Autoservicio El Ciervo; Alicia Navasa y Francisco Noguerol, de Noguevasa; y Mª Jesús Gállego, del Hotel Pradas.

Comerciantes, empresarios, precursores que hoy en día tiene entre 80 y 75 años y cuyo buen hacer, dinamismo y empuje ha contribuido a crear un tejido comercial fuerte y puntero en nuestra ciudad. Una profesión, entendida como pasión y vida, que ACOMSEJA quiso reconocer en una amena gala que tuvo lugar en el Hotel Barceló de Badaguás. La celebración contó con 200 asistentes, que no quisieron perderse la ocasión de arropar a los nueve veteranos comerciantes.

Además de los familiares, amigos y compañeros de trabajo de los galardonados, la gala contó con la presencia del presidente de la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de Huesca (FECOS), Juilo Ollés; la diputada nacional Blanca Puyuelo; el alcalde de Jaca, Víctor Barrio, y el presidente de ACOMSEJA, José Juan Prado. Todos ellos hicieron de anfitriones y repartieron el recuerdo, una obra del artesano jaqués Pedro Larraz, con el que la asociación les premió su larga dedicación al comercio jaqués.

El presidente de ACOMSEJA quiso felicitar explícitamente a los nueve "empresarios de oro", dijo, ya que con su trabajo han contribuido a "mejorar la imagen de la ciudad". José Juan Prado señaló que la intención de la asociación es mantener este reconocimiento que demuestra "que detrás de una gran empresa, hay una gran familia". La gala incluyó una cena, divertida y entrañable, amenizada con el sorteo de 40 regalos y la música del grupo "Miércoles de cecina", a la que le siguió una sesión de baile en la discoteca del hotel.

Julio Ollés junto al presidente de Acomseja.

Alfonso Aspiroz

Víctor Barrio Martínez, junto a su sobrino.

María Pilar García Pérez.

José Bescós Sánchez.

Alicia Navasa y Francisco Noguerol.

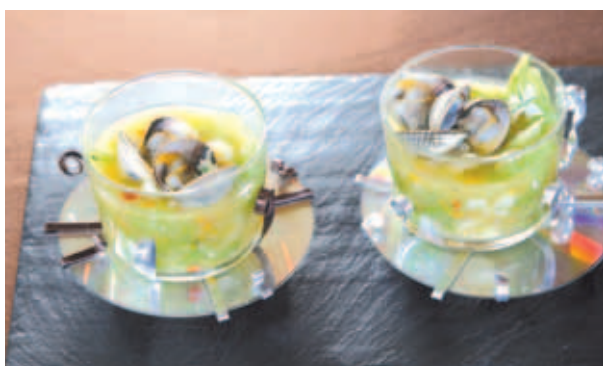
Mª Jesús Gallego de Bayo.

Lorenzo Echeto Alayeto y Angelines Piedrafita Palacios.

Esther Malo y Josefina Malo.

Las tapas de Jaca enganchan

I Premio tapa Restaurante Llium



I Premio cazoleta Restaurante Llium

I Premio tapa postre La Dama Blanca- La Suiza

Las tapas y cazoletas elaboradas para el VI Concurso "Este finde tapas" tienen un enganche especial. En el certamen de este año participaron un total de 57 establecimientos de Jaca y el valle del Aragón, ofertando más de un centenar de propuestas, entre tapas, cazoletas y tapas postre. El público, a pesar de la crisis y de las malas condiciones meteorológicas, volvió a responder masivamente. Este año se han consumido más de 60.000 raciones y se han recopilado casi 8.000 votos populares, lo que demuestra el compromiso del público con el certamen.

El presidente de ACOMSEJA, José Juan Prado, reconoció en la entrega de premios que el concurso "sigue rompiendo barreras y moldes" y agradeció a los restauradores que con, "su imaginación y buen hacer ponéis en valor nuestra gastronomía". El presidente agradeció también la alta participación del público, local y foráneo, y destacó la buena respuesta que este año han tenido el Bus de las tapas y el Tren que, como novedad, la asociación lanzó este año para poder degustar las propuestas de Castiello, Villanúa y Canfranc.

El sexto certamen encumbró al restaurante Lilium que se hizo con los dos primeros premios del jurado a la Mejor Tapa y Mejor Cazoleta. Con ellos, el establecimiento dirigido por Josan Piedrafita suma un total de once galardones a lo largo de los 6 años de concurso, lo que supone, según sus propietarios, "un reconocimiento al trabajo realizado". La Mejor Tapa fue para "Súper disco fashion", un minibocadillo de pan de piadina relleno de solomillo de pato a la naranja, escarola y lacas de queso de Flor de Aspe. La Mejor Cazoleta recayó en "Aquí comemos borraja señor Urtasun", un original nombre para una ración de borraja con callos de bacalao y berberechos".

Precisamente Josan Piedrafita no pudo asistir a la entrega de premios del certamen al encontrarse en Valladolid participando en el VIII Concurso Nacional de Pinchos y Tapas. Toda una demostración de la calidad que los restaurantes jacetanos están alcanzando a través de iniciativas como el concurso o las jornadas gastronómicas. En el certamen nacional participaron 64 establecimientos de toda España y el Lilium lo hizo con la tapa "El Aspe con garrapata", que ganó el primer premio en 2010.

El restaurante Las Tres Ranas también se hizo con un doble, los segundos premios de Tapa y Cazoleta. Un bizcocho de setas con taco de solomillo, foie y crujiente de papa morada que se sirvió con el nombre de "Otoño en Oroel" y una cazoleta de chipirones, gambón y bacalao denominada "Acuario marino con sus algas y espuma de mar". La Mejor Tapa Postre fue también la tapa elegida por el público. La votación popular eligió la "Pasión por el Melocotón" que ofrecieron conjuntamente la pastelería La Suiza y el bar "La Dama Blanca". Durante el certamen se sirvieron unas 1.500 unidades de este postre elaborado a base de chocolate blanco y trufa rellena de maracuyá, acompañado de un vino moscatel.

La Mejor Tapa para Celíacos fue para uno de los primeros establecimientos de la ciudad que optó por incluir este tipo de alimentos en su carta, el Burnao y su "Capricho Gallego", mientras que la Mejor Tapa o Cazoleta del Valle del Aragón viajó a Villanúa para premiar la cazoleta de bacalao del Restaurante Asador José. Finalmente, el Premio Calidad de Servicio recayó en La Nicolasa.

En la entrega de premios el alcalde de la ciudad, Víctor Barrio, destacó la repercusión que el concurso tiene en el territorio: "Está sirviendo para experimentar y promocionar nuestra rica gastronomía, dando una buena calidad, buen servicio e innovando continuamente". Unas rutinas que consiguen, según el munícipe, "que en unos días que habrían sido de poca actividad comercial, se haya vuelto a generar movimiento en la economía".

organizat per l'association Carnaval Pantalonada dab l'ajuda de la Vila de Pau

CARNAVAL 2013

12 DE ENERO JANVIER

BIARNÉS A JACA

PAU 06 AU 12 FEVRIER

PYRENEES ATLANTIQUES

RÉGION AQUITAINE

france bleu béarn

PpP
Pau Porte des Pyrénées

Noticias

Fideliza: La tarjeta que pone La Jacetania en tus manos

ACOMSEJA va a lanzar, próximamente, la tarjeta Fideliza. Se trata de una práctica herramienta con la que la asociación busca incentivar las compras en los establecimientos asociados fidelizando, al mismo tiempo, a los clientes; de ahí su nombre. La tarjeta, que surge con la colaboración de la Federación de Empresarios de Comercio y Servicios de la Provincia de Huesca (FECOS), ofrece ventajas tanto a los consumidores como a los empresarios, y además de manera inmediata.

La asociación desde que naciera ha buscado ayudar y contribuir al desarrollo socioeconómico y empresarial de todos los sectores comerciales de La Jacetania. Por ello, y teniendo en cuenta la situación económica actual –según datos de la FECOS, las ventas del comercio autónomo y rural del año pasado tuvieron una variación interanual de -4,4%, lo que supone una disminución de 3,3 puntos respecto a la registrada en 2011-, la proliferación en los últimos tiempos de grandes superficies y la fuga de compradores hacia grandes centros comerciales urbanos, ACOMSEJA estima que es hora de poner en marcha de un plan de fidelización en la comarca de La Jacetania.

El objetivo de Fideliza es, por tanto, dotar de las herramientas tecnológicas y de gestión apropiadas para la creación de un espacio común de fidelizacción de clientes continua en el tiempo, porque como indica la FECOS, "está demostrado que las acciones de intervención puntual no son eficaces". De ahí que Fideliza sea una propuesta sencilla, para el consumidor y el comerciante, perdurable en el tiempo y con ventajas inmediatas para ambas partes.

A través de Fideliza, el cliente puede pagar las compras realizadas, acumular euros por ellas y canjearlos, cuando quiera, en cualquiera de los establecimientos asociados. Esa es una de las ventajas respecto a otras tarjetas de fidelización existentes en el mercado, que desde la activación, el nuevo usuario ya puede disfrutar de las ventajas de la tarjeta, como la acumulación de euros o el canje. De esta manera, el usuario percibe desde el primer momento que es un sistema útil. Además la tarjeta es compatible con cualquiera de los sistemas de pago basado en tarjetas de plástico tipo VISA, por lo que además de acumular puntos y acceder a ventajas, los clientes también pueden hacer el pago de la compra con ella.

Fideliza también ofrece ventajas a los empresarios y establecimientos participantes, ya que los descuentos aplicados a los clientes no se pierden al haber un porcentaje muy elevado de retorno. También es destacable las posibilidades que tiene para captar nuevos clientes y aumentar el consumo de los establecimientos participantes, a través de iniciativas como la creación de tarjetas regalo –FECOS indica que este tipo de producto puede aumentar las ventas hasta un 25%, captando clientes indecisos o sin tiempo para elegir- o la creación de campañas o el sorteo de regalos.

Fideliza se integrará en la tarjeta Visa Jaca Pirineos y ofrecerá a cada establecimiento la posibilidad de disponer de un sistema individualizado de fidelización, de tal manera que cada comerciante puede fidelizar los clientes y gestionar sus datos al igual que hacen la mayoría de las grandes empresas de hostelería y cadenas de franquicias, facilitando la captación de nuevos clientes, la fidelización de los que eran ocasionales y, sobre todo, aumentando el consumo.

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

Navidades solidarias

La campaña de Navidad de este año de ACOMSEJA va a repartir "lazos de solidaridad". La asociación es consciente de los efectos que la crisis está teniendo en nuestro territorio y quiere contribuir a ayudar a quienes más lo necesitan. Por ello, ACOMSEJA ha optado por modificar la cuantía y el destino de sus premios y parte del importe que la asociación suele repartir entre los compradores de los establecimientos asociados, 1.500 euros, los va donar al Centro de Distribución de Alimentos de Jaca. La asociación indica que "es una manera de colaborar con los más necesitados".

Habitualmente ACOMSEJA en la campaña de Navidad sorteaba cuatro premios de 1.000 euros. Pero este año la idea era realizar una "campaña solidaria", teniendo en cuenta las la compleja situación socioeconómica en la que nos encontramos y las consecuencias que está teniendo en los vecinos de La Jacetania. Por ello, la asociación ha rebajado la cuantía de sus premios en 1.000 euros, la campaña estará dotada de 3.000 y la mitad se destinará a los usuarios del Centro de Distribución de Alimentos de Jaca.

Los otros 1.500 euros se sortearán en tres premios de 500 euros cada uno entre aquellos clientes que durante el periodo navideño hagan sus compras en los establecimientos, comercios y servicios de ACOMSEJA. Cada cliente recibirá, según criterio de cada comerciante, unos cupones numerados. Los ganadores se darán a conocer en el sorteo que se realizará el día 7 de enero, a las 12.30 horas en el Hall del Ayuntamiento de Jaca. El acto será retransmitido en directo por la Cadena SER y los afortunados se publicarán en la web de la asociación.

Cabe recordar que la Campaña de Navidad, como la de San Valentín o de verano, busca fidelizar el consumo de los vecinos y visitantes de Jaca y La Jacetania en los establecimientos locales en fechas claves como son las navidades, dinamizando la economía de la comarca y favoreciendo el desarrollo de su tejido comercial.

Actividades del Área de Cultura del Ayuntamiento de Jaca

MAG EDGARD
Instantes Mágicos

Un auténtico show de ilusionismo.
Para todos los públicos

JACA, miércoles 2 de enero de 2013
Palacio de Congresos 19:00 h

Entrada 6 €.
Jubilados, estudantes
y tarjetas RAEE 4,50 €

CONCIERTO DE AÑO NUEVO

COMO LA NIEVE
Villancicos nuevos con sabor antiguo

Dirección: Iñigo Casalí
FLAUTAS, ARPA, OBOE, VIOLONCHELO
Y NONETTO VOCAL

JACA, jueves 3 de enero de 2013
Palacio de Congresos 20:30 h

Entrada numerada.
Venta anticipada en el Palacio de Congresos
a partir del 26 de diciembre
Entrada general 8 euros.
Jubilados, estudiantes y tarjeta RAEE 6 euros.

TEATRO DE HUMOR

"FAR WEST"
Compañía Yllana

Para todos los públicos

JACA, sábado 19 de enero de 2013
Palacio de Congresos 20:30 h

Entradas: 8 €.
Jubilados, estudiantes
y tarjetas RAEE 6 €

Publicidad

Noticias

La Fiesta del Comercio en la Calle supera la centena de participantes

La Fiesta del Comercio en la Calle se ha convertido en una cita muy esperada tanto entre los comerciantes de Jaca, que ven en la cita una buena oportunidad de negocio, como entre los clientes, que están esperando su celebración para poder adquirir productos de calidad a precios competitivos. Por ello, cada año, desde que comenzara hace seis, se registra una mayor participación de público y comerciantes.

Este verano la fiesta se celebró el sábado 25 de agosto y contó con un total de 111 establecimientos. La cifra supone un ligero incremento respecto al año anterior, cuando se congregaron 90 comerciantes en la calles del casco antiguo de la ciudad. Algo que, como indican desde ACOMSEJA, "demuestra la repercusión que en el sector tiene esta celebración".

Como es habitual, la mayoría de los comercios expusieron sus productos en las calles del casco antiguo, pero este año la fiesta también se extendió por las avenidas Regimiento Galicia, Primer Viernes de Mayo y Jacetania, así como las plazas Biscós, Ripa y Cortes de Aragón, ya que los comerciantes de esos emplazamientos también sacaron al exterior sus propuestas. El balance de la jornada volvió a ser muy satisfactorio, lo que ha llevado a ACOMSEJA a plantearse la posibilidad de realizar una jornada similar en otras fechas, aunque por el momento es una propuesta que simplemente se está debatiendo.

La atracción por las setas sigue creciendo

Primer premio del Consurso fotográfico.

La atracción que genera la micología en nuestro territorio volvió a ponerse de manifiesto el pasado mes de octubre con la celebración de la II Feria de Setas y las XIII Jornadas Micológicas. Aunque las condiciones meteorológicas no acompañaron -este año la falta de lluvias hasta finales de octubre no favorecieron la presencia de setas en los montes- el certamen logró una alta participación y al final en la exposición de la feria se mostraron más de 270 variedades.

Las jornadas y la feria fueron el marco perfecto en el que se celebraron dos eventos micológicos más, el XV Simposio Internacional de Fungi y el Congreso Pirenaico de Micología. Ambos tuvieron un alto nivel de participación, en el internacional se reunió a 90 personas de 15 países y el pirenaico atrajo a "la flor y nata" de la micología pirenaica.

El balance, en líneas generales, es positivo y desde ACOMSEJA, como una de las coorganizadoras de la feria, se destaca la alta afluencia lograda, "más de la esperada respecto al año pasado", y la gran diversidad que se alcanzó finalmente en la exposición micológica. "Comenzamos con 70 ejemplares y el último día alcanzamos las 272 variedades". También se destaca la excelente labor informativa que realizaron los expertos, "despejando las dudas que les trasmitieron muchos de los asistentes".

Las jornadas se completaron con el concurso de fotografía, al que se presentaron 70 instantáneas de gran calidad, y dos conferencias que acercaron las setas comestibles y la micología africana a los asistentes, así como un cursillo de cocina con setas y una sabrosa degustación de migas con setas. Para el año que viene se espera en mantener el nivel de calidad y aumentar la asistencia, especialmente, si la meteorología acompaña y favorece la aparición de setas en el monte.

Jornadas Gastronómicas

Del pollo hasta las plumas y del cerdo hasta los andares

Las Jornadas Gastronómicas Camino de Santiago siguen demostrando el nivel y la creatividad que tienen los establecimientos de hostelería de La Jacetania. El certamen de verano, dedicado al pollo de corral y los productos de la huerta, ha tenido una gran aceptación y del 27 de agosto al 9 de septiembre se vendieron 150 pollos, superando todas las expectativas de ACOMSEJA. El reto para la actual campaña es mantener esa respuesta en las jornadas de invierno, centradas en la matacía y los derivados del cerdo, que vendrán acompañadas de una nueva entrega del Concurso de Gin Tonics.

Las jornadas estivales buscaban reivindicar la importancia que siempre ha tenido el pollo de corral desde el punto de vista culinario y que los consumidores conocieran las grandes diferencias que hay entre un pollo criado en granjas industriales y los de corral. Para ello, los restauradores contaron con la colaboración de Carnes El Corral SA, de Poleñino, que aportó los pollos del certamen, de la marca "El Romeral".

La edición de verano contó con la participación de 9 restaurantes, que elaboraron menús por 17 euros, y otra media docena de establecimientos ofrecieron cazoletas y sugerencias con los productos de la huerta y el pollo de corral como principales reclamos. Además, las carnicerías de Jaca, Luis Rapún, Rabal, Périz, Rey, Ubieto, Juan Torronteras, Viñao y Javier colaboraron en su desarrollo.

Paralelamente a las jornadas gastronómicas se celebró el II Concurso de Mojitos. En este caso ACOMSEJA busca mejorar el nivel de la hostelería, dando a los profesionales la oportunidad de mostrar su capacidad creativa. Así, La Jacetania está logrando crear "una marca imaginaria, unida al territorio, que es reconocida por los clientes habituales y por los visitantes. La segunda edición reunió a 14 establecimientos y contó con el patrocino del ron Flor de Caña, que distribuye Cabrero e Hijos SA, asociada al Grupo IFA.

La novedad del concurso consistió en introducir la categoría de mejor mojito popular, que, como en las tapas, eligieron los consumidores con sus votos. El nuevo premio se lo llevó "La Antigua Estación", pero el gran triunfador fue el pub "Sansanet" que ganó el permio del jurado técnico y el de la mejor presentación. La propuesta, que el establecimiento mantiene en su carta, incluye los contenidos básicos de la hierbabuena y un arco de naranja en el frontal. Los premios se completaron con el galardón a la mejor elaboración, que fue para "La Dama Blanca", y a la mejor degustación, que recayó en el "Café". Durante el certamen se vendieron 2.300 mojitos, un 40% menos que el año anterior.

Radio Jaca, entidad colaboradora

Radio Jaca se ha convertido en una nueva entidad colaborada de ACOMSEJA. Ambas entidades han llegado a un acuerdo para promocionar las actividades de la asociación en los medios en los que participa la emisora. Así a partir de ahora, los eventos organizados por ACOMSEJA tendrán cobertura local y regional en la Cadena Ser, así como en la web del grupo Radio Huesca.

Por su parte los asociados tendrán descuentos en la tarifa de publicidad que acuerden con Radio Jaca para cualquiera de sus soportes audiovisuales y de internet. El presidente de la asociación, José Juan Prado, destacó los beneficios que para ambas partes tiene el acuerdo. El director general de Radio Huesca, grupo al que pertenece Radio Jaca, Eduardo Villuendas, explicó que el objetivo del acuerdo es dinamizar la actividad comercial de Jaca y su comarca

Reportaje

Un estudio del Ministerio de Medio Ambiente señala que la caza mueve 3.000 millones de euros al año en nuestro país y que genera 30.000 puestos de trabajo directos y 150.000 indirectos. Un volumen de negocio sustancial al que ahora todos quieren dar caza para convertirlo en un complemento que dinamice la actividad turística en el medio rural.

A la Caza del Turismo

Simpática foto de la sociedad de cazadores de Villanúa, entre los que se puede observar a Miguel Induráin.

La Comarca de La Jacetania, como buena parte de la provincia de Huesca, tiene un gran potencial para la actividad cinegética. En la misma existen 257.130 hectáreas dedicadas a la actividad, entre cotos municipales, deportivos, sociales, privados y reservas de caza en los que se puede practicar la caza mayor y la menor. Esto quiere decir, según el Plan General de Caza del Gobierno de Aragón para la temporada 2012-2013, que en nuestra comarca se podrá cazar desde el tercer domingo de septiembre, fecha en la que comenzó el periodo hábil para el jabalí y el ciervo, al cuarto domingo de febrero, cuando finaliza. En medio está la temporada de caza menor, donde la becada tiene un papel muy protagonista.

En total es una temporada de cinco meses en la que se puede ofrecer la caza como un recurso turístico más de La Jacetania. A ello habría que añadir la primavera y parte del verano, ya que el periodo para apresar los machos de sarrio va del tercer domingo de abril al 1 de julio. El plazo general de caza de esta especie se concentra del segundo domingo de septiembre al tercer domingo de diciembre. La oferta además puede tener un amplio mercado. Según datos del Instituto Aragonés de Gestión Ambiental, solo en la comunidad aragonesa se tramitan más de 12.000 expedientes anuales y las licencias de caza y pesca superan las 128.000. En toda España, según la Real Federación Española de Caza, existen más de 850.000 licencias. Aunque en opinión de los cazadores jacetanos, "ni el momento ni el marco legal que existe en Aragón facilita convertir la caza en un recurso turístico más".

Marco legal

La Ley de Caza de Aragón data del año 2002, pero el pasado mes de marzo se añadió una modificación

que determina el aprovechamiento económico de los cotos. Según la legislación y como explica Pedro Marín, secretario de la Sociedad de Cazadores "Collarada" de Villanúa, existen tres tipos de cotos: "Los sociales, los deportivos, que es donde se enmarcan los municipales, y los privados; por ley solo estos últimos son lucrativos".

Marín apunta además que, "en los cotos deportivos, el dinero que se obtiene de los permisos debe ser reinvertido en el coto; en los municipales, que son aquellos en los que los ayuntamientos son los principales propietarios, se le da un 10% al consistorio pero para el desarrollo o mejora de servicios municipales dentro del ámbito del coto". Es decir, la inversión solo se puede realizar en el término municipal.

En las reservas de caza el acceso se realiza por sorteo y la cuota de entrada que los cazadores deben abonar va directamente a la caja única del Gobierno de Aragón, mientras que las cuotas por piezas capturadas son para los ayuntamientos de la reserva. Pero tampoco en su totalidad, "según reparto proporcional al número de hectáreas que aportan a la reserva", apuntan desde el Gobierno de Aragón.

Un mercado en declive

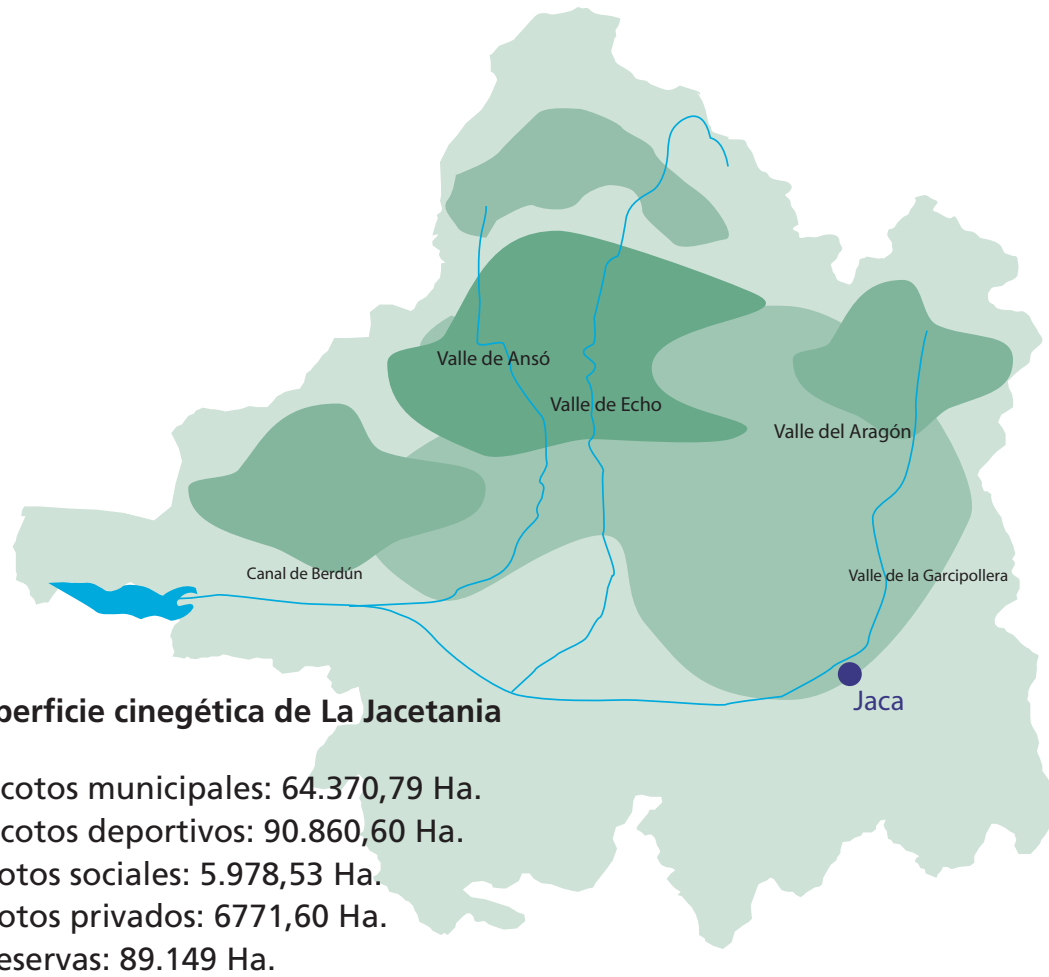
Al margen de los impedimentos legales, se podrían aprovechar tres actividades para incrementar el turismo cinegético. Los permisos de rececho, las batidas en las reservas y la caza de la becada. Pero como señala José Manuel Gil, de la Sociedad de Cazadores Los Lanazos de Bailo, "el mercado ha caído enormemente a causa de la crisis; como no es una necesidad, la gente lo deja". La consecuencia es que las licencias que salen a subasta "no se cubren".

El alcalde de Bailo, Pablo Lorenzo Castán, explica que en su caso son afortunados porque desde hace más de 30 años el aprovechamiento del coto en temporada de caza mayor lo hace una asociación francesa, pero con el acompañamiento de los cazadores locales, que explotan exclusivamente el coto para caza menor". José Manuel Gil explica que realizan "las labores de mantenimiento del coto y de acompañamiento, pero como llevamos tantos años juntos, también cazamos con ellos".

Los cazadores franceses acuden cada 15 días a Bailo y según el munícipe, "emplean los servicios de la localidad, la lástima es que no tenemos alojamientos

Reportaje

para todos, si no la repercusión en el pueblo sería mayor". Pablo reconoce que el ayuntamiento "necesita el dinero que se extrae del alquiler del coto", y admite que, "si tuviéramos que buscar otros arrendatarios seguro que tendríamos más problemas a la hora de hacer efectivo el coste del coto". El alcalde pone como ejemplo su experiencia este año en la caza menor: "Tenemos 9 tarjetas, una corresponde a los cazadores locales y el resto salen a subasta; este año nos ha costado bastante cubrirlas todas". Y dejar un coto sin usar supone, "pérdidas para las arcas municipales".



Superficie cinegética de La Jacetania

17 cotos municipales: 64.370,79 Ha.
26 cotos deportivos: 90.860,60 Ha.
3 cotos sociales: 5.978,53 Ha.
4 cotos privados: 6771,60 Ha.
3 reservas: 89.149 Ha.

La situación del mercado es tan mala que aún reduciendo los costes de los permisos, éstos no se cubren. "Hace 2 ó 3 años una tarjeta de becada podía costar entre 4.000 y 5.000 euros, ahora están a la mitad, o menos, y se quedan desiertas; hay el doble de oferta que de demanda", apunta Pedro Marín.

Al margen de la crisis hay otros factores que influyen para que el mercado nacional esté en declive. "La captura de un sarrio cuesta unos 2.000 euros; si es medalla,1.000 euros más. Hace dos años una semana en los Balcanes, con vuelo, alojamiento, trofeo y todo incluido, costaba unos 2.000 euros y a Bulgaria, unos 1.500; es imposible competir con esos países", comenta Marín.

Posibilidades

Una de las posibilidades para poder desarrollar la actividad cinegética sería transformar los cotos municipales, o parte de ellos, en explotaciones intensivas de caza. En Bailo hubo un intento hace unos años, pero la cosa no fraguó. "La idea era promover la caza para incrementar las posibilidades del municipio a través de un coto intensivo que iba a gestionar una empresa privada", recuerda Pablo Castán que entonces no estaba en la alcaldía. Al final el proyecto no salió adelante, la explotación nunca se empleó y el ayuntamiento ha intentado este año recuperar el espíritu de aquella idea. "Lo hemos sacado a concurso, pero nadie se ha presentado", señala el de Bailo.

Hay que tener en cuenta que el mantenimiento de un coto es muy caro. "Las licencias de aprovechamiento de uso de monte público, las tasas e impuestos propios del cotos, la cuota anual al INAGA, el seguro de responsabilidad civil...", comenta Mariano Terrén, presidente de la Sociedad de cazadores "Collarada" de Villanúa. Por ello es más que interesante que un coto tenga actividad, aunque como apunta Pablo Castán, "los ayuntamientos tienen que ayudar a dinamizar la actividad pero también deben mantenerla".

El munícipe de Bailo se refiere a la posibilidad de organizar batidas. Algo que también señalan los cazadores de Villanúa. Pero en ambos casos hay una preocupación mayor que les hace ser reacios a esta posibilidad: "Se podría generar una sobreexplotación del medio, el cazador vendría solo y exclusivamente a cazar, habría que asegurarle la captura y se dañaría mucho el recurso". Castán apunta que la caza "también es una actividad mantenedora del medio y lo que un ayuntamiento busca es, precisamente, mantener ese medio, el recurso y la actividad; no podemos terminar con todo".

Por ello la apuesta de los cazadores es clara: "Se podría incluir la actividad cinegética como una oferta más dentro de los paquetes turísticos de La Jacetania en lugar de que sea una actividad intensiva", apunta Castán. "Un paquete que incluya, por ejemplo, un día de caza, otro de recogida de setas, un paseo ornitológico y otro día a conocer la elaboración artesanal del embutido o el queso que se produce en la zona", comenta Marín. De esta manera, "venderíamos sosteniblemente la caza, mantendríamos el medio y daríamos a conocer varios aspectos de un mismo territorio".

Además, y mirando a comunidades vecinas, los cazadores dan una opción más, promover la industria de la carne de caza. "En toda la provincia de Huesca se pueden cazar unos 15.000 jabalíes al año y paradójicamente no tenemos en todo el territorio un matadero autónomo para piezas de caza, solo hay en Teruel". Una materia prima que se puede transformar en embutido y otros elaborados, además de comerla como pieza de carne independiente, que otros están aprovechando. "Cada semana vienen dos camiones de Navarra al Pirineo aragonés para recoger esa carne; un camión cubre la ruta La Jacetania-Alto Gállego, y otro, Sobrarbe y Ribagorza, y pagan 80 céntimos el kilo. ¿Porqué nosotros no lo hacemos?", se pregunta Marín.

1

Casa MARVAL, s.l.

Berta Hierro Cristina Sanz

Ferretería - Droguería - Hogar - Electricidad
Pintura - Juguetes

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

2

de todo en...
Klau - Kolas

Mayor, 42-44
Plaza Ripa, 1
JACA

3

Electrodomésticos Borau

Tv. HI-FI y Electrodomésticos

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

4

Tiendas 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

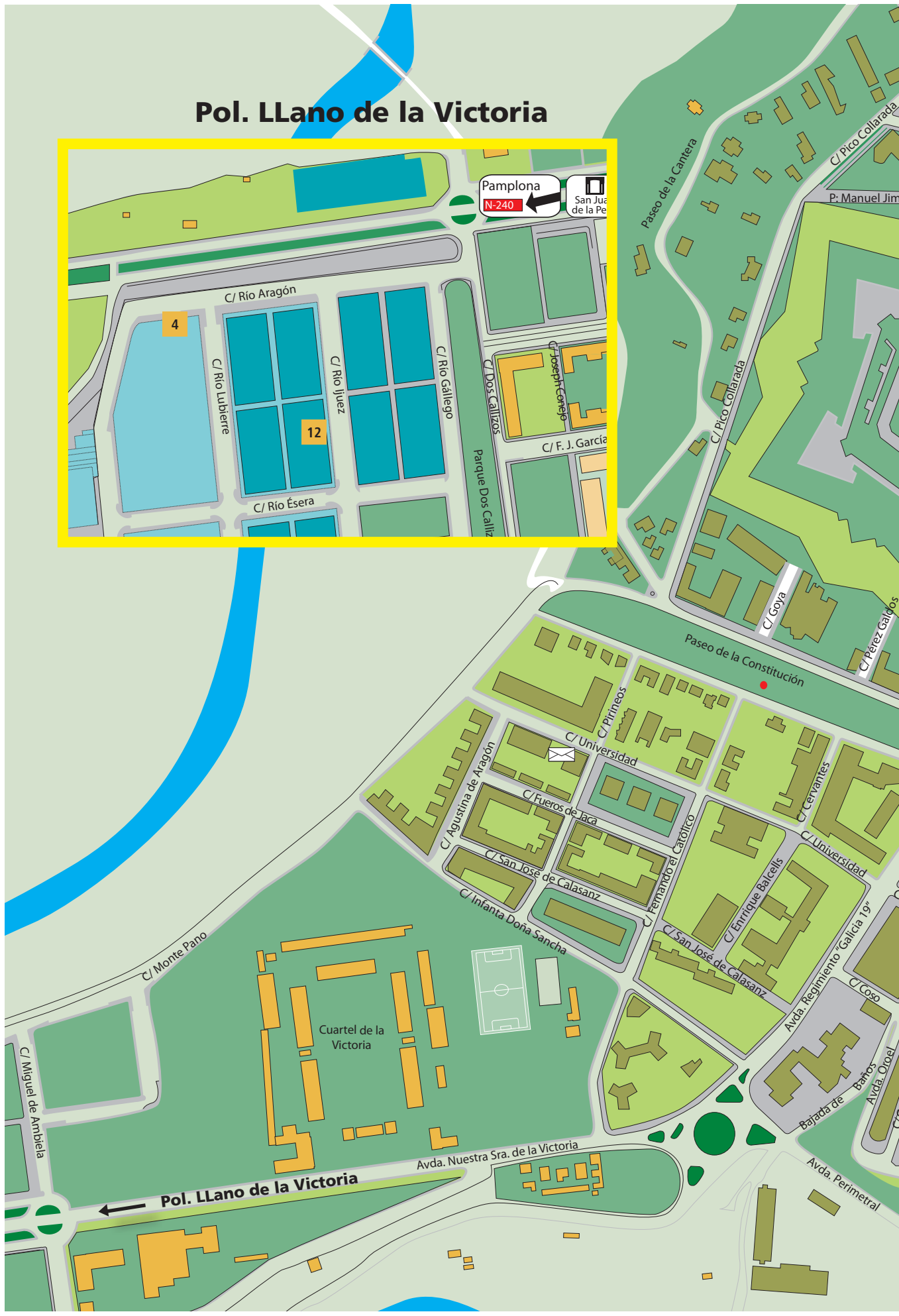
Mayor, 17 • 22700 JACA - HUESCA • T. 974 361 788

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
comunión

Avda. Jacetania, 26 22700 JACA -Huesca- Telf. 619 410 302

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

9

Ladepili

Especialidad en
tapas gallegas

Sancho Ramírez, 8
JACA

10

Bodegas
Santamaría

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

11

Día Noche
Lencería

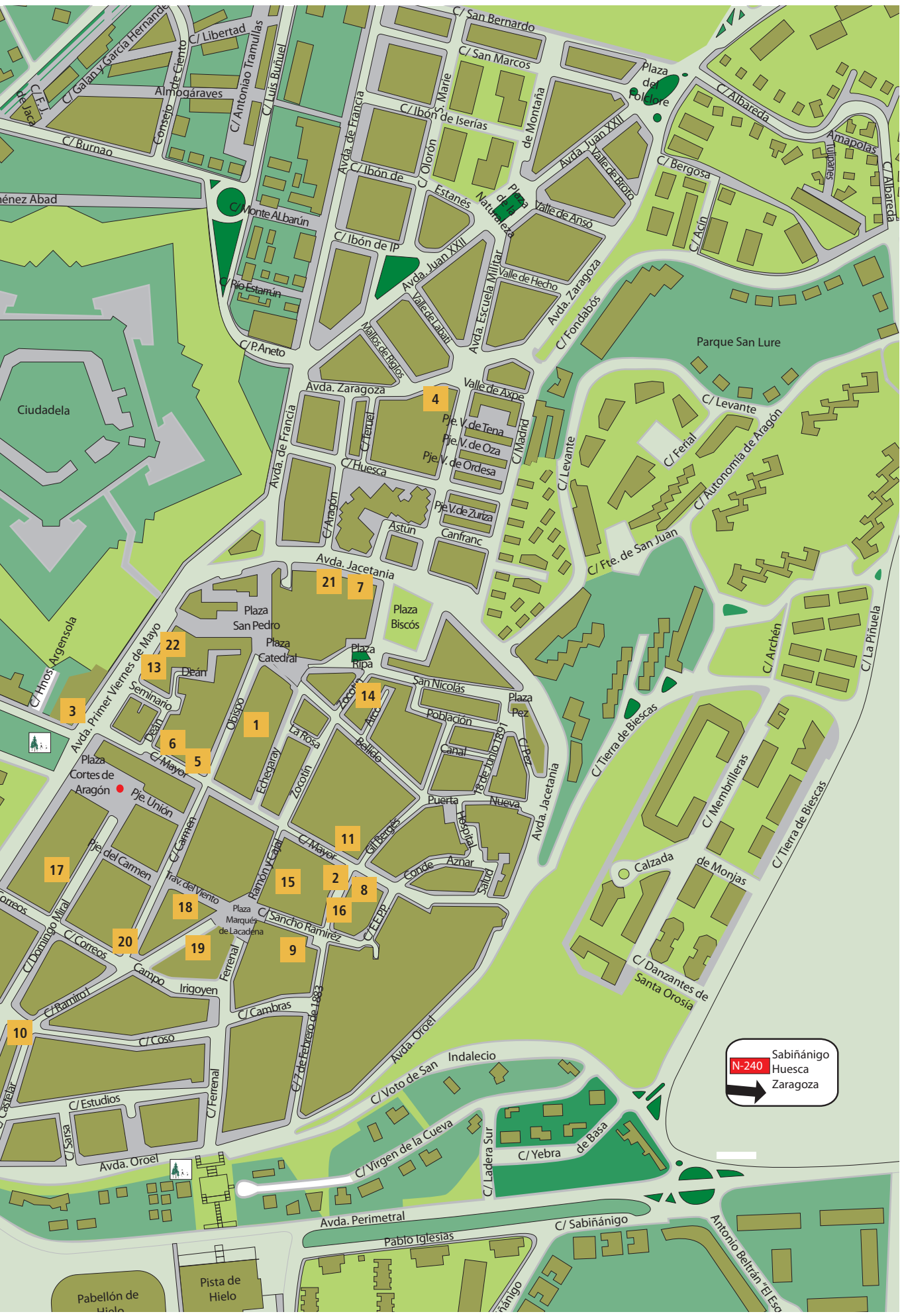
Tu nueva tienda
de lencería y
ropa de baño
en JACA.
Moda en
primeras marcas.

Calle Mayor, 38 · Jaca

12
QUICK·STEP
Kerapen
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 Iguez, 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 parabenes
Jabones al corte / sales y bombas baño...
Loscertín, 22 • JACA 974 36 35 40

16
PATUCOS
Moda infantil y juvenil
complementos
puericultura
comunión
C/ Mayor, 42-44 Edfc. Centro - Jaca
974 36 46 18



17
CHARCUTERÍA
VINOS Y LICORES
Alfonso Moreno
S.A.
22700 JACA
ALMACÉN:
Domingo Miral, 8
Apdo. de Correos, 32
Tel. 974 36 12 94
Fax: 974 36 30 25
AUTOSERVICIO:
C/ Mayor, 8
Tel. 974 36 03 42

18
La Bodeguita de Brenda
Vinos, tapas, raciones
Travesía del Viento nº 5 • Jaca
974 361 673

19
La Tasca de Ana
Tapas
Raciones
Tostadas
Ramiro I, 3
974 363 621
JACA

20
EL ATENEO
CAFÉ LITERARIO
Música en vivo. Cafés especiales.
Exposiciones. Coctelería.
Charlas literarias.
facebook café literario el ateneo
calle del Carmen 22 Jaca • 677 087 162

21
Mercería Detalles
Servicio Oficial Alfa
Lencería de señora y caballero
Ropa de bebé y niñ@
Avda. Jacetania. 24 • JACA
974 35 64 18 / 660 16 64 81
rqpiedrafita@gmail.com

13
GASTÓN
restaurante
Restaurante GASTÓN
Av. Primer Viernes de Mayo, 14 • JACA
en el centro de Jaca
Reservas:
974 361 868
gastonrestaurante@gmail.com
Síguenos en Facebook
Nueva gerencia

15
TAPAS
RACIONES
TOSTADAS
TABLAS
MARBORÉ
CALLE RAMÓN Y CAJAL, 5
Tel. 974 11 57 32
22700 JACA

22
NOOK
moda • sport
Av. Primer Viernes de Mayo, 14 Lc
T. 974 36 18 38
JACA

La Salud es lo que importa

El Centro Revive, a pleno rendimiento.

Jaca, quizá por sus características geográficas, es una ciudad que presta especial atención a la salud, al deporte y al cuidado del cuerpo. Ello se refleja en la buena equipación para la práctica deportiva y el cuidado de la salud. El número de establecimientos que prestan atención al deporte como un método de prevención y de cuidado del cuerpo y la salud es muy alto. Además, en los últimos meses se ha reforzado con la apertura de nuevos centros y profesionales que se dedican a este competitivo sector, que desde el pasado mes de septiembre tiene el IVA al 21%.

Desde que se anunciara esa subida del IVA para el sector, la Federación Nacional de Empresarios de Instalaciones Deportivas (FNEID) auguró un descenso del 11% en los usuarios y el cierre de unos 800 centros y la pérdida de unos 4.000 puestos de trabajo. Estos pésimos datos se unirían a la precaria situación que tiene el sector desde que comenzó la crisis y que ha supuesto el cierre de 700 empresas y la destrucción de unos 3.600 empleos. La Federación recuerda lo sucedido en Portugal cuando el IVA del sector subió del 5% al 23%: "Se dieron de baja 100.000 personas y el país se situó en el último puesto de la Unión Europea con respecto a la tasa de penetración de mercado, con un 4,7%". En la actualidad España cuenta con una tasa de 16,6%.

En nuestra ciudad, sin embargo, no se han registrado esos dramáticos efectos. Quizá la renovación de instalaciones y centros que ha habido previamente ha contribuido a frenar esos negros augurios y que la ciudad tenga una oferta privada muy bien dimensionada, en la que no faltan las últimas novedades y técnicas, y con excelentes profesionales al frente.

"Yo he mantenido los grupos que tenía de otros años, he podido mantener los precios y no he notado nada", comenta Belén Pérez Malón, veterana en el sector. Los nuevos establecimientos también reconocen que, "de momento estamos muy contentos, la gente está respondiendo muy bien", comentan Luciano Principi y Silvia Dieste.

La federación recuerda que diversos estudios demuestran que cada euro invertido en actividad física, "representa un ahorro de 2,9 euros en gasto sanitario y farmacéutico, al reducir el riesgo de padecer alguna de las enfermedades generadas por el sedentarismo y el estilo de vida del siglo XXI". Otros beneficios de practicar deporte con regularidad son que contribuye a mantener el equilibrio mental y anímico y a reducir los niveles de estrés y ansiedad. Además, según un estudio de la American Sports, las personas que hacen ejercicio con frecuencia se ausentan de su trabajo 2,11 días al año, mientras los individuos inactivos lo hacen 3,06 días. Este concepto de salud del deporte y el ejercicio físico está muy arraigado en nuestra ciudad: "La gente está muy concienciada de que el deporte es una actividad preventiva para la salud y generadora de bienestar", comentan Belén Pérez, Silvia Dieste y Luciano Principi y Carmen Iglesias, responsables de los establecimientos del sector que pertenecen a ACOMSEJA.

La más veterana de nuestros socios es Belén Pérez Malón, que ofrece desde el año 2009 clases de fitness en el Hotel Real. Su caso es de esos en los que una afición pasa a convertirse en una profesión. "Llevo practicando estos deportes hace más de 15 años", reconoce. Poco a poco, el gusanillo le fue atrapando hasta que llegó el día en que vio que se lo tenía que tomar como una forma de vida. "Obtuve los títulos para poder desarrollar estas actividades, como el de Técnico base de aeróbic y actividades dirigidas y Pilates nivel III, y empecé a dar clases".

Informe ACOMSEJA. Gimnasios y herboristerías

En el año 2008 se incorporó como monitora de los cursos municipales en el Complejo Deportivo Armando Abadía y en 2009 inició la actividad en el Hotel Real. Su cartera de servicios incluye pilates, aerobic en todas sus modalidades y acondicionamiento físico, bailes latinos, combinado de cardio y específicos para adelgazamiento. Pero como reconoce que el fitness en una profesión que requiere "estar en constante formación y reciclaje", Belén Pérez este mismo año ha obtenido la titulación de quiromasaje y vendaje Kinesiotape y en estos momentos está inmersa en la de masaje deportivo, "estas actividades, junto con pilates, complementan el nuevo concepto de salud corporal", apunta.

Entre los recién llegados a Jaca se encuentra Revive, Centro de Terapias para la Salud y el Bienestar. Se trata de un centro integral en el que las actividades de fitness y bodymind se aúnan con técnicas como la osteopatía y el quiromasaje terapéutico o incluso los tratamientos de belleza y otras actividades dirigidas, y todo ello con el objetivo de, "aumentar la calidad de vida", comentan sus responsables Luciano Principi y Carmen Iglesias. Ambos son quiromasajistas de profesión y desde su centro, ubicado en la calle Correos, quieren ofrecer "un servicio para la ciudadanía, queremos enseñar a la gente a cuidarse y facilitar la práctica de actividades deportivas como método para sentirse bien", señalan.

Por ello, el Centro Revive tiene dos áreas distintas. Una sala de actividades de 50 metros cuadrados, en la que ofrecen actividades como Zumba, Pilates y otros métodos novedosos como el Gym All in One (tonificación). "Somos totalmente distintos a un gimnasio tradicional o un polideportivo por el concepto global que ofrecemos y porque damos una atención personalizada", explican. El centro se completa con dos cabinas de tratamientos, una para los masajes y otra los cuidados de belleza, en los que incluyen tratamiento hiporreductores, entre otros.

"Los cursos están funcionando bien, están prácticamente llenos y estamos contentos", apuntan. Sus grupos de actividades son reducidos, por ejemplo en pilates son un máximo de 14 personas, y Carmen y Luciano están totalmente al día en las nuevas técnicas y métodos que van surgiendo en este competitivo sector: "Entre otros, tenemos el título oficial de monitores de Zumba, que no es fácil, y constantemente estamos en nuevos cursos para formarnos".

Un mes más tarde, en octubre, abrió sus puertas en el pasaje de la Calle Mayor, el Centro Fisioterapia Athenea. Su responsable, Silvia Dieste, estudió la carrera de Fisioterapia en Zaragoza, ciudad en la que estuvo trabajando durante 5 años una vez terminados los estudios. "Estuve haciendo labores de fisio y dando clases de pilates, tanto en una gimnasio como en una clínica fisioterapéutica", comenta Silvia Dieste. Pero su objetivo siempre había sido el de regresar a casa, a Jaca, y comenzar a trabajar por su cuenta.

Silvia ofrece tratamientos de fisioterapia y clases de pilates y escuela postural, pero estos últimos, "no como una actividad independiente y aislada, sino como un método más relacionado con la fisioterapia, para que sea un tratamiento más completo y se atienda la salud desde todos los puntos de vista". Porque a Silvia Dieste le gusta trabajar globalmente y de esa manera entiende su profesión: "Hay que trabajar todo el cuerpo para que se rehabilite bien y se recupere totalmente, a mi me gusta ayudar desde el punto de vista de la salud".

Beatriz Pérez, en una de sus clases que imparte en el Hotel Real.

Silvia Dieste, responsable de Athenea.

Athenea Fisioterapia cuenta con un amplio espacio para las clases y una cabina independiente para los tratamientos de fisioterapia. "Yo empleo mucho las técnicas de manos, pero la ciencia avanza y cada día se pueden hacer más cosas". Técnicas como las agujas o los ganchos, o el rehab, que ayudan a que esta profesional pueda atender la salud "desde todos los puntos de vista".

Los cuatro profesionales jaqueses miembros de ACOMSEJA reconocen que tanto el fitness como la fisioterapia son sectores que requieren una formación continua y tiene un gran grado de intrusismo. "El mercado está en constante evolución, surgen nuevas tendencias que hay que incorporar, y no siempre se ofrecen con las titulaciones o cursos que se requieren oficialmente para impartirlos". Además, existe cierta confusión entre los consumidores: "Existe la idea de que todos valemos para todo y la verdad es que cada uno estamos para lo que estamos".

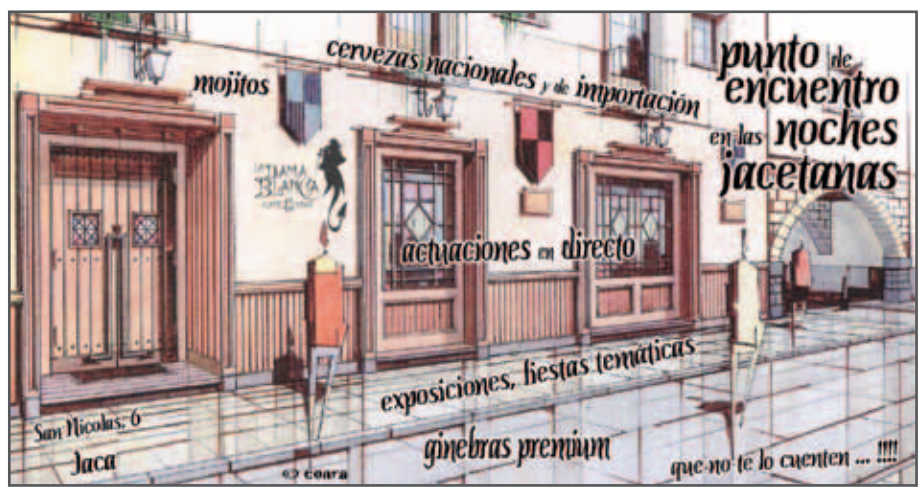
Ese afán de innovar también se basa en las propias características que tiene el público que emplea estos servicios: "Les gusta innovar y variar, no les puedes ofrecer siempre porque se aburren y dejan de venir". De ahí que todos reconozcan una parte muy importante de su profesión se basa en "la formación continua".

Establecimientos asociados

Belén Pérez Malón. Fitness Hotel Real
C/ Membrilleras, 7. Teléfono: 649541531

Revive
Centro de Terapia para la Salud y el Bienestar
C/ Correos 3 Local A. Teléfono: 974 360152

Centro Fisioterapia Athenea
C/ Mayor 42-44 Local 13. Teléfono: 626554985



Informe ACOMSEJA. Gimnasios y herboristerías

Crecimiento natural

El sector de las herboristerías y tratamientos naturales en nuestra ciudad ha ido incrementándose paulatinamente en los últimos años. La evolución natural de la sociedad hacia este sector basado en los productos naturales y la generalización de los problemas alimenticios y alérgicos han favorecido su desarrollo, a nivel general, aunque la crisis va conteniendo ese crecimiento que el sector ha tenido de manera natural.

Nuestra ciudad entró en el mundo de los tratamientos naturales a través de Retama, un pequeño establecimiento en la calle San Nicolás que desde hace 3 años está dirigido por Ana Puyuelo pero que es la herboristería más antigua de Jaca. De hecho, Puyuelo antes de estar al frente de Retama fue clienta. "Un día vine a por unos productos, porque desde joven he sido consumidora de tratamientos naturales, y vi el cartel de que se traspasaba, pregunté y opté por quedarme, porque siempre he estado muy relacionada con la naturopatía", comenta.

Poco a poco, a Retama se la unieron otros establecimientos, unos con más y otros con menos éxito, hasta la actualidad, que el sector, compuesto por apenas media docena de establecimientos –incluyendo los de cosmética natural-, cuenta con una oferta bien dimensionada y que cubre las necesidades de una sociedad que ha ido reclamando cada vez más estos productos naturales. "Existe una preocupación por cuidarse en general y ahí este sector se va afianzando", comenta Anabel Compairé, responsable de la Herboristería Artemisa, en la calle Mayor. Ambos establecimientos, junto con Espumas de Aloe, más centrado en productos de cosmética natural, especialmente jabones, cremas y artículos de baño, componen la representación del sector en ACOMSEJA.

Como en el caso de Retama, Anabel Compairé cogió en octubre de 2004 las riendas de un establecimiento que llevaba varios años funcionando. "Desde nuestra apertura hemos funcionado bien, pero sí que tuvimos un periodo de impasse hasta que la gente confió definitivamente en nosotras, ya que

Horno
JAQUÉS
CHURRERÍA.
RECIÉN HECHO
Todos los días desde
las 8 de la mañana
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

este es un sector en el que la confianza es vital", comenta Anabel, que es diplomada en Nutricionismo. Ambas profesionales reconocen que hay gente que está muy familiarizada con el sector, "y vienen con total seguridad, pero si no, tienen que ver que estás muy seguro de lo que estás haciendo y de lo que le estás recomendando".

En la actualidad las herboristerías cuentan con un amplio abanico de productos. Retama ha conservado uno de los que más le ha caracterizado desde su apertura, las hierbas, tés e infusiones. "La oferta en ese sentido siempre ha sido muy amplia", comenta Ana Puyuelo. El resto de productos que hoy en día se pueden encontrar son, "alimentación, cosmética natural y perfumería, suplementos y planta curativas, tanto en extractos como en grajeas". Y entre los que mayor salida tienen se encuentran los tratamientos diabético y de artrosis y los tomillos. "Lo que más busca la gente es alivio para las dolencias que no mejoran con los tratamientos médicos tradicionales", comenta.

En Artemisa se puede encontrar compuestos nutricionales, complejos vitamínicos, fitoterapia (preparados con plantas), alimentación ecológica, macrobiótica, para celíacos, suplementos nutricionales deportivos y cosmética en general, principalmente. "Cada vez tienen más salida los productos de alimentación y cada vez se demandan más, por todas las enfermedades que se están detectando por los problemas con la alimentación, como puede ser la celiaquía", explica Anabel.

Sin embargo, y aunque la demanda crezca, estos productos tienen un problema: "El precio, nosotros no podemos competir con los supermercados; hay gente que se piensa que nuestros productos y los de las grandes superficies son iguales, porque en la

etiqueta aparece el mismo producto activo, pero no es lo mismo para nada", apunta Anabel Compairé. Por ello, en este sector la información al consumidor es fundamental: "Nosotras hacemos la labor de informar bien, nos preocupamos de formarnos constantemente, para ofrecer al consumidor información buena y completa, con todas las garantías y absoluta tranquilidad", apunta la de Artemisa. "La confianza es vital, si no confían en ti no van a seguir el tratamiento", señala la de Retama. "Al final es una labor de informar bien para que exista una idea de que es mejor prevenir que curar", indican ambas profesionales.

Pero aunque la evolución del sector sea muy positiva, también está sufriendo las embestidas de la crisis. "Cada año las ventas en general son menores, a pesar de los clientes habituales que tenemos", reconoce Ana Puyuelo. Además, desde la subida del IVA el pasado mes de septiembre hay una gama de productos que se está viendo especialmente perjudicada: "La línea que se está viendo más afectada es la de cosmética natural, porque su IVA ha subido hasta el 21%, mientras el resto de productos se han quedado en el 10%".

Ese encarecimiento está teniendo un efecto directo contundente: "Los consumidores los están dejando de comprar o intentan alargar los tratamientos", comenta Anabel Compairé. Aunque ellas ya se van adaptando: "Estamos trayendo marcas a mejores precios y tratamientos más largos".

Establecimientos asociados

Retama
C/ San Nicolás, 4. Tfn: 974 357 052

Artemisa
C/ Mayor 8. Tfn: 974 355929

Espumas de Aloe
C/ Zocotín 22. Tfn: 974 363540

Novedades Comerciales

Sanara

El pasado julio Sanara abrió un nuevo establecimiento en la calle Santa Orosia, con la intención de ampliar oferta de la empresa, llegar a más público y ser más competitivo en el mercado. Con más de 40 años de experiencia a sus espaldas, la empresa dedicada al sector de la fontanería, sanitarios, instalaciones, diseño y complementos para el baño, busca, desde este céntrico local de 300 metros cuadrados, dar un mejor servicio y ampliar las posibilidades del consumidor, potenciando ampliamente la sección de regalo y decoración. Con una amplia exposición y un diseño moderno, el nuevo Sanara está especializado en reforma integral de baños, pero también incluye una completa sección dedicada a la cocina.

C/ Santa Orosia, 6 • Tel: 974 361 257

Nueva Lof Moda

El pasado 15 de agosto abrió sus puertas en el pasaje comercial de la calle Mayor la Nueva Lof Moda. Este establecimiento dedicado a la ropa y complementos de mujer y hombre se remonta al año 2002 y aunque ha cambiado su dirección, y ha tenido diversas ubicaciones en la ciudad, continua siendo un negocio familiar que se esfuerza cada día para ofrecer la mejor moda al mejor precio e intentar llegar a todos los públicos. Su responsable, Luisa Villacampa, reconoce que "las circunstancias laborales han propiciado la necesidad de asumir este nuevo reto y a la vez cumplir un pequeño sueño de volver a trabajar y pasear por esta querida ciudad como en mis años de adolescencia y juventud".

C/ Mayor 42-44 Local 12 • Tel: 626 756 753

Ogi Berri

La cadena de panaderías Ogi Berri amplió su mercado el pasado 8 de agosto con un nuevo establecimiento en la calle Bellido. Su oferta, a diferencia de los otros dos comercios existentes en Jaca, está centrada en la panadería y repostería, incluyendo bollería de todo tipo y los conocidos lacitos de hojaldre de la cadena. Su responsable, Carmen Manzaneda, ha buscado un hueco en el competitivo mercado del pan jaqués y ofrece panes especiales que se van abriendose camino entre los consumidores: pan de centeno, de cinco cereales, de queso, con pasas o de chocolate. La oferta se completa con productos artesanos de la zona (galletas, mermelada, miel licores) y pizzas artesanas que se elaboran, de manera totalmente artesanal, en horno de piedra y que incluye propuestas tan originales como la pizza de pollo, pavo y queso de cabra, de queso azul, vegetal, de ajos con gambas, o jamón de york picante, entre otras muchas.

C/ Bellido, 1 • Tel: 974 995 005

Nook

Nook es un establecimiento de ropa de moda y complementos, de hombre y mujer, que llegó a Jaca el pasado 15 de diciembre de la mano de Enrique y Fernando Castillo. Los socios optaron por ampliar negocio, cuentan con un establecimiento similar en Aínsa, y eligieron la ciudad jaquesa con la idea de abrir nuevas opciones de mercado y si es posible potenciarla, en los próximos años. Nook ofrece ropa de colección y nuevas temporadas, incluyendo calzado, de diversas marcas y destinado a un público amplio, que se mueve en una franja de edad que va desde los 15 a los 45 años. Su apertura ha creado un nuevo puesto de trabajo y sus responsables confían en poder ampliar el negocio en el futuro, aunque reconocen que "estamos en un momento complicado".

Av. Primer Viernes de Mayo, 14 • Tel. 974 361 838

Ku

El pasado 12 de octubre, Ku abrió sus puertas al público. Es un establecimiento de moda femenina, ropa y complementos, con una apuesta por lo actual a precio accesible, que se adapta a cualquier tipo de mujer y de bolsillo. Se trata de ropa de uso diario, cómoda, moderna, para mujeres de todas las edades, pero pensando en hacer a cada una de ellas distinta y única, de ahí que cada semana se renueven las colecciones, dando dinamismo y diversidad a la oferta. El establecimiento ofrece un trato cercano, familiar, directo, que busca la complicidad con el cliente. La ambientación musical del local contribuye a ello y hace más cálida la estancia y elección del comprador.

C/ Mayor, 39

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

Novedades Comerciales

El Desván

El Desván llegó a Jaca el pasado 23 de julio con una apuesta creativa y hasta la fecha no muy habitual en la localidad. Su responsable, Vanessa Orensanz, explica a qué está dedicado el establecimiento: "Tenemos todo tipo de objetos de segunda mano y artesanía, incluyendo ropa, hay un poco de todo, pero es una tienda más especializada en muebles, tanto antiguos como modernos, y cosas de decoración". El Desván busca atraer a todo tipo de público y ofrece la posibilidad de reciclar y reutilizar todas aquellas cosas que dejamos sin utilizar en un rincón para que alguien pueda darle un nuevo uso. Hay que tener en cuenta que todos los muebles, objetos y ropas se encuentran en excelentes condiciones.

C/ Obispo, 7 • Tel: 616 065 608

Discoteca Winter

La familia Íñiguez Malo tiene mucho arraigo en Candanchú. La madre, Teresa Malo, lleva 27 años dando su vida por el ocio de tarde y noche de la estación de esquí, ya que la familia regenta varios establecimientos en la urbanización del centro invernal: el restaurante "La Chimenea", el bar de tapas y copas "La Zapatilla", y, la que ha sido la última adquisición, la discoteca "Winter". El mítico local ha sido reformado y decorado con un nuevo ambiente para uso y disfrute de todos los clientes. "Estamos esperando vuestra visita y un buen invierno, que llena nuestra estación de visitantes", indican los Íñiguez Malo.

Urb. Candanchú. Complejo Pirineos
Tel. 661 558347

Cafetería Bidasoa-Ogi Berri

Siguiendo los pasos de la panadería Ogi Berri de la calle Mayor, el pasado 1 de agosto abrió sus puertas la Cafetería Bidasoa, regentado por Jesús Mª Peña. El establecimiento, que abre a partir de las 8.00 horas, forma parte también de la cadena de Ogi Berri, por lo que ofrece tanto el servicio de repostería-panadería como de cafetería, especialmente desayunos, con una sugerente oferta de café con leche, cruasán o napolitana o tostada y zumo de naranja natural, por 4 euros. Cuenta con una amplia carta de tés y en verano completa la oferta de cafetería con una zona de terraza. Además del pan, destacan sus productos pasteleros y la bollería y repostería, sobre todo los lacitos de hojaldre, solos, con chocolate o chocolate blanco.

Av. Francia, 28 • Tel: 974 360 808

Sidrería Arrate

La Sidrería Arrate ofrece desde mediados del pasado julio la posibilidad de degustar un delicioso menú de sidrería por 25 euros y un contundente menú del día, este último de lunes a jueves. Está especializado en chipirón a la plancha, tortilla de bacalao, chicharro al horno y chuletón gallego a la brasa, además de cocochas con hongos que se sirven por encargo. Todo ello aderezado por tres tipos de sidra, la asturiana y procedentes de la cuna de la sidra del País Vasco, Astigarraga, Zapiain y Bereziartua. Su responsable, Miguel Ángel González ha vendido carne a las sidrerías vascas durante más de 40 años, por lo que sus piezas son de excelente calidad. La sidrería Arrate tiene capacidad para 40 comensales, abre de lunes a domingo y su cocina está abierta en horario continuo, a partir de las 8.30 horas de la mañana y hasta el cierre, por lo que puede degustarse su oferta gastronómica en cualquier momento del día y de la noche.

Ctra Jaca-Sabiñanigo, Nal 330 Junto a Brico • Tel: 974 350756

Supermercado Santa Orosia

Fermín Orieta cogió las riendas del Supermercado Santa Orosia, ubicado en el barrio de la Universidad, el pasado 14 de septiembre. El establecimiento ofrece al público una amplia y variada sección de frutas, verduras y alimentación en general. Además, en su sección de repostería podemos encontrar unas deliciosas magdalenas artesanas de Teruel, siendo la única tienda en la ciudad en la que podemos encontrar este producto. El establecimiento se caracteriza, además, por ofrecer una atención al público personalizada y de calidad que brinda su responsable directamente.

C/ Fernando el Católico, 18 • Tel: 650 250 251

Los Pinos
LIMPIEZAS
JARDINERIA

Mantenimiento de jardines • Abrillantado de suelos
Limpiezas de piscinas • Comunidades • Zonas verdes
Cristales • Garajes • Riegos • Podas
Diseño y construcción de jardines

Domingo miral, 8 JACA (HUESCA) 615 324 350

Apartahotel Jacetania

El apartahotel Jacetania abrió sus puertas el pasado 16 de noviembre. Es un establecimiento de 3 estrellas y 105 apartamentos, de una y dos habitaciones, equipados con cocina. Tiene capacidad para 400 personas e incluye una zona de Spa, abierto a todo el público, con un completo circuito de aguas: piscina de hidroterapia, jacuzzi, duchas sensoriales, saunas, zonas de relax y cinco cabinas de tratamientos. El objetivo, según su directora, Patricia Quintela, es ser un centro de alojamiento de referencia en la zona, con una excelente relación calidad y precio en todos sus servicios, ofreciendo apartamentos para disfrutar de algo más que una habitación de hotel, sin ser un producto exclusivo. Al pertenecer al sindicato de enfermería de España quiere crear negocio en la zona, a través de la organización de congresos, cursos o jornadas de formación, en especial, en temporada baja para crear negocio y traer nuevos clientes al valle. Su apertura ha creado 15 puestos de trabajo directos y otros tantos indirectos y el complejo ofrece sus salones para realizar todo tipo de reuniones, eventos y celebraciones. Cuenta con parking cubierto, solarium, terraza y en el futuro, una zona infantil.

C/ Dr. Marañón 5 • Tel: 974 365 420

Restaurante Jacetania

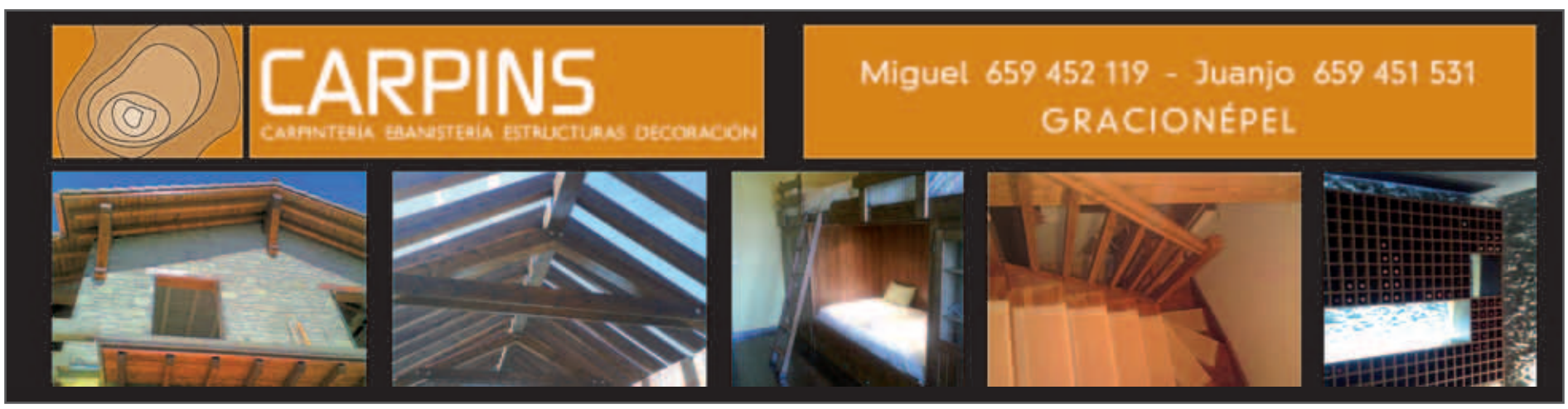
Desde el pasado 15 de noviembre, la ciudad cuenta con un nuevo establecimiento de restauración, el restaurante-cafetería Jacetania. Gestionado por la empresa El Acebo, Alicia Noguerol y Fernando Ubieto, el espacio da servicio al apartahotel Jacetania, y todos sus equipamientos, pero se trata de un establecimiento abierto al público en general, que pone a disposición de los vecinos y visitantes de La Jacetania un amplio comedor de 80 plazas y distintos salones de eventos y reuniones, para celebraciones sociales (bodas o comuniones) y de trabajo, con capacidad para acoger hasta 350 personas. El restaurante cuenta con un servicio de desayuno buffet, abierto a todo el público, por 6,5 euros, y un menú de día, que se sirve de lunes a domingo y que ofrece la posibilidad de elegir entre 5 primeros y 5 segundos, por 11 euros. Además, para las cenas, cuentan con una amplia y muy completa carta y ofrecen servicio de comida para llevar, tanto para los clientes del apartahotel como para el público en general.

C/ Dr. Marañón 5 • Tel: 974 365 666

La Abuela 2

Pensando en diversificar las posibilidades del local y abrir nuevas líneas de mercado, Benito Rodríguez Pérez decidió el pasado verano renovar totalmente la oferta de La Abuela 2. Así, cuando se reabrieron las puertas del establecimiento el pasado 2 de agosto, los servicios de Self Service, platos combinados, bocadillos y cafetería se vieron totalmente actualizados y reforzados con un área de sidrería, en la que se ofrecen dos menús distintos, uno con chuletón y otro de entrecot, y una zona infantil, exclusiva para los clientes. La capacidad del establecimiento es de 220 comensales (50 en sidrería y 140 en el self-service) y la actualización sirvió también para adaptar el establecimiento a las nuevas exigencias del sector. La zona infantil, equipada con piscina de bolas, rampas y zona de tarima para juegos de mesa, también acoge la celebración de cumpleaños y fiestas infantiles.

Av. Juan XXIII, 6-8 • tel. 974 360 295



Contadores de cuentos

Érase una vez el PSOE, érase una vez el PP; érase una vez la Universidad de Valencia, érase una vez el Gobierno de Aragón. El asunto de los contadores de agua cada vez se parece más a un cuento chino. El problema es que los perjudicados somos todos.

Los hosteleros de Jaca creían que ya no iban a recibir más facturas abultadas del canon de saneamiento. Pero se equivocaban. Igual que sucedió el pasado otoño, este año los recibos vuelven a estar sobredimensionados, a pesar de la moratoria que les prometió el Gobierno de Aragón hasta que los contadores estuvieran instalados y se pudiera realizar una lectura real del agua consumida por cada local. El Ayuntamiento de Jaca se comprometió a tener los medidores de los restauradores y hoteleros listos en el primer semestre de este año y aunque estamos a punto de terminarlo, la instalación continúa sin realizarse y las facturas vuelven a reclamar a los hosteleros cantidades desorbitadas que no se ajustan para nada a la realidad.

El vocal de hostelería de ACOMSEJA, Fran Ponce, comenta los casos más gráficos del problema: "El año pasado un establecimiento que estaba dado de alta, pero que no tuvo actividad, recibió una factura de 5.000 euros; y este año, un hotelero que optó por instalarse un contador ha visto cómo los 28 metros cúbicos de agua que consume al mes, según el medidor, se han convertido, según el cálculo realizado por el Instituto Aragonés del Agua en la factura, en 248 metros cúbicos". Así, los 18 euros mensuales que debería de abonar se han convertido en 147,64. Además, "ha presentado recurso pero no le ha sido aceptado", apunta Ponce.

> "Queremos que el ayuntamiento, con el consenso de todos los partidos, presente una alegación a la tasa"

La indignación del sector, que insiste en que "nosotros queremos pagar, pero solo por lo que consumimos", es aún mayor después de conocerse que el coste de la depuradora de Jaca es de 400.000 euros y que el Instituto Aragonés del Agua recauda a través del canon de saneamiento –tasa que grava el funcionamiento de las depuradoras- 2,2 millones de euros. Es decir, el Gobierno de Aragón tiene un beneficio de 1,8 millones de euros. "No sabemos qué es el canon de saneamiento, si fuera un impuesto gravaría a todos por igual y si fuera una tasa debería tratarse de una cantidad que fuera suficiente para cubrir el mantenimiento de la depuradora, no para sacar beneficios", apunta Ponce.

Para ACOMSEJA solo hay una manera de terminar con el problema, "instalar contadores". Algo que, como recuerdan, "debería haberse hecho en 2001, que es cuando entró en vigor la ley que obliga a la instalación de los contadores". El pasado otoño el ayuntamiento se comprometió a instalar los medidores de los establecimientos de hostelería en el primer semestre de este año. Pero estamos a punto de finalizar 2012 y los contadores siguen sin instalarse.

El consistorio, después de analizar los resultados de un estudio que ha realizado la Universidad de Valencia y con los que la entidad municipal no está de acuerdo –la universidad recomienda instalar contadores manuales y el concejo prefiere digitales- ha indicado que comenzará a instalar los demandados aparatos a partir del próximo febrero. Pero ACOMSEJA estima que el problema "aún continuará en los próximos años, porque dotar a todas las viviendas de Jaca con un contador es una actuación muy compleja".

Sin embargo, los hosteleros no quieren volver a recibir unas facturas que se basan en unas tablas estimatorias de consumos que toman como referencia los siguientes datos fijos, independientemente de la actividad que se haya tenido: "A los barres y restaurantes se les aplica un consumo de 100 litros diarios por unidad de aforo, y a los hoteles, 150 litros por cama y día, esté o no ocupada", explica Fran Ponce. Por ello, los vocales de Hostelería de ACOMSEJA, es decir, los establecimientos La Cadiera, El Rincón de la Catedral, Restaurante Lilium y Hotel Conde Aznar-La Cocina Aragonesa, siguiendo la iniciativa del año pasado del Hotel Anieu, han optado por instalar – a través de dos empresas locales - contadores a título particular. "Los medidores están totalmente homologados, han sido precintados y a partir del 1 de enero se activarán". De esta manera, "tendremos datos reales para rebatir las estimaciones del Instituto Aragonés del Agua y el Gobierno de Aragón". Pero la medida tiene otro objetivo más: "Queremos que el ayuntamiento, con el consenso de todos los partidos, presente una alegación a la tasa de saneamiento".

La intención de ACOMSEJA es que la alegación sea inmediata, de tal manera que se pueda tratar en el último consejo de Gobierno del ejecutivo aragonés: "El 31 de diciembre es el último consejo de Gobierno y ahí se podría modificar la tasa en 5 minutos", explica Ponce.

Establecimientos con historia: El Siglo

El Siglo, saga de “periodistas”

Es uno de los comercios más antiguos de Jaca y uno de los que mejor representan el concepto de la llamada empresa familiar. El nombre que le dieron sus fundadores fue premonitorio: El Siglo. Habitual lugar de tertulia e intercambio, a veces, muchas, ejerce de oficina de turismo. De vendedores de prensa pasaron a ejercer de periodistas (el padre y tres de los hermanos). Hoy están al frente Jorge y Quique Sánchez Cruzat, pero siguen contando con un banquillo de lujo si es necesario, porque sus hermanos han crecido también entre heraldos y abecés.

Jorge y Quique Sánchez Cruzat, los gestores hoy de la Librería El Siglo.

Estratégicamente situado en las Cuatro Esquinas, la Librería El Siglo ha visto pasar la II República, la Dictadura del General Franco y la Monarquía Constitucional. Nacida en 1934 como negocio independiente de Almacenes el Siglo –origen de Chocolates Lacasa- la abrió José Sánchez Cruzat, el que fuera alcalde de Jaca entre 1924 y 1926, para que la regentara su mujer, Manolita Duplá.

Los jaqueses de más edad recordarán que Almacenes El Siglo abarcaba desde lo que hoy es la Joyería Mesado hasta el actual Restaurante Serrablo. Tenía una gran bodega –en parte conservada en el local de lotería de José Luis Dessy- donde se elaboraba chocolate “a brazo”. “Allí se vendía desde pólvora a vasos de Duralex, los primeros que se vieron en Jaca”, explica Enrique Sánchez Cruzat –Quique- hoy socios con su hermano Jorge en la sociedad civil que regenta la Librería El Siglo. “Yo todavía recuerdo haber visto por casa aquellos pequeños bancos donde se maceraba el chocolate y se dejaba secar”.

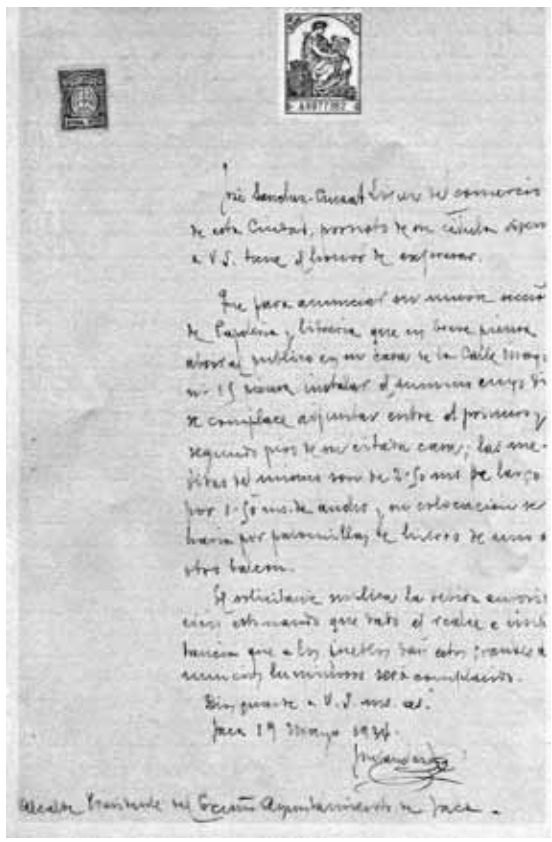
De Manolita Duplá, la tienda la recibe en herencia su hijo Carlos Sánchez Cruzat, el padre de Jorge y Quique, conocido como “Pepitico”, por ser hijo de José. Carlos o Pepitico todavía es muy recordado a pesar de que han pasado más tres décadas de su fallecimiento (1981). Fue en un accidente de tráfico cuando viajaba como directivo del Club Hielo Jaca a un desplazamiento. “Pepitico” fue uno de los últimos periodistas devenidos tales por el hecho de vender prensa (en Huesca hay otros claros ejemplos) y de estar en contacto con los medios. Fue corresponsal de Heraldo y de la Agencia Efe durante años y colaboraba también en la antigua Radio Jaca. Su muerte repentina provocó que los dos mayores de la saga de nueve hermanos –Carlos y Javier- cogieran el testigo de las labores periodísticas; sobre todo Carlos, que colaboró en SER Jaca, RNE y Efe, entre otros medios, durante casi 20 años. También Ana Sánchez Cruzat acabó estudiando periodismo. Licenciada en la Complutense, trabajó dos años en “El Faro de Ceuta”, donde era corresponsal también de RNE y ABC. Después ha estado más de 12 años en el diario “20 minutos”. Por su parte, Javier colaboró con Heraldo de Aragón y El Pirineo aragonés.

"Los dos mayores trabajaron menos en la librería, pero el resto teníamos en la puerta de la habitación el cuadrante de turnos de la tienda y había que cumplirlo a rajatabla", explica Quique. "Mi madre" –Maruja Borau- "era la gran reserva; no entraba en el cuadrante pero sustituía a quien hiciera falta", añade. En aquellos años la Librería El Siglo era en parte kiosco, en parte juguetería. "El negocio de la venta de prensa ha cambiado radicalmente. Yo recuerdo ir a la estación de autobuses a las 6 de la tarde a buscar el Marca del día o, posteriormente, ir a Correos a las 12.00 a recoger los que tardaban más, como El Mundo Deportivo. Tenerlos hoy antes de las 8.00 de la mañana es algo que entonces no se imaginaba", recuerda.

La gran familia Sánchez Cruzat. Todos ellos han trabajado en la librería.

El sector de la prensa

Los Sánchez Cruzat han vivido y a buen seguro vivirán el periodo de apogeo de la prensa, que podría establecerse entre la década de los treinta del siglo XX –antes era muy elitista- y la década de los treinta del siglo XXI, momento en el que probablemente volverá a ser elitista, al menos en su formato de papel. "Esto está cambiando a una velocidad de vértigo", asume Jorge; "la gente joven no lee periódicos, ni siquiera el Marca; están volcados en soportes digitales de todo tipo y ya no tienen el gusto por el papel de la gente de cierta edad".



Solicitud de apertura del negocio en 1932.

En el aspecto estrictamente empresarial "puede decirse que nos mantenemos. Es un sector quizá en declive en varios apartados: han desaparecido muchas revistas, la venta de libros ha bajado mucho, incluso los de temática local o turística, igual que los mapas, que tienen una difícil competencia con internet o los gps", asumen los dos hermanos, "pero la venta de prensa todavía se mantiene y nuestra última apuesta que es la de libro infantil funciona muy bien y pensamos que seguirá funcionando", dicen confiados.

Los diarios probablemente se mantienen gracias a sus políticas de merchandising o de regalos, que roza en los últimos años lo absurdo. "Aquí tienes lo último, las sartenes del Heraldo", reímos. "Las promociones se las van pasando de unos a otros. Las películas que regalaba hace dos años una cabecera, ahora las regala la competencia", reconocen. Lo cierto es que el futuro del sector de la prensa no está nada claro. Surge en la conversación el ERE de El País, el de El Periódico de Aragón o la desaparición irremediable de cabeceras. Primero han sido locales o provinciales, luego las regionales y los gratuitos urbanos, pero ninguno está a salvo.

"Nosotros confiamos en que a corto plazo el futuro de la tienda y del sector en general será más o menos estable. No esperamos grandes altibajos porque nuestra clientela seguirá leyendo periódicos y revistas; aún les queda recorrido", reflexiona Quique; "pero dentro de 20 o 30 años creo que todo el sector habrá desaparecido, al menos tal y como está ahora formulado". Jorge asiente y añade que los jóvenes de hoy en día "no es que no compren prensa, es que aunque se la regales no les interesa; si tienen curiosidad por algo ya lo verán en internet".

Las conclusiones contrastan completamente con el trasiego constante de clientes que entran y salen de El Siglo mientras mantenemos la charla. Jorge y Quique son capaces de vender un periódico –o cien-, asesorar sobre una guía de Jaca, informar a un cliente de dónde puede encontrar un libro agotado o descatalogado, o atinar con los horarios del Museo Diocesano mientras mantienen una entrevista. Y todo, con esa amabilidad, esa vocación de servicio y ganas de atender del que lo ha aprendido desde pequeño, del que lo ha visto hacer y lo ha hecho toda la vida.

Si duran veinte años habrán cumplido un siglo, su siglo. Quizá la herencia que puedan dejar sea algo envenenada, pero quién sabe, a lo mejor el nuevo "Pepitico" hace el camino inverso, y después de estudiar Imagen y Sonido termina vendiendo tablets, iphones y contenidos digitales de quién sabe qué plataforma que verá en el punto de venta la clave del comercio del futuro, tan despersonalizado ya, que buscará nuevos referentes. Los que tiene El Siglo.

Todo lo que quieras en chaquetas de piel, bolsos, complementos, maletas, regalos, accesorios de moda.
Ahora también en www.azorjaca.com
Azor
Calle Obispo, 13 • Jaca

MATICES
PELUQUERÍA
peluqueriamatices.com
EKS Reconstruct es el tratamiento profesional de reconstrucción de la fibra a base de queratina, colágeno marino y ceramidas
C/ Domingo Miral, 11 T. 974 355 266 ■ JACA

ABAD BOUTIQUE
Calle Mayor, 4 Jaca
www.abadboutique.com
Salsa
ENERGIE
Levi's
FRANKLIN & MARSHALL
FRED PERRY
GUESS
MISS SIXTY
NAF NAF
PARIS
PAMS 23

TENDENCIAS

Maletas, bolsos, complementos, zapatos. Las mejores marcas, y nuevas tendencias en:
Jaca
CARMENLÓPEZ
c/ Mayor, 10 - 974 363 503
EL SIGLO XX
Plaza de la Catedral, 2

NUEVO
Gaci
JACA
camel active
GEOX
RESPIRA
GORE-TEX
DND DENIM DEVELOPMENT
Superdry.
pierre cardin
ANTONY MORATO
MARCO MONTANELLI
Pje. Union Jaquesa, 4 JACA Tel. 974 363 539

de venta exclusiva en

PRADO

El encanto de la calidez

calle mayor, 20 • Jaca
974 360 645

www.pradojaca.es

Siente las fragancias del campo en la tranquilidad de tu hogar

APARTAHOTEL & SPA JACETANIA

El Apartahotel Jacetania dispone de 105 acogedores apartamentos, con todas las comodidades para disfrutar de una agradable estancia en la ciudad de Jaca, La Perla del Pirineo.

RESTAURANTE

El Restaurante Jacetania le ofrece menú diario y carta. Abierto para todo el público. Dispone de amplios salones con capacidad para 350 personas para bodas, banquetes, reuniones de empresa…

Jacetania

Circuito **SPA RÍO ARAGÓN** *Una experiencia única*

Con piscina de hidroterapia, jacuzzi, sauna, bañoturco, duchas sensoriales, zona de relax, spa lounge y cabinas de tratamientos. Regale salud con nuestros **CHEQUES REGALO**

Doctor Marañón, 5 • 22700 JACA • T +34 97436 54 20 • www.apartahotelspajacetania.es

Listado de socios

Comercio y Servicios

Aeronáutica
Aeronáutica de los Pirineos (Sta. Cilia)

Agencias de Viajes
Viajes Arán
Viajes Norte Sur
Shiva viajes

Alimentación
Coki´s
Autoservicio El Ciervo
Tiendas Manolita
Alimentación Orduna
Charcuteria Cris
Autoservicio Los Morenos
Alimentación Pili
Comercio Cabana (Hecho)
Supe. Canfranc 2005 (Canfranc)
Supermercado Pueyo (Bailo)
La Alforja
Mantequería Don Lucas
Supermercados Alto Aragón
Supermercados Sta. Orosia
Ibéricos Muñoz y Molano
Alimentación Rami

Alquiler de Skis
La Tienda de Guille
SKY 10 alquileres (Canfranc)

Arquitectura-Ingenieria y Gestion Proyectos
2001 Arquitectos Asociados
Ángel-Alberola Laín
Ingeniería Jesús Sanclemente

Artesanía
Mallatas
Pedro J. Larraz García

Autoescuelas
Autoescuela Casamián S.C

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

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

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

Carpintería Metálica
Carpintería Metálica Miguel Bandrés
Gracionepel del Metal (Villanúa)

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

Centro de Formación
Informa

Centros Estética
Centro Estética Noemí
Estética Julia Vila
Sándalo

Centros médicos
C. Médico Dra. Montserrat Zapater
Policlínica Pirineos

Comida para llevar
Dulce y Salado
El Arca
El Doradito

Complementos
Greta
Guipur
Chocante

Comunicación
Pirineum Multimedia S.L.
Rc estudio
Garabato

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

Cosmética Natural
Espumas de Aloe

Cristalerías
Cristalería Rabal
Cristalería Laval

Decoración - Interiorismo
Charme & Chic
Bibiana
Proyecto Decoración

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

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
Ferretería Edelweiss

Fitness
Fitness Hotel Real
Revive
Athenea

Floristerías
Floristería El Cisne

Fontanería y Calefacción
Talleres Lorenzo Campo
Jaca Baño

Fotografía
Foto Barrio

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

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

Guarderías
Guardería Pinocho

Guías de Montaña
Pirineosur
Marmot / Pirineoxtrem

Herboristerías
Herboristería Artemisa
Herboristería Sananda
Herbolario Retama

Imprentas
El Pirineo Aragonés
Imprenta Julio Laín
Imprenta Papelería Raro

Informática
Ecomputer
Infor

Inmobiliarias
Despacho Técnico 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 Rafa
Joyería Mesado
Ángel García Ramírez
Joyería Relojería Echegaray
Joyería Relojería Bonis

Jugueterías
Toysmaniatic-Juguetería y hobby

Lámparas y Regalos
Lámparas y Regalos Aspiroz

Lencería
Lencería Shole
Día y Noche

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 Nº 2 "José Luis"
Administración Nº 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
Modimel-la
Casa Monreal
Bazar Cavero
Mercería Detalles
Lencería Mayte
La Liquidadora
Pitufos
Canicas
Mabucha
Modas Abril
Andrea
Menganita
Los Angeles
NYC
Boutique Clara
Pilar Calvo Paz

ACOE ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE

Listado de socios

Noyda
Nueva Lof Moda
KU moda
Nook
Telka
Gaci
Caprichos

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

Nieve
Astun Club Deportivo

Ópticas
Federopticos Val
Óptica Oroel
Óptica Ubieto

Panadería
Panificadora S.Nicolás
Panadería La Despensa
Panadería Sayón
Horno Jaqués
Panadería A´Piquera (E.M.M.)
Panadería A´Piquera (c/ Carmen)
Ogi Berri (calle Mayor)
Ogi Berri (calle Bellido)
Panadería Mendiara (Ansó)
Panadería Bartolomé (Sta. Cilia)
Panadería Larraz (Berdún)

Pastelerías
Pastelería Echeto
Pastelería La Suiza
Delicias del Pirineo

Peluquerías
Peluquería Cebado
Loed -3
Matices
Peluquería Lacasta
Peluquería Inés
Peluqueria Azabatxe´s
Arantxa Hernández
Peluquería Caballeros Moni
Iyer

Perfumería
Perfumería Fernández Larrea

Pescaderías
Pescados Blasco

Piel
Azor
Peletería Ana Segura

Pintores
Rente
Pinturas Inés
Jasa Pintores

Recreativos
Recreativos Fiesta

Regalos
Bosque Secreto
Vit´s (c/ Mayor)
Vit´s (c/ Obispo)

Restauración Muebles
El Baúl de Hilaria

Ropa Laboral y Epis
Sumitexa

Seguros
Mª Luisa Campo S. Catalana Occidente

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

Taller Automóvil/ Motos
Talleres Ramón Cajal
Talleres Rabal
Esteban Bandrés
Mas Gass Jaca. Motos

Taxi
Alfonso C. Vilar Lara
Taxi Miguel (Canfranc)

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

Hostelería

Albergues
Pepito Grillo (Canfranc)
Albergue Jaca (Escolapios)

Hoteles
Altur-5
Hotel A Boira
Hosteleria Santa Cruz (Sta. Cruz de la Serós)
Hotel Conde Aznar
Esquí Pass Hostal

Hotel-Restaurante
Hotel Reno (Villanúa)
Hotel MUR
Hotel Pradas
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)
Apartahotel & Spa Jacetania

Turismo Rural
Casa Sarasa (Berdún)
Barosse Turismo Rural (Barós)
T. Rural Fuente Cándalo (Villanúa)
Alejos (Fago)
Espantabrujas (Santa Cruz de la Serós)

Restaurantes - Bar
La Cocina Aragonesa
Restaurante Apartahotel Jacetania
El Ateneo
La Terapia
Bar Frankfurter
Cafetería El Hogar del Jubilado
L'Artica
La Tasca de Ana
Ladepili
Las Tres Ranas
La Bodeguita de Brenda
Café Bar El Candil (Candanchú)
Cafetería Bidasoa
Sidrería Pollería Arrate
Bar Gorbea
Restaurante Gastón
Bodegas Langa
Cafetería Burnao
Aledaños
El Rincón de la Catedral
Bar Oza - Equiza
Bar Pirineo
Bar Marboré
Bar Pirulo
Bar Cafetería Babelia
Bar Riglos
La Posada de Kika
Churrería Casa Luis
Bar La Chimenea (Candanchú)
Bar La Campanilla
La Antigua Estación
Bar Aguaré
El Abuelo Pancho
Cafetería Campo del Toro
Restaurante Chino Shang-Hai
Pista Lynch
Bar La Terraza (Astún)
Tannat Restobar
La Trobada (Berdún)
Restaurante Gavarnie
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
Restaurante El Portón
Pizzería Polifemo
La Abuela Asador Sidrería
Albergue Villanovilla (Villanovilla)
Restaurante Monte-Lierde (Villanúa)
Crepería El Bretón
Bar Pajares (Sigüés)
Bar La Granja
Pizzería L´Angelot
Taberna La Nicolasa
Casa Pío (Castiello)
Cafetería.-Restaurante Estanés (Candanchú)
Bar Asador José (Villanúa)
Asador La Brasa (Canfranc)

Pubs
Amnesia
Bar Cachito
Bar Café
La Dama Blanca
Bar Alfín
Pub La Gruta
Pub Bogart
El Corral Rock & Roll Bar
Pub Milton´s
Bar Zarauz
Bar Saloon
Camelot
Zebra 21
Churchil café
Dublin Road
Sansanet

Teléfonos de Interés

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

ACOMSEJA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA JACETANIA

Es uno de los proveedores más reconocibles de comercios, bares y restaurantes de la Comarca de La Jacetania y, claro está, de muchísimos socios de Acomseja. Miguel Ángel Capdevila González, "Miguel", lleva de comercial de "Matutano" casi 25 años y todos lo reconocemos con su camión amarillo recorriendo la comarca. Por eso, para los socios de Acomseja es una alegría que a alguien que ha puesto tantas ganas en su trabajo le valoren sus méritos.

El mejor comercial de toda Europa

Su modestia y timidez lo hacían muy reacio a aparecer en estas páginas, pero el hecho de que esta sea una publicación de los socios de Acomseja, "sus clientes", y que la lectura es probable que sea mucho más ponderada que en otros medios lo hizo aceptar aunque a regañadientes. "A ver si va a parecer que me creo algo que no es", insistía.

"No tiene más importancia. La empresa hace este tipo de iniciativas y me ha tocado a mí. Supongo que lo que más influye es la amplitud del territorio que abarco y que tengo clientes grandes y muy pequeños, y he sabido adaptarme a unos y otros", explica Miguel. "Para se entienda bien, yo no he tenido ningún problema en abrir una caja entera de chicles y dejar seis paquetes en lugar de la caja o acudir a un pueblo muy pequeño para mantener un cliente al que no se le facturaba gran cosa". Esto, que ahora es una práctica habitual, hace veinte años no solo no se entendía, sino que no parecía rentable en el seno de una gran compañía.

Miguel Capdevila cubre para Pepsico (snacks, chicles, chocolatinas, galletas, frutos secos…) toda la Comarca de La Jacetania, el valle del Roncal y alguna población al margen. "Antes subía hasta Belagua; ahora se lo dejo en un pueblo algo más abajo". Sus clientes van desde las estaciones de esquí de Astún y Candanchú a la pequeña tienda de un pueblo de 50 habitantes.

El próximo 8 de mayo, Miguel cumplirá 24 años trabajando para la empresa que ahora lo ha galardonado. "Gané en 2011 el premio nacional y de entre los premios nacionales en 2012 obtuve el premio europeo". El premio nacional consistió en un viaje a Casteldefells y una discreta cantidad en metálico y el europeo ha sido un viaje a Berlín de cuatro días, que disfrutó con su mujer, Lourdes. También le impusieron una insignia o pin de plata de la empresa y le dieron un prisma –trofeo-recordatorio como recuerdo. Cuando por aquellas fechas, alguien de marketing de Pepsico, en el trancurso de una entrevista le preguntó a qué aspiraba en la empresa "mi respuesta fue que buscaba ser el mejor en mi puesto, porque prefería ser un buen vendedor a un mal jefe".

Miguel quiere dejar claro que el premio no le llega por el volumen de facturación, "sería imposible. Los baremos son otros", aclara. Probablemente el número de clientes que tiene, un total de 215 calcula, sí que ha influido. "El número varía mucho de una temporada a otra. Ahora en otoño quizá no supere los 160, pero en otros momentos del año sí que se acercan a esa cifra global".

Capdevila tiene clara su forma de trabajar. "En realidad tengo una actitud de autónomo; me lo tomo como si fuera mi propia empresa. Eso me ha ayudado, dentro de una gran firma, a adaptarme al territorio y a mis clientes, en lugar de que fuera a la inversa", explica. "En realidad pienso en los negocios de mis clientes como si fueran míos; quiero decir que trato de venderles algo por lo que yo apostaría".

Miguel Capdevila ha sido galardonado con el *"Ring of Honor de Sector"*, que le reconoce como el mejor comercial europeo de la empresa *Pepsico*

Llegó al mundo comercial o de la distribución después de haber trabajado en varios sectores, sobre todo en la hostelería. "También estuve una temporada en Conservas Bomba, pero sobre todo trabajé en bares y restaurantes" antes de subirse a ese camión amarillo. Quizá ese hecho de haber sido "cocinero antes que fraile" y conocer el sector desde el otro lado de la barra lo ha ayudado a entender las necesidades y, sobre todo, las precariedades del negocio.

Miguel quiere aprovechar esta oportunidad para agradecer a sus clientes la confianza y lealtad que le han demostrado durante todos estos años "y los muchos que nos quedan, pues esta crisis la vamos a vencer".

Jacetania Ahora ha querido sumarse a las felicitaciones que le llegan desde su red comercial y este es el sentido del artículo: "Enhorabuena, Miguel. Te lo mereces". Al menos eso pensamos en Acomseja, que quiere aprovechar también para agradecer a tantos y tantos comerciales del territorio y de fuera de él, que tratan a sus clientes con tanto detalle, y que llevan años entendiendo nuestros, a veces, extraños horarios, nuestras tiránicas zonas peatonales y este carácter montañés que cree que cualquiera que te viene a visitar viene a engañarte o a venderte una biblia. Nada más lejos de la realidad.

CONSTRUCCIONES Albañilería general
F. J. Gil Ibor, S.L.
gilbor@terra.es
Avda. Primer Viernes de Mayo, 14 • Tel. Fax. 974 362 890 / 639 839 064 • JACA