

JACETANIA AHORA

Publicación de la Asociación de Empresas de La Jacetania

Nº 35 • Otoño - 2024

El dulce momento de la hostelería jacetana



El sector de la hostelería emplea en Aragón a más de 36.300 trabajadores, el 2% del total de esta actividad en el mercado laboral nacional, según el informe "Mercado de trabajo en el sector de la hostelería", elaborado recientemente por Randstad Research. Los servicios de alojamiento suman cerca de 5.800 empleados en Aragón, pero los de comidas y bebidas (restaurantes y bares) alcanzan los 30.600 trabajadores. En el conjunto de España, el sector de la hostelería emplea a 1,7 millones de personas, una cifra que ya se sitúa a niveles de prepandemia. Es decir, la gastronomía y todo su ámbito generan la mayoría de los empleos del sector y reivindica su importancia como motor fundamental de la economía. Esas cifras, extrapoladas a Jaca y su comarca, evidencian todavía más la influencia definitiva en la generación de empleo y de riqueza.

La hostelería jacetana atraviesa uno de los mejores momentos de su historia reciente tanto por el volumen de trabajo como por la regularidad de las temporadas. Se ha pasado de unos años en los que los picos de actividad se concentraban en unos momentos muy determinados (Navidad, Semana Santa y los meses estivales), a registrar trabajo de manera estable prácticamente durante todo el año. Esta transformación de los hábitos turísticos, impulsada sobre todo a raíz de la pandemia, ha logrado en cierto modo una suerte de desestacionalización que se refleja en cualquier fin de semana del año. Siempre hay gente; algo que no ocurría hace cinco o diez años.

Fran Ponce, miembro de la Junta Directiva de ACOMSEJA, señala que la mejora de las comunicaciones, el peso de la segunda residencia y la prioridad del ocio sobre otros aspectos de la vida ha permitido que "muchos restaurantes de la zona podamos tener plantillas estables y trabajar de manera regular durante prácticamente todo el año". Aunque no se puede obviar que hay otros factores que están afectando negativamente al sector, como la falta de trabajadores cualificados o los problemas de relevo generacional, lo cierto es que la hostelería jacetana vive un momento de optimismo.

Sebastián Langa añade que prueba de ello es "el reconocimiento de la prestigiosa guía Michelin con una estrella en uno de los restaurantes de la comarca, y el hecho de que contemos en Jaca con un Sol Repsol y cuatro Soletes que resaltan la calidad y diversidad de la oferta gastronómica de la zona, y pone de manifiesto el crecimiento gastronómico de Jaca y su potencial turístico en este ámbito". Así lo cree también Pedro Marco, que pone el acento en el cambio de hábitos de los turistas y en sus preferencias en la relación con la gastronomía: "Ahora se aspira a una comida gourmet, a probar las últimas tendencias y de vez en cuando a comer en un restaurante con estrella Michelin".

Está claro que los visitantes buscan lo que ahora se llama "la experiencia gastronómica"; ya no se trata de visitar un restaurante por mera necesidad alimenticia, sino que cada vez más se rastrea la diferencia, la originalidad y lo auténtico. Un elemento que Fran Ponce vincula directamente "con los productos Kilómetro 0, que son los que nos hacen únicos en un momento en que muchos restaurantes, por el tipo de productos que utilizan, tienden a la unificación de los sabores, hacen que todos sean iguales".

Según los datos ofrecidos por Instituto Nacional de Estadística (INE), uno de los grupos donde más ha aumentado el gasto medio por hogar en nuestro país es el de restaurantes y hoteles. Aragón está entre las comunidades que superan la media. Nuestra comunidad es la quinta de España que más dinero gasta en restaurantes y hoteles, por detrás de País Vasco, que encabeza la lista; La Rioja, Navarra y Madrid. En general, los hogares españoles dedicaron el 29,1% del gasto medio de su presupuesto a restauración y alojamiento.

Los datos muestran que el sector gastronómico en Aragón atraviesa una etapa de crecimiento y evolución; y que aquellos territorios que de manera más decidida han apostado por la calidad, el producto autóctono y la renovación han sido capaces de atraer a un nuevo turista con poder adquisitivo y una solvente cultura gastronómica. La pregunta es si pueden convivir en un mismo lugar varios modelos y propuestas aun resultando en apariencia incompatibles. El jacetano Toño Rodríguez asegura que hay lugar para todo tipo de ofertas gastronómicas: "no se puede juzgar a nadie por su modelo, cada uno ocupa un espacio y tiene su clientela. Lo importante, independientemente del nivel, es aspirar siempre a dar la máxima calidad posible".

ACOMSEJA es galardonada con el "Premio a la mejor asociación de comercio de Aragón"

ACOMSEJA ha sido elegida la "mejor asociación de comercio de Aragón", dentro de la convocatoria de los Premios al Comercio de Aragón para 2024, que concede el Gobierno de Aragón a través del Departamento de Economía, Planificación y Empleo. Este galardón llega precisamente el año en que la Asociación celebra el 18º aniversario de su fundación, lo que supone un reconocimiento a su trayectoria e incansable labor por el desarrollo de la economía de la Jacetania. La gala de entrega de los galardones tiene lugar el 21 de octubre a las en el Teatro Principal de Zaragoza.

"Este Finde Tapas" pone a prueba la creatividad de la hostelería jacetana



Del 23 al 27 de octubre se celebra en Jaca la XVI edición de "Este Finde Tapas" con 18 establecimientos participantes y cerca de 40 propuestas gastronómicas, unas cifras que muestran el dinamismo de la hostelería jacetana. Los precios se han incrementado ligeramente este año para adaptarse al coste de la vida. La inauguración oficial se realizará este 23 de octubre en Bodegas Langa. Los ganadores de los nueve premios en liza se conocerán en la gala programada para el miércoles, 30 de octubre, en el restaurante El Parque de Jaca.

Toño Rodríguez: "La oferta gastronómica de Jaca tiene muchas posibilidades"

El chef jaqués, Toño Rodríguez, elegido el pasado mes de marzo "Cocinero del Año" en el Salón Alimentaria de Barcelona, se ha convertido en el cocinero de moda en nuestro país y firme candidato a conseguir una Estrella Michelin para su restaurante de Saldas "La Era de los Nogales". En apenas dos años se ha convertido en un lugar de peregrinación para los amantes de la alta cocina. En la entrevista (contraportada) concedida a Jacetania AHORA asegura que los premios son importantes "pero estos no valen nada sin la constancia diaria y el trabajo".

¡Descubre la nueva promoción de Brial en el centro de Jaca, IACCA Residencial!

Con 28 impresionantes viviendas de 2, 3 y 4 dormitorios con garaje y trastero.



IACCA
RESIDENCIAL



COMERCIALIZA:

PROMUEVE:

En IACCA Residencial, la calidad es un valor diferencial

Con materiales de primera calidad, cocinas completamente equipadas, la máxima calificación energética y edificio de consumo casi nulo, estas viviendas están diseñadas para el ahorro energético y proporcionarte una vida cómoda y sostenible.

oroel
CASA

C/ Mayor, 47 • 22700 Jaca (Huesca)

974 360 636

info@oroelcasa.com

Brial

www.brial.es

Déjate sorprender por

 **PIRINEOS**
Gourmet

Productores Gourmet con el auténtico sabor de los Pirineos



Vinos, quesos, embutidos, cervezas, chocolates, conservas y mucho más.

Calle Obispo 8, Jaca

667254528

@PirineosGourmet



No finjas entender, ven a revisar tu audición.

Y consigue
TU SEGUNDO
AUDÍFONO AL

50 DTO
%

Pide cita



 **Natural Optics**
Ubieto

C/ Serrablo, 41
SABIÑANIGO
Tel. 974 482 577
ubieto@naturaloptics.com

 **Natural Audio**
Ubieto

C/ Echegaray, 5
JACA
Tel. 974 356 835
ubietojaca@gmail.com

*Consulta condiciones en la óptica

La hostelería jacetana aspira a mejorar su posición como destino gastronómico

La hostelería genera el 41,7% de los contratos que anualmente se firman en nuestra comarca y supone un 20% del total del mercado de empleo. Son cifras que vienen a reforzar la percepción general que se tiene sobre la importancia que este sector tiene en la economía del territorio. Si ampliamos el foco, encontramos que todo el sector servicios creó, por ejemplo, el 81% de las afiliaciones en altas a la Seguridad Social durante el pasado mes de agosto. La hostelería es desde hace décadas una de las actividades económicas que mejor representa el potencial turístico de la comarca de la Jacetania y por la que más se nos reconoce en el exterior. Cada vez son más los visitantes que vienen atraídos por el turismo gastronómico: la Jacetania ya tiene una Estrella Michelin, Eduardo Salanova en el Canfranc Express, cinco Soletes Repsol y varios establecimientos recomendados en la Guía Repsol. Claramente la oferta gastronómica ha evolucionado y mejorado en los últimos años.

La gastronomía inspira y motiva los viajes de los españoles. Según el IV Estudio de demanda de turismo gastronómico en España, 9 de cada 10 viajeros nacionales realizan escapadas gastronómicas. Este tipo de turismo, de acuerdo con el informe, constituye un segmento muy interesante para cualquier destino, ya que gastan un 30% más en restaurantes y otras actividades gastronómicas que los turistas generalistas. "Además, viajan cada vez con mayor frecuencia y lo hacen en distintos momentos del año, contribuyendo con ello a la desestacionalización de la actividad turística".

Se sabe que el 86,5% de los viajeros españoles afirma haber realizado al menos un viaje o escapada de carácter gastronómico en los dos últimos años, un dato que se sitúa en los más alto de la serie histórica y que viene a confirmar el excelente momento que vive el turismo gastronómico en nuestro país. Todas las comunidades autónomas están esforzándose por presentarse como destinos gastronómicos de primer nivel y ensalzan, a través de potentes campañas publicitarias, sus excelencias culinarias. Es un mercado cada vez más competitivo y en el que marcar la diferencia se antoja complicado.

Un 20,5% de los viajeros nacionales que se mueven con frecuencia por el territorio pueden ser considerados turistas gastronómicos porque está comprobado que seleccionan su destino de acuerdo con un interés prioritario por disfrutar de experiencias gastronómicas y realizar distintas actividades vinculadas a este ámbito. La provincia de Huesca recibió el pasado año 1,2 millones de visitantes, pero el último informe de turismo gastronómico en España sitúa a nuestra provincia en el número 23 a nivel nacional en la elección del destino por su gastronomía. El dato puede resultar decepcionante si se tiene en cuenta que en un territorio en el que apenas viven 200.000 personas, hay cuatro restaurantes Estrella Michelin y varios reconocidos por la Guía Repsol.

Sin embargo, lo que muestra es una ventana de oportunidad abierta de par en par, pues existe un amplio margen de crecimiento y un gran campo de acción para atraer a nuevos turistas. La provincia de Huesca y la comarca de la Jacetania, en particular, pueden presumir de una gastronomía tradicional de gran personalidad y reconocimiento, numerosos restaurantes de contrastada calidad y profesionalidad, y un catálogo de productos autóctonos, los conocidos como Kilómetro 0, que marcan la diferencia sobre otros territorios.

Así lo entiende Fran Ponce, vocal de la Junta Directiva de ACOMSEJA, quien considera que "estamos en



Foto: Pirineum

La provincia de Huesca, que tiene 4 restaurantes Estrella Michelin, ocupa sin embargo el puesto 23 a nivel nacional en la elección del destino por su oferta gastronómica.

Según el IV Estudio de demanda de turismo gastronómico en España, 9 de cada 10 viajeros nacionales realizan escapadas gastronómicas a diferentes destinos del país.

un momento histórico para el sector por volumen de trabajo y número de visitantes, hemos acabado con las temporadas bajas, pero creo que tenemos que ser conscientes de que hay que cuidar a ese visitante, y eso solo es posible mejorando la calidad del servicio, nuestros platos y también nuestra simpatía". Ponce se muestra convencido de que la mejor manera de atraer un nuevo turismo interesado por la gastronomía "es apostar decididamente por los productos Kilómetro 0 porque son los que nos van a diferenciar de otros destinos. Si encuentran aquí sabores únicos sabrán que les ofrecemos algo que no van a encontrar en otro lugar", señala.

Sebastián Langa se muestra optimista con el futuro de la gastronomía de nuestro territorio. "Jaca y la Jacetania no solo están en constante mejora en términos generales, sino que se está posicionando firmemente como un destino gastronómico de referencia", afirma. En este sentido, el propietario de Bodegas Langa considera que la reciente visita de José Carlos Capel, uno de los críticos gastronómicos más influyentes del país, "refuerza la creciente notoriedad de Jaca en el panorama culinario nacional. Este impulso en la gastronomía local no solo atrae a turistas, sino que sitúa a Jaca en el mapa como un destino atractivo para los amantes de la buena mesa".

Un buen ejemplo es el jaqués Toño Rodríguez, elegido el pasado mes de marzo el Mejor Cocinero del Año, que ha convertido en apenas dos años su restaurante de Sardas, La Era de los Nogales, en un lugar de peregrinación para los amantes de la alta cocina. "Hemos conseguido situar en el mapa a un pueblo de apenas 35 habitantes y nuestros clientes proceden de toda España. Ha comenzado a llegar un perfil de turista que antes no venía a nuestro territorio, y esto está impulsando una nueva economía en torno a la gastronomía", explica. Rodríguez está convencido de que nuestras comarcas están en condiciones de aspirar a competir por un hueco en un mercado cada vez más importante "porque España es una potencia mundial a nivel gastronómico".

Lo cierto es que nuestro país es el quinto con más estrellas Michelin del mundo (272 restaurantes en la última edición) y cuenta con seis restaurantes en la lista de los 50 mejores del mundo que edita William Reed Business Media. Aunque se encuentra lejos de Francia (primero con 639 restaurantes), el crecimiento de la influencia de la cocina española en el mundo es incuestionable. El pasado mes de junio el restaurante Disfrutar de Barcelona fue elegido el mejor del mundo, según los prestigiosos premios "The World's Best 50 Restaurants".

Lacolada

de Jaca

SOLUCIONES EN LIMPIEZA TEXTIL

LAVE SUS MANTAS, EDREDONES, CORTINAS Y TODA SU ROPA DIARIA

614 387 368

Calle Correos esq. Domingo Miral - Jaca

LAVANDERIA AUTOSERVICIO

DE LUNES A DOMINGO

365 DIAS DE 8:00 A 22:00

Horario de atención personalizada

Lunes a viernes de 10.30 a 13.30 y de 16.30 a 19.30 hs

- Servicios de doblado de ropa y de planchado
- Limpieza de alfombras y sillones
- Desinfección de colchones y almohadas
- Ahora también:
- COLUMNA DE LAVADORA Y SECADORA
- EXCLUSIVA PARA ROPA DE MASCOTAS !!!

Opinión

El Kilómetro 0 como estandarte de calidad y de autenticidad

En el mundo de la hostelería y el turismo, la calidad y autenticidad del producto ofrecido son fundamentales para atraer y fidelizar a los clientes. Los productos de Kilómetro 0 se han convertido en un estandarte de excelencia y diferenciación para los establecimientos que buscan destacar en un mercado cada vez más competitivo. En un momento en el que el producto de quinta gama ha entrado arrasando, ofrecer los productos de la tierra, no solamente es un sello de calidad y autenticidad que proporciona una experiencia única a nuestros clientes, que refleja la identidad de nuestra cultura y nuestra tierra, que nos distingue de otros, sino que además promueve la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente.

El uso de productos de Kilómetro 0 en la hostelería también contribuye al fomento de la economía circular; agricultores, ganaderos y artesanos locales se ven favorecidos por la demanda de sus productos, lo que a su vez fortalece la economía de la zona y fomenta la creación de empleo. Colaboración, así lo resumiría. En un mercado saturado de opciones, la diferenciación es clave para atraer a un público exigente y consciente. Los clientes actuales valoran cada vez más la calidad, la sostenibilidad y la autenticidad en los productos y servicios que consumen. Al ofrecer productos de Kilómetro 0, los establecimientos de hostelería pueden posicionarse como referentes de calidad y compromiso con el entorno, atrayendo a un segmento de clientes que aprecia y busca estas características.

Es fundamental ofrecer productos y servicios de excelencia, con una cuidadosa selección de los productos,

con un esmero constante en la atención al cliente y en la presentación de los platos. La combinación de un producto de alta calidad con un servicio impecable crea una experiencia memorable para el cliente, que se traduce en fidelización y recomendaciones positivas.

La Jacetania tiene la historia a su favor, y con ella la tradición. Lleva décadas haciendo de sus paisajes, de sus recursos naturales, de su gastronomía, de sus costumbres y del carácter de sus gentes un valioso capital que se ha transformado, con el turismo, en uno de los principales motores de su economía. Es decir, sabemos cómo hacer las cosas, tenemos la experiencia, el reconocimiento y también el prestigio.



Los jacetanos y jacetanas han sabido evolucionar y adaptarse siempre a las demandas de cada época. Siempre estuvieron en la vanguardia, promoviendo proyectos originales que abrieron el camino a otros territorios. Cuando en muchos lugares del Pirineo el aislamiento seguía siendo una realidad, la Jacetania ya estaba abierta al fenómeno incipiente del turismo que procedía de numerosos lugares del resto de España. Sabe recibirlo y sabe tratarlo bien. No es una opinión; es el resultado de décadas de trabajo.

Por eso, estamos seguros desde ACOMSEJA que la hostelería jacetana, como ha hecho en tantas ocasiones, va a estar atenta a la evolución de la sociedad, a sus demandas y a sus nuevos hábitos de consumo. Sabemos que muchas recetas del pasado todavía están vigentes y sirven, pero otras necesitan una revisión y una adaptación. También es importante explorar nuevos territorios, abrir nuevos mercados, experimentar y aprender, por qué no, de lo que están haciendo en otros lugares. Si las fórmulas funcionan, hagámoslas nuestras, a nuestra manera. El caso es avanzar y trabajar para atraer a un nuevo turismo y para conseguir que el que ya nos conoce, repita.

No me cabe duda de que apostar, por encima de todo, por la calidad en el servicio y en el producto es una estrategia ganadora que beneficia a todos los actores involucrados. Si queremos atraer turismo de calidad, debemos primero ofrecerla, esmerándonos en cada detalle del servicio y del producto, y por supuesto, cobrarla con toda la legitimidad. Está en nuestra mano.

Marian Bandrés
Presidenta de ACOMSEJA

Crisis = ¿Riesgo? ¿Oportunidad?

En nuestra comarca hemos tenido dos grandes desastres que han transformado profundamente nuestra economía: la posguerra y el éxodo rural. La economía jacetana, de subsistencia, estaba basada en un sector primario de explotación agro - ganadera, forestal y pequeños productores artesanales. La gente emigraba a las capitales en busca de mejores oportunidades, donde se estaban levantando grandes fábricas favorecidas por inversiones multinacionales.

Pero la ilusión y la esperanza por el futuro regresaron al territorio gracias al turismo. Se hicieron estaciones de esquí, una pista de hielo, se organizaron grandes eventos deportivos y culturales de amplia difusión en los medios. También se hicieron hoteles y apartamentos, se desarrolló un sector de la construcción, un potente sector inmobiliario, así como un sector de comercio y servicios que generaba empleo fijando población.

La crisis financiera y la burbuja inmobiliaria
Cuando todo parecía que se estabilizaba y los municipios del Pirineo dejaban de perder población, en el año 2008 llega una crisis financiera mundial que hunde el sector inmobiliario español, en combinación con una burbuja de vivienda que golpeó duramente las empresas de la construcción de la Comarca. Crecieron las colas de INAEM como nunca.

Y cuando todos los indicadores mostraban una firme tendencia a la recuperación, llega una pandemia mundial, el COVID 19, que en todo el mundo solo nos trajo una certeza; el mundo debía cambiar.

La nueva realidad

Después de estas dos crisis encadenadas hubo otro cambio de paradigma, solo quedó un sector en pie, el sector servicios (el 81% de las afiliaciones en altas a la SS en agosto de 2024), con el turismo como motor de arrastre del resto de sectores económicos de la comarca.

Pero ya no vale el modelo de los años 60, todo el mundo desprecia el turismo de masas, las noches sin fin, la borrachera continua... ya no pensamos que más gente significa más riqueza, sino más basura, más accidentes en la montaña, más rescates, etc.

Ahora se busca evitar esas aglomeraciones, se da importancia a la tranquilidad. Valoramos mucho nuestro tiempo libre, queremos que nos den facilidades para disfrutar del destino. Si puedo alquilar los esquís o la bici, me evito tener que llevarlas. Si me enseñan a esquiar lo prefiero a tirarme con mis amigos y aprender a revolcones. Aspiro a una comida gourmet, a probar las últimas tendencias y de vez en cuando a comer en un restaurante con estrella Michelin.

Ya no es necesario seguir creciendo en capacidad, más pisos, más hoteles... ahora el crecimiento que queremos es de otro tipo, queremos innovación, queremos que nos sorprendan, queremos el efecto ¡¡ Wow !!

Y dentro de esta nueva realidad, la hostelería es una de las principales fuentes de contratación (41,7% de los contratos anualmente) y empleo (20%) que más población fija. Si además incluimos el sector inmobiliario, comercio, actividades y servicios, el 86% de los contratos que se hacen cada año corresponde al sector servicios.

Concurso de tapas

Hay muchas iniciativas y seguramente ésta no es la más importante, pero el concurso de tapas es una iniciativa ideal para este momento, perfectamente alineada con la cultura gastronómica de Jaca.

La imaginación y la creatividad como aliados para lucirnos ante nuestros visitantes y nuestros vecinos, para mostrarles que nuestro destino es de 10, a través de una tapa, una cazoleta o un postre, al alcance de cualquiera.

Ya no es importante vender muchas tapas esos días, lo más importante es sorprender, despertar su curiosidad y que cada año vuelvan a por más: "a ver qué se les ha ocurrido este año".

Pedro Marco
INTURMARK Hoteles

EDITA: Acomseja

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

DISEÑO y PUBLICIDAD:
ERRECE estudio / 974 356 022

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

ACOMSEJA
ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE LA JACETANIA

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria Comercio y Turismo

La Jacetania, paraíso de las tapas

Del 23 al 27 de octubre se celebra en Jaca la XVI edición de "Este Finde Tapas" con 18 establecimientos participantes y cerca de 40 propuestas gastronómicas, unas cifras que muestran el dinamismo de la hostelería jacetana. Este año se mantiene el Jurado Técnico, que se recuperó el pasado año, formado por cuatro experimentadas cocineras jacetanas, que participó el pasado 9 de octubre en una cata ciega de la que salieron los premios a la mejor tapa de su categoría. Los precios se han incrementado ligeramente este año para adaptarse al coste de la vida. Todos los premiados se conocerán en la gala programada para el miércoles, 30 de octubre, en el restaurante El Parque de Jaca. La inauguración oficial se realizará este 23 de octubre en Bodegas Langa.



Las componentes del jurado técnico que realizó la cata ciega el pasado 9 de octubre.

El concurso de tapas es el evento más importante que celebra ACOMSEJA durante el año. Fue uno de los primeros concursos de estas características que se organizó en Aragón y creó un modelo de difusión, promoción y renovación de la gastronomía aragonesa. En el año de celebración del 18º aniversario de la fundación de la Asociación, el concurso sirve también para reivindicar la labor de ACOMSEJA en el fomento y promoción de la hostelería de la comarca.

"Este Finde Tapas" cumple 16 años con muy buena salud, buenas expectativas y el objetivo de superar los niveles de consumo del pasado año, que superaron todas las previsiones. Fran Ponce, vocal de ACOMSEJA, considera que el certamen es una buena oportunidad "para salir de las rutinas anuales de las cartas de temporada. Nos ofrece una posibilidad única de probar tapas que quizás no se puedan probar el resto del año y también un momento para visitar otros establecimientos que habitualmente no forman parte de nuestras costumbres gastronómicas. Creo que ganamos todos porque se genera comunidad y actividad".

Y ese espíritu de convivencia, que siempre ha caracterizado el Concurso de Tapas y Cazoletas de la Jacetania, se confía en reeditar este año con la implicación de un importante porcentaje de hosteleros asociados

a ACOMSEJA. El concurso se celebrará desde el miércoles 23 por la noche hasta el domingo 27 de octubre al mediodía. "Este Finde Tapas" sigue formando parte del circuito de concurso de tapas de la provincia de Huesca, que organiza la Asociación de Hostelería y Turismo. El ganador de la mejor tapa elegida por el jurado técnico tendrá la posibilidad de participar en el concurso provincial y de acudir al nacional si es elegido.

PREMIOS A LA CALIDAD GASTRONÓMICA Y AL SERVICIO

Este año se van a otorgar nueve premios para las cuales se han previsto diferentes fórmulas: tres premios populares a la mejor la tapa, cazoleta y tapa-postre que se realizará de forma telemática a través de códigos QR. También se podrá votar a través de la web www.este-finde-tapas.com, desde donde también se podrá descargar en formato PDF el programa de mano con toda la información sobre el concurso. Sólo se permitirá un voto por cada tapa. Se concederá un premio a la mejor tapa Km 0 y uno a la mejor tapa para celiacos.

Por tercer año consecutivo se convoca el premio, por votación popular, para elegir al mejor camarero de las jornadas. Sin duda es uno de los premios que más solera ha logrado en menor tiempo: por un lado, muestra la complicidad de los profesionales de la hostelería con

sus clientes y por otro es un gesto colectivo de agradecimiento de los consumidores por el buen hacer de los hosteleros jacetanos. Es un premio que cada año ha generado momentos de gran emoción a la hora de ser entregado. Ponce recuerda que los clientes tendrán la oportunidad de puntuar tres valores: eficacia, higiene y simpatía. "Consideramos que es la mejor manera de valorar realmente todo el trabajo que a diario realiza un camarero, que es una profesión que queremos dignificar", ha señalado.

El jurado técnico, que va a conceder cinco premios, se reunió el pasado 9 de octubre en el CASH IFA AltoAragón de Jaca para realizar la cata ciega de las creaciones presentadas al concurso. Estuvo compuesto exclusivamente por cocineras: Teresa Iguácel Bernues, Pilar Lacasa Ara, Laura Lanaspá Lasaoa y Alicia Franco Rabanaque. AMBAR, uno de los patrocinadores del concurso junto a Viñas del Vero, concederá nuevamente un premio que llaman la atención por su originalidad: la compañía cervecera aragonesa dará su peso en cerveza y una visita a sus instalaciones en Zaragoza al ganador de la mejor tapa por votación popular.

El horario de degustación de las tapas irá en función de cada establecimiento, siendo el mediodía y tarde-noche (19:30 a 22:30h) las horas en las que estará asegurado que se sirvan las tapas participantes. La tapa postre se servirá exclusivamente en los últimos servicios de bares y restaurantes, siendo en los pubs la hora que estime el establecimiento más oportuno.

TAPAS PARA DESESTACIONALIZAR EL TURISMO

Marian Bandrés, presidenta de ACOMSEJA, pone el acento en la importancia del evento gastronómico para ayudar a desestacionalizar el turismo de la zona. "Dinamiza la hostelería local, fundamental en nuestra economía. Es un contrastado elemento de atracción y desestacionalización del turismo. Es una plataforma de promoción de la Jacetania, con gran presencia en los medios de comunicación, y finalmente es una fuente de inspiración, motivación y superación para los hosteleros jacetanos", ha señalado.

PRECIOS

- El precio de venta de una tapa más bebida (vino, caña o agua) es de **3,90€**.
- El precio de venta de la cazoleta será de **4,50€** y la bebida aparte.
- El precio de la tapa sin bebida será de **3€**.
- El precio de la tapa-postre más café es de **3,90€**.
- El precio de la tapa-postre sin café es de **3€**.

Manuel Bueno
Creador de Experiencias
Guía local
655 75 60 08
experienciasmanuelbuenopirineos.com

ANC JACA VILLANÚA

Périz
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA
Solicita tu tarjeta Carnes Périz
Entrarás en sorteos, descuentos, regalos...

Artesanos carniceros
Productos del Pirineo de primera calidad
Cabrito, ternasco, cerdo y ternera de la comarca

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

Este Finde Tapas 2024

Al Carbón

Población, 3 • Jaca



TAPA: CHIPIRÓN EN TIERRA

Bachimala

Zocotín, 11 • Jaca



TAPA: BLINI IBÉRICO

Marboré

Ramón y Cajal, 5 • Jaca



TAPA: CRUJIENTE DE CORDERO RAS EL HANOUT

Bar Oza

Av. Jacetania, 5 • Jaca



TAPA: CKUM CKUM DE FUET

Bodegas Langa

Plaza de San Pedro, 5 • Jaca



TAPA: DELICIA ANCESTRAL

Cafetería Jaizkibel

Av. de la Jacetania, 9 • Jaca



TAPA: BROCHETA DE PULPO Y TORREZNO CON PARMENTIER TRUFADA

Cafetería Riglos

Mallos de Riglos, 1 • Jaca



TAPA POSTRE: TIRAMISÚ 4 DESEOS

Dublin Road

Gil Berges, 3 • Jaca



TAPA POSTRE: MOUSSE DE QUESO Y LOTUS

Gastrobar el Perdidó

Av. de Francia, 37 • Jaca



TAPA POSTRE: MARILIENDRE

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

La Esquinita de Izarbe

Plaza Maques de Lacadena, 1 • Jaca



TAPA: MINI HOT DOGS CON BOGAVANTE

La Fragua

Gil Bergés, 4 • Jaca



TAPA: LA SONIETA LUMACON

La Nicolasa

Escuelas Pias, 3 • Jaca



TAPA: EL ROMPEOLAS

Pilgrim Café

Av. del Primer Viernes de Mayo, 7 • Jaca



TAPA: CASTIZA

Pizzería Polifemo

18 de Junio de 1891, 5 • Jaca



TAPA: PIZZETA --PESPIS CHISPOMY OLÉ

Restaurante Cobarcho

Ramiro 1, 2 • Jaca



TAPA: SÁNDWICH DE CORDERO Y NUECES

Restaurante La Cadiera

Domingo Miral, 19 • Jaca



TAPA: RIO LUBIERRE

Restaurante Lilium

Av. Del Primer Viernes de Mayo, 8 • Jaca



TAPA: ZARRAPASTROSO

Txokoa Gastrobar

Ramiro 1, 1 • Jaca



TAPA: TXOKOA LOBSTER

PARTICIPA EN EL SORTEO DE NAVIDAD

UN GRAN BOLETO SOLO PUEDE TENER UN GRAN PREMIO

PREMIO

12.000 EUROS

**SORTEO
20 ENERO
2025**

**ESTA NAVIDAD
IMPULSA NUESTRO COMERCIO DE
PROXIMIDAD DE LA PROVINCIA DE HUESCA**

**2€
BOLETO**

PODRÁS GASTAR EL PREMIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS ADHERIDOS A LAS ASOCIACIONES DE COMERCIO Y SERVICIOS DE LA PROVINCIA DE HUESCA. CONDICIONES LEGALES EN CEOECEPYMEHUESCA.ES

Organiza:

**CEOE
CEPYME
HUESCA**

ACOMSEJA
PREMIO A LA MEJOR ASOCIACIÓN
DE COMERCIO DE ARAGÓN 2024



Colabora:

Jaca PIRINEOS
Y MUCHO MÁS

ACOMSEJA es galardonada con el "Premio a la mejor asociación de comercio de Aragón"

La Asociación de Empresas de la Jacetania ha sido elegida la "mejor asociación de comercio de Aragón", dentro de la convocatoria de los Premios al Comercio de Aragón para 2024, que concede el Gobierno de Aragón. Este reconocimiento se produce en el año en que ACOMSEJA celebra el 18º aniversario de su fundación, lo que supone un reconocimiento a su trayectoria e incansable labor por el desarrollo de la economía de la Jacetania.

La gala de entrega de los galardones se celebra este 21 de octubre en el Teatro Principal de Zaragoza. Estos premios, organizados por el Departamento de Economía, Planificación y Empleo del Gobierno de Aragón, buscan reconocer la labor de los comercios y asociaciones de la región que han contribuido de manera significativa al desarrollo del sector, promoviendo la innovación, sostenibilidad y el arraigo en la comunidad. Marian Bandrés, presidenta de ACOMSEJA ha señalado que "en un momento en que el asociacionismo está en horas bajas este premio es un gran reconocimiento a la valiosa labor que venimos desempeñando como asociación desde hace casi dos décadas".

Marian Bandrés, presidenta de la Asociación, ha mostrado su satisfacción y agradecimiento por el galardón y ha asegurado que "es una manera de reconocer la constante labor de apoyo al pequeño comercio que desde nuestra fundación en el año 2006 venimos haciendo a nivel comarcal".

Los jurados del Premio han tenido en cuenta la innovación, impacto social, sostenibilidad, integración en



En la foto, los cuatro presidentes que ha tenido ACOMSEJA desde su fundación en 2006. De derecha a izquierda: Víctor Barrio, Marian Bandrés, José Juan Prado y Loreto García.

la comunidad local y la calidad del servicio ofrecido. A la hora de establecer la puntuación que ha determinado el ganador, en competencia con otras asociaciones, se ha tenido en cuenta, entre otros criterios, la antigüedad de la entidad, la implantación y utilización de servicios telemáticos avanzados, de uso colectivo, que

contribuyen a la mejora de la gestión del comerciante; el impulso del comercio electrónico y la difusión de la imagen colectiva y particular, mediante marketing digital. También, la realización de acciones de información y sensibilización hacia las empresas asociadas que contribuyen a la promoción comercial, o el desarrollo de actividades de promoción del comercio asociado.

Los Premios al Comercio de Aragón son unos galardones creados en 2021 para reconocer las buenas prácticas y la excelente labor de entidades, asociaciones, instituciones y empresas de todo tipo en un sector "esencial" para garantizar la calidad de vida de los ciudadanos. Los galardones fueron instituidos por el Ejecutivo autonómico a través de la Dirección General de Comercio, Ferias y Artesanía, y es una iniciativa contemplada en el Plan de Equipamiento Comercial de Aragón en su segunda revisión.

Marian Bandrés ha señalado, en este sentido, que la labor de ACOMSEJA a lo largo de casi dos décadas ha respondido fielmente a los valores y objetivos que quiere destacar el galardón. "Hemos ayudado a nuestras empresas en la digitalización, promoviendo campañas de dinamización, destacando la labor social y de servicio que el pequeño comercio ejerce en los pueblos y en los barrios, poniendo por encima de todo la contribución a la economía local, generando empleo, cumpliendo las obligaciones, la garantía de la excelencia del producto que se ofrece, y trabajando incansablemente para implantar la excelencia y personalización en el servicio como elemento absolutamente diferenciador frente a la competencia de las grandes plataformas *low cost on line*".

La campaña de Navidad de la Asociación pone en juego 12.000 euros en toda la provincia

La tradicional campaña navideña de la Asociación de Empresas de la Jacetania presenta este año importantes novedades al integrarse dentro del "Sorteo del Comercio 2024", una ambiciosa iniciativa promovida desde CEOE-CEPYME Comercio y Servicios Huesca, entidad a la que pertenece ACOMSEJA, para fomentar el consumo en los comercios locales de toda la provincia de Huesca.

Para ello se ha establecido un único premio de 12.000 euros que se sorteará entre todos los clientes que hayan realizado hasta final de año sus compras en establecimientos asociados a alguna de las asociaciones de comercio de la provincia: Asociación Empresarios de Comercio de Huesca, Asociación Comerciantes de Binéfar, Asociación Empresarios de Ribagorza, Asociación Turística Valle de Benasque, Asociación Empresarios Somontano, Asociación Alto Gállego-Sabiñánigo, Asociación Monegros Empresarial-Sariñena, Asociación Empresarios Bajo Cinca-Fraga y ACOMSEJA.

Esta iniciativa no solo refuerza el tejido comercial de la provincia de Huesca con un premio de gran valor, sino que se presenta también como una oportunidad única para apoyar a los negocios de proximidad y el pequeño y mediano empresario oscense. Los tickets que entregarán los asociados a sus clientes serán un gesto de agradecimiento por su fidelidad y una manera además de dar visibilidad al comercio de cercanía a través de una iniciativa que supone un gran aliciente de consumo en la fecha más importante del año: la Navidad.

El 20 de enero de 2025 se sortearán el gran premio entre todas las papeletas recogidas en los establecimientos implicados en la iniciativa. El premio para el ganador serán unos vales regalo por un total de 12.000€ que podrá gastar en comercios adheridos a las asociaciones locales y comarcales de Huesca; es decir, 1.000€ en cada una de las nueve asociaciones participantes y el resto en la asociación que haya vendido el boleto ganador. Los vales

tendrán una validez de 6 meses desde la entrega y en el caso de que la persona ganadora sea de fuera de la provincia de Huesca, se valorará la forma de gastarlo desde las asociaciones.



»» Restaurante ««
LA CADIERA
Cocina Km.0 del Pirineo

Domingo Miral, 19
974 355 559
Jaca



Empresas Muy de Jaca - Publicidad

CUVER Energía: una luz en el mercado energético

CUVER ENERGÍA es una consultora energética que abrió oficina en Jaca el pasado mes de mayo y que pertenece al Grupo IREMAR, el más importante de Aragón en este sector. Se encuentra en plena fase de expansión y cuenta ya con oficinas en Barbastro, Pamplona, Zaragoza, Barcelona Tarrasa o Santiago de Compostela. La consultora proporciona análisis detallados de los costes energéticos actuales y sugiere mejoras a sus clientes, tanto empresas como particulares. Su principal objetivo es mostrar las mejores opciones de contratación de energía en función de sus necesidades específicas. Lo hace de una manera metódica y tras análisis constantes del mercado energético. Realiza estudios de eficiencia energética, así como la instalación de placas solares, baterías y su posterior mantenimiento. Además, administra y optimiza la venta del excedente de energía de los sistemas solares.



Sara Bueno (de pie) y Alba Soler, consultoras energéticas de CUVER Energía.

Una empresa 360

Como explica Alba Soler, CUVER Energía es una "empresa 360", pues "nos encargamos de todo el proceso de servicio al cliente desde el inicio, incluyendo asesoramiento y gestión de la documentación hasta cualquier tipo de reclamación o queja. Y somos una empresa cercana, que trabaja en equipo, creada en la provincia de Huesca". En este sentido Sara Bueno recuerda que "estamos especializados en pymes, pero también para domésticos. Ofrecemos consultoría energética tanto de luz como de gas e instalación de fotovoltaicas con su correspondiente seguimiento, y esto lo hacemos con varios colaboradores de la zona".

Se podría decir que CUVER Energía aporta luz en el complejo mercado eléctrico para que los clientes puedan guiarse de acuerdo a informaciones actualizadas, contrastadas y filtradas. La empresa es una guía que aconseja, propone y facilita la labor de quienes acuden en busca de asesoramiento para pagar menos en la factura de la luz.

Alba Soler explica que, como consultora energética, en CUVER ENERGIA "trabajamos con todas las comercializadoras y lo que hacemos es ayudar al cliente a encontrar el mejor precio de la luz. Le ayudamos a que tenga siempre el precio más barato con un seguimiento continuo de mercado. Conseguimos abaratar el precio de sus facturas con un estudio personalizado de consumos y necesidades. Ayudamos a abaratar los precios de las facturas y ofrecemos informes periódicos sobre las tendencias de este mercado y cómo pueden afectar a nuestros clientes". En resumen; se trata de un estudio continuo y gratuito del mercado eléctrico.

¿Cómo pagar menos en la factura de la luz?

Si un cliente entrega su factura de la casa en la oficina de CUVER Energía, las consultoras de la compañía analizan el consumo, cuáles son los picos horarios de ese consumo y otras informaciones concretas que se pueden extraer de esa factura para analizar la manera de mejorarla. "Hacemos una comparativa -señala Sara Bueno-, con todas las compañías energéticas que operan en el mercado español y en función de las necesidades y hábitos del cliente le identificamos la que mejor se adapta a esas necesidades. Nosotros tenemos convenios con las comercializadoras (trabajamos con más de 40) y elegimos para cada cliente la que mejor le vaya; no tenemos exclusividad con ninguna ni priorizamos una sobre otra; solo la que mejores condiciones ofrezca en cada caso".

Para lograr este beneficio permanente y, de paso, hacer más sencilla la vida diaria del cliente, CUVER Energía cuenta con un sistema de alerta de bajada de precios, fruto de un profundo conocimiento del sector y de la gestión de una inmensa base de datos, que sirve para avisarle de que ha bajado el mercado y proponerle, en consecuencia, un nuevo estudio personalizado para volver a mejorar los precios de su factura eléctrica. Este sistema se complementa con otros servicios como el análisis del mercado a futuro, que en función del historial de consumo del cliente (hay empresas que, por ejemplo, registran mayor consumo en verano que en invierno), indica cuáles pueden ser sus necesidades a futuro para plantearle diferentes opciones que mejor se adapten a lo que necesita en cada época del año.

Perfil de cliente de CUVER Energía

En este punto Sara y Alba son rotundas: los clientes de la empresa son todos aquellos que consuman luz, aunque hay notables diferencias entre los particulares y las empresas, vinculadas fundamentalmente a los sectores primarios y terciarios. "También nos estamos preparando mucho con las comunidades energéticas y asesoramos también a empresas en su proceso de adaptación a las normativas europeas en materia medioambiental", apunta Sara Bueno. Y es que la compañía está comprometida con la energía verde y asesora, en esta materia, en la instalación de fotovoltaicas, uno de los nuevos nichos de mercado, en plena fase de expansión.

Guía para conocer las fotovoltaicas

Sara y Alba coinciden en que existe todavía mucho desconocimiento con el tema de las fotovoltaicas, una de las alternativas que ha irrumpido con fuerza en los últimos años en el mercado energético español. En concreto Alba Soler señala que "observamos mucha confusión con los excedentes porque muchos piensan que van a poder hacer negocio con ellos y generar grandes beneficios. Y eso es muy complicado. Lo que nosotros recomendamos a nuestros clientes es que las fotovoltaicas se utilicen con el objetivo prioritario del autoconsumo, nada más".

Sara Bueno añade que "nosotros gestionamos también los excedentes y buscamos que el cliente logre el mayor beneficio posible, pero al mismo tiempo somos realistas a la hora de mostrarles que el principal objetivo debe ser el autoconsumo y que el beneficio de los excedentes es algo más complicado. Tener como objetivo la factura 0 es la principal aspiración de quien accede a este modelo energético".

En este sentido recuerdan que, en el caso de Jaca, al no permitirse la instalación de placas solares en el casco viejo, muchos particulares están optando por acceder a las comunidades energéticas. "Hay mayor interés en hoteles o campings, que tienen un gran consumo y que buscan el autoconsumo mediante estas instalaciones. Es un mercado que está en ciernes y sobre el que hay mucho desconocimiento. Nosotros trabajamos, por ejemplo, para evitar abusos sobre el cliente y que éste acometa inversiones innecesarias fruto de ese desconocimiento", apunta Alba Soler.

Dudas y consejos

La mayoría de los clientes que se acerca a la oficina de CUVER Energía se pregunta por qué paga tanto por la luz y de qué modo puede abaratar la factura. Ya se sabe que descifrar una de esas facturas puede ser un ejercicio épico. Es cierto -señala Alba-, que hay clientes que vienen muy bien informados y que generalmente son los grandes consumidores eléctricos, a los que la factura de la luz influye notablemente en las cuentas de sus negocios. Pero el doméstico casi siempre viene cargado de dudas, lo único que quiere es pagar menos en su factura mensual".

Por eso desde CUVER Energía se trabaja con el objetivo de evitar que las compañías se aprovechen de los clientes y que la cadena de valor eleve el precio final, el que aparece reflejado en la factura, de una manera abusiva. "Pueden venir con su factura y les asesoraremos sobre la manera de mejorarla de forma gratuita, sin ningún compromiso", afirma Sara Bueno.



📞 627 801 884

📞 974 480 777

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



CUMPLE
TUS SUEÑOS
REHABILITACION
EXTERIOR

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

www.reformasmuthi.es
www.construccionsmuthi.es



LA JACETANIA • ALTO GALLEGO • SOBRARBE

VALLES DEL PIRINEO

INMOBILIARIA

Te ayudamos a encontrar y reformar tu hogar ideal



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



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

Pol. La Victoria. c/ Río Isuela, 4 JACA

615 324 350

Para más información
+34 974 57 95 57

Síguenos en redes
[@campingelarrebol](https://www.instagram.com/campingelarrebol)



UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA
PARA PALADARES EXIGENTES

- Amplios espacios para grupos
- Celebraciones y eventos privados
- Menú mediodía y carta para cenas
- Rincón con juegos para peques
- Completísima selección de vinos
- Vistas panorámicas a Oroel

El amor se cocina a fuego lento y se devora en un instante.
¡VEN A COMER AUNQUE NO TE ALOJES CON NOSOTROS!

Visita nuestra página web
www.campingelarrebol.com

Toño Rodríguez. Chef del restaurante La Era de los Nogales

“Los premios no sirven de nada si no hay un trabajo constante”

Toño Rodríguez (Jaca, 1979) se ha convertido en el chef de moda. En febrero capitaneó la Selección Española de Cocina de Competición, que logró dos medallas de bronce en la prestigiosa IKA Culinary Olympics. Un mes después fue elegido “Cocinero del Año” en el Salón Alimentaria de Barcelona, uno de los mayores reconocimientos que puede conseguir un cocinero español. La Guía Repsol le concedió un Sol este año y aparece en todas las quinielas para recibir, por fin, el 26 de noviembre en Murcia su primera Estrella Michelin, que culminaría un año glorioso. Ante tantos logros Toño se muestra confiado pero tranquilo y con los pies en el suelo, asegura que no le puede la presión y que está preparado para conseguirla porque “llevamos dos años trabajando como si ya la tuviéramos, aunque no pasará nada si no llega”. Desde la pequeña localidad de Sardas ha logrado en apenas dos años encumbrarse a la élite de la cocina española con su restaurante “La Era de los Nogales”, aunque detrás hay un trabajo de varios años con su empresa de catering, y un espíritu competitivo que le ha llevado a ganar todos los premios y concursos habidos y por haber.

Más de una década emprendiendo. ¿Se es antes empresario que chef?

Fue una necesidad la de emprender. Como catering hicimos 11 años en septiembre y lo iniciamos porque vimos que había una oportunidad porque no había un negocio así de Monrepós hacia arriba. Yo era entonces jefe de cocina del hotel Tierra de Biescas. Me ofrecieron esta oportunidad y cuando vi esta finca con mi socio en Sardas, con esa vieja casa que rápidamente imaginé que podría acabar convertida en un restaurante con vigas de madera y paredes de cristal, no dude en lanzarme. Empezamos con comedores escolares, que fue nuestra principal vía de negocio, pero lo dejé hace dos años porque el restaurante crecía mucho y ya no me daba la vida. Al principio utilizábamos carpas alquiladas para montar banquetes. Tenemos historias muy divertidas. Hasta que al final creamos esta estructura, que ahora es el restaurante.

En tu caso la pandemia se convirtió en una gran oportunidad...

Es así. “La Era de los Nogales” surge justo después de la pandemia, en junio de 2020. Y surge también de una necesidad de hacer viable nuestro negocio con las restricciones de la Covid. ¿Cómo podía sobrevivir una empresa de catering si no se podían hacer ni banquetes ni celebraciones ni reuniones de más de diez personas? En esos primeros meses de zozobra sacamos entonces una línea de postres que teníamos en mi cabeza desde hace tiempo y que vendíamos en toda la provincia en supermercados Alto Aragón. Los hacíamos, empaquetábamos y repartíamos por toda la provincia. También hicimos, por encargo de una empresa, una línea de comida para perros, la que se conoce como dieta Barf. Nos encargábamos de procesar el producto y envasarlo, y ellos lo etiquetaban y distribuían. Y finalmente decidimos abrir el restaurante en el verano de aquel fatídico 2020.

¿Cómo fue emprender en tiempos del cólera?

Ese verano trabajamos brutalidades en la terraza exterior porque la gente tenía unas ganas locas de salir al aire libre después de tanto tiempo encerrada. Abrimos el restaurante por pura necesidad, para crear una vía de negocio que hasta ese momento estaba totalmente cerrada, no nos la habíamos planteado. Fue una gran decisión. Aquel primer verano fue una locura. Regresamos fuerte en la primavera-verano del año siguiente y ya fue un no parar. Nos propusimos crecer. Vino, Cristian, mi ayudante, y nos empezamos a crear que éste podía ser un restaurante de referencia porque teníamos la cabeza y las manos para conseguirlo. Y empezamos a crecer sin parar.



Toño Rodríguez, chef del Restaurante La Era de los Nogales.

¿Te sueles definir como una persona muy competitiva?

He participado en concursos desde que estaba en la Escuela de Hostelería porque siempre he sido muy competitivo. He estado en Mayencos Ciclismo y Pesca, en el Jacetano... en todos los deportes que he hecho he sido tremendamente competitivo. He hecho y he visto mucho deporte y he visto que en la cocina también puedes competir porque acaba siendo un reconocimiento para ti, para tu empresa y también para la zona. Al estar en un pueblo muy pequeño tienes que hacer el triple de ruido que si estuvieras en una ciudad para que te tengan en cuenta y te vengan a ver. Es como un escaparate, aunque es verdad que nos va el barro. Mucha de nuestra clientela viene porque nos ha conocido a través de los premios.

Se podría decir que has ganado todos los premios posibles... ¿Cuál es el que más ilusión te ha hecho?

La vida y la mentalidad me la cambió el Premio de Cocina con Aceite de Oliva Virgen Extra “Jaén, paraíso interior”, que gané en 2016. Lo llevo hasta tatuado porque fue un punto de inflexión en mi vida. Hasta entonces había ganado muchos premios a nivel de Aragón, pero nunca había ganado uno a nivel nacional e internacional. Eco-

nómicamente es el más potente de todos y entre los seis finalistas había gente con una y dos estrellas Michelin. Y yo llegaba de un sitio pequeño como Biescas, casi ni lo había probado, y gané. Pedro Subijana, que era presidente del jurado, me cogió en un aparte y me dijo que había ganado por unanimidad. Todos los que habían ganado antes tenían ya dos y tres estrellas Michelin, y allí estaba yo, casi un desconocido. Eso lo cambió todo para mí porque me di cuenta de que ya podía competir a otro nivel. Y empezamos a ganar premios por todos los lados. Arrasamos. Y luego, claro está, el premio que más ilusión me ha hecho es el de Cocinero del Año que gané en el Salón Alimentaria en marzo. Es el que te pone en el mapa y el que todos quieren ganar. Y ahora sí que se nos conoce para atraer a conocidos periodistas nacionales de gastronomía, inspectores de Michelin y otras guías y que vengan de propio a conocernos.

Estás en todas las quinielas para ser la próxima Estrella Michelin. ¿Cómo llevas esa presión?

Yo siempre he querido una estrella. Muchos no lo reconocen, pero yo, sí. Si me la ponen encima de la mesa la recogeré feliz. Siempre la hemos querido y llevamos mucho tiempo peleando y luchando por ello. Es cierto que hay listas, rumores... ruido. He aprendido a bloquear mi cabeza y centrarme solo en mis objetivos profesionales. No me afecta el ruido que hay alrededor. Puedes tener estrellas Michelin, Soles Repsol, muchos reconocimientos, pero al final esto es un negocio y no hay opción. Tú necesitas a tus clientes a diario para poder pagar las facturas y a tus trabajadores. Hay mucha gente que consigue una estrella, pero luego tiene que cerrar porque el negocio no da para mantenerlo. Desde joven aprendí que los que mandan son los números.

¿Cómo ves la hostelería de la Jacetania?

Yo tengo muchas ganas de montar un negocio en Jaca y hemos mirado muchos locales. No es fácil encontrar uno bueno y a buen precio. Es un proyecto que tengo ahí y que llegará algún día. Creo que hay hueco en Jaca para un restaurante con una propuesta gastronómica diferente, que arriesgue y que busque cosas diferentes, aunque sea de tapas. Jaca tiene la fortuna de que tiene mucho turismo y eso quizás es suficiente para muchos negocios. Está bien que la gente quiera quedarse dentro de la zona de confort, pero yo, por ejemplo, vivo feliz fuera de la zona de confort. Estoy seguro de que hay clientela para una propuesta nueva. A mí me gustaría y yo creo que lo acabaré haciendo. Con variedad, rotación, un sitio acristalado que se vea la cocina... lo tengo en la cabeza.

Dra. Patricia de Siqueira

MEDICINA ESTÉTICA



patriciadesequeira.es

Belleza,
BIENESTAR Y SALUD



Clínica Dra. Patricia de Siqueira • Regimiento Galicia 11 • Jaca

974 264 751 • 611 692 680  Pide cita por whatsapp