

hostelería y turismo de aragón

horeca

m a g a z i n e



Llega el calor y
apetecen los arroces

DUNKERBAR



Julio - Agosto 2025

Número 379

LO QUE VES, ES.

Aⁿ

Aragón,
alimentos
nobles



aragonalimentos.es

Redactor



La puesta en marcha de la comisión de cooperación en el ámbito de la seguridad alimentaria en la que van de la mano la dirección general de Salud Pública y HORECA Zaragoza reafirma el compromiso de las dos entidades con la excelencia en el servicio, la seguridad alimentaria y la salud de clientes y trabajadores.

Este espacio de diálogo constante permitirá anticiparse a los retos del sector y consolidar la hostelería moderna, responsable y aliada a la salud pública, además de permitir unificar criterios en la aplicación de la normativa sanitaria y mejorar la comunicación con los equipos de inspección. Sin duda, todo ello facilitará el cumplimiento por parte de los empresarios y reducirá las posibles interpretaciones divergentes, siempre en beneficio del consumidor y de la seguridad alimentaria.

En definitiva, se trata de ser aliados para trabajar conjuntamente por la seguridad alimentaria y evitar los riesgos para la salud colectiva. Tanto la dirección general de Salud Pública como HORECA Zaragoza son conscientes de los cambios que está experimentando el sector, con la presencia, por ejemplo, de emprendedores de otros países, y una mayor rotación en la titularidad de algunos negocios.

En este sentido, la creación de esta comisión permitirá abordar esta situación en mejores condiciones. Asimismo, también es fundamental favorecer la formación de los manipuladores de alimentos y las guías de buenas prácticas.

Editor:

J. Miguel Orduna Ascaso

Publicidad:

revistahoreca@shackletoncomunicacion.com

Redactores y colaboradores:

Alejandro Toquero
Enrique Barrado
Carlos Orgaz
José Antonio Visús

Realización:

Shackleton Arte y Comunicación
C/ Lago Barbarisa 8, 5ªA
Tel. 976 33 57 30
50011, Zaragoza.
revistahoreca@shackletoncomunicacion.com

Consejo asesor:

• José María Lasheras
(Pte de Asoc. de Restaurantes de Zaragoza)
• Fernando Martín
(Pte de la CEHTA)
• Antonio Presencio
(Pte. de la Asoc. de Hoteles de Zaragoza)
• Carmelo Bosque
(Pte. de la Asoc. de Hostelería de Huesca)
• Roche Murciano
(Pte. de la Asoc. de Hostelería de Teruel)

Shackleton
arte & comunicación

www.shackletoncomunicacion.com

Julio / Agosto 2025

Edita Shackleton Arte y Comunicación para:
Federación de Hoteles y Restaurantes
HORECA-ZARAGOZA
Paseo Sagasta, 40 • 50006 Zaragoza
Tel. 976 21 09 22 • Fax 976 21 55 18

Teléfono de Redacción: 976 33 57 30

Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. SHACKLETON ARTE & COMUNICACIÓN no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

3 7 9



Sumario

4 NOMBRES PROPIOS

- Éxito de GastroTapas y de GastroGarnacha.
- Los compromisos de la Asamblea General de HORECA.
- Visita a elBulli1846 y curso intensivo con Ferrán Adrià.
- La ruta del Paquito de Ternasco de Aragón.
- Dalai Valdespartera hace la mejor croqueta de Zaragoza.
- El Hotel Don Jaime, ganador de la mejor gilda.
- Noches de Calor para animar el verano.

16 REPORTAJE

- Los secretos de un buen caldo y una ruta para disfrutar de los mejores arroces.

18 CUADERNOS DEL VINO

- Antonio Serrano, nuevo presidente de la DO. Cariñena
- Se estrena 'Cariñena, vino de mar' con el patrocinio de la Denominación de Origen.
- Nuevas degustaciones de vino de Cariñena en los supermercados.
- Éxito de la Muestra de las Garnachas del Campo de Borja.
- 'Somontano en Ruta': de Benasque a Jaca y a Huesca.

22 ASOCIACIONES PROVINCIALES

- Actualidad asociativa en Zaragoza, Huesca y Teruel

27 DIÁLOGOS DE SALA

- Reflexiones sobre el Servicio de Sala, por Carlos Orgaz

28 EL JARDÍN DE LOS SABORES

- Por Enrique Barrado

29 CONSULTA JURÍDICA

30 RINCÓN DEL SOCIO

- Mercado Puerta Cinegia y Humo Steak House.

Éxito de Gastrotapas 2025, que demuestra que “el sector hostelero no solo resiste, sino que innova y lidera”

Los 40 bares y restaurantes participantes han puesto en valor, del 16 al 29 de junio, la riqueza gastronómica aragonesa

❖ Zaragoza y su provincia han vivido, del 16 al 29 de junio, dos semanas intensas de gastronomía con Gastrotapas 2025, el evento creado por Horeca Restaurantes que cada año reafirma a Zaragoza como epicentro del tapeo.

Los 40 bares y restaurantes han participado en la modalidad de tapa (con consumición a 5,50 euros) o como menú (una muestra de algunas de sus tapas). “Atravesamos tiempos complejos en la hostelería, con desafíos que van desde la sostenibilidad hasta la necesidad de atraer talento joven. Gastrotapas representa nuestra respuesta: un evento que demuestra que nuestro sector no solo resiste, sino que innova y lidera”. Así se refirió José María Lasheras, presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, a la importancia de este evento que ha sido un éxito de participación.

La presentación tuvo lugar en Roto Zaragoza, donde se congregaron un centenar de invitados. Allí, cinco establecimientos mostraron las propuestas que llevan a las barras y mesas

de sus locales. En concreto, Vita Taberna Gastronómica, El Burgolés, Parrilla Nardone, El Picadillo y Cervecería D’Jorge.

Las propuestas de Gastrotapas 2025 han puesto en valor la riqueza gastronómica aragonesa, con productos de la marca Aragón, Alimentos Nobles como verdaderos

protagonistas. El Ternasco de Aragón IGP, la Cebolla Fuentes de Ebro DOP, el Melocotón de Calanda DOP, Borraja C’alial, el Aceite del Bajo Aragón DOP y el Jamón de Teruel DOP aparecen en numerosas creaciones, demostrando la versatilidad y calidad de nuestra despensa natural.



Almazara

Gran acogida del público de las tapas y menús maridados en GastroGarnacha

❖ La primera edición de GastroGarnacha ha registrado un balance altamente positivo tanto en participación como en valoración del público. Organizada por Cafés y Bares y Horeca Restaurantes Zaragoza y provincia, más de 40 establecimientos hosteleros de la ciudad formaron parte de esta iniciativa que ha puesto en valor la riqueza enogastronómica del territorio, aunando los vinos de Garnacha de las tres denominaciones de origen zaragozanas (Campo de Borja, Cariñena y Calatayud) con los productos agroalimentarios de calidad diferenciada de Aragón.

El éxito de público alcanzado ha sido determinante para que las entidades organizadoras anuncien ya su intención de celebrar una segunda edición, con el objetivo de consolidar este festival como una cita de referencia en el calendario gastronómico de la ciudad.

José María Lasheras, presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, destaca la gran

aceptación del público zaragozano y visitante que ha participado en esta iniciativa. En su opinión, el entusiasmo que han mostrado los clientes ante esta propuesta demuestra que Zaragoza “está preparada para liderar y ser referente de una propuesta que une cocina, producto local y cultura del vino”.

GastroGarnacha ha triunfado en Zaragoza y provincia con dos modalidades gastronómicas. Por un lado, tapas maridadas con Garnacha a

un precio único de 5,50 €, por el otro, menús completos con distintos niveles de precio (25 €, 40 € y 55 €, todos ellos preparados con Alimentos de Aragón). Las elaboraciones han destacado por su creatividad, el uso del producto local y la integración del vino como elemento vertebrador de la experiencia gastronómica. Esta iniciativa, que cuenta con el respaldo del Ayuntamiento de Zaragoza y Zaragoza Turismo, se enmarcó en la celebración del I Festival Internacional de la Garnacha en el contexto de la designación de Zaragoza como Capital Mundial de la Garnacha.

Además, con motivo de este evento, aprendices de Hostelería de Sala y Cocina — futuros profesionales del sector — han tenido la oportunidad de vivir una cata teórico-práctica muy especial. José Ignacio Gracia, secretario general del CRDO Campo de Borja, acercó a estos alumnos el apasionante mundo de la garnacha, su historia, su esencia y su protagonismo en nuestra tierra.



Tres Variedades. Tres Añadas. Un Coupage.

8.0.1

CABERNET SAUVIGNON
MERLOT 2015 y SYRAH

EDICIÓN 100

La hostelería aragonesa mira al futuro con más asociados, premios, reconocimientos y nuevos retos

La Asamblea General de HORECA subraya el compromiso de las instituciones de poner en marcha el Centro Superior de Innovación y Emprendimiento en Hostelería y Turismo de Aragón

❖ El sector hostelero aragonés ha vivido un año de impulso, premios, reconocimientos, logros significativos y nuevos retos que cumplir. La Asamblea General Ordinaria de Horeca, celebrada el 2 de junio en el Hotel Hiberus de Zaragoza, reunió a cerca de un centenar de empresarios hosteleros que respaldaron el balance de un 2024 que ha traído crecimiento, alianzas estratégicas y avances institucionales de calado en un sector que cada año es más fuerte y con mayor representación.

Así, según los datos aportados en la Asamblea, en 2024 Horeca ha superado los 400 establecimientos asociados, cifra que avala el compromiso y la confianza del sector en su organización. La Asociación de Restaurantes ha alcanzado 291 socios, mientras que la de Hoteles cuenta ya con 81 miembros. Además, en 2024, la incorporación de Ejea Hostelería, con 37 establecimientos, amplió la representatividad de HORECA en la provincia.

Durante la Asamblea, se subrayó el compromiso que Horeca ha conseguido del Ayuntamiento de Zaragoza y del Gobierno de Aragón para la creación del Centro Superior de Innovación y Emprendimiento en Hostelería y Turismo de Aragón. Por otro lado, se valoró positivamente la apertura de un diálogo con el Ayuntamiento de Zaragoza para la elaboración de una normativa municipal clara y equilibrada sobre las viviendas de uso turístico (VUT), en defensa de la competencia leal y del modelo de ciudad sostenible.

Asimismo, Horeca ha repasado un año de reivindicaciones y de resultados. En este sentido se ha continuado denunciando la competencia desleal que supone la instalación de puestos de venta ambulante de comidas que se instalan en el centro de la ciudad con motivo de mercadillos, eventos y fiestas del



Almazara

Pilar. La Federación ha trabajado también en el diálogo frente a las restricciones horarias, la lucha contra los "no shows" o el desarrollo del Plan de Adicciones, entre otras acciones.

El presidente de Horeca, Fernando Martín ha insistido en que la falta de profesionales sigue siendo el principal reto para el sector, especialmente en campañas clave. En este sentido, HORECA ha redoblado esfuerzos en formación y empleo con casi 1.000 alumnos participando en planes formativos. Además, se ha impulsado la bolsa de empleo de aprendices, entre otras acciones. También en 2024, se han conseguido más de 11 millones de euros en subvenciones para el sector turístico, y se ha apoyado a más de 20 empresas en ayudas para la eficiencia energética, consolidando una línea de trabajo clave en sostenibilidad y economía circular.

La Asamblea también fue un momento de homenaje. Así, el presidente Fernando Martín recordó la figura de José Luis Yzuel,

como presidente de honor y enumeró los reconocimientos que recuerdan su legado, como la Medalla al Mérito Turístico o la plaza que llevará su nombre en Zaragoza. "Ha sido fuerza, convicción y compromiso cuando más lo necesitábamos", dijo Martín, que también recordó a Emilio Lacambra, histórico presidente de Horeca.

El presidente de Horeca Hoteles Zaragoza, Antonio Presencio, destacó que "estamos ante un año decisivo en el que hemos ganado representación, fuerza institucional y confianza en el futuro. Hemos dado pasos importantes en los grandes temas del sector y eso nos obliga a seguir trabajando con la misma unidad y determinación".

Por su parte, José María Lasheras, presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza, señaló que el año 2024 "ha confirmado algo que ya era evidente: Zaragoza se ha consolidado como uno de los principales polos turísticos y gastronómicos del país".



Almazara

Visita a elBulli1846 y curso intensivo de la mano de Ferrán Adrià

❖ Gracias a CaixaBank, Horeca Restaurantes Zaragoza ha tenido la oportunidad de visitar el museo elBulli1846. Un espacio único donde la innovación, la creatividad y la gestión gastronómica se convierten en legado vivo.

Nuestro agradecimiento a Ferran Adrià y al equipo de elBullifoundation por su cercanía y por inspirarnos con su visión.

En relación a Ferrán Adrià, en la asamblea de HORECA se anunció la llegada a Zaragoza

en 2026 del curso intensivo de gestión en restauración de la mano de este prestigioso chef, una iniciativa dirigida a todos los hosteleros con prioridad para los asociados de HORECA.

VEN Y QUÉDATE CERQUITA

—
**DESCUBRE
ZARAGOZA
PROVINCIA**

Porque no
hace falta
hacer miles
de kilómetros
para llegar al
paraíso...



NOMBRES PROPIOS

Noticias · Restauración · Gastronomía · Hoteles · Turismo · Protagonistas ·

La Ruta del Paquito de Ternasco de Aragón, a escena

❖ Del 5 al 29 de junio se ha celebrado la Ruta del Paquito de Ternasco de Aragón en 62 establecimientos aragoneses que han ofrecido sus originales propuestas de bocadillos de Ternasco de Aragón en las 22 localidades en las que están situados. Un incremento del 24% en el número de paquitos participantes y de más del 45% en las localidades en las que está presente la ruta, respecto a la edición de 2024. La mayoría de los establecimientos han participado en la modalidad de concurso y han competido por ser el mejor de su provincia y de Aragón en un concurso cuyos

ganadores todavía no se conocían al cierre de esta edición.

El Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón decidió adelantar a junio su actividad más popular con el objetivo de celebrarse de manera simultánea con el resto de rutas regionales de paquitos de cordero que este año se celebrarán en España. Una estrategia común que se refuerza y es posible gracias al importante impulso de Interovic, la Interprofesional del Ovino y Caprino, y al apoyo y la implicación de las diferentes IGPs de cordero y cabrito de España.

En total se celebran rutas del paquito de cordero simultáneamente en más de 200 establecimientos hosteleros de 14 provincias españolas: Madrid, Valencia, Barcelona, Gerona, Pamplona, Albacete, Cuenca, Toledo, Ciudad Real, Cáceres, Badajoz, Huesca, Teruel y Zaragoza.

La mejor gilda de Zaragoza, la del Hotel Don Jaime

Dalai Valdespartera hace la Mejor Croqueta de la provincia de Zaragoza 2025

❖ La croqueta "Ternasco FAB", de Dalai Valdespartera, ha sido elegida Mejor Croqueta de Zaragoza 2025. La ganadora absoluta ha conseguido, además, el premio a la mejor croqueta elaborada con Ternasco de Aragón IGP, categoría incorporada en esta edición.

La croqueta ganadora en la categoría innovadora ha sido "Conejo guisado a la cerveza", de Bistrónomo Tapas; Sophia Bistró ha conseguido el premio a la mejor croqueta elaborada con Jamón de Teruel DOP, con "La croqueta del Sophia" y la mejor croqueta elaborada con Alimentos de Aragón de calidad diferenciada ha sido la de restaurante Mara, una "Borrajita de Zaragoza en tres texturas". Los premios especiales han

recaído en Flash Alagón, mejor maridaje con Cervezas Ambar, gracias a su croqueta de "Pollo con olivas negras" con Ambar 1900 sin filtrar; El Burgolés, mejor maridaje con vinos de Bodegas Aragonesas, conseguido al maridar su croqueta de "Borrajita con carbonara de Ternasco de Aragón IGP" maridada con Garnacha Centenaria; El Truco, premio especial Frutas Javier Mené, por su "Tarántula", de champiñón, cebolla de Fuentes de Ebro caramelizada y jalapeños; El Gratal, que ha conseguido el premio a la mejor croqueta apta para celíacos con su "Toga Roja", y Casa Arriazu se ha hecho con el premio de Aldelís a la mejor croqueta elaborada con ave, con su "Kebab de pollo".




❖ La ruta Vermutea con Turmeon ha encontrado la mejor gilda de Zaragoza en el Hotel Don Jaime. También ha habido, por puntuación, cinco finalistas: Trujalico, Sophia Bistró, Bar Almansa, 7 Golpes y Doña Gilda. Es una iniciativa, que comenzó hace ocho años, y en la que han participado, durante dos semanas, 70 establecimientos de la capital aragonesa, convirtiéndose así en la edición más multitudinaria de todas las celebradas.

La novedad de este año ha sido descubrir cuál es la mejor Gilda de Zaragoza entre todos los participantes. El ganador, el Hotel Don Jaime, ha recibido un lote completo de productos Turmeon y un trofeo en forma de Gilda que lo reconoce como el establecimiento que ofrece la mejor Gilda de Zaragoza.

"Estamos muy orgullosos de la respuesta de la gente. Sabíamos que la Gilda y el vermut son una apuesta segura y así ha sido. Apostamos por la gilda porque es símbolo de barra, de picante, de conversación. Y porque nos permitía unir creatividad, costumbrismo e irreverencia en una campaña que ha conectado generaciones y ha devuelto protagonismo a lo local", ha destacado el manager de Bodegas Jaime y creador de Turmeon, Martín Jaime.



Almazara



LUZ
DE ARTE,
DE CULTURA,
DE DERECHO,
DE UNIÓN.

 **ARAGÓN**
REINO DE LA LUZ

TIERRA DE NOBLEZA,
PACTOS Y LIBERTADES.
UN LEGADO MILENARIO
QUE ILUMINA EL FUTURO.

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

‘Noches de calor’ para animar el inicio del verano en los hoteles



❖ El presidente de Horeca Hoteles Zaragoza y Provincia, Antonio Presencio, presentó en el Hotel Hiberus la séptima edición del ciclo ‘Noches de Calor’ acompañado por la música en directo del cuarteto de cuerda Muro Quartet. Organizado por Horeca Hoteles Zaragoza y provincia, la música en directo ha sonado en hoteles de Zaragoza capital y de la provincia desde el 3 al 5 de junio.

Seis establecimientos hoteleros se han convertido en escenarios culturales para acoger la actuación de otros tantos grupos musicales que vienen a reforzar y ampliar la escena cultural en nuestro territorio. El ciclo comenzó con la actuación de Fer Martín en el Hotel Las Ventas de Utebo y Marla Sloan en el Hotel Vineam de La Muela. El miércoles 4 fue el turno de Mediterráneos, en el Hotel Palafox

de Zaragoza, y Recoveko, en el Hotel Casa Marzo de Cariñena. Cerraron el ciclo el jueves 5 de junio Arrecife en el Hotel-Apartahotel Los Girasoles de Zaragoza, y el dúo debutante Black Cats en el Hotel Balneario Paracuellos de Jiloca.

Por otra parte, Ejea Hostelería organizó la II edición de ‘Noches de Calor’ que arrancó con la actuación de Aman de Tú en el Hotel Ciudad de Ejea. El ciclo finalizó el 14 de junio con la música de El Bis y los Preslis. La terraza de la Cafetería Erian acogió este concierto.

Promhotel Verano en Zaragoza durante los fines de semana del mes de agosto

❖ Promhotel Verano en Zaragoza se desarrollará del 9 al 31 de julio a través de la página web www.zaragozahoteles.es. La promoción se hará efectiva durante los fines de semana del mes de agosto (1, 2, 3; 8, 9, 10; 15, 16, 17; 22, 23, 24; y 29, 30 y 31 de agosto).

La oferta consiste en un 15% de descuento en alojamiento y desayuno sin estancia mínima, y siempre bajo disponibilidad. Los desayunos ofrecerán alimentos de Aragón, algunos de ellos con sello de calidad diferenciada, con el fin de dar a conocer a nuestros visitantes los productos de nuestra tierra.

Además, se suman a la promoción descuentos en las entradas de las siguientes entidades colaboradoras: entradas 2x1 en CaixaForum Zaragoza, entradas con precio reducido al Acuario de Zaragoza, entradas reducidas al Museo Origami, entradas al Museo Tecnológico de la Movilidad en Zaragoza, MOBILITY CITY, con un 25% de descuento, entradas 2X1 Bus Turístico de Zaragoza y entradas al Patio de la Infanta con el 25% de descuento.

En esta promoción participan un total de 22 hoteles siendo 7 de ellos en la provincia. Esta es la tercera de las cuatro acciones de promoción desarrolladas desde la Asociación de Hoteles de Zaragoza y provincia, que Promhotel realizará a lo largo de 2025.

‘Café con Fernando Fraile’, director general del Instituto para la Calidad Turística Española

❖ El evento ‘Café con Fernando Fraile’ contó con la presencia de Fernando Fraile, director general del Instituto para la Calidad Turística Española y la Sostenibilidad (ICTES), y numerosos asistentes, incluyendo representantes de HORECA hoteles Zaragoza. La jornada, celebrada en el Innside by Meliá Zaragoza, tuvo como objetivo compartir impresiones sobre la calidad turística y la sostenibilidad en el sector.

Fernando Fraile destacó el papel del ICTES, una entidad con 25 años de trayectoria que se dedica a compartir información y a crear normas sectoriales para la certificación voluntaria de empresas turísticas. Estas certificaciones, como la “Q de Calidad” y la “S de Sostenibilidad”, buscan ofrecer un valor añadido a la oferta turística. Se mencionó la importancia de la sostenibilidad y la vinculación de las metas turísticas con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

Se abordó cómo la certificación puede ayudar a los establecimientos a diferenciarse y estandarizar procesos. Se confirmó que los clientes valoran estas certificaciones, especialmente las relacionadas con la

sostenibilidad, aunque es difícil cuantificarlo en porcentaje. También se habló sobre el legado de la certificación ‘Safe Tourism Certified’ tras la pandemia, destacando el trabajo de expertos para crear normas con sentido común. Se aclaró que la Unión Europea exige auditorías externas para las certificaciones.

En cuanto a la sostenibilidad, se explicó que la norma de certificación es accesible, con costes de auditoría y certificación asumibles, y que algunas Comunidades Autónomas han ofrecido ayudas para la certificación. Se mencionó que la UE exige que los sellos cumplan con ser una norma pública y tener auditoría externa.



Almozara



EL ARROZ DE ARAGÓN

EL ARROZ QUE NOS UNE

FORMANDO EQUIPO CON LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN



Planes para vivir en Aragón en julio



❖ Los meses del calor, de las noches eternas y de los días a la sombra. Aragón te ofrece un refugio fresco para que desconectes, tomes un respiro y disfrutes de su naturaleza plácida y de sus miles de aventuras. Sus montañas, sierras y lagos te están esperando.

Refugio con vistas

Los paisajes naturales de Aragón te esperan en este tórrido mes con temperaturas suaves e interesantísimas actividades para realizar en familia. Aragón cuenta con una gama de colores verdes que te sorprenderá, desde el Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido con paisajes de leyenda, hasta el refrescante nacimiento del Río Pitarque, pasando por la meca del barranquismo en Guara.

La comunidad tiene 18 espacios naturales únicos, con una diferencia de paisajes y biodiversidad muy grande. Para recorrerlos tan sólo te tienes que dejar guiar por la completa señalización de la red de senderos de Aragón. Tienes más de 4.000 kilómetros señalizados que puedes recorrer a pie, en btt, en 4x4... además cuentas con actividades

guiadas y acompañadas en todos ellos para que conviertas el viaje en una experiencia.

Dormir tapado

En Aragón puedes visitar pueblos encantadores de día y descansar al fresco por la noche en su red de establecimientos de turismo rural o en su Red de Hospederías, situadas en edificios históricos de gran belleza. La comunidad está salpicada de cientos de pequeños pueblos pintorescos llenos de historia y elementos sorprendentes. Ansó y sus chimeneas troncoconicas cubiertas con piedras para que no entren las brujas. Daroca y sus monumentales puertas de entrada a la ciudad con la muralla más extensa de Aragón. La Fresneda y sus cárceles destinadas a distintos estratos sociales.

Cada zona tiene su encanto y sus peculiaridades que las convierten en únicas. Desde el pueblo que elijas tendrás cientos de experiencias que vivir y paisajes naturales únicos para ver.

Fiestas del Ángel

No tenemos duda de que si Hemingway hubiera venido a las Fiestas del Ángel, también conocidas como La Vaquilla o las del Torico, su libro Fiesta tendría varios tomos. Las multitudinarias fiestas de La Vaquilla son una exaltación de la alegría, de la calle y, como no, del toro. Su momento álgido es el sábado,

cuando todos los vaquilleros (peñistas) le ponen el pañuelo al pequeño toro que es el símbolo de la ciudad. La particularidad de estas fiestas es que todo el mundo puede sentirse peñista, es sumamente inclusivo, solo tienes que ataviarte de blanco con una faja roja.

Las 19 peñas de Teruel están abiertas de forma gratuita a todos, peñistas y visitantes, en ellas encontrarás actuaciones, verbenas, teatro, actuaciones para niños... De todo, todo el día y siempre en la calle. Los toros ensogados, tan típicos de la capital turolense, también recorren las calles de la ciudad como uno de los espectáculos preferidos de los vaquilleros.

Zaragoza nocturna

Una experiencia muy especial que se llama FIAT LUX. Se trata de dos rutas nocturnas exclusivas por las iglesias más emblemáticas del centro histórico de Zaragoza.

El programa de visitas guiadas llenará de luz la oscuridad y el silencio de los templos y te acercará a un universo de dimensiones únicas. Puedes escoger entre visitar las dos catedrales de Zaragoza evitando las aglomeraciones de feligreses y visitantes que hay durante el día o visitar las tres iglesias con más devoción de la ciudad.

Día de la Longaniza de Graus

Ahora la Longaniza de Graus es famosa por ser el embutido preferido de Georgina Rodríguez, pero este elaborado cárnico tiene millones de fans. El día 27 de julio, como hace ya 33 años, se celebrará esta fiesta llena de buenos aromas y sabores. La fiesta, promovida por los carniceros de Graus, cuenta con un récord guinness por ser la parrillada de longaniza más grande del mundo.

No te pierdas, además de la longaniza, la música y el buen ambiente de esta fiesta, la plaza renacentista de Graus. Sus sorprendentes pinturas murales y la rivalidad entre las distintas familias en la decoración de sus fachadas, la convierten en una de las más bellas de Aragón.

Goya en el palacio de La Aljafería

La Aljafería acoge la exposición 'Goya. Del museo al palacio', que de forma excepcional exhibirá 62 obras de arte del genial artista aragonés hasta que concluyan las obras de reforma en el Museo de Zaragoza. La muestra, ubicada en el área monumental del palacio, constituye una oportunidad única de explorar la obra de Goya y admirar al mismo tiempo un edificio de gran trascendencia cultural e histórica.



**A los que
siempre
caen en la
tentación...**

¡No estáis solos!

En TGT llevamos más de 50 años locos por los quesos, ofreciendo más de 100 variedades con la mejor calidad.

¿Eres uno de los nuestros?

#TGTcheeselovers
grupotgt.com



**The
Cheese
Lovers**



La Diputación de Zaragoza vuelve a llenar de música la zona de los balnearios con la cuarta edición del ciclo En Torno al Agua

❖ El ciclo musical En Torno al Agua de la Diputación de Zaragoza regresa en el mes de julio aunando de nuevo música y naturaleza en los balnearios de la provincia. Begut, Sergio Rojas+Romí, Fetén Fetén, Vocal Tempo, Alejandro y María Laura y Muro Kvartet ofrecerán conciertos gratuitos durante los fines de semana de julio en Ateca, Alhama de Aragón, Ibdes, Nuévalos, Paracuellos de Jiloca y Jaraba.

El ciclo es una propuesta cultural que aúna arte, naturaleza, termalismo y turismo en torno a la música y a unos escenarios privilegiados en estas localidades íntimamente ligadas a los balnearios, motores para el desarrollo de la zona que significan un foco de atención conjunto para estos rincones tan especiales de la comarca Comunidad de Calatayud.

"En Torno al Agua fue una de las iniciativas que pusimos en marcha en pandemia desde la Diputación de Zaragoza para empujar al sector cultural. Decidimos hacerlo uniendo de algo históricamente tan vinculado como son el agua y la música y es que la voz y la música son conductoras perfectas, elementos que unen y acercan el arte a todo tipo de público", ha destacado la diputada delegada

de Cultura de la Diputación de Zaragoza, Charo Lázaro, quien ha puesto en valor que "una de las señas de identidad de este ciclo es que se realiza en poblaciones pequeñas donde el público tiene la oportunidad de participar activamente y donde además los músicos y artistas participantes se mezclan con vecinos, visitantes, amigos de otros pueblos cercanos y turistas de los balnearios".

en
torno
al
agua

04 JARABA
JULIO LA RONDA DE BOLTAÑA
23:00 h. Palacio Municipal

05 ATECA
JULIO KLEEJOSS
22:30 h. Plaza de España

12 ALHAMA DE ARAGÓN
JULIO SANCHO & SWING
22:30 h. Plaza Joaquín Costa

19 NUÉVALOS
JULIO OTRA RONDA
23:00 h. Teatro

25 PARACUELLOS DE JILOCA
JULIO MARIA DE LA FLOR
22:30 h. Terraza Balneario

26 IBDES
JULIO B VOCAL
22:30 h. Plaza Escuela

Por su parte, el diputado provincial José Carlos Tirado, ha destacado el impacto que supone el ciclo para toda la zona y su contribución a "dinamizar la vida de nuestros municipios". "A la vez de disfrutar de los espectáculos pueden disfrutar de los pueblos y de sus gentes, que tenemos mucho que ofrecer", ha destacado Tirado.

"Son propuestas muy distintas musicalmente. Intentamos atender al tipo de música que nos gustaría escuchar en un sitio cercano con agua y lo que demanda la sociedad que vive en esos sitios durante todo el año", ha resaltado el director artístico del ciclo, Toño Monzón.

Tal y como ha explicado Monzón, los conciertos se celebran en lugares con encanto, especiales en los seis municipios: en Ateca en la plaza España, en Alhama de Aragón en la plaza Joaquín Costa, en Ibdes en el patio de las escuelas, en Nuévalos en un rincón central del propio municipio como lo es torreón, en Paracuellos de Jiloca en la terraza del balneario y en Jaraba en la Plaza Afán de Rivera. Todos tendrán lugar a las 22.30 excepto el de Jaraba que será a las 23.00.

Correos emite un sello dedicado al Pollo al Chilindrón

❖ Correos ha emitido un sello que está dedicado al Pollo al Chilindrón que se presentó en Huesca a finales de mayo. La popular preparación de la cocina aragonesa es la representante de Aragón dentro de la serie Gastronomía: España en 19 platos, una selección del rico patrimonio culinario de nuestro país.

Correos, en colaboración con la Real Academia de la Gastronomía, inició hace cinco años un nuevo recorrido por los platos más emblemáticos de España. El Pollo al Chilindrón es el plato típico aragonés seleccionado en una serie que rinde homenaje a la riqueza de nuestra gastronomía.

El formato de emisión de este timbre es una Hoja Bloque en la que se recogen los ingredientes imprescindibles para elaborar este plato: pimiento rojo, cebolla, ajo y tomate. Ingredientes humildes de la huerta que se integran en la cazuela con los productos del corral principalmente pollo, pero también se puede cocinar con ternasco, conejo o incluso

con paloma. La carne puede variar, pero el proceder es siempre el mismo.

Según recoge la Academia Aragonesa de Gastronomía, para algunos, el chilindrón es un guiso, para otros, una salsa, que resume muchas de las virtudes de la cocina del valle del Ebro, incluyendo a la Rioja, Navarra y

Aragón. Es un plato que no viaja. Pocos chilindrones hay más allá de su zona natal. Reúne la esencia de la cocina aragonesa tradicional. Cocina de la huerta y del corral, sencilla y austera. Es una receta simple que exige buena mano, calma y productos de calidad.



La provincia de Huesca, sabor de identidad: el territorio donde la gastronomía se convierte en cultura compartida

En tiempos donde la cocina busca reencontrarse con su esencia, hay lugares que ya llevan años practicando — con naturalidad y sin estridencias— lo que hoy muchos llaman revolución. La provincia de Huesca es uno de esos lugares. Aquí, la gastronomía no es solo el arte de cocinar: es una forma de vivir, de defender el territorio, de honrar la tradición y de proyectar el futuro.



❖ Desde los valles del Pirineo hasta las llanuras de los Monegros, pasando por comarcas donde el producto es paisaje y el paisaje es cultura, como el Somontano, la provincia de Huesca ha conseguido posicionarse como un referente gastronómico sin perder su alma rural. Y lo ha hecho, en buena parte, gracias a una red invisible de hombres y mujeres que entienden el acto de producir, transformar y cocinar como una declaración de principios.

Fruto de este compromiso colectivo, la cocina altoaragonesa brilla hoy con luz propia en los grandes mapas de la crítica gastronómica. Las Estrellas Michelin que iluminan los fogones de varios restaurantes de la provincia, los reconocimientos Bib Gourmand que premian el equilibrio entre calidad y precio, los Soles y Soletes de la Guía Repsol que distinguen talento con sensibilidad... todos ellos son hitos importantes. Pero reducir el fenómeno gastronómico oscense a los galardones sería injusto.

En la provincia de Huesca, la verdadera revolución se cuece a fuego lento en casas de comidas que reivindican la receta heredada, en restaurantes sin guías pero con alma, en productores que apuestan por la agroecología, en cocineros jóvenes que regresan a su tierra con ganas de innovar desde la raíz, en cooperativas que rescatan variedades autóctonas del olvido y en comarcas que apuestan por el turismo gastronómico como vía de desarrollo sostenible.

Este potente caldo de cultivo se ha visto fortalecido en las últimas semanas con un nuevo impulso desde el movimiento Slow Food. Fernando Blasco, gestor turístico de referencia, ha sido elegido nuevo presidente del Convivium Slow Food Huesca. Su trayectoria, marcada por más de tres décadas al frente de iniciativas de desarrollo territorial y turístico en la provincia, y su profundo conocimiento del producto local, suponen una excelente noticia para quienes creemos que gastronomía y agroproducción van de la mano.

En palabras del propio Blasco, "es el momento de revitalizar el convivium, de tender puentes con productores, cocineros, consumidores y educadores, y de trasladar a la sociedad el enorme valor de comer bueno, limpio y justo en nuestra tierra". Bajo su liderazgo, Slow Food Huesca se propone fortalecer su red, impulsar actividades de sensibilización y reforzar el vínculo entre gastronomía, identidad y sostenibilidad.

Y no le faltan razones. La producción agroalimentaria de la provincia de Huesca es tan rica como diversa: quesos artesanos de montaña, legumbres tradicionales como la judía caparrona o el boliche de Embún, trufa negra de invierno, ternera y cordero de pasto, manzanas de variedades locales y de altura, azafrán, vinos de altura con sello Somontano, pan de masa madre, aceite virgen extra, hortalizas de temporada, mieles,

mermeladas, setas, y un sinfín de productos que son el reflejo de un territorio generoso y una sabiduría campesina que resiste.

Este ecosistema agroalimentario, sostenido por agricultores, ganaderos, transformadores y elaboradores comprometidos, no solo alimenta. Educa, genera empleo, fija población en el medio rural y crea paisaje. Es el mejor aliado que puede tener una cocina de verdad, una cocina de proximidad y de estación. Y, como no podía ser de otra forma, es el pilar sobre el que se asienta la magia gastronómica de Huesca.

Porque sí: en esta provincia, la magia no solo está en los paisajes, en los pueblos o en la historia. Está también en cada cucharada que sabe a infancia, en cada plato que dignifica lo humilde, en cada mercado que conecta al productor con el consumidor, en cada cena que pone en valor lo local frente a lo global.

El reto, ahora, es seguir construyendo desde esa base. Apostar por la educación del gusto, por la formación gastronómica, por la visibilización de quienes no tienen premios pero lo merecen todo. Y seguir haciendo de la provincia de Huesca un destino donde comer bien es mucho más que una experiencia: es un acto de identidad.

La cocina altoaragonesa está de enhorabuena. Y nosotros, los que amamos el buen comer con sentido, también.





Los secretos para obtener un buen caldo y una ruta para disfrutar de los mejores arroces en Zaragoza

A la hora de preparar un arroz, el caldo casi tan importante o más que el grano que utilizemos. El cereal absorbe el sabor del líquido que lo acompañe, y si este es mediocre, el resultado final también lo será. Lo saben bien en los restaurantes que participan en este reportaje en el que se hace un recorrido de los pasos básicos para obtener un buen caldo para, a continuación, reseñar algunos restaurantes zaragozanos que los preparan muy ricos.

El de verduras es el más sencillo y puede tener dos versiones: una corta y otra más potente. Para el caldo corto –el más rápido de todos–, se pueden poner puerro –incluida la parte verde–, zanahoria y un poco de nabo, chirivía y apio, además de cebolla, aunque con la presencia del puerro puede ser suficiente. Se pone todo en una cazuela en agua fría y a fuego vivo. Tras espumar tiene que hervir a una temperatura media-baja durante 30 o 35 minutos, y ya se puede utilizar después de colarlo.

Es importante cortar las verduras en trozos pequeños ya que se transmite mejor su sabor al agua. Este caldo, obviamente, es una buena base para arroces de verduras donde el protagonismo principal lo tengan alcachofas, cardo, calabacín, borraja, espárragos trigueros... pudiendo incorporar también setas de temporada.

En cualquier caso, también es aconsejable su presencia en otros arroces donde se busca el protagonismo del ingrediente

principal. Por ejemplo, si no tenemos caldo de pescado, se puede utilizar el de verduras para un arroz de bacalao como el que se reseña en estas páginas.

Con esas mismas verduras se puede hacer un fondo más denso, que esté durante más tiempo hirviendo, y al que podemos añadir, por ejemplo, judía verde. Las verduras de estos caldos también se pueden aprovechar. Una vez escurridas y eliminadas las partes verdes del puerro, saltear el resto de los ingredientes con un poco de ajo y aceite, poner sobre una tostada, cubrir con una velouté clásica o de curry y gratinar al horno.

Para un buen caldo de pollo se utilizan las partes menos nobles tras el despiece: carcasa, alas, cuello... También es conveniente poner un trozo de gallina, ya que da mucho sabor, y las mismas verduras que en el caso anterior, además de unos garbanzos.

El paso a paso de la cocción es parecido, pero tiene que estar dos horas y media

con la cazuela tapada para que no se evapore demasiado. Si lo queremos más suave, hay que dejar que se enfríe y quitar la capa fina de grasa que quede sobre la superficie. A la hora de preparar un arroz, habría que volver a calentarlo y en ese momento añadir la sal; esto es algo que sirve para todos los caldos.

El caldo de cocido, además de para sopa, es una buena alternativa para arroces potentes como el socarrat, acompañado de setas y de alioli de ajo asado. Y, por supuesto, obtener un buen fondo de pescado o marisco es fundamental a la hora de elaborar arroces marineros. La morralla que venden en algunas pescaderías es una buena solución. Si esta opción no es posible, la cabeza y la espina de la merluza y el rape son dos buenas alternativas. También se puede recurrir a cabezas de gambas o langostinos, sofritas o no. Las verduras serían las mismas y el tiempo de cocción, de aproximadamente media hora.

Ruta

Una vez conocidos los secretos de los caldos más populares, no está de más hacer un recorrido por algunos de los establecimientos zaragozanos donde se elaboran magníficos arroces. Los restaurantes BuleBar Montecanal, Zentro y Casalizio, con el cocinero Rubén Marqueta al frente, están especializados en esta elaboración.

Un fin de semana cualquier puede llegar a vender 2.500 raciones entre los que ofrece en los tres locales y los encargos para llevar. Una locura. Los de bogavante y señorito son los más populares. Rubén destaca la importancia de elaborar sofritos diferentes para cada arroz. Como el que prepara para el de pato, hongos y foie, uno de los más distintos. No se queda atrás el de chuleta madurada.



En Bunkerbar llevan seis años con los arroces como eje principal de su propuesta. Ofrecen alrededor de diez y lo más singular es su presentación en una bandeja rectangular. Los empiezan en un fuego tradicional y se terminan en un horno de carbón vegetal. El resultado final es que quedan muy caramelizados.

Una de las últimas novedades es el arroz de ossobuco de wagyu. Este despiece se elabora primero como si fuera un guiso de carrilleras y luego se pone en el centro del arroz. Además de quedar muy bien visualmente, invita a que los comensales lo puedan ir troceando y probando al mismo tiempo el tuétano del interior del hueso.

En el restaurante El Candelas el verano es tiempo de arroces. Sus populares jornadas se inician en julio hasta septiembre y en ellas no suele faltar el arroz de callos de Teresa. Durante el verano se irá combinando con otros más clásicos como el de bogavante o cigalitas. También ha habido alguna ocasión en la que han presentado el de tataki de chuleta del Pirineo aragonés.



Una de las cosas más interesantes de El Candelas es que se pueden pedir los arroces secos de forma individual, ya que se sirven así, en una paellera para cada comensal. En este menú se incluyen varios entrantes entre los que no falta la ensalada de tomate rosa con bonito escabechado casero, cebolla de Fuentes de Ebro y olivas del Bajo Aragón, además del postre y el vino de Bodega Laus.

Hay más locales donde se le presta una gran atención a los arroces. Es el caso de Vodevil, donde ejerce de asesor gastronómico Eneko Fernández, ganador

de MasterChef, y se puede disfrutar de un magnífico arroz de gamba roja. En El Foro también se cuidan, lo mismo que en Los Cabezudos, especialmente los de marisco, de cigalas y de langosta. Maza Etxea trabaja durante todo el año una interesante propuesta de arroces y, en Wenceslao, destaca el de pato confitado con boletus, virutas de foie y lascas de queso manchego. En el Cantábrico la apuesta también es por el marisco y, especialmente, por la caldereta de arroz con bogavante, mientras que en Brasa y Pulpo se elabora uno con su ingrediente más icónico.

Arroces cultivados con agua de los Pirineos



Brazal y sus arroces cultivados con agua de los Pirineos dan mucho juego. La variedad Balilla/Sollana está indicada para risottos y melosos, y en el caso del Bomba conviene utilizarlo para los caldosos y también melosos. Guadiamar está indicada para guarniciones, arroces blancos y sushi, mientras que la variedad integral es perfecta para arroces con verduras, ensaladas y guarniciones. Por último, el nuevo Maratelli es muy especial para paellas, risottos y arroces al horno.

Brazal también cuenta con la posibilidad de disfrutarlos en una versión gourmet en saco de tela elaborado a mano para los arroceros más exigentes.

Antonio Serrano, nuevo presidente de la Denominación de Origen Cariñena

El pleno del Consejo Regulador ha elegido a Antonio Serrano Espinosa –actual presidente de Bodegas San Valero– como presidente de la Denominación de Origen Cariñena para los próximos cuatro años. Serrano sustituye en el cargo a Antonio Ubide Bosqued. Además, han sido renovados los miembros del Pleno y se ha designado vicepresidente a José Antonio Briz Sánchez, director general de Grandes Vinos.

El nuevo presidente ha destacado y agradecido el trabajo de su predecesor, en el que la DO. Cariñena ha afrontado importantes retos, como la superación de la crisis de la pandemia, y ha puesto en marcha importantes proyectos de promoción, investigación, fomento de la calidad y adaptación a los mercados. Así, entre otros hitos, se ha renovado la imagen corporativa, se ha organizado el I Concurso Mundial de Cariñenas, se ha inaugurado el Cariñena Wine Museum y se ha lanzado la nueva línea Garnacha Nueva de Cariñena; además de impulsar y celebrar el título de Cariñena Ciudad Europea del Vino 2025.

Se estrena la película ‘Cariñena, vino del mar’ con el patrocinio de la Denominación de Origen

La película ‘Cariñena, vino del mar’, cuyo principal patrocinador es la Denominación de Origen Cariñena, llegó el 20 de junio a las salas de cine. Basada en la novela autobiográfica del escritor y periodista Antón Castro –Premio Nacional de Periodismo Cultural– y dirigida por Javier Calvo, recrea una historia de amistad y amor durante la España de la Transición en plena vendimia en los campos de la comarca de Cariñena. Marca otro hito en la celebración de Cariñena, Ciudad Europea del Vino 2025.

El inconfundible paisaje pedregoso de la DO. Cariñena (con su lema “El Vino que Nace de las Piedras”) es un protagonista más del film, junto a los actores Diego Garisa –encarnando al joven Antón Castro–, Alejandro Bordanove, Blanca Laínez, Alba Martínez, Itziar Miranda, Nacho Rubio, Ricardo Joven, Paco Paricio y Javier Aranda.

El estreno oficial ante el gran público estuvo precedido por la magnífica acogida de dos proyecciones previas. Coincidiendo con la celebración del I Encuentro Nacional de Festivales de Cine en Zaragoza, recibió una gran ovación de varios minutos y, posteriormente, llegó a la sala grande de los cines Palafox zaragozanos con el aforo completo. Tras la proyección hubo un coloquio moderado por la periodista y presentadora del programa de TVE “Historia de nuestro cine”, Elena Sánchez, con Javier Calvo y parte de su equipo.



De cara al futuro, Antonio Serrano ha reconocido que el sector vitivinícola vive un momento de incertidumbre por la situación internacional y los aranceles en EE.UU. pero ha subrayado que es preciso seguir desarrollando la calidad diferenciada, consolidar y buscar nuevos mercados y potenciar la difusión de los Vinos que Nacen de las Piedras, lema que identifica a toda la producción de la Denominación de Origen. Durante su mandato, Cariñena comenzará a preparar la celebración de su centenario. La Denominación, constituida en 1932, es la más antigua de Aragón y una de las primeras que se crearon en España.



Nuevas degustaciones de vinos de Cariñena en los supermercados de Zaragoza



Los clientes de diez de los principales hipermercados y grandes supermercados de Zaragoza y su entorno han disfrutado en junio de algunos de los mejores vinos de la DO. Cariñena. La Denominación de Origen ha vuelto a organizar sus conocidas degustaciones gratuitas, con una nueva campaña los días 6 y 7, 13 y 14 de junio. En total, 26 catas repartidas en distintos establecimientos, fechas y horarios.

Los diez establecimientos en los que se ha desarrollado esta iniciativa son: Alcampo Enlaces, Alcampo Utebo, Alcampo Utrillas, Carrefour Actur, Carrefour Augusta, Eroski Avenida de la Ilustración, Eroski Coso, Eroski Alcalde Caballero, Hipercor GranCasa e Hipercor Puerto Venecia.

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2025 ANIVERSARIO

BARBASTRO (HUESCA)
DEL 31 DE JULIO AL 3 DE AGOSTO

18.00H

CATAS TEMÁTICAS

20.00H

ESPECTÁCULOS

21.00H

**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO Y
"EXPERIENCIA
25 ANIVERSARIO"**

1.00H

**DJ'S SESSIONS DE
ÉPSILON EVENTOS
Y BRUTAL SHOW**

VENTA ANTICIPADA DE ENTRADAS
E INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:
DOSOMONTANO.COM



La XXI Muestra de Garnachas del Campo de Borja, un éxito de participación

La XXI Muestra de Garnachas, organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Campo de Borja, ha sido un éxito, ya que los tres días que duró dicha muestra se colgó el cartel de completo. La inauguración en el Gran Hotel contó con la presencia de Marta Fernández, presidenta de las Cortes de Aragón, quien recordó que "el vino es vehículo de cultura, historia y patrimonio emocional, además de un motor económico".

Por su parte, el consejero de Agricultura, Ganadería y Alimentación del Gobierno de Aragón, Javier Rincón, celebró la iniciativa y señaló que el sector del vino "trabaja con ilusión y calidad para que las perspectivas en el mercado internacional vayan mejorando". Igualmente, ofreció el apoyo del Gobierno de Aragón en materia presupuestaria y ha puesto de relieve "la labor de difusión de este tipo de citas para promocionar los productos aragoneses entre el público más joven".

Eduardo Arilla, diputado provincial y alcalde de Borja, destacó que se

trata de "un sector con pasado, presente y futuro". Por último, Eduardo Ibáñez, presidente del CRDO Campo de Borja, aprovechó la ocasión para felicitar a las bodegas, puesto que la DO. ha sido la más premiada de Aragón en el certamen 'Garnachas del Mundo', con 31 medallas.



Almazara

‘Somontano en Ruta’: de Benasque a Jaca y a Huesca



La primera parada de 'Somontano en Ruta' se vivió con mucho entusiasmo en Benasque el 31 de mayo, donde hubo un ambiente fantástico en la tercera edición del evento en la localidad. En total, se consumieron 4.050 vinos, un 35% más que el año pasado, de las bodegas Sommos, Meler, Abinasa, Idrias, Viñas del Vero, Sers y Laus.

La siguiente cita fue en Jaca para celebrar la segunda parada de 'Somontano en Ruta'. La Plaza Biscós se vestía de vino, música, gastronomía y arte. Las bodegas participantes en esta jornada fueron: El Grillo y La Luna, Sommos, Idrias, Abinasa, Sers, Fábregas, Vilas del Vero, Meler y Monte Odina.

Finalmente, una plaza llena de gente disfrutando de 'Somontano en Ruta' es lo que se vivió en Huesca. En esta tercera edición se consumieron 8.500 vinos, casi un 50% más que el año pasado. Las 11 bodegas de la Ruta del Vino Somontano que acudieron a la cita fueron: El Grillo y La Luna, Fábregas, Idrias, LAUS, Meler, Monte Odina, Pirineos, Sers, Sommos, Viñas del Vero y Abinasa.

Sommos y su programa para dar la bienvenida al verano

Bodega Sommos ha preparado un succulento programa de actividades para dar la bienvenida al verano. Además de su participación de la iniciativa 'Somontano en Ruta', las cenas-maridaje han tenido lugar en junto tanto en Barbastro como en Zaragoza.

La primera, el viernes 20 de junio, formó parte del programa "12 meses, 12 catas", ofrecido por el Restaurante Gran Hotel Ciudad de Barbastro. La experiencia se centró en un menú de autor preparado con productos de proximidad y maridado con Sommos Colección.

Este concepto de cena-maridaje se trasladó también a Zaragoza, el jueves 26 de junio. En esta ocasión, se degustaron productos locales y de temporada con los mejores vinos Sommos en el restaurante La Brasica de Cinegia.

Por último, y durante todo el mes, el ciclo "12 meses, 12 tapas" llevó hasta La Cantina del Mercado de Barbastro Sommos Crianza y Sommos Varietales Blanco para disfrutar en copa de todo su sabor y combinarlo con una tapa muy especial: rosquilla de pan con ensaladilla rusa murciana y anchoa.

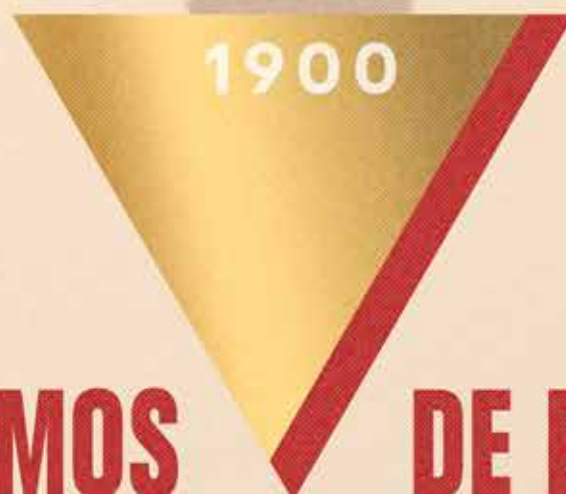
Éxito de los vinos de Calatayud en el Tubo



'Pide un Calatayud... y gana premios'. Durante los meses de abril y mayo este fue el mensaje que más se vio y escuchó en los bares del Tubo de Zaragoza. Con la llegada de la primavera, se reactivó esta campaña de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Calatayud para dar visibilidad y popularizar el consumo de los vinos de sus bodegas en la capital aragonesa.

El objetivo de la campaña 'Pide un Calatayud' es conseguir generalizar entre el público este mensaje. Es decir, sin más, invitar a pedir un Calatayud, tal y como se hace con los vinos de otras conocidas denominaciones de origen. En la campaña participaron 17 bares del Tubo y siete tiendas especializadas, la mayoría bodegas o vinaterías de Zaragoza y una de Calatayud.

**TÚ YA SABÍAS CUÁL ES
LA MEJOR
CERVEZA
DEL MUNDO**



Y NO VAMOS DE ESTRELLAS

Ambar recomienda un consumo responsable.

José María Lasheras, reelegido presidente de Horeca Restaurantes Zaragoza y Provincia

❖ José María Lasheras ha sido reelegido presidente de Horeca Restaurantes de Zaragoza y Provincia para los próximos cuatro años. El presidente afronta un nuevo mandato con el apoyo de una junta directiva con 22 vocales comprometidos a seguir impulsando el desarrollo del sector de la restauración, con un enfoque claro en la profesionalización y la defensa del asociacionismo.

La nueva junta directiva, compuesta por un total de 22 miembros, incluye a representantes de diversas empresas y establecimientos de reconocido prestigio. De ellos, 7 miembros son nuevas incorporaciones, que aportan nuevas perspectivas para afrontar los desafíos que se presentan en los próximos años.

En su discurso de reelección, el presidente subrayó la importancia de mantener la unidad del sector y destacó el papel fundamental que desempeñan los asociados en el desarrollo económico y social de Zaragoza y su provincia. "Nuestro objetivo es seguir avanzando con paso firme, apostando por un modelo de restauración más profesional, innovador y adaptado a los nuevos tiempos. El trabajo conjunto con nuestros socios, patrocinadores y las administraciones será clave para consolidar los logros obtenidos en los últimos años", aseguró Lasheras.

Uno de los aspectos más destacados del nuevo mandato será la puesta en marcha del Plan Estratégico 2025-2029, que contempla una serie

de objetivos claros y medibles para la evolución de la asociación y la mejora de la competitividad del sector. Entre los pilares de este plan se incluyen la formación continua de los profesionales del sector, el crecimiento de la base de socios y un fortalecimiento de la comunicación interna y externa para mejorar la visibilidad de la asociación y la percepción pública de la restauración en Zaragoza.



Almózara

Ya podemos ver tu crédito formativo para la formación de trabajadores de tu empresa, totalmente bonificado

❖ Horeca formación con una gran experiencia en formación subvencionada y privada amplía su catálogo de cursos para dotar a sus clientes de más opciones en la formación tanto presencial como online. Para ello disponemos de la posibilidad de dar formación presencial en nuestras instalaciones dotadas para impartir cualquier curso de Hostelería o in Company y online a través de nuestra plataforma de formación.

GESTIÓN DE LA BONIFICACIÓN DE LA FORMACIÓN PROGRAMADA

Somos especialistas en maximizar el crédito destinado a formación. Para ello te asesoramos, tramitamos y gestionamos las bonificaciones de la formación Programada de tus trabajadores ante la "Fundación Tripartita para la Formación en el Empleo" (FUNDAE).

ALGUNAS ÁREAS FORMATIVAS

Somos especialistas en Hostelería, creamos cursos a la carta presenciales (7 alumnos mínimo) según las necesidades del cliente (horas, temario...):

COCINA, BARRA, SALA, PASTELERIA, SUMILLERIA, COCTELERIA, CORTE DE JAMON, COCINA EN MINIATURA, TAPAS Y PINCHOS, ATENCION AL CLIENTE, TECNICAS DE VENTA... Creamos cursos a la carta relacionados con hostelería.

IDIOMAS

Inglés, francés, alemán e inglés para hostelería.

Cada curso se compone de varios módulos (Nivel A1 y A2 dos módulos), (Nivel B1 y B2 y C1 tres módulos). Se Pueden hacer por módulos separados de 40 Horas cada uno (sobre 4 meses mod).

Matriculación de 1 Año bonificable, este método consiste en una matrícula de un año en ese periodo puede hacer los módulos que necesite e incluso cambiar de idioma.

Matriculación de 1 Año bonificable, este método consiste en una matrícula de un año en ese periodo puede hacer los módulos que necesite e incluso cambiar de idioma y se le puede añadir conversación a través de Zoom de 1 hora a la semana con el tutor.



La Asociación de Veladores se integra en HORECA

❖ En 2026, la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza asumirá la gestión de todos los asuntos relacionados con la Asociación de Usuarios de Veladores en Zaragoza. Se trata de un acuerdo de integración a través del cual los más de 600 establecimientos que forman parte de la Asociación de Veladores de Zaragoza se integran en Horeca. Con este acuerdo, Horeca refuerza su papel como representante del sector hostelero, y será la entidad responsable de coordinar y tramitar las licencias de veladores dentro del nuevo convenio 2026-2029.

De esta manera, Horeca pasará a gestionar, entre otras cuestiones, el próximo convenio de veladores 2026-2029 con el Ayuntamiento de Zaragoza. Hasta este acuerdo, era la Asociación de usuarios de Veladores la que venía realizando convenios con el Ayuntamiento de Zaragoza desde 1983.



Almozara

Sanidad y HORECA crean una comisión de cooperación en seguridad alimentaria

❖ La dirección general de Salud Pública del Departamento de Sanidad y la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza y Provincia -HORECA Zaragoza- han acordado la creación de una comisión de cooperación permanente para abordar cuestiones compartidas, como la seguridad alimentaria y la formación de los profesionales de la hostelería.

El objetivo de la nueva comisión de coordinación permanente entre Salud Pública y HORECA es impulsar el trabajo conjunto para garantizar la seguridad alimentaria y promover la formación de los profesionales del sector. También se estudiará la situación de la promoción de la salud en el ámbito laboral y se impulsará la adhesión de empresas de HORECA en la Red Aragonesa de Empresas Saludables.

El presidente de la Federación de Empresarios de Hostelería de Zaragoza y Provincia, Fernando Martín, ha resaltado que desde HORECA llevan años trabajando "para que nuestros establecimientos sean sinónimo de calidad y confianza" y esta comisión permanente "refuerza ese compromiso y nos permite colaborar activamente con la Administración para lograrlo".

LA NUEVA ESENCIA DE LA GARNACHA

● Nabulé Terroir



● Nabulé Esencia



ARAGONESAS
BODEGAS/WINERY

Pasión por la garnacha

www.bodegasaragonesas.com

La noche del Sol. #SienteTeruel a 365 días del eclipse

❖ La Diputación de Teruel en colaboración con otras instituciones locales y regionales, organiza el 12 de agosto de este año, "La noche del Sol", un evento promocional que servirá de cuenta atrás a 365 días del eclipse total de sol previsto para el verano de 2026 que consistirá en una combinación de ciencia, turismo, cultura, gastronomía y mucha emoción.

El lugar elegido será la estación de esquí de Javalambre, un espacio de la provincia que reúne las características necesarias con la posibilidad de observar una preciosa puesta de sol, momento en el que se realizará la cuenta atrás hacia el eclipse, pero también con baja contaminación lumínica para ver el cielo estrellado, las perseidas y la salida de la luna. Además, es un lugar de fácil acceso y que puede acoger a mucho público.

El evento servirá de ensayo de lo que sucederá en 2026, pero también para la promoción de nuestro territorio, donde estén presentes los diferentes recursos turísticos y agroalimentarios de la provincia y con la implicación de las diferentes administraciones y entes públicos y privados para posicionar a Teruel como el epicentro de la observación del eclipse el próximo año. El programa incluye charlas de lo que es un eclipse total de sol, recomendaciones para una óptima observación y presentación de miradores y lugares estratégicos de la provincia donde se podrá contemplar mejor.

La jornada se desarrollará desde las 18.30 horas hasta avanzada la media noche e incluirá talleres familiares, pintura de camisetas luminiscentes desde el interior de un planetario, una cata de vinos de Teruel dirigida por el sumiller Raúl Igual, y maridaje con productos de Teruel como Jamón de Teruel, Ternasco de Aragón, Trufa negra de Teruel con Aceite del Bajo Aragón, y productos con Azafrán o los Quesos de Teruel.

Los aficionados a la astronomía disfrutarán con las actividades programadas. Un monitor starlight dará una charla de iniciación a la astronomía y explicará las principales constelaciones con un puntero láser, y sobre las 23:30 comenzará la observación con telescopios de diferentes objetos. Todo ello amenizado con música en directo. El Dj Aurodas amenizará el ambiente desde el comienzo de la tarde, con música electrónica utilizando como base sonidos captados del espacio a través de los radiotelescopios de ALMA (Chile). Y por la noche, la música clásica será la protagonista junto a la observación del cielo estrellado de Teruel.



¡Esperar nunca supo tan bien! 22 edición del Concurso de Tapas Jamón de Teruel

❖ Este año, del 11 al 21 de septiembre, llega una nueva edición del Concurso de Tapas Jamón de Teruel, coincidiendo una vez más con las tradicionales Ferias del Jamón de Teruel. Alrededor de 50 establecimientos participarán en el concurso de tapas más esperado.

El jamón de Teruel y cualquier parte de la carne de cerdo de Teruel, serán los ingredientes que no pueden faltar en las tapas de esta sabrosa ruta.

Como cada edición, la organización propone una temática que sirva de inspiración para los hosteleros que deseen participar. El 12 de agosto de 2026 está previsto que se produzca un eclipse total de sol y dado que la provincia de Teruel será uno de los mejores lugares para observarlo, debemos estar preparados. Así pues, la temática de esta edición estará orientada a este gran acontecimiento. El cartel muestra en tono de humor un "jamoncico" preparado para el eclipse, con montones de gafas oscuras y una buena tapa de jamón para hacer más llevadera la espera. Al precio de 4,50 euros, las tapas se servirán acompañadas con un quinto de Cerveza Turia, una copa de Viñas del Vero o Coca Cola Zero Zero para los que optan por no tomar alcohol. Marcas todas ellas que año tras año apuestan por este concurso y lo hacen posible con su colaboración.

Un jurado itinerante probará todas las tapas del concurso y seleccionará las 12 mejores tapas. A su vez el público podrá votar sus favoritas a través de un QR que se publicitará en carteles y folletos. La Mejor Tapa de Jamón de Teruel 2025 recibirá un premio de 500 euros

y a su vez, el establecimiento ganador tendrá la oportunidad de representar a Teruel en el Campeonato Oficial de Hostelería de España de Tapas y Pinchos 2026 que se celebra en la capital de España, coincidiendo con el congreso Madrid Fusión.

La vigésimo segunda edición del Concurso de Tapas, organizado conjuntamente por la Asociación Teruel Empresarios Turísticos y el Consejo Regulador Jamón, Paleta y Cerdo de Teruel, cuenta con el apoyo del Gobierno de Aragón a través de la Dirección General de Turismo, la Diputación Provincial de Teruel, Caja Rural y Ayuntamiento de Teruel, además del patrocinio de Viñas del Vero, Cerveza Turia y Coca Cola como en anteriores ediciones.





ALBALATE DEL ARZOBISPO - BAJO MARTÍN



MUSEO MINERO ESCUCHA - CUENCAS MINERAS



VALDERROBRES - MATARRAÑA



CANOS GUDAR - GUDAR JAVALAMBRE



EL VALLECILLO - SIERRA DE ALBARRACÍN



CASTILLO PERACENSE - JILOCA



NACIMIENTO RÍO PITARQUE - MAESTRAZGO



OLIETE - ANDORRA SIERRA DE ARCOS



TERVEL - COMARCA COMUNIDAD DE TERUEL

Éxito del Congreso de Gestión y Sostenibilidad “Huesca, la Magia del Turismo”

❖ La ciudad de Huesca acogió con gran éxito la celebración del Congreso de Gestión y Sostenibilidad “Huesca, la Magia del Turismo”, una cita clave para el presente y futuro del sector turístico. Organizado por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca y con apoyo fundamental de la Diputación Provincial de Huesca. El evento reunió a destacados profesionales, expertos nacionales e internacionales, y representantes institucionales en una jornada de análisis, inspiración y propuestas para avanzar hacia un modelo turístico más responsable, innovador y competitivo.

El congreso se consolidó como un referente en el ámbito de la gestión turística sostenible, gracias al alto nivel de las ponencias y mesas redondas, que abordaron temáticas como la digitalización, la economía circular, la gestión de destinos, la gastronomía y las nuevas demandas del viajero. Las intervenciones pusieron en valor experiencias de éxito tanto del sector privado como del ámbito público, generando un espacio de diálogo enriquecedor y colaborativo.

La participación fue notable, con la asistencia de más de 120 profesionales únicos del turismo, la hostelería, la gestión ambiental, la innovación y la administración pública, además de estudiantes y medios de comunicación. Entre los ponentes, se contó con figuras reconocidas del panorama turístico y académico, así como representantes de destinos pioneros en sostenibilidad y empresas líderes del sector.

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca reafirma así su compromiso con el impulso de un turismo de calidad, respetuoso con el entorno y con impacto positivo en el territorio, fortaleciendo el posicionamiento de la provincia como destino sostenible, diverso y con identidad propia.



“Huesca, la Magia de la Gastronomía” llena de sabor y conocimiento la provincia durante el mes de junio

❖ Durante el mes de junio de 2025, la provincia de Huesca ha sido escenario de una intensa y sabrosa actividad con los talleres y formaciones de “Huesca, la Magia de la Gastronomía”, una iniciativa impulsada por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca para acercar la excelencia culinaria y la innovación gastronómica a profesionales del sector en todo el territorio altoaragonés.

El ciclo ha contado con la participación de tres reconocidos referentes de la cocina actual:

Artur Martínez, chef con estrella Michelin, ofreció una formación magistral centrada en la sostenibilidad aplicada a la alta cocina, técnicas de vanguardia y el valor del producto local como base para una propuesta gastronómica con identidad.

Edu Pérez, joven cocinero referente en tratamiento de pescados,

impartió un taller dinámico sobre su visión del mar con enfoque innovador y su dominio técnico.

Jesús Solanas, sumiller y experto en armonías gastronómicas, dirigió una cata formativa donde puso en valor el maridaje como herramienta narrativa en la experiencia culinaria, trabajando con vinos singulares del territorio y de Bodegas Barbadillo, colaboradores de estos cursos.

Estas actividades formativas han reunido a más de un centenar de profesionales de la hostelería altoaragonesa, generando un espacio de aprendizaje práctico, inspiración y conexión entre cocina, territorio y futuro. La iniciativa “Huesca, la Magia de la Gastronomía” refuerza así el compromiso de la asociación con la formación continua, la puesta en valor del producto local y el impulso de un modelo gastronómico sostenible y competitivo, que proyecte la identidad de Huesca como destino gastronómico de primer nivel.





Artículos de Sala

Carlos Orgaz
Presidente de las Asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón



Resultados Campeonatos de Aragón de Coctelería 2025. Cierre del SAPHA Barman 2025

❖ Cuando se publique este artículo ya se habrán celebrado los Campeonatos de Coctelería de Aragón 2025, concretamente estos campeonatos se han realizado el lunes día 23 de junio en el complejo AURA de Zaragoza. Estos concursos se llevan a cabo en el denominado evento SAPHA BARMAN 2025 (Salón de los Profesionales de la Hostelería de Aragón), que es donde El Club del Barman de Aragón celebra su día grande.

Este evento profesional lleva ya nueve ediciones con la de este año 2025 y dos Bartenders Party o festivales de coctelería. Una vez más a pesar del intenso calor, la fiesta de los bartenders aragoneses ha sido un éxito tanto de público como de participantes. El SAPHA sigue siendo una cita obligada de la hostelería profesional aragonesa.

Este año los organizadores decidieron realizar una serie de cambios en la ajustada programación de actividades y de concursos, ya que por primera vez también el SAPHA 2025 no se ha llevado a cabo en dos días como venía siendo habitual, sino que se ha realizado en un único día y en horario ininterrumpido de 12 a 21.00h, aspecto este, que ha sido valorado positivamente tanto por el público asistente como por los expositores presentes que han sido los siguientes:

Coca Cola, Schweppes, Cafés el Criollo, Cafés El Tostadero, Cafés Lavazza, Sogima Vestuario, Ricma, Mapfre, Ilex Abogados, Expertos en Hostelería, Vermú Igarmi, Zitromac, Ron Arehucas, Alda, Destiny Spirits, Comercial Lezar, Ambar, Grupo Premium Mix, Monin, Codorniu, Bodegas Vinísimo, Cubitos de Aragón, Makro, Ginebra Vinica, además de colaboradores habituales como Destilerías Sanz y Bacardí.



Los dos vencedores aragoneses que tendrán el honor de representar a Aragón en el Campeonato de España de Coctelería serán Keyllin Guevara y Víctor Rodríguez. Ambos partirán hacia Palma de Mallorca en el mes de noviembre junto con otros compañeros de la delegación aragonesa para participar en el Campeonato de España que se celebrará en las Islas Baleares. En todos los campeonatos celebrados el día 23 se entregaron premios a la decoración, técnica y a la mejor degustación que fueron otorgados por los jurados profesionales tanto técnicos como degustadores que nos acompañaron en la jornada. La representación de FABE estuvo encabezada por el presidente y secretaria de ABE Navarra, Carlos Rodríguez, Pachi Pelarda y Diana Rodríguez, el presidente de ABE Cantabria, Chema Merino, el presidente de Guipúzcoa, Jon Pinedo junto a Burton y el de Vizcaya José Antonio Escuredo. Todos ellos ejercieron el control de los concursos, en el Tiraje de Cerveza y fueron los jurados técnicos del concurso de Sparkling, Los jurados degustadores fueron todos ellos miembros de las asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón.

Durante toda la jornada del SAPHA BARMAN 2025 se llevaron a cabo diferentes actividades y masterclass formativas como la realizada por el bartender del Restaurante Akelarre de Donosti, Patxi Troitiño, quién deleitó a los asistentes con una ponencia versada en las locuras de la coctelería de un *** Michelin. Sergio Padilla, bartender de Great Spirits, expuso la relación perfecta entre tradición y tecnología con su gama de productos y, por último, el bartender de Ron Arehucas, Pablo Nieto, mostró a los asistentes su fantástica gama de rones.

El director General de Turismo y Hostelería, Jorge Moncada; la directora General de Promoción e Innovación Agroalimentaria, Amparo Cuellar; María Jesús Gimeno, directora de la sociedad pública Turismo de Aragón; Carmen Rouco, diputada de las Cortes de Aragón, y el consejero de Economía y Transformación Digital del Ayuntamiento de Zaragoza, Carlos Gimeno, mostraron su apoyo al SAPHA BARMAN 2025 y a las asociaciones de Maîtres y Barman de Aragón presididas por Carlos Orgaz visitando la feria y entregando premios en los diferentes concursos.

Mas Info en www.sapha.es

1ª CLASIFICADA CAMPEONA DE ARAGÓN	KEYLLIN GUEVARA BONILLA	MAI TAI EXÓTICO
2ª CLASIFICADO SUBCAMPEÓN DEL CAMPEÓN DE ARAGÓN CATEGORÍA BARTENDER	VÍCTOR RODRÍGUEZ PÉREZ	MOONLIGHT EXPERIMENTAL
XII CONCURSO DE TIRAJE DE CERVEZA	KEYLLIN GUEVARA BONILLA	MAI TAI EXÓTICO
XI CAMPEONATO DE GIN&TONIC	VÍCTOR RODRÍGUEZ PÉREZ	MOONLIGHT EXPERIMENTAL
II CAMPEONATO DE COCTELERÍA DEL CAFÉ	LUCÍA JIMÉNEZ ALBAR	CPIFF SAN LORENZO (HUESCA)





El jardín de los sabores

Enrique Barrado

Profesor de la Escuela de Hostelería del I.E.S. Miralbueno.

Gastromanía 2025: cuanto más retrocedamos más podremos avanzar

La celebración de este congreso en Teruel supuso la oportunidad de analizar el camino recorrido y lo que queda por hacer en materia de gastronomía en Aragón

Gastromanía es nuestro foro aragonés de reflexión gastronómica por antonomasia. El pasado 17 de junio, en Teruel, se observaron desde diversas perspectivas los 30 años de evolución de la cocina, los vinos, la investigación, la formación y la gastronomía en nuestra región. Esas 3 décadas son las mismas que tiene la Academia Aragonesa de Gastronomía, así que hubo algo de revival y algo de proyección hacia el futuro. Se lo cuento en forma de perlas cultivadas.

El consejero Manuel Blasco recordaba que hace 30 años, en Teruel, no había forma de tomarse una tostada con jamón, un domingo por la mañana. Esto ha cambiado radicalmente y prueba de ello es que 2024 ha sido el mejor año en cuanto a número de turistas y 2025 va a ser mejor que el anterior. Pero la consejería de Turismo no quiere una cantidad de turismo no gestionable: se apunta hacia la calidad y la capacidad de carga del destino.

Juan Barbacil aportó datos sobre el reducido número de restaurantes aragoneses que ofrecen platos del recetario aragonés en sus cartas. Hay interpretaciones de recetas. Hay uso de materias primas regionales. Pero queda trabajo por hacer.

Isidro Moneva y Pepe Puyuelo nos recordaron el papel de los sumilleros aragoneses, que dan un impulso de calidad y elegancia a la restauración. Y nos hicieron tener presente que lo que ocurre ahora con la garnacha, ligada a Zaragoza y Aragón, es en parte posibles porque en los años 90 (asociación cultural La Garnacha mediante) se defendió esta variedad cuando se arrancaba para plantar cabernet y merlot

José Miguel Martínez Urtasun glosó la figura de 7 gastrónomos aragoneses de las últimas décadas. Los 7 magníficos: Iñaki Asier, Alberto Sánchez Millán, Joaquín Coll, Pedro González Vivanco, Francisco Abad Alegría, José María Pisa y Adolfo Cajal.

Miguel Ángel Almodóvar habló de los productos agroalimentarios aragoneses identificados como tales desde Madrid. Deslizó un dato



Almozara

inquietante: de más de 9.000 restaurantes, solo uno hace cocina aragonesa: el de la Casa de Aragón en Madrid.

Ismael Ferrer, Cristina Mallor y Eva Tejedor. Ismael es el director del Centro de Innovación Gastronómica de Aragón. Lo último en lo que están: un mapa de las 100 legumbres más características de Aragón. Y es que somos referente nacional en biodiversidad. Cristina es responsable del Banco de Germoplasma Hortícola de Aragón. Ha puesta en valor variedades agrícolas como el melón de Torres, la judía de Muniesa o los boliches de Embún. Eva es investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón. Divulgadora de la trufa, trabajan para acercar el uso de este hongo desde la base y para ello han trabajado con las escuelas de hostelería.

Miguel Ángel Vicente identificó los momentos más importantes en la fotografía gastronómica. Desde lo analógico a lo digital, recordó los disquetes y las primeras cámaras digitales. A pesar de la evolución tecnológica, la fotografía es siempre lo mismo: control de luz, tres dimensiones, punto de fuga.

Enrique Barrado recordó a Pilar de la Vega, la que fue responsable de la educación aragonesa durante varios años. La Escuela de Hostelería del IES Miralbueno nació gracias a ella; a su visión y a su impulso. Pilar llamó a Horeca y les dio a conocer su idea: Zaragoza necesitaba una Escuela de Hostelería. Y allí estaba Emilio Lacambra para decirle que sí, que el sector estaba de acuerdo y que le iba a echar una mano.

Raúl Igual puso el énfasis en una constante entre el alumnado y el profesorado de FP: un cierto grado de pensamiento lateral, una forma de razonamiento que busca soluciones creativas e innovadoras a problemas.

Elisa Plumed, Beatriz Allué y Susana Casanova. Elisa es Vicepresidenta de la Asociación de Periodistas de Agroalimentarios de España y moderó la mesa entre Susana y Beatriz. Susana compartió un dato: el 30 % de su clientela es turista gastronómico. El 100 % de ese 30 % se interesa por los productos locales. Beatriz trabaja de tal forma con los productos de cercanía y temporada que va viendo qué hace en el menú a partir del producto.

El trato humano y la digitalización total en la hostelería

En todos los ámbitos de nuestra sociedad se está avanzando en la sustitución del trato humano por la digitalización total. Todo son "plataformas". Si precisas ir al médico tienes que entrar en su plataforma. Si quieres ir a Hacienda tienes que entrar en su plataforma. Si debes ir a la Tesorería de la Seguridad Social debes acceder a su plataforma. Y, así, acontece sucesivamente si repasamos nuestra actividad diaria.

La "digitalización total" es un concepto que está llegando a la hostelería. Pretende la integración plena de tecnologías digitales en todos los aspectos del negocio de hoteles y restaurantes. Desde el proceso de reserva hasta la atención al cliente todo se gestiona mediante plataformas digitales interconectadas.

Se incluye en la "digitalización total" el check-in y check-out automáticos con reconocimiento facial o desde el móvil. Llaves digitales integradas en apps móviles. Menús digitales con pedidos vía QR o tablets. Robots o asistentes virtuales para el servicio en habitaciones. Sistemas de gestión (PMS, CMR, ERP) centralizados y en la nube. Inteligencia artificial para personalización de ofertas y servicios. Chatbots 24/7 para atención al cliente multilingüe.

No dudo que la "digitalización total" puede conllevar beneficios como una mayor eficiencia operativa y un ahorro de costes a medio y largo plazo. Sin olvidar la elevada inversión inicial elevada que requiere la renovación de estructuras, la tecnología y la formación. Y la exclusión de los que nada quieren saber de ella.

Pero de lo que no tengo ninguna duda es que el "trato humano" que se da en cada negocio de hostelería no puede ser sustituido por máquinas. Los hoteles y restaurantes son completamente diferentes unos de otros. Y, si ustedes lo piensan, los identificamos por el trato humano que nos dieron en la experiencia que allí vivimos. Cómo nos recibieron en aquel hotel o cómo nos trataron en ese otro restaurante.

Los empresarios y los trabajadores de la hostelería han tenido y tienen una gran personalidad. Las experiencias vividas les convierten en catedráticos de la vida y de ellos lo puedes aprender casi todo. Y, todos ellos, son diferentes. Y, por tanto, variado el trato humano en sus negocios de hostelería que los hace diferentes y entrañables.

Yo abogo por el uso adecuado de la tecnología dependiendo del negocio concreto de la hostelería del que estemos hablando. Pero no nos olvidemos nunca del trato humano en cualquier aspecto de la vida en que desarrollemos nuestra actividad profesional.

Y, en la hostelería y en la vida, lo principal es el trato humano.

José Antonio Visús Apellániz
Socio-Director ILEX ABOGADOS
Asesoría Jurídica HORECA



Novedades en el Mercado Puerta Cinegia, que mejora la atención al cliente y visibiliza nuevos espacios gastronómicos

Viñedos amplía su horario y se incorporan al espacio central Cachopo Loco y el Club Nikkei

El Mercado Puerta Cinegia ha iniciado una nueva etapa con cambios importantes en su espacio central y en las propuestas gastronómicas que hay alrededor de él. La gerente, Nieves Cuéllar, explica que una de las novedades desde hace seis meses es que la clientela se sienta directamente a la mesa y, a través de un QR o de la carta física, elige lo que quiere para comer o cenar. Antes, los clientes tenían que pasar por los diferentes puestos para hacer su elección. La bebida también se sirve en la mesa.

Por otra parte, Viñedos es uno de los espacios donde hay más novedades, ya que el horario de apertura se ha adelantado para los desayunos y prácticamente es el último que cierra. De alguna forma, es la propuesta que da continuidad durante todo el día al mercado gastronómico con la posibilidad de disfrutar de un amplio muestrario de sugerencias desde el desayuno hasta la cena.



En cuanto a los espacios gastronómicos hay más novedades, ya que se ha incorporado Cachopo Loco. Abrió hace poco más de un mes y es uno de los locales con una clientela más fiel. "Vienen muchos grupos -explica el segundo maitre, Joaquín Pinardel-; cuando son grandes suelen pedir el metro cachopo".

Este cachopo gigante da de sí para compartir entre ocho o diez personas. Además, se ofrecen de pollo y de queso Roquefort. Por otra parte, también se pueden pedir los mini cachopitos para un picoteo informal, y dos tortillas: la clásica de patata con cebolla y con trufa negra.

Otro espacio que ha ganado visibilidad en el centro del Mercado Puerta Cinegia es el Club Nikkei, el paraíso nipón. Hasta hace poco tiempo estaba discretamente ubicado, mientras que ahora es mucho más visible. Tiene rolls, sashimi, noodles, ceviches y cocina nikkei, la fusión perfecta entre Perú y Japón.

Mercado Puerta Cinegia

Plaza España, 1º Planta. Zaragoza

Humo Steak House, el sueño hecho realidad en forma de restaurante de Marius Sebastián y Yasmina Pável

El proyecto gira alrededor de elaboraciones ahumadas, especialmente carne, pero también de entrantes, arroces y postres

Humo Steak House es el modelo de restaurante que más encaja con el gusto personal de Marius Sebastián y Yasmina Pável, donde, de alguna forma, les apetece ir cuando salen a comer o cenar un día de fiesta. Así de claro lo tiene esta joven pareja emprendedora, que después de abrir la hamburguesería 23 Burger hace tres años, ahora se ha decidido a hacer realidad un proyecto más gastronómico, donde el punto ahumado de las elaboraciones tiene mucha importancia.

Prácticamente todos los platos pasan por el horno Josper, que deja esa sensación en ellos. La carne es la gran protagonista de la carta con diferentes despieces de vacuno como entrecot premium, solomillo y tres chuletones diferentes, destacando el de buey como el de gama más alta con piezas que pueden llegar a pesar dos kilos.

En cualquier caso, hay vida más allá de la carne en los entrantes y, sobre todo,



alrededor de una interesante carta de arroces como el de jarrete de Ternasco de Aragón IGP. con chilindrón y mayonesa de ajos de Ricla o el de chuleta. Para el aperitivo de bienvenida se recurre a un panipuri relleno de crema de berenjena y carne picada especiada. En cuanto a los postres, la tarta de queso se elabora con Idiazábal ahumado y, en verano, resulta especialmente recomendable el semifrío de Melocotón de Calanda DOP., que está ahumado y se sirve con yogur.

El restaurante se ubica en la calle Predicadores, donde abrió sus puertas durante muchos años La Matilde. La reforma ha sido muy importante, aunque se mantiene el suelo de esa etapa. El comedor más grande tiene capacidad para 60 comensales y hay otros dos espacios más tranquilos para parejas.

Humo Steak House

Calle Predicadores, 7. Zaragoza

689 348 182

Aⁿ Aragón,
alimentos
nobles

LO QUE
VES, ES.



aragonalimentos.es

 **GOBIERNO
DE ARAGON**

In
con
for
mis
tas

de todo lo
que importa



D.O. CARINENA

EL VINO QUE NACE DE LAS PIEDRAS

¿Quién quiere ser uno más?

