HORECA MAGAZINE

HOTELES RESTAURANTES CAFETERÍAS



COME | BEBE | DISFRUTA | DESCANSA

NOVIEMBRE 2026 - Nº08

DESNUDAMOS *el* ALMA DE LA UVA

Naked wine

El primer vino transparente



Rompe las reglas

HORECA MAGAZINE

Revista HORECA llega a noviembre con una escapada al Campo de Daroca, una visita al Hotel El Patio y una conversación con La Taskeria Hermanos Romeo. El turismo de congresos y la actualidad del sector comparten espacio con las celebraciones en torno a la mesa y la preparación digital de la campaña navideña. Personas, destinos e iniciativas que acompañan a la hostelería aragonesa en la recta final del año.



04 **NOMBRES PROPIOS**
Los encuentros profesionales, la solidaridad y los reconocimientos ponen nombre a la actualidad del sector.

10 **LATIDOS DEL TERRITORIO**
Daroca, Anento y el entorno zaragozano de Gallocanta proponen una escapada entre grullas, paisaje abierto y sabores de otoño.

16 **EL TERMÓMETRO**
El turismo de congresos refuerza el papel de Zaragoza como destino y genera actividad para hoteles, bares y restaurantes.

18 **DETRÁS DE LA BARRA**
Conocemos a los hermanos Romeo y el proyecto de La Taskeria, con su cocina y su forma de entender la hostelería.

25 **NUEVOS SOCIOS**
Nuevas incorporaciones se suman a HORECA y refuerzan la red de profesionales y empresas del sector.

26 **ENTRE COPAS Y TAZAS**
La Navidad se comparte en la mesa: menús de grupo, vinos y sobremesas para las celebraciones que vienen.

30 **ASOCIACIONES PROVINCIALES**
Actualidad, iniciativas y proyectos de Zaragoza, Huesca y Teruel.

41 **HABITACIÓN CON VISTAS**
El Hotel El Patio, en La Almunia de Doña Godina, protagoniza nuestra visita hotelera.

45 **EL ALIADO DIGITAL**
La campaña navideña también se prepara en internet: herramientas para mejorar la información, las consultas y las reservas.

Edición, redacción, dirección creativa, diseño gráfico & contenido
STONNE COMPANION S.L

Publisher
STONNE COMPANION S.L (Stonne) - Calle Coso 31, 5ªPlanta, 50003 Zaragoza

Impresión
FIESTA PRINT S.L

Visítanos
www.revistahoreca.es

Publicidad
revistahoreca@stonne.es

Teléfono de redacción
616 70 86 59

Noviembre 2026 - nº08

© 2026 HORECA MAGAZINE 08. Todos los derechos reservados. Queda prohibida la reproducción total o parcial de los datos, textos y fotografías sin autorización expresa del editor. STONNE COMPANION S.L no se responsabiliza de las opiniones de sus colaboradores.

Depósito legal: Z159 - 2026

NOMBRES PROPIOS

Cámara de Zaragoza y HORECA Formación impulsan un curso gratuito de gestión hostelera

La **Cámara de Comercio de Zaragoza**, en colaboración con **HORECA Formación**, pone en marcha «**Emprendedores Gastronómicos + Gestión 360º**», un curso gratuito de 30 horas presenciales dirigido a personas que quieren emprender en hostelería y a profesionales y empresarios que buscan desarrollar o consolidar su proyecto.

La iniciativa se enmarca en el programa España Emprende, gestionado por la Cámara y cofinanciado por el Fondo Social Europeo. Su objetivo es proporcionar conocimientos y herramientas prácticas para transformar una idea gastronómica en un negocio viable, rentable y sostenible.



La formación será impartida por **Luis Vaquer, empresario de Grupo Vaquer Restaurantes**, que aportará su experiencia en la creación y dirección de establecimientos hosteleros. El programa abordará las principales áreas de gestión: definición del modelo de negocio, planificación estratégica, análisis económico y financiero, control de costes, compras, escandallos, gestión de equipos, marketing, ventas y experiencia del cliente.



EMPRENDEDORES GASTRONÓMICOS + GESTIÓN 360º

Abrir un bar o un restaurante exige tomar decisiones que van más allá de la propuesta gastronómica. Conocer el coste de cada plato, organizar las compras, dimensionar la plantilla o analizar la rentabilidad de la oferta son tareas que influyen directamente en la continuidad del negocio. El curso trabajará estas cuestiones mediante situaciones reales, ejercicios prácticos e intercambio de experiencias, para que los participantes puedan aplicar lo aprendido a sus propios proyectos.

El programa incorporará también herramientas digitales y de inteligencia artificial aplicadas a la gestión hostelera. Los alumnos conocerán cómo utilizarlas para agilizar tareas administrativas, analizar información económica y comercial, mejorar la planificación de compras y apoyar las acciones de marketing y la toma de decisiones.

Las sesiones se celebrarán **del 25 de noviembre al 17 de diciembre de 2026**, los miércoles y jueves, de 16:30 a 20:00 horas, salvo la última jornada, que tendrá un horario especial de cinco horas y media. La primera sesión tendrá lugar en la Cámara de Comercio de Zaragoza y las restantes en HORECA Formación. El grupo estará limitado a un **máximo de 20 participantes** para facilitar el trabajo práctico y la participación.

+ INFORMACIÓN

La **inscripción es gratuita** y se tramitará a través de la **Cámara de Comercio de Zaragoza**.

Las personas interesadas deberán cumplir los requisitos de participación establecidos por el programa España Emprende y podrán consultar la información y formalizar su inscripción en la web de la Cámara de Zaragoza.

Escanea el QR y accede a la info. completa del curso:



PilarGastroWeek reunió a 39 establecimientos de Zaragoza y provincia

PilarGastroWeek cerró su duodécima edición con la participación de 39 establecimientos de Zaragoza y provincia y más de 40 propuestas gastronómicas.

Del 10 al 18 de octubre, la iniciativa de Horeca Restaurantes Zaragoza convirtió los menús y las vermutadas en una invitación a celebrar las fiestas alrededor de la mesa, con el producto aragonés como protagonista.

La implicación de los restaurantes permitió reunir distintas formas de interpretar la cocina de la tierra, desde elaboraciones tradicionales hasta propuestas de autor. El Ternasco de Aragón, el Jamón de Teruel, la Cebolla Fuentes de Ebro y el Melocotón de Calanda encontraron su espacio en una oferta que mostró la versatilidad de la despensa aragonesa y la creatividad de sus profesionales.

La presencia de establecimientos de la provincia amplió la celebración más allá de la capital, acercando las jornadas a distintos municipios y dando visibilidad a su oferta gastronómica. Los menús completos y las vermutadas aportaron, además, opciones para diferentes momentos de las fiestas.

Esta edición volvió a poner de manifiesto la capacidad de la hostelería para construir una propuesta conjunta en torno al territorio, sus productos y una celebración compartida. Una cita que reivindica el papel de los restaurantes en la experiencia del Pilar.



Presentación de PilarGastroWeek 2026 en el Salón de Recepciones del Ayuntamiento de Zaragoza.

Francisco Martínez Becerra, campeón mundial de Servicio de Mesa

El aragonés **Francisco Martínez Becerra**, natural de Sabiñánigo, ha conquistado el título de campeón mundial en la especialidad de Servicio de Mesa en el Mundial de Maîtres d'Hôtel, celebrado en octubre en Tokio. Horeca Zaragoza ha felicitado al profesional oscense por un triunfo que proyecta el talento de la hostelería aragonesa y da visibilidad al trabajo de los profesionales de sala.

El galardón se suma a una trayectoria destacada en competiciones profesionales. En 2022, Martínez Becerra se proclamó campeón de Aragón de Maîtres y campeón de España de Flambeados. Ese mismo año recibió la distinción de Joven Maître en los Premios Pajarita de la Asociación de Maîtres de Aragón. El título conseguido en Japón reconoce su dominio de unas técnicas que requieren preparación, precisión y experiencia.

Para Horeca Zaragoza, este reconocimiento permite poner el foco en un oficio esencial para la restauración.

Desde la bienvenida al comensal hasta el asesoramiento, la presentación de los platos y la organización del servicio, los equipos de sala influyen directamente en la experiencia del cliente.

La Federación subraya también la necesidad de **atraer nuevas vocaciones y reforzar la formación de los profesionales de sala**. El conocimiento gastronómico, las habilidades de atención al público y la coordinación con la cocina forman parte de una especialización que contribuye a la calidad del servicio y a la diferenciación de los establecimientos.



La Famiglia se sienta a la mesa, Premio Nacional de Hostelería por su responsabilidad social

La Famiglia se sienta a la mesa, empresa aragonesa asociada a **Horeca Restaurantes Zaragoza**, ha sido reconocida en los XX Premios Nacionales de Hostelería en la categoría de Empresa hostelera comprometida con la Responsabilidad Social Empresarial. El galardón, concedido por Hostelería de España, distingue su apuesta por la inclusión, el voluntariado y las acciones solidarias.

El reconocimiento pone en valor una estrategia impulsada desde **Grupo LMssLM** y compartida por sus tres marcas: La Famiglia se sienta a la mesa, DITALY y La Boutique Trattoria Viajera.

Con más de 25 años de trayectoria en la restauración organizada, el grupo cuenta con más de 120 establecimientos y presencia en España, Portugal y Andorra.



La responsabilidad social implica a la dirección, los equipos, las franquicias y la clientela. Los profesionales de las tres enseñas pueden participar en iniciativas desarrolladas junto a **Cooperación Internacional**, vinculadas a la inclusión de personas con discapacidad, el apoyo a jóvenes en riesgo de exclusión y otros proyectos sociales.

Este compromiso también se traslada a la oferta de sus restaurantes. Durante 2026, el grupo tiene previsto destinar el **5 % de las ventas de determinados platos** a proyectos de Cooperación Internacional. La iniciativa comprende la Focaccia Cinema Paradiso de DITALY, la Pizza Margherita di Burrata de La Famiglia se sienta a la mesa y el Sándwich Bikini Milano de La Boutique Trattoria Viajera.

La propuesta conecta así la actividad cotidiana de los establecimientos con las acciones sociales del grupo, haciendo partícipes tanto a sus equipos como a quienes visitan sus restaurantes. El premio reconoce también su apuesta por la igualdad de oportunidades y por mantener este compromiso en el tiempo.

Desde Horeca Restaurantes Zaragoza trasladan su enhorabuena al conjunto del grupo y destacan la satisfacción que supone para la hostelería zaragozana el reconocimiento nacional de uno de sus asociados. Una distinción que pone en valor la contribución de las empresas del sector más allá de su actividad gastronómica.



DAROCA, ANENTO Y GALLOCANTA: EL OTOÑO QUE SE ESCUCHA



Escapada de noviembre por el Campo de Daroca: piedra medieval, agua que brota de la roca y un cielo que al atardecer se llena de grullas.

Noviembre tiene una luz distinta en el interior de Aragón. El frío empieza a sentirse en las calles e invita a viajar de otra manera: con calma, con abrigo y con tiempo para mirar.

El Campo de Daroca encuentra en esta estación uno de sus mejores momentos, con un plan que alterna patrimonio, naturaleza y una cocina de interior pensada para reponer fuerzas cuando aprieta el frío.



Daroca,
la piedra y la memoria

La ruta puede comenzar en Daroca, una de las grandes ciudades históricas de la provincia. Su silueta amurallada anuncia desde lejos que aquí el viaje tiene memoria: de lo que fue el recinto defensivo más extenso de Aragón se conservan todavía cerca de cuatro kilómetros de muralla y dos puertas monumentales, la Puerta Baja y la Puerta Alta. Dentro, calles estrechas y miradores recuerdan su pasado como enclave defensivo y comercial desde que los musulmanes la fundaron en el siglo VIII con el nombre de Daruqa.



En su corazón está la Basílica de Santa María de los Sagrados Corporales, que custodia la reliquia que dio fama al municipio: el Milagro de los Corporales de 1239. Daroca aparece incluso en el Cantar del Mío Cid, buena muestra de hasta qué punto esta ciudad está cosida a la historia del territorio.



En noviembre, Daroca se disfruta mejor sin prisa, y el paseo pide una parada en la mesa. La cocina de interior brilla aquí con platos de cuchara, migas, ternasco, legumbres y una repostería tradicional que es casi seña de identidad local. Para llevar el territorio al plato, la Posada del Almudí, en un palacio renacentista del siglo XVI del casco histórico, combina como pocas patrimonio y buena mesa.



Anento

el agua que brota de la roca

Desde Daroca, el viaje continúa hasta Anento, uno de esos pueblos que parecen pensados para descubrirse caminando. Sus casas de tonos rojizos, la calma de sus calles y la silueta de su castillo —del que quedan el foso y los torreones— crean una imagen reconocible y muy fotogénica. En la iglesia de San Blas, románica del siglo XIII, se conserva además uno de los mayores retablos góticos de Aragón, obra del pintor Blasco de Grañén.





Pero la gran sorpresa de Anento está a las afueras. El Aguallueve es un paraje singular donde varios manantiales brotan y gotean sobre la roca, formando paredes de musgo, pequeñas grutas y un rincón húmedo, verde y silencioso en pleno secano aragonés. Se llega por una senda circular corta —apenas dos kilómetros y medio, unos cuarenta minutos— que convierte la visita en un paseo cómodo y accesible, perfecto para añadir naturaleza al itinerario. Si Daroca habla de historia y monumentalidad, Anento invita a detenerse en lo pequeño: una calle cuidada, una vista abierta y el sonido del agua.

Gallocanta
el cielo en noviembre

El tercer latido de la escapada llega con la Laguna de Gallocanta, la mayor laguna natural de la península ibérica y uno de los grandes espectáculos del otoño aragonés. Repartida entre Zaragoza y Teruel, su vínculo con el Campo de Daroca y el Jiloca la hace parada imprescindible. Reserva Natural y humedal de importancia internacional, en noviembre vive su momento más conocido: la llegada de las grullas.



Las aves llegan desde mediados de octubre y, a lo largo de la temporada, pueden pasar por la laguna más de 140.000 ejemplares; casi toda la población que inverna en la península usa Gallocanta como zona de descanso.

El momento más especial se vive al amanecer y al atardecer, cuando salen del dormidero o regresan a él cruzando el cielo en grandes bandadas y su sonido llena la llanura.

Los observatorios, los caminos y el Centro de Interpretación de la Reserva permiten disfrutar de la experiencia respetando el espacio natural; durante estas semanas hay además rutas guiadas gratuitas los fines de semana, con reserva previa. Conviene ir con ropa de abrigo, calzado cómodo y, a ser posible, prismáticos.



HORECA
Formación

TU FUTURO EMPIEZA EN LA HOSTELERÍA

Aprende, trabaja y construye tu futuro



CONTRATO DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA

Formación + Trabajo + Experiencia = Tu éxito

¿Qué te ofrece este contrato?

FORMACIÓN OFICIAL

Obtendrás un certificado oficial de nivel 1 en:

- Operaciones básicas de restaurante-bar
- Operaciones básicas de cocina

TRABAJO REAL

Desde el primer día trabajarás en una empresa de hostelería con un contrato laboral

FORMACIÓN Y TRABAJO COMPATIBLES

Cada semana:

14 horas de formación

26 horas de trabajo en empresa

INGRESOS DESDE EL PRIMER DÍA

Cobrarás un salario mientras adquieres conocimientos y experiencia en el sector.

TU FUTURO PROFESIONAL

Gana experiencia, mejora tus oportunidades y crece en un sector con futuro.

NO NECESITAS EXPERIENCIA NI TITULACIÓN

Solo motivación, ganas de aprender y pasión por la hostelería.

¡Nosotros te ayudamos a dar el primer paso!

Ideal para ti si...

- Quieres aprender un oficio desde cero
- Te gusta tratar con personas
- Te apasiona la gastronomía
- Buscas estabilidad y crecimiento
- Quieres trabajar en zaragoza y provincia

¡Da el primer paso hoy!

Para ampliar información y ser candidato a un contrato de alternancia con HORECA:

- https://horecazaragoza.com/aprendices/
- Envía WhatsApp al **622338023 (Carolina)**
- m@il: **comercial@horecazaragoza.com**

TRABAJA HOY, FÓRMATE HOY, CONSTRUYE TU MAÑANA

Los congresos abren nuevas oportunidades para la hostelería de Zaragoza

Zaragoza acogió en 2025 **449 jornadas, congresos y convenciones**, un 4,2% más que el año anterior, con cerca de **105.100 asistentes**. El balance de Zaragoza Congresos, difundido por el Ayuntamiento, muestra el peso de una actividad que genera desplazamientos y necesidades de alojamiento y restauración más allá del turismo de ocio.

El impacto económico estimado alcanzó los **94 millones de euros**, sumando efectos directos e indirectos en la ciudad. La cifra permite dimensionar este mercado, aunque no equivale a la facturación de hoteles, bares y restaurantes: incluye el conjunto de la actividad vinculada a los encuentros.



El termómetro

En congresos y convenciones, la estancia media se situó en **2,65 días**. Para la hostelería, ese tiempo puede traducirse en habitaciones, desayunos, comidas de trabajo o cenas de grupo. Además, la celebración de reuniones en días laborables permite complementar la demanda de fines de semana y periodos vacacionales.

La **VI Convención Turespaña**, celebrada en Zaragoza del 20 al 22 de octubre de 2026, ha vuelto a mostrar la capacidad de la ciudad para reunir a profesionales del sector turístico. Este tipo de citas ofrece un escaparate para que los visitantes conozcan su oferta gastronómica y de alojamiento.

Para los establecimientos, aprovechar esa actividad **requiere anticipación**. Conocer el calendario de congresos ayuda a preparar servicios compatibles con sus horarios y propuestas claras para empresas. Un menú de grupo, un desayuno temprano o una reserva ágil pueden facilitar la elección del cliente.

La colaboración entre negocios amplía las posibilidades. Un hotel puede recomendar restaurantes del entorno y un espacio de reuniones apoyarse en una empresa de catering. Coordinar la información y las condiciones del servicio facilita la organización de la estancia.

La llegada de congresistas no garantiza el mismo resultado para todos. La ubicación, el programa del encuentro y los servicios contratados influyen en la demanda. También conviene valorar los costes de personal y la capacidad para atender grupos sin perjudicar el servicio habitual.

El reto está en convertir esa agenda profesional en **actividad que tenga continuidad y deje margen**. Los congresos pueden contribuir a una hostelería menos dependiente de fechas puntuales si cada negocio identifica qué puede ofrecer y a qué clientes quiere llegar.

105.100
asistentes aproximados en 2025



449
jornadas congresos y convenciones en 2025

94 M€
impacto económico directo e indirecto en la ciudad

2,65
días de estancia media en congresos y convenciones

DETRÁS DE LA BARRA

LA TASKERÍA HERMANOS ROMEO

LUIS MIGUEL ROMEO
MARÍA ROMEO

"La cocina tradicional se está perdiendo, y nosotros no queremos soltarla"



En Biel, 166 habitantes, a 96 kilómetros de Zaragoza, Luis Miguel y María Romeo se hicieron un nombre con El Caserío: guisos, producto de temporada y una cocina de caza que muchos venían a buscar desde lejos. Este otoño han dado la vuelta al viaje y han abierto La Taskería, en la calle Bruno Solano, Zaragoza. Con los hermanos Romeo (él en la cocina, ella en la sala) hablamos de lo que se deja atrás y lo que empieza de cero cuando la barra cambia de sitio.

Antes de La Taskería, ¿cómo llegasteis cada uno a la hostelería y en qué momento decidisteis trabajar juntos?

Luis: Yo iba para otra cosa, me tiraba lo forense, no entré en Anatomía Patológica y acabé en hostelería casi de rebote.

Entré en sala, con todo el boom de MasterChef, y de ahí pasé a la cocina. Pero en el fondo venía de casa: mi padre era cocinero y casi todo lo que sé lo aprendí ahí.

María: Yo estudié Administración y Dirección de Empresas, pero lo de estar quieta no va conmigo. Empecé en el mundo del catering, las bodas, y me enganché. Al final nos repartimos lo que mejor se nos da: él, la cocina; yo, la sala.

Trabajabais en Zaragoza, os trasladasteis a Biel durante cuatro años y ahora volvéis a la ciudad. ¿Qué os hizo dar el paso?

En el pueblo nos fue muy bien, en lo laboral y en lo personal. Pero llega un momento en que pesan los servicios: médico dos días por semana, el pediatra más cercano a hora y media, sin guardería ni preescolar… y eso, con críos, todos los días.

Los pueblos son muy bonitos, pero no siempre tienen lo que una familia necesita. Así que tomamos la determinación de bajar a Zaragoza.

En Biel contabais con un Solete de la Guía Repsol y reconocimientos que, al mudaros, habéis dejado atrás. ¿Qué supone volver a empezar?

No hay mejor publicidad que el boca a boca. Puedes tener un solete, un sol o una estrella en la puerta y que no te entre nadie. Salir en la guía es una ilusión, claro, y ojalá recuperarlo. Pero lo que de verdad importa es que la gente entre sin conocerte y salga por la puerta contenta, bien comida, pensando "tengo que traer aquí a mis amigos". Eso es lo que llena: que confíen en ti.

Quien os conociera en Biel y entre hoy en La Taskería, ¿en qué os reconoce enseguida?

En vernos a los dos, para empezar: a María en la sala y a Luis en la cocina, los hermanos Romeo de siempre. Y en la carta: mucho ciervo, el canelón de ciervo, producto de temporada y de cercanía.

El trato al producto es el mismo. La esencia no se toca: guiso tradicional con algún toque moderno, porque es justo lo que a la gente le gustaba allí y le sigue gustando aquí.



Insistís mucho en lo tradicional. ¿Qué es lo que no queréis que se pierda?

Es que se está perdiendo de verdad. ¿En cuántos sitios encuentras hoy caracoles guisados, callos y riñones hechos por la casa, o migas de verdad, de horno de leña y pan de pueblo?

¿Cuántos trabajan la borraja, que la miran como un alimento de segunda y no lo es, o cuecen ellos mismos el cardo, la alcachofa o el espárrago?

Una carrillera sin florituras, zanahoria, cebolla, vino tinto y tiempo, se encuentra en pocos sitios. Ahí, en cocinar tú de principio a fin y respetar los tiempos, es donde se nota una cocina.





Y a la vez le dais una vuelta. ¿Dónde está vuestro punto más moderno?

Somos cocina tradicional, pero nos gusta jugar. Las carrilleras, por ejemplo, las ofrecemos en dos versiones: una clásica y otra más atrevida.

Y luego está el estofado de ciervo con lima, leche de coco, mostaza y miel: de tradicional solo tiene la miel y el ciervo, lo demás es puro atrevimiento.

Funciona porque juega con muchos registros a la vez: el dulzor, la acidez, el torrefacto de la cebolla bien tostada, la carne caramelizada; te da muchas cosas en un bocado.

La caza es vuestra seña. ¿Por qué cuesta tanto que entre y cómo animáis a probarla?

A mí me viene de siempre. Tenía un tío cazador y en casa era normal una liebre, unas perdices, una codorniz o una pierna de jabalí; de tanto probarlo le acabas cogiendo el gusto. Cuando miramos la zona vimos un mercado sin explotar y pensamos: **es imposible que esto no funcione. Y así ha sido.**

Lo que pasa es que en España no hay cultura de comer caza, la mayor parte de lo que se abate se va fuera, sobre todo al norte y el este de Europa, y encima arrastra mitos: que es dura, que sabe demasiado fuerte. No es verdad. Si está dura, es que está mal cocinada o mal madurada. Es un producto que exige oficio: saber limpiarlo, conocer los cortes, cuáles son más blandos, cuáles pedían más tiempo de guiso, respetar los tiempos de cocción y madurarla en su punto. No es caza de quince minutos; es caza de fuego lento.

Por eso, cuando alguien llega con dudas, se lo ponemos fácil. Tenemos croquetas de carrillera, de picaña, de jamón y de ciervo. Hay a quien le echa para atrás la de ciervo, y le decimos: pruébala y, si no te gusta, te invitamos. Siempre acaban repitiendo, y más de uno se va pidiendo el canelón. Al final no se trata de convencer a nadie, sino de quitar el miedo: no es Bambi, es un producto sano, limpio y con mucha historia detrás.





El canelón de ciervo os ha acompañado hasta aquí. ¿Cómo nació?

Queríamos un plato de pasta en la carta, algo polivalente que gustara a todo el mundo, porque la pasta engancha a cualquiera. Al principio le dimos una vuelta a trabajar pasta fresca cocida al momento, pero con los distintos tipos de carne y de platos que llevamos, clavar el punto de cocción en pleno servicio de una forma sencilla y óptima para un restaurante era complicado de sostener. Así que lo descartamos y buscamos una fórmula que pudiéramos bordar siempre.

De ahí salió el canelón de ciervo, y ha ido evolucionando. Al principio le poníamos un poco de bechamel por dentro, para darle cremosidad y textura. Con el tiempo nos dimos cuenta de que no hacía falta: lo dejamos solo con la carne de ciervo desmechada y lo terminamos con la salsa del propio guiso, la de haber estofado la carne. Más puro, más nuestro y con todo el sabor concentrado.

Gustó desde el primer día y hoy es de lo más vendido. Es de esos platos que ya no te dejan quitar de la carta: la gente los pide, los recomienda y vuelve a por ellos.

Del gran espacio del pueblo a una tasca de pocas mesas. ¿Cómo cambia el trabajo?

Luis: En la cocina es un cambio enorme, y de los que te obligan a afinar. Allí tenía un espacio tremendo y varias cámaras: podía elaborar con margen, producir en cantidad y guardar de todo, así que casi nunca ibas con el agua al cuello.

Aquí el sitio es mucho más reducido, y eso te cambia la manera de trabajar por completo. Toca ir al día: comprar más a menudo, en pedidos más pequeños y repetidos, y calcular muy bien la previsión de cada servicio para que no falte nada pero tampoco sobre, porque no tienes dónde almacenarlo.

Es un ejercicio diario de planificación y de mise en place: pensar qué sale, cuánto y cuándo, aprovechar el producto al máximo y organizar la cocina casi al milímetro. Al final es otra forma de cocinar, más exigente en la cabeza, pero te mantiene muy pegado al producto fresco y a la temporada, que es justo lo que queremos.

María: Y en la sala, las distancias son más cortas y el ambiente más informal y rápido, menos solemne por así decirlo.

La gente mueve las mesas, se junta, se cambia… es otra forma de disfrutarlo, más en el momento. Es un poco más loco pero más dinámico para el servicio.

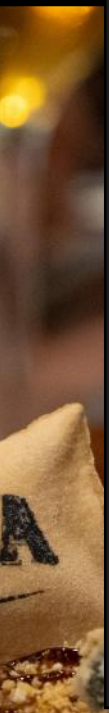
Montar un negocio siendo hermanos, ¿cómo se lleva?

Discutimos desde que nacimos, así que esto no nos pilla de nuevas.

Es lo normal en hostelería con cualquier compañero: entran cien personas por la puerta, hay tensión, te giras y sueltas mil maldiciones… y luego cierras, te vas a tomar una cerveza y a los veinte minutos ya está.

Con un hermano igual, solo que luego tienes que verle en la comida familiar del domingo.









Lleváis abiertos poco tiempo. ¿Cómo está siendo la acogida?

Explosiva. Empezamos en plenos Pilares y lo sorprendente es que después no haya bajado el ritmo. Pero lo que más ha cambiado es el tipo de consumo. En Biel trabajábamos sobre todo el fin de semana; la gente hacía kilómetros para venir y se concentraba en dos o tres días. Aquí el cliente es de cercanía, de barrio, y eso te cambia la semana entera: trabajamos de miércoles a domingo, con mucha gente que viene varias veces por semana y algunos casi a diario, a comer o a tomar algo.

Y eso te obliga a otra cosa: aquí no te vale con tener una carta y ya está. Si alguien viene tres veces por semana, no puede comer siempre lo mismo, así que hay que mantener un ritmo constante de novedades. La carta se mantiene, pero vamos rotando y añadiendo sugerencias fuera de ella cada poco. Un guiso nuevo, unas migas, riñones, una escalivada con su romesco... para que siempre haya variedad y nadie se aburra. Hay clientes que en una sola semana se han probado la carta entera; son ellos los que te empujan a no parar de crear.

La acogida del barrio ha sido buenísima, todo boca a boca: viene uno porque se lo ha dicho otro, que tiene que probar los caracoles, los callos o el canelón. Y se nota algo bonito: clientela que ya teníamos se desplaza ahora hasta aquí para seguir viniendo a vernos. Esas cosas son las que te llenan.

Dentro de unos años, ¿qué os gustaría haber conseguido y qué querríais que siguiera igual?

Nada de grandes planes: seguir trabajando y haciéndolo lo mejor posible, día a día. Que nos conozca más gente, sí, pero sobre todo que quien entre salga por la puerta contento, hoy y dentro de quince años. Para nosotros no hay mayor premio que ese: que la gente confíe en ti, que vuelva, que te diga "el cumpleaños lo celebro aquí" o "la jubilación la quiero hacer con vosotros". Cuando alguien te abre así su mesa y sus momentos, sabes que estás haciendo las cosas bien.

Y, si podemos pedir algo más, nos gustaría ayudar a que la caza y la cocina tradicional, esas que tanto se están perdiendo, vuelvan a entrar en las casas. Que se normalicen, que lleguen a más mesas, que la gente las conozca y las defienda como las defendemos nosotros. Ese sería el verdadero logro: no solo llenar el local, sino dejar algo detrás.

Lo demás, tiempo y trabajo. Si aquí lo hacemos tan bien como lo hicimos en el pueblo, no tenemos ningún miedo.

DE BIEL A ZARAGOZA

Cinco respuestas

5

1

UN PLATO QUE OS DEFINE

El canelón de ciervo

2

UN SABOR DE CASA

Las migas de horno de leña

3

UN PRODUCTO INJUSTAMENTE OLVIDADO

La borraja

4

UN FALSO MITO

Que la carne de caza es dura

5

LO QUE MÁS OS LLENA

Que un cliente se vaya feliz

Hotel · Centro

HOTEL CESARAUGUSTA

Situado en la avenida José Anselmo Clavé, este hotel de tres estrellas ofrece una estancia cómoda y funcional, tanto para viajes de ocio como de trabajo. Cuenta con habitaciones y apartamentos, desayuno buffet y una ubicación práctica para descubrir Zaragoza.





Restaurante · Casco Histórico

BRASSERIE 1885

Ubicada junto a la calle Alfonso, esta propuesta gastronómica del Grupo 1885 tiene la brasa como protagonista. Carnes, pescados y productos de temporada dan forma a una cocina que apuesta por la calidad del ingrediente y el sabor de las elaboraciones tradicionales.

Hotel balneario · Jaraba

BALNEARIO DE LA VIRGEN

En pleno valle del río Mesa, este histórico balneario combina alojamiento, aguas mineromedicinales y naturaleza. Su lago termal al aire libre y sus tratamientos de bienestar lo convierten en un refugio para desconectar y disfrutar de una escapada de descanso.





Bar / Tapas · Barrio Jesús

LA LONGA

En el paseo de Longares, La Longa hace de la longaniza su gran protagonista, con diferentes elaboraciones que reinventan este clásico aragonés. Gildas, tapas originales y cervezas artesanas completan una propuesta sabrosa y desenfadada, perfecta para disfrutar de un buen tapeo y descubrir sabores con personalidad.

La hostelería, punto de encuentro de la Navidad

La comida con los compañeros de trabajo, la cena de amigos que se repite cada año y el encuentro familiar que reúne a quienes viven lejos. Desde finales de noviembre, estas celebraciones llevan a bares, restaurantes y hoteles una parte importante de la vida social de la Navidad. Alrededor de sus mesas se despide el año y se encuentra tiempo para verse fuera de las obligaciones diarias.

Para muchos establecimientos, estas semanas representan uno de los periodos de mayor actividad del calendario. Las comidas y cenas de grupo se suman al servicio habitual y dan protagonismo a espacios muy distintos: desde el restaurante de barrio al comedor de un hotel, pasando por bares donde empezar con un aperitivo o continuar después de cenar.

EL SABO
REUNI



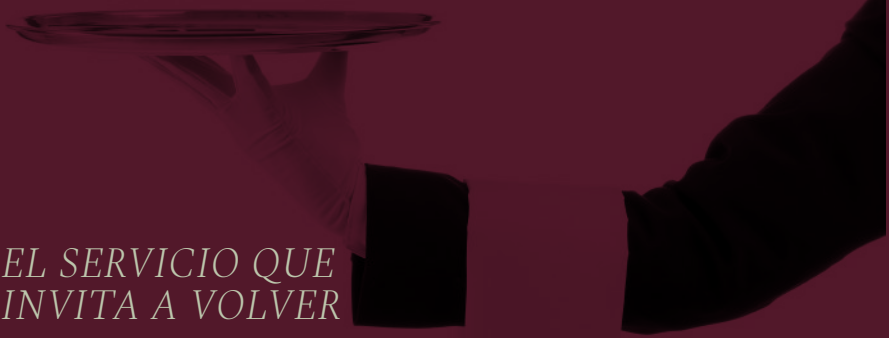
La gastronomía es una de las razones para elegir dónde reunirse. En estas fechas apetece encontrar algo especial y reconocer la cocina de la casa. Los menús de celebración permiten recuperar una receta tradicional, dar protagonismo a una especialidad o presentar un producto de temporada.

Los platos para compartir acompañan los primeros momentos de conversación. Croquetas, verduras de temporada, embutidos o pequeños bocados calientes pueden abrir una comida que continúe con un principal individual. El equilibrio entre elaboraciones y unas cantidades ajustadas ayudan a disfrutar del menú completo, incluido el postre. Los productos aragoneses ofrecen, además, la oportunidad de acercar los sabores del territorio a quienes se sientan a la mesa.

Tiempo para reencontrarse y una hostelería que pone la cocina, el espacio y el servicio.

DEL BRINDIS AL CAFÉ

El vino y las opciones sin alcohol merecen el mismo cuidado. Una recomendación breve del equipo de sala ayuda a elegir y puede descubrir al comensal una referencia que no conocía. Después llega el café y, con él, la sobremesa. Poder conversar con comodidad forma parte del atractivo del encuentro: la disposición de las mesas, el sonido y la atención del personal influyen en cómo se disfruta ese rato.



EL SERVICIO QUE INVITA A VOLVER

Detrás de cada celebración hay equipos que afrontan jornadas intensas. Cocina y sala coordinan la salida de los platos, atienden grupos numerosos y cuidan los detalles con el comedor lleno. Su trabajo sostiene una campaña importante para el negocio y una oportunidad para darse a conocer: entre los asistentes habrá clientes habituales y personas que visitan el establecimiento por primera vez.

Durante estas semanas, la hostelería acoge encuentros que a veces llevan meses pendientes. Ofrece la cocina, el espacio y el servicio para que empresas, familias y amigos puedan reunirse. Y cuando la experiencia funciona, la despedida suele dejar una propuesta para el siguiente año: «Aquí repetimos».

DISEÑAR EL CONFORT

Soluciones acústicas y de **arquitectura textil** que mejoran el confort acústico y visual de tus espacios **sin obras ni interrupciones**

ESCUCHAR LA DIFERENCIA

www.acustium.com

ACUSTIUM
Diseñando el sonido

HORECA
Formación

CONTRATO DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA

LA SOLUCIÓN A TUS PROBLEMAS LABORALES

FORMA HOY AL TALENTO QUE TU NEGOCIO NECESITA



JÓVENES DESEMPLEADOS menores de 30 años **SE FORMAN TRABAJANDO EN TU EMPRESA**

VENTAJAS PARA TU EMPRESA

AHORRO EN COSTES LABORALES
Seguridad Social bonificada:
-119€
sobre la cuota fija mensual

FORMACIÓN 100% BONIFICADA
La formación que recibe el trabajador está bonificada al 100%

TUTORÍA BONIFICADA
60€/mes empresas con 5 o más trabajadores
80€/mes empresas con menos de 5 trabajadores

AYUDAS POR CONVERSIÓN A INDEFINIDO
1.500€/año (hombres)
1.800€/año (mujeres)
durante 3 años

COMPARATIVA DE COSTES ANUALES

Contratando a un/a ayudante de camarero o cocinero (26h)

AHORRA HASTA 4.465€ AL AÑO

PUESTO CONTRATADO:	CONTRATO NORMAL (26h)	CONTRATO EN ALTERNANCIA (26h)	AHORRO ANUAL
JORNADA LABORAL ANUAL CONV. COLECTIVO (ZARAGOZA)	1.154 Horas / Año	1.154 Horas de trabajo (65%) + 622 Horas de Formación (35%)	—
SALARIO BRUTO ANUAL	13.056,84 €	12.906,24 € (65% del SMI + pluses)	150,60 €
COSTE DE SEGURIDAD SOCIAL ANUAL	4.197,84 €	842,76 €	3.355,08 €
COSTE TOTAL ANUAL	17.254,68 €	13.749,00 €	3.505,68 €
OTRAS AYUDAS (Tutorías)	0 €	Empresas menores de 5 trabajadores (80€/Mes): -960,00 € Empresas mayores de 5 trabajadores (60€/Mes): -720,00 €	720 € - 960 €
COSTE TOTAL ANUAL CON AYUDAS	17.254,68 €	Menores de 5 trabajadores: 12.789,00 € Mayores de 5 trabajadores: 13.029,00 €	4.225,68 € 4.465,68 €
COSTE HORA TRABAJADOR	14,95 €	Menores de 5 trabajadores: 11,08 € Mayores de 5 trabajadores: 11,29 €	3,66 € 3,86 €

INCORPORA, FORMA Y FIDELIZA AL TALENTO DEL MAÑANA
Mejora tu equipo. Mejora tu negocio. **Asegura tu futuro.**

Hablemos

Para ampliar información y/o solicitarnos candidatos (EN EXCLUSIVA) para contrato de alternancia con HORECA:

Envía WhatsApp al **622336023 (Carolina)**

maill: **comercial@horecazaragoza.com**



www.horecazaragoza.com

Asociaciones Provinciales

EL HOTEL IBIS STYLES ZARAGOZA CENTRO ACOGE LA QUINTA CATA SOLIDARIA DE CATAS CON GARNACHA

El **Hotel Ibis Styles Zaragoza Centro** acogió en octubre la quinta cita de la segunda edición de **Catas con Garnacha**, el ciclo impulsado por Horeca Hoteles Zaragoza junto a su patrocinador, Grandes Vinos, para acercar los hoteles de la ciudad y la cultura del vino al público.

La jornada dio continuidad a un recorrido por distintos establecimientos hoteleros de Zaragoza que tiene como protagonista a la **garnacha aragonesa**. A través de estas catas, los participantes pueden conocer mejor esta variedad y disfrutar del vino en espacios que abren sus puertas también a quienes viven en la ciudad.

El ciclo mantiene en esta segunda edición su carácter solidario: **la recaudación obtenida a través de las catas se destinará a la Fundación Down Zaragoza**.

La iniciativa suma así a la divulgación de la cultura vitivinícola el apoyo a la labor de esta entidad.

Con esta quinta cita, Catas con Garnacha continúa vinculando la actividad de los hoteles zaragozanos con la promoción del vino aragonés y la colaboración social.





Asistentes a la quinta cata solidaria del ciclo Catas con Garnacha en el Hotel Ibis Styles Zaragoza Centro.

ZARAGOZA

EL PILAR CIERRA CON UNA OCUPACIÓN HOTELERA SUPERIOR A LA PREVISTA

Los alojamientos de Zaragoza capital participantes en el sondeo de **HORECA Hoteles Zaragoza** registraron una ocupación media del **82,9% entre el 10 y el 17 de octubre**, por encima del 74,11 % previsto inicialmente. El balance definitivo sitúa los fines de semana como los momentos de mayor demanda durante el periodo analizado.

El sábado 10 de octubre alcanzó la ocupación más alta, con un 94,71%, seguido del domingo 11, con 92,79 %. El segundo sábado, día 17, también presentó una elevada ocupación, cercana al 90 %. Aunque estas jornadas ya partían de unas buenas expectativas, los resultados finales superaron las previsiones en los ocho días recogidos en el informe.

La **estancia media fue de 2,22 días**, ligeramente superior a los 2,14 previstos. El turismo nacional representó alrededor del 80 % de los visitantes, con Madrid, Cataluña, Comunidad Valenciana y País Vasco entre las principales procedencias. Por su parte, los viajeros internacionales supusieron cerca del 20 %, con presencia de visitantes de Francia e Italia, entre otros mercados.

El informe se ha elaborado con los datos definitivos facilitados por los establecimientos asociados que respondieron al sondeo, en el que participó el 39 % de los consultados.



Imagen: Ayuntamiento de Zaragoza

UN CAFÉ CON MARÍA NOGUERAS PARA ABORDAR LOS RETOS DEL SECTOR HOTELERO

Horeca Hoteles Zaragoza celebró una nueva edición de sus encuentros «Café con…» con **María Nogueras, nueva directora general de Turismo y Hostelería del Gobierno de Aragón**. La cita permitió conocer sus principales líneas de trabajo y trasladarle las prioridades del sector, en un intercambio directo con los empresarios asociados.

La promoción turística fue uno de los asuntos centrales. Los hoteleros plantearon la necesidad de mejorar el posicionamiento de Aragón y Zaragoza en los mercados nacionales e internacionales, aprovechar las conexiones existentes y reforzar la colaboración entre la Administración y las empresas.

También se abordó el **turismo de congresos y eventos**, un segmento que contribuye a generar actividad durante todo el año. Desde la Asociación se destacó el potencial de Zaragoza y su provincia por su capacidad hotelera, sus espacios para encuentros profesionales, su oferta gastronómica y su ubicación.

En el ámbito de la gestión empresarial, Horeca Hoteles reclamó una mayor simplificación administrativa que facilite los procedimientos y reduzca las cargas que soportan los establecimientos. Asimismo, trasladó su preocupación por las viviendas de uso turístico que operan fuera de la legalidad y pidió avanzar en el control de esta oferta para garantizar condiciones de competencia equilibradas.

La **formación y la captación de profesionales** ocuparon también parte de la conversación. La Asociación reiteró la necesidad de impulsar en Zaragoza un proyecto formativo de referencia en hostelería y turismo, que atienda tanto a quienes se incorporan al sector como a la preparación de mandos intermedios y directivos.

El encuentro incluyó propuestas para mejorar la conectividad, prolongar la estancia de los visitantes y extender la actividad turística al conjunto del territorio. Los asociados pudieron compartir sus inquietudes con Nogueras, cuya disposición al diálogo fue valorada positivamente por Horeca Hoteles Zaragoza.



María Nogueras durante su intervención en el encuentro «Café con…» de Horeca Hoteles Zaragoza.



La directora general de Turismo junto a los participantes en la jornada.

Fotografías: Cristina Martínez / Agencia Almozara.


LA DE SIEMPRE
LA DEL BARRIO
DESDE 1860
Del Rosario
LOTERÍA DESDE 1860
DESDE 1860
Del Rosario
LOTERÍA PARA EMPRESAS Y LOCALES
LOTERIADELROSARIO.ES
976 39 54 87

COCO MONTES LLEVA SU COCINA DE MICROTEMPORADA A LOS TALLERES DE HUESCA



El chef **Coco Montes**, al frente del restaurante madrileño Pabú, distinguido con una estrella Michelin y un Sol Repsol, protagonizó el 19 de octubre la última sesión de 2026 de los talleres «**Huesca, la Magia de la Gastronomía**», organizados por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca en el CPIFP San Lorenzo. La cita reunió a profesionales y alumnos del sector.

El encuentro giró en torno a su cocina de microtemporada, que adapta las elaboraciones a los ingredientes disponibles cada día y a su momento óptimo de consumo. Una forma de trabajar que exige observar el producto, revisar continuamente el menú y aplicar la técnica para realzar su sabor.

La demostración se desarrolló con la participación de los asistentes, que compartieron con el cocinero el proceso de creación de las elaboraciones. Borrajas, acelgas, níscalos y peras fueron algunos de los ingredientes con los que Pabú mostró las posibilidades de la despensa local.

Con esta sesión, la Asociación puso el broche a una edición que ha recorrido distintas facetas de la cocina, la pastelería, la sala y la gestión hostelera. Un programa formativo que se desarrolla desde 2003 y que recibió en **2024 el Premio Nacional de Hostelería a la Mejor Labor Formativa**, consolidándose como una de las grandes escuelas vivas de la hostelería oscense.



Coco Montes durante el taller celebrado en la Escuela de Hostelería y Turismo de Huesca.

VIDOCQ, PREMIO NACIONAL DE HOSTELERÍA POR SU COMPROMISO CON LA SOSTENIBILIDAD

El restaurante Vidocq, en Formigal, ha sido distinguido con el **Premio Nacional de Hostelería 2026 en la categoría de Empresa Hostelera Comprometida con la Sostenibilidad**, concedido por Hostelería de España. El reconocimiento pone en valor un proyecto que incorpora el respeto al entorno tanto a su propuesta gastronómica como a la gestión diaria del establecimiento.

Dirigido por **Diego Herrero y Amaya Sarasa**, Vidocq ha implantado 36 medidas para mejorar la eficiencia energética, optimizar recursos y reducir el impacto ambiental de su actividad. Entre ellas figuran la reutilización y el reciclaje de envases, además de la incorporación de criterios responsables en las compras.

Esa forma de trabajar se refleja también en su relación con pequeños agricultores, ganaderos y artesanos del Alto Aragón. El Latón de La Fueva, los lácteos de Fonz o las verduras de Ascara forman parte de una cocina de montaña que combina producto de proximidad con influencias de los viajes de sus responsables.

El galardón se suma a otros reconocimientos, como el Sol de la Guía Repsol obtenido por primera vez en 2022 y el premio autonómico de Aragón de los Premios «Sin Huella» de Hostelería #PorElClima, recibido en 2025 por sus iniciativas para reducir la huella ambiental.

Desde la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca destacan que este premio contribuye a dar visibilidad nacional a la gastronomía altoaragonesa y al trabajo de los establecimientos vinculados al territorio. La entrega de los **XX Premios Nacionales de Hostelería está prevista para el 18 de noviembre en Segovia**.





Servicio de vino durante una jornada celebrada en Vidocq. Fotografía de archivo de la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca.

HUESCA ACOGERÁ LA GALA DE LA GUÍA MICHELIN 2027



Huesca acogerá el **1 de diciembre la gala de presentación de la Guía Michelin 2027**, en el auditorio Carlos Saura del Palacio de Congresos. La ceremonia, inicialmente prevista para el 24 de noviembre y aplazada por el calendario electoral, estará presentada por Anne Igartiburu, mientras que Daniel del Toro conducirá la alfombra roja.

La gastronomía oscense tendrá un protagonismo especial en la cena. **Ocho chefs de restaurantes de la provincia distinguidos con estrella Michelin elaborarán el menú, coordinados por Carmelo Bosque, del restaurante Lillas Pastia.**

El equipo reunirá a profesionales de La Era de los Nogales, Casa Rubén, Casa Arcas, Ansils, Canfranc Express, Callizo y Tatau, con una propuesta que mostrará la riqueza culinaria del territorio.

Los preparativos incluyen «La Antesala de la Gala», un programa de encuentros presentado en el Hotel Canfranc Estación y con una cita en el Hotel Monasterio de Boltaña. La iniciativa reúne a cocineros, vecinos y representantes institucionales para abordar el papel de la gastronomía en el desarrollo local y la oportunidad que supone esta celebración para proyectar Huesca como destino turístico y gastronómico.



Elenco de chefs con estrella Michelin.
Fotografía de gastronomistas.com

"COCINANDO TERRITORIO" CONECTA A PRODUCTORES Y RESTAURANTES EN LA PUEBLA DE VALVERDE

La Puebla de Valverde acogió "Cocinando Territorio", una jornada que reunió a **más de un centenar de asistentes**, entre ellos 18 productores, cuatro distribuidores y representantes de 25 establecimientos de restauración. El encuentro, organizado por CITA Teruel y coordinado por Conexión Imaginativa y Fondica Events, buscó impulsar la colaboración en torno al producto de proximidad.

El programa combinó presentaciones, mesas de debate y espacios de intercambio con una muestra de la despensa provincial. Embutidos, quesos, aceites, vinos, carnes y legumbres compartieron protagonismo con elaboraciones como la mantequilla con trufa, en una cita que permitió a los profesionales conocer el origen de los alimentos, sus características y los proyectos que hay detrás de cada uno.

La cocina tuvo también un papel destacado. Distintos cocineros turolenses prepararon platos con las materias primas presentadas, mostrando sus posibilidades tanto en recetas tradicionales como en propuestas más innovadoras. La degustación sirvió para trasladar a la mesa algunas de las ideas compartidas durante el encuentro.

La jornada abordó además l**as dificultades de distribución en el medio rural, los costes logísticos y la falta de mano de obra.** Un diálogo que permitió poner en común necesidades y buscar soluciones para mejorar la conexión entre productores y restaurantes, abriendo nuevas oportunidades para las empresas agroalimentarias y los establecimientos hosteleros de la provincia.





TERUEL

BEZAS CELEBRA LAS JORNADAS MICOLÓGICAS DE OTOÑO



Bezas acogió los días **22 y 23 de octubre las Jornadas Micológicas de Otoño de la Sierra de Albarracín**, organizadas por la Asociación de Empresarios Turísticos de la Sierra de Albarracín con el patrocinio de la Comarca y del Gobierno de Aragón. La iniciativa, que se desarrolla desde 2010, volvió a combinar naturaleza, divulgación y gastronomía.

El programa incluyó dos salidas acompañadas por expertos para conocer la diversidad de los bosques de la zona y promover una recolección responsable. La vertiente culinaria llegó de la mano de **Gonzalo Castillo, técnico del Parque Micológico de la Comunidad de Albarracín**, que impartió una charla sobre el tratamiento y la conservación de las setas en la cocina.

Más allá de la divulgación, las jornadas contribuyeron a promocionar la sierra como destino de naturaleza en otoño y a favorecer la actividad de los establecimientos locales. Una propuesta que une el conocimiento del entorno con la gastronomía y que refuerza la apuesta de la asociación por atraer visitantes fuera de los periodos de mayor afluencia.



TERUEL ENSALZA EL CERDO IGP Y EL "PEROLICO" EN SUS JORNADAS GASTRONÓMICAS

Alrededor de **40 establecimientos** participan este mes en las Jornadas Gastronómicas de Exaltación del Cerdo de Teruel, promovidas por su Consejo Regulador. Los restaurantes incluirán en sus cartas al menos un plato elaborado con esta carne con IGP, procedente de los mismos cerdos de los que se obtienen el Jamón y la Paleta de Teruel. Cortes como el secreto, la pluma, las carrilleras o las costillas protagonizarán unas propuestas muy ligadas a la identidad gastronómica de la provincia.

Bajo el lema «**¿Nos vamos de perolicos?**», la Ruta del Perolico se celebrará **del 19 al 29 de noviembre** con tapas de cuchara servidas en los tradicionales recipientes de cerámica verde y blanca que dan nombre a la iniciativa. Cremas, caldos, legumbres y guisos podrán disfrutarse por **cuatro euros, acompañados de una cerveza Turia o una copa de vino Sommos**, justo cuando el frío empieza a pedir cocina de cuchara. Como novedad, esta edición premiará el perolico cuyo ingrediente principal sea el Ternasco de Aragón, sumando un segundo producto con sello de calidad.

Organizada por Teruel Empresarios Turísticos y coordinada por Conexión Imaginativa, la iniciativa cierra el calendario anual de actividades de la asociación. Con ella, la restauración turolense pone el broche a un año de propuestas y lanza una invitación a descubrir la cocina de la provincia en un mes tranquilo.



Imagen Plato jornadas cerdo de Teruel.

HORECA Formación

FORMACIÓN HOY EMPLEO MAÑANA

PERSONAS · HOSTELERÍA · FUTURO



CURSO GRATUITO DE COCINA

Formación parcial del certificado profesional HOTR0408 · Nivel 2

Información para entidades sociales y de inserción laboral

Tu futuro profesional empieza en la cocina

La hostelería es una profesión de **futuro**:
las empresas necesitan personal formado.
Una oportunidad real para iniciar una carrera profesional con opciones de inserción laboral.

340 horas	13 plazas	Presencial en Zaragoza	Curso gratuito

Formación práctica. Profesionales. Oportunidades reales.

Objetivo de la formación

Adquirir las bases para preparar y conservar alimentos, organizar el aprovisionamiento y trabajar con seguridad e higiene, mejorando las oportunidades de inserción laboral.

Principales contenidos

- Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería – **60 h**
- Ofertas gastronómicas sencillas, aprovisionamiento y control de consumos – **70 h**
- Preelaboración y conservación de vegetales, setas, pescados, mariscos, carnes, aves y caza – **190 h**
- Formación complementaria – **20 h**

A quién va dirigida

Principalmente a personas desempleadas: al menos el 80 % de quienes inicien la formación deben estar desempleadas e inscritas en un Servicio Público de Empleo.

Además, las personas participantes deben encontrarse en situación o riesgo de exclusión social o laboral y pertenecer al menos a uno de estos colectivos:

1. Personas con discapacidad igual o superior al 33 %
2. Personas con arraigo para la formación
3. Perceptoras del IMV, prestación aragonesa complementaria o subsidios por desempleo, y miembros de su unidad de convivencia
4. Personas que no pueden acceder a esas prestaciones o las han agotado
5. Jóvenes procedentes de tutela, determinadas personas internas en centros penitenciarios, en libertad condicional o exreclusas
6. Personas en proceso de rehabilitación o reinserción por drogodependencia u otras adicciones
7. Personas procedentes de centros de alojamiento alternativo autorizados
8. Menores extranjeros no acompañados
9. Personas de minorías étnicas en situación o riesgo de exclusión social
10. Personas refugiadas, solicitantes o beneficiarias de protección internacional, apátridas o con protección temporal
11. Víctimas de violencia de género
12. Personas procedentes de servicios de prevención e inserción social

Requisitos de acceso al nivel 2

Además de pertenecer a uno de los colectivos anteriores, es necesario acreditar **UNA de estas vías:**

- ESO o equivalente para el acceso, o Técnico Básico
- Certificado profesional de nivel 2, o de nivel 1 de Hostelería y Turismo
- Certificado de competencia incluido en esta oferta formativa
- Curso preparatorio autorizado o prueba de acceso a grado medio superados
- Prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 o 45 años superada
- Competencias clave de nivel 2 en lengua castellana y matemáticas

Si no se acredita ninguna vía, consulta la posible comprobación o prueba de acceso que determine el INAEM.

Documentación básica del candidato

- DNI/NIE o identificación
- Justificante de la vía de acceso
- Demanda de empleo, si está desempleado/a
- Documento acreditativo del colectivo

La entidad social puede acreditar el colectivo mediante certificado o informe. HORECA validará la admisión.

Los módulos superados permiten una acreditación parcial y acumulable.

Formación que abre puertas

¿Trabajáis con personas que encajan en este perfil?
Proponed candidaturas.

Colaboramos habitualmente con entidades como Cruz Roja, Secretariado Gitano, YMCA y otras fundaciones y organizaciones sociales.

976 386 069 • 617 732 121

formacion@horecazaragoza.com

Juntos por más oportunidades

HABITACIÓN CON VISTAS



HOTEL EL PATIO

La Almunia

A medio camino entre Zaragoza y Calatayud, en plena comarca de Valdejalón, un hotel que forma parte de la vida de La Almunia desde mediados del siglo XX.

Con 41 habitaciones y dos restaurantes, La Almunia y El Patio de Goya, el hotel ofrece una base para descubrir el Monasterio de Piedra, la tierra de Goya y los vinos de la zona.

Un hotel con escudo propio

Su historia empieza mucho antes de su imagen actual. Reconstruido por completo en 1987 y renovado y ampliado en 2006, El Patio ha ido poniéndose al día sin renunciar a lo que es.

En cada reforma ha conservado su nombre y su escudo heráldico original, que todavía hoy preside el establecimiento como recuerdo de sus orígenes. Pocos detalles explican mejor su carácter que ese emblema mantenido a lo largo de los años, mientras todo lo demás se renovaba a su alrededor. Esa continuidad resume una forma de entender la hostelería: mantener el vínculo con el lugar mientras se responde a quien llega hoy, con instalaciones actuales y un servicio puesto al día. El hotel ha cambiado de piel varias veces, pero no de identidad. Su personalidad se ha construido década a década, ligada a la vida de La Almunia.







Habitaciones para cada viaje

Dispone de 41 habitaciones de estilo contemporáneo, pensadas para estancias muy distintas: individuales, dobles, familiares y junior suites, de modo que tienen cabida tanto el viajero que llega solo como la familia que necesita más espacio o quien busca algo de amplitud extra.

En todas predominan los espacios funcionales, los tonos cálidos y una decoración sobria, sin estridencias, con suelos de parqué, climatización y los servicios que hoy se esperan de una estancia cómoda.

Esa versatilidad es, precisamente, una de sus bazas. Las mismas habitaciones acogen a quien viaja por trabajo y necesita descansar bien entre jornada y jornada, y a quien hace de El Patio su base para descubrir esta parte de Aragón sin prisas.

En ambos casos, el valor es el mismo: salir a lo que toque y regresar a un sitio tranquilo, cuidado, que al segundo día ya se siente un poco propio.



Dos mesas bajo un mismo techo

Pero El Patio no se entiende solo desde sus habitaciones. La gastronomía es una de sus señas de identidad, con dos propuestas diferenciadas: el restaurante La Almunia, ligado a la cocina tradicional, y El Patio de Goya, una propuesta de cocina más creativa.

Dos maneras de sentarse a la mesa que amplían el hotel y refuerzan su relación con la restauración local.



VALDEJALÓN, AL OTRO LADO DE LA PUERTA



Su ubicación es otro de sus atractivos. A unos 50 kilómetros de Zaragoza, El Patio funciona como punto de partida para recorrer la comarca y los destinos de alrededor: el Monasterio de Piedra, los paisajes vinculados a la figura de Goya y los territorios vitivinícolas de Cariñena, Calatayud y Campo de Borja. Se sale a descubrir la zona y se regresa al mismo sitio, sin grandes desplazamientos.



En un momento en que muchos alojamientos buscan diferenciarse a golpe de grandes experiencias, El Patio reivindica una fórmula que sigue teniendo valor: servicio completo, descanso cuidado y una relación estrecha con su entorno. Porque hay hoteles cuya personalidad no depende de artificios, sino de una historia construida a lo largo de los años. En El Patio, esa historia sigue abierta en cada nueva etapa.



LA NAVIDAD EMPIEZA EN NOVIEMBRE: RESERVAS, MENÚS Y MENSAJES DIGITALES

EN HOSTELERÍA, BUENA PARTE DE LAS DECISIONES DE DICIEMBRE EMPIEZAN A CERRARSE EN NOVIEMBRE. LLEGAR A TIEMPO TAMBIÉN SIGNIFICA TENER LISTA LA PARTE DIGITAL.

Comidas de empresa, cenas de grupo, encuentros familiares, menús especiales y reservas de hotel comienzan a moverse antes de que llegue oficialmente la Navidad.

Para bares, restaurantes y hoteles, adelantarse no es cuestión de precipitarse, sino de llegar con margen al momento en que el cliente pasa del interés a la reserva. Y ese camino, cada vez más, empieza en una pantalla.

LA PRIMERA PUERTA SIGUE SIENDO GOOGLE

Antes de llamar o escribir, muchos clientes buscan el establecimiento, revisan horarios, miran fotos, consultan reseñas y comprueban si hay carta, menú de grupos o enlace de reserva.

Por eso, mantener actualizado el perfil de empresa es una tarea sencilla pero decisiva: horarios correctos, teléfono visible, web activa, fotografías recientes y una publicación con la información de la campaña. Conviene revisar también cómo se presentan los menús, porque un PDF pesado, una imagen ilegible o una carta escondida en redes pueden hacer que el cliente abandone la búsqueda.

En noviembre se puede adelantar trabajo con algo tan simple como una página clara o una publicación fijada con los menús de Navidad, las condiciones de reserva y las opciones para grupos.

ALIADO DIGITAL

WHATSAPP Y REDES, DEL INTERÉS A LA RESERVA

WhatsApp se ha convertido en un canal fundamental. Muchas reservas empiezan con una pregunta rápida sobre disponibilidad, número de personas, precio, menú, intolerancias o forma de pago, y tener respuestas automatizadas ahorra tiempo al equipo y mejora la atención.

Las redes sociales acompañan, pero no deberían ser el único escaparate. Publicar el menú, mostrar fotografías reales del espacio o recordar las fechas disponibles genera interés, siempre que cada publicación lleve a una acción sencilla: llamar, reservar o escribir.

EN HOTELES, LA CAMPAÑA EMPIEZA ANTES

En el alojamiento, el calendario se adelanta todavía más. Escapadas de fin de semana, cenas con alojamiento, bonos regalo o paquetes especiales ganan visibilidad si se comunican con tiempo. Una propuesta bien explicada, con precio, condiciones y fechas claras, facilita la reserva y reduce dudas.

TECNOLOGÍA QUE ORDENA, NO QUE SUSTITUYE

La tecnología no reemplaza la atención personal, pero puede ordenarla. Una agenda digital, un formulario de reserva, unas respuestas automáticas o una base de datos de clientes habituales ayudan a gestionar una época de mucho movimiento. La clave está en usar herramientas sencillas, adaptadas al ritmo real del negocio.

LLEGAR CON MARGEN

Preparar la Navidad en noviembre no es adelantarse demasiado: es evitar improvisaciones y facilitar el camino entre el interés del cliente y la reserva final. En una campaña tan importante para la hostelería, lo digital puede ser ese aliado discreto que ayuda a llenar mesas, habitaciones y servicios sin perder lo que define al sector: la cercanía y el trato humano.

Stonne

¿TU EMPRESA APARECE CUANDO LA IA RECOMIENDA A QUIÉN ELEGIR?

Tu cliente investiga antes de hablar contigo.
Busca, compara, pregunta a otros… y cada vez más, también a la IA.

Cuando llega a ti,
parte de la decisión ya está tomada.

¿Y SI TU EMPRESA NI SIQUIERA ENTRA EN LA RESPUESTA?

KRITEA®
powered by Stonne

Medimos tu reputación comercial para entender qué encuentra el mercado sobre tu empresa, cómo te percibe y qué señales están influyendo en que te elijan.

DESCUBRE CÓMO TE VEN QUIENES TODAVÍA NO TE CONOCEN

www.stonne.es

comunicacion@stonne.es

EN  ARAGÓN   LOS  ALIMENTOS  SABEN  DE  VERDAD

LOS ALIMENTOS DE ARAGÓN saben a naturaleza,
a trabajo, a personas, a ilusión y a historia.

ARAGÓN
SABOR
DE VERDAD

@aragonalimentos

GOBIERNO DE ARAGON