ah!

INVIERNO 2018-19

ANAPEH

¡Felices Fiestas!
Jai Zoriontsuak!

4c

Aniversario

Atondo
cooperativahostelería navarra

Polígono Iturrondo 6 Burlada
NAVARRA T. 948 13 60 90

FONDOS SOSTENIBLES

Comprometidos a fondo con un mundo mejor

Por la
RENTABILIDAD*

* Ni el capital invertido ni la rentabilidad están garantizados, ya que los Fondos pueden generar pérdidas

Por la
SOSTENIBILIDAD

Política de Inversión Socialmente Responsable (ISR). Aquellas inversiones que aplican en sus decisiones de inversión, no solo criterios financieros, sino criterios sociales, ambientales y de buen gobierno.

Rural Gestión Sostenible I FI

Para un inversor CONSERVADOR
Código ISIN: ES0174215006
Nº registro del Fondo en la CNMV: 5262
Gestora: GESCOOPERATIVO S.A.S.G.I.I.C.
Depositaría: Banco Cooperativo Español.

Rural Gestión Sostenible II FI

Para un inversor ARRIESGADO
Código ISIN: ES0156836001
Nº registro del Fondo en la CNMV: 5263
Gestora: GESCOOPERATIVO S.A.S.G.I.I.C.
Depositaría: Banco Cooperativo Español.

Este documento tiene carácter comercial y en ningún caso constituye una oferta, recomendación de suscripción ni asesoramiento financiero en materia de inversión. La información contenida en el mismo no sustituye a la documentación legal que deberá consultar antes de adoptar una decisión de inversión. Ambos Fondos se encuentran registrados en CNMV. El folleto de los Fondos y el documento con los datos fundamentales para el inversor pueden ser consultados en las oficinas de Caja Rural, en www.ruralvia.com y en la CNMV. El valor de las inversiones en fondos está sujeto a las fluctuaciones del mercado. Gestora: GESCOOPERATIVO S.A.S.G.I.I.C. Depositaría: Banco Cooperativo Español.

CAJA RURAL DE NAVARRA
cajaruraldenavarra.com

Editorial

Parece que fue ayer. Han pasado 40 años desde que nació la asociación, un tiempo en el que nos han pasado cosas muy buenas para el sector de la hostelería y otras no tanto, pero que hemos superado todos juntos.

En primer lugar, dar las gracias a las personas que crearon la asociación. Pusieron todo su esfuerzo y mucho más para que ANAPEH naciera con fuerza, incluso avalando con sus propiedades la compra de locales de la asociación.

Además, daros las gracias a todos vosotros, porque sin vosotros no estaríamos aquí. Sabemos que no estamos pasando tiempos sencillos, pero hemos estado en tiempos tan difíciles como éstos y los hemos superado. Vamos a seguir adelante.

Recordaros que ésta es vuestra casa y que podéis contar con nosotros para lo que necesitéis. Queremos escuchar vuestras propuestas y os invitamos a ser participativos, porque juntos será más fácil y mejor.

Gracias por estos 40 años y por muchos más.

Cerramos 2018 y comenzamos un nuevo año, lleno de ideas y proyectos. En breve pondremos en marcha el 34º Campeonato Navarro de Mus y el 2º Concurso de Montadicos y Pulguicas con producto de Navarra – Reyno Gourmet, a los que esperamos os suméis a participar.

¡Feliz 2019!

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Atzo izan zela dirudi. 40 urte igaro dira elkartea jaio zenetik, denboran zehar ostalaritza sektorerako gauza oso onak gertatu zaizkigu eta beste batzuk ez hainbeste, baina elkarrekin gainditu ditugu.

Lehenik eta behin, elkartea sortu zuten pertsonei eskerrak ematea. Ahalegin guztia eta askoz gehiago egin zuten ANAPEH indarrarekin jaiotzeko, haien jabetzekin elkartearen aretoen erosketa bermatuz.

Era berean, zuei eskarrak ematea, zuek gabe hemen ez ginatekeelako egongo. Badakigu ez direla garai errazak, baina horiek bezain zailak izandako sasoietan egon gara eta gainditu ditugu. Aurrera jarraituko dugu.

Gogorarazi hau zuen etxea dela eta behar duzuen guztiarako gaude. Zuen proposamenak entzun nahi ditugu eta parte hartzera gonbidatzen zaitugu, elkarrekin errazagoa eta hobea izango baita.

Eskerrik asko 40 urte hauengandik eta etorriko direntzat.

2018a itxi dugu eta urte berri batean barneratzen gara, idea eta proiektuz betea. Laister abian jarriko ditugu 34. Nafarroako Mus Txapelketa eta Reyno Gourmet – Nafarroako Elikagaiekin Ogitarteko Txikien eta Arkakusoen 2. Lehiaketa, hauetan zuen parte hartzea espero dugu.

Urte berri on!

ah!

ÍNDICE

Editorial	03
40 Aniversario ANAPEH	04
4ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra	08
XVII Semana del Pintxo de la Txantrea	10
Tribuna	12
La Cocina de la Abuela	14
Masterclass culinaria de cocción acelerada	16
2º Concurso de Montadicos y Pulguicas	17
Nuevos Asociados	18
Formación	20
Clasificados	22
Gastronomía	24
La Receta	26

staff

Edita: Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH), C/Juan de Labrit, 27 bajo - 31001 Pamplona - Tfno.: 948 22 88 22 - Fax: 948 21 20 70 - e-mail: anapeh@anapeh.com - www.anapeh.com **Presidenta:** Mª Ángeles Rodríguez Reta. **Secretaria General:** Beatriz Huarte Cruz. **Fotografía:** Francis Vaquero, Ignacio Yoldi y cedidas. **Diseño, maquetación y redacción:** YC Estudio Creativo. **Colaboraciones:** Junta directiva de ANAPEH, Departamento Contable, Fiscal, Jurídico, Laboral, Servicios Generales y Promoción de ANAPEH. **Impresión:** Gráficas Larrad. **Distribución y envíos:** Mavipost. **Depósito legal:** NA-430-1982.

ZORIONAK ANAPEH

40 AÑOS DE HISTORIA
EN 10 FECHAS CLAVE

Corría el año 1978 y doce hosteleros decidieron unir sus fuerzas e iniciar un camino en común al servicio de la hostelería navarra. Cuatro décadas después la asociación está más viva que nunca con más de 600 establecimientos asociados y muchos retos en el horizonte. Repasamos la historia de ANAPEH en 10 hitos:

40 Aniversario

1978 | INICIO

Doce hosteleros se reúnen una tarde en los locales del Bar Tropical para compartir sus inquietudes ante los nuevos retos del sector y los nuevos tiempos. La primera acta de reunión hablaba de "representar a los pequeños empresarios de cara a la negociación del Convenio Colectivo de Hostelería" y "agrupar a todos los pequeños empresarios de hostelería para defender conjuntamente todos sus intereses ante todo tipo de negociaciones con Diputación, Ayuntamiento y Organismos Oficiales…". En junio se alquila un local en la calle Chapitela.

AÑOS 80 | CRECIMIENTO Y REPRESENTATIVIDAD

ANAPEH crece rápido (en 1983 ya contaba con más de 300 personas asociadas) y se abre hueco en las principales mesas donde se deciden aspectos que tienen repercusión en el sector. De esta forma, logra representación en la mesa negociadora del Convenio de Hostelería, la Cámara de Comercio, el Ayuntamiento Pamplona y Turismo del Gobierno de Navarra. Un paso importante de cara a dar voz a la hostelería navarra. La década se termina con la firma de otra alianza clave: convenio de colaboración con la Cooperativa de Hostelería.

1986 | NUEVA SEDE Y SERVICIOS

La asociación se traslada a locales de la Plaza del Castillo. El mismo año toma forma otro de los objetivos con los que nace la asociación: dotarse de servicios comunes que faciliten el día a día de los establecimientos asociados, servicios fiscales, laborales, contables y jurídicos. Por entonces, ya se habían editado varias revistas de la asociación.

1987 | PRIMER CAMPEONATO DE MUS

El 1 de febrero nace el campeonato navarro de mus, uno de los eventos más longevos de la asociación y que cada año sienta en torno a una baraja de cartas a gran parte de los clientes de nuestros bares, dinamizando durante meses la actividad hostelera.

SUPERAMOS LOS 500 SOCIOS/AS | 1995

A mediados de los años 90, ANAPEH cuenta con 547 personas asociadas, siendo de esta forma una de las asociaciones más representativas en Navarra.

NUEVA CASA | 1998

El crecimiento de la asociación continuaba y 3 años más tarde, en 1998, la asociación representada por la Junta Directiva de aquel momento, lidera la compra de las oficinas actuales en la calle Juan de Labrit en Pamplona.

ALIANZAS | 2001

Nace la Federación de Asociaciones y Organizaciones Turísticas de Navarra, 9 asociaciones de turismo rural se unen para constituir una Federación de Turismo Rural, de la que ANAPEH, como no podía ser de otra forma, es una de las entidades miembro de esta Federación, siendo además la sede.

SEMANAS GASTRONÓMICAS | Años 2000

En 2001 los bares de la Txantrea crean, de la mano de ANAPEH, la primera semana del pintxo del barrio. Una iniciativa, la de las semanas y certámenes gastronómicos, que se repetirá durante esta década en los diferentes bares y restaurantes de Pamplona en múltiples variantes y siempre tomando como protagonistas los productos navarros.

NUEVA LEY | 2011

En 2006 la ley obligaba a separar espacios para fumadores de no fumadores, pero en 2011 la legislación dio un paso más y prohibió fumar en los locales de hostelería, un cambio al que los establecimientos hosteleros se tuvieron que adaptar.

MÁS VIVA QUE NUNCA | 2018

A día de hoy, ANAPEH cuenta con 640 socios, un local propio y un equipo de 10 personas en los departamentos contable, laboral, fiscal, jurídico, servicios generales, diseño, marketing y dirección. Gracias a todas las personas que formáis parte de la familia de ANAPEH. **Este aniversario es vuestro. Zorionak!**

JESÚS TATO
"Muchos recuerdos y muy buenos"

Llegó a Anapeh en sus inicios y despúes de 14 años al frente de la asociación, abandonó la presidencia dejando tras de sí "muy buenas amistades", mejores recuerdos y una época en la que "los hosteleros estaban muy implicados"

Jesus Tato se cruzó con la asociación en 1988, cuando la asociación daba sus primeros pasos y muy rápido, ya que "en muy poco tiempo ya había más de 300 hosteleros asociados". Unos primeros años de ANAPEH en los que los nuevos asociados se ganaban con el boca a boca y con visitas "de bar en bar", "no era como ahora, que ANAPEH es conocida por todo Navarra".

Un desconocimiento inicial que no evitó que poco a poco, la asociación haciéndose hueco y consiguiendo representación en las mesas donde se decidían muchos aspectos del sector "Antes no nos conocían y nos tenían un poco de lado pero fuimos haciendo amistades con la Cámara, Ayuntamiento, Gobierno…y el resultado es que hoy estamos bien representados".

Unos años muy vertiginosos en los que tanto la hostelería como la propia asociación se vivía de forma intensa. "La hostelería ha cambiado mucho, antes había un ambiente que se ha ido perdiendo. Hoy los hosteleros buscan en el asociación unos servicios que les apoyen y antes había más espíritu de asociación, patrocinaban más, se reunían más…"

El traslado al local nuevo fue uno de los hitos de su presidencia. "Decidimos cambiar un local en alquiler en la Plaza del Castillo por un local nuevo. Hoy en día tenemos un local propio y muy majo que pueden disfrutar los socios, financiado por la junta directiva con el apoyo de los socios". En conjunto, "muchos recuerdos y muy buenos".

JESÚS MARI EQUISOAIN
"El principal reto sigue siendo la competencia desleal"

Dos cuartos, uno para oficinas y otro para reuniones. Así era la sede de Anapeh que recuerda Equisoain. Mucho ha cambiado la asociación y el propio sector de la hostelería, pero el principal problema al que se sigue enfrentando el sector de la hostelería es la competencia desleal.

Cuando echa la vista atrás, lo primero que le viene a la mente de la asociación es la sede de Chapitela. "Teníamos dos cuartos, a la derecha estaban las oficinas y a la izquierda la habitación para las juntas". Y le sacaban el máximo partido a ese mínimo espacio, ya que "por entonces se hacían bastantes reuniones y había que captar gente… nos costó levantarnos".

Un trabajo diario que ha tenido sus frutos, ya que "antes éramos los pequeños y ahora nos hemos convertido en la principal asociación". Y si ANAPEH ha cambiado, mucho más el sector de la hostelería, que entonces "trabajaba mucho de noche".

Sin embargo, pese a todos los cambios que se han vivido en la hostelería, continúa el principal reto al que se enfrentan los hosteleros. "El principal tema era la competencia desleal, sobre todo en Sanfermines y las ferias en los pueblos y seguimos parecido".

JOSE CARLOS LÓPEZ SÁNCHEZ
“Felicito a la actual junta y a las anteriores por su trabajo incansable ”

Pese a no dedicarse “de lleno” al sector, le tocó vivir la hostelería de los años 60 y 70 con su padre, un referente en la asociación que vivía ANAPEH muy dentro, como algo suyo. “Era un hombre muy inquieto, un luchador infatigable. Todas las semanas iba a Pamplona a las reuniones de la asociación y animaba a todos los bares de los pueblos de al lado a unirse a ANAPEH”.

En los años 70 se vivía la hostelería “de otra manera” y conforme llegaba la democracia “comenzó el movimiento asociativo”. “Las pequeñas y medianas empresas se unían para defender los intereses de todos porque tenían nuevos retos, nuevas administraciones más cercanas, nuevos impuestos…”, recuerda Jose Carlos, quien tuvo el primer contacto con la asociación por el boca a boca.

“Yo le decía a mi padre que los hosteleros tenían que buscar algo en donde apoyarse todos…Entonces me enteré que iba a fundarse una asociación y acompañe a mi padre a Pamplona a la sede de Chapitela y nos afiliamos. Y allí comenzó el bar Galo a estar en ANAPEH”, explica. Una presencia que se hizo notar. “Mi padre era un hombre inquieto y era un luchador infatigable… Todas las semanas iba a Pamplona a las reuniones, le nombraron vocal, animaba a compañeros de pueblos de alrededor a afiliarse, defendía ANAPEH siempre…”

Y con el esfuerzo de todos, la asociación “ha evolucionado de forma muy positiva”, por lo que “felicita a la actual junta directiva y a las anteriores por su lucha infatigable y el trabajo en favor de la pequeña hostelería navarra”. El resultado de ese trabajo, “unos socios que están muy satisfechos” y “una asociación que asesora, que anima a las nuevas creaciones de platos…

JAVIER PÉREZ

Recuerda su paso por la junta, de la que fue vocal desde 2003 al 2009, con una sonrisa en la boca. “Fue muy agradable, eran los principios y trabajamos mucho pero conseguimos muchas cosas, como el campeonato de mus, gracias sobre todo a una junta muy unida”, explica Javier Pérez.

A su juicio, la hostelería estaba en esos años “mejor que ahora, con unos bares que vivían con más beneficio que ahora”. “Ahora hay que apechugar con lo que viene”, explica Perez, principalmente la popularización de las tascas, las peñas y los comercios ilegales que venden a todas horas. “Alguien tendrá que poner coto”, asegura Pérez, quien señala uno de los factores que más ha influido en el devenir del sector, la ley del tabaco.

“Nos ha hecho mucho daño, porque ahora muchas partidas de mus, por ejemplo, se echan en las peñas. Para algunos, una partida de mus sin un buen puro no es una partida, pero por lo demás todo sigue igual”, indica Pérez, quien detalla que el sector sigue más estable en los pueblos, donde los bares tienen una clientela más fija.

40 Aniversario

ROJO Y TINTO
COMBINACION DE COLORES Y SABORES

El maridaje perfecto: no solo combinan a la perfección sus sabores, sino también sus colores. Porque el rojo brillante de nuestro pimiento más reconocido, el piquillo de Lodosa, no podía encontrar mejor aliado que con otro rojo, el de nuestro tinto D.O Navarra. Y de esta unión, no podía salir nada malo. La prueba, la 4º Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O Navarra.

Las barras de una veintena de establecimientos navarros se teñían de rojo durante los días 19 al 28 de octubre con todo tipo de combinaciones protagonizadas por el Piquillo de Lodosa: a la brasa, relleno, con forma de pirámide, en tartar, en salsa… Y todas ellas ofrecían un auténtico placer no sólo para el paladar, sino para la vista. Porque el rojo del pimiento se acompañaba con el rojo del tinto D.O Navarra en sus distintas tonalidades y matices.

Todo un homenaje al oro rojo de nuestra gastronomía y que mostraba la versatilidad de un producto emblema de la cocina navarra, maridado con vinos tintos de la tierra. Un homenaje al que se sumaron bares y restaurantes de toda la geografía foral, Pamplona/Iruña, Ansoáin/Antsoain, Ecay de Lónguida, Larraga, Lekunberri, Aibar, Auritz/Burguete, Donamaría, Larraintzar, Miranda de Arga, Murillo el Fruto y Olite.

Toda esta variedad geográfica, a juicio de los organizadores, muestra “la gran aceptación que esta semana gastronómica tiene tanto en la clientela como en los bares y restaurantes que deciden sumarse a la iniciativa”. Unos establecimientos que ofrecían durante unos días pintxos especiales maridados con un vino D.O Navarra a un precio de 3€, además de menús protagonizados por el Piquillo de Lodosa.

Y entre todos ellos, la Academia Navarra de Gastronomía escogió las propuestas del Bar Restaurante Larraisko, que por segundo año consecutivo se alzaba con el primer premio en la categoría de Bar, y del Restaurante en Aritza de Auritz/Burguete, que hacía lo propio en la categoría de Restaurante. Además, se llevaron accésits finalistas los establecimientos Bar Iruñaprost de Pamplona y el Hotel Restaurante Ana de Navarra de Miranda de Arga.

PALMARÉS

"Zalantza", una pirámide roja

El Bar Restaurante Larraisko en Ansoáin/Antsoain repitió un año más el Premio a la Mejor Armonía, en la categoría de bar por su pintxo **Zalantza**, combinado con un Valdelares Crianza 2014. Se trataba de una pirámide de carrillera de ternera y pimiento del piquillo ecológico con crujiente de puerro y patata, todo ello acompañado con tres salsas: mousse de Idiazabal con parmesano, mahonesa de piquillo decorada con pimiento rojo japonés deshidratado y mahonesa de piparra decorada con arroz verde vietnamita. Ahí es nada.

Un piquillo "de tierra y mar"

Restaurante Aritza de Auritz/Burguete recibió el Premio a la Mejor Armonía en la categoría de Restaurante por su **"Piquillo tierra y mar"**, un gambón envuelto en piquillo y tocino ibérico sobre salmorejo de piquillo, vinagreta de algas y aire de marisco, todo ello acompañado de Emilio Valerio Laderas de Montejurra 2012.

Una tostada finalista

El Bar Iruñaprost de Pamplona se llevó un accésit finalista con su "Barra de Piquillo", una tostada con pate de berenjena, cubierto de pimientos del Piquillo de Lodosa, cebolla pochada y velo de jamón reserva, maridado con un Vega del Castillo Crianza 2015.

Un tartar muy especial

El Hotel Restaurante Ana de Navarra de Miranda de Arga recibió un accésit finalista por su Tartar de Piquillo de la huerta, un tartar de piquillo gelatinizado sobre cama de oliva negra y emulsión de la huerta. El vino escogido fue el Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2015.

MÁS ENTIDADES PATROCINADORAS

El certamen ha contado este año con más apoyos, lo que demuestra el crecimiento de este evento: Consejo Regulador D. O. Navarra y Reyno Gourmet – Piquillo de Lodosa y la colaboración del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra, Academia Navarra de Gastronomía y CPAEN/NNPEK, que otorgaba un premio especial de 150 € en producto ecológicos a los ganadores de las categorías de bar y restaurante.

ANAPEH

COLABORAN LAGUNTZEN DUTE

PATROCINAN BABESLEAK

XVII Semana del Pintxo de la Txantrea

DEL 3 AL 11 DE NOVIEMBRE 2018

2018KO AZAROAREN 3TIK 11RA

Txantreako XVII Pintxo astea

UN "PIQUE" SANO... Y SOBRE TODO **SABROSO**

Con diecisiete ediciones a sus espaldas, sigue más viva que nunca. La Semana del Pintxo de la Txantrea fue uno de los primeros eventos dedicados al pintxo en Pamplona y, lejos de apagarse, continúa siendo una cita ineludible en el calendario hostelero de la ciudad y sobre todo en la agenda de los vecinos del barrio.

Un año más, y continúa el mismo pique sano entre los bares del barrio por ver quien ofrece el mejor pintxo de la semana gastronómica. Una rivalidad alimentada por los vecinos de la Txantrea, que cada año acuden a los bares participantes para degustar propuestas que nunca caen en la rutina. Potenciada por un formato de semana que da voz y voto al cliente a la hora de elegir las mejores propuestas, porque además del jurado, el público podía tomar parte en la elección del pintxo premiado entre los 11 establecimientos que se sumaron entre el 3 y el 11 de noviembre a esta XVII Semana del Pintxo de la Txantrea.

Precisamente para reconocer a quienes participan en la elección del premio popular se sortearon entradas para eventos deportivos (fútbol, fútbol sala y pelota mano), 5 estuches de vino D. O. Navarra y un escudo de la Txantrea. Entre los clientes que degustaron un mínimo de 8 pintxos se sorteó un escudo de la Txantrea.

Y entre todas las propuestas, el primer premio del jurado fue para el el Bar Nilo, por su pintxo Cleopatra, denominado así en homenaje a los anteriores gestores del bar, mientras que el premio del público fue para el Ona y su pintxo Arcoiris de la tierra.

"Una vez más queremos aplaudir y reconocer tanto a los hosteleros txantreanos como a los vecinos del barrio, que juntos han convertido esta semana del pintxo en un clásico de la hostelería. Porque además de dar a conocer el buen hacer de la hostelería y los productos navarros, eventos como este aportan mucho a la convivencia y las relaciones humanas", valoran desde la Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH), organizadora del evento junto a la Asociación de Bares de la Txantrea.

ORGANIZAN ANTOLATZEN DUTE

Bares de la Txantrea Txantreako tabernak

40 aniversario ANAPEH

COLABORAN LAGUNTZEN DUTE

cooperativahostelería

Caja Rural de Navarra

Diario de Noticias Eres lo que lees

Viage a la Navarra

Nafarroako Gobierno de Navarra

Ayuntamiento de Pamplona

El **Bar Nilo** recibió el primer premio del jurado por su **pintxo Cleopatra**, denominado así en homenaje a los anteriores gestores del bar. Se trataba de un crocanti de solomillo al horno con manzana caramelizada, sobre crema cuatro quesos y crujiente de naranja.

1er PREMIO

El segundo galardón fue para el **Café Bar Javier** y su **pintxo 30 Aniversario**, en honor a sus tres décadas de trayectoria. En una copa inclinada sobre una peana de madera servía un cóctel de gambón, pulpo, verduras y mango, marinados en lima con espuma de fruta de la pasión.

2º PREMIO

3er PREMIO

El tercer premio fue para **Euntze Taberna** con su **pintxo Mubao**, un pan bao japonés con un cóctel de langostinos, una crema de aguacate, albahaca y unas tiras crujientes de puerro frito.

MENCIÓN ESPECIAL

Mención especial al **pintxo Japota Tahin** de **Harpea Taberna**, por su finura y maridaje. Se trataba de una barquilla de pan con solomillo de vaca bajo salsa kimchi y espuma de patata con cilantro, fresas, granada y cebolla morada.

PREMIO POPULAR

El público, mediante un sistema de votación por papeletas, eligió como ganador de la edición al **Bar Ona** y su **pintxo Arcoiris de la tierra**, un crep relleno de morcilla dulce con mango y manzana ácida con salsa alioli y Piquillo.

FACTURACIÓN HOSTELERÍA

IÑAKI ALDABA
ASESOR FISCAL

Cartas con precios "iva no incluido" en los restaurantes.

Todo restaurante debe indicar los precios de la carta con el IVA incluido. La Ley 44/2006, de mejora de la protección de los consumidores y usuarios obliga a tener los precios visibles y con el precio final, IVA incluido. Ojo que esta práctica es sancionable y algunos usuarios están denunciando a Consumo.

Los bares y el deber de expedir factura.

No basta con emitir la factura, se debe entregar al cliente el ticket correspondiente. Hemos visto en prensa cómo haciendas cercanas sancionan estas infracciones con 600 euros de multa.

La obligación de emitir factura en las casas rurales y los apartamentos turísticos.

Las casas rurales o apartamentos turísticos que no prestan servicios complementarios de hostelería durante la estancia (lavado, cambio de sábanas, limpieza, desayuno) también deben emitir factura.

La actividad se califica en la Ley del IVA como empresarial, aunque exenta de IVA. Por lo tanto hay que emitir factura con IVA 0% y añadir el texto: "Factura exenta de IVA según el art. 17.1.13º de la L.F. 19/1992, de 30 de diciembre del Impuesto sobre el Valor Añadido".

Si en el alojamiento se prestan servicios complementarios la factura se emitirá como hasta ahora con el 10% de IVA.

En el caso de que el cliente sea una empresa productora de cine o una constructora, se tiene que emitir factura, y ésta debe debe recoger el tipo general del IVA que, a día de hoy, es el 21%. Cuidado cuando negociemos el precio, no vaya a ser que nos tengamos que "comer" el IVA.

JOSENEA, PREMIO "LAMIO DEL AÑO 2018"

El trofeo "LAMIO del AÑO" se entrega anualmente a una personalidad o entidad destacada en valores identificados en RECKREA como la solidaridad, la defensa de la cultura rural de Navarra ,sus habitantes, los trabajadores y pequeñas empresas del medio rural.

Esta distinción con el "Lamio del Año 2018" a JOSENEA, quiere reconocer su labor como centro de inserción socio laboral cuyo objetivo es la inserción de personas en exclusión social utilizando como medio la creación de pequeños proyectos empresariales. Las actividades que se realizan tienen un alto valor social y medioambiental reconocido por la calidad de sus productos, por la dignificación de sus trabajadores y por su sostenibilidad económica. Priman a las personas sin olvidar la naturaleza, respetándola en cada uno de los procesos que llevan a cabo en su actividad y promoviendo los valores ecológicos y eco-sostenibles de nuestro entorno rural.

Además de la producción de infusiones, JOSENEA elabora otros productos ecológicos, y cuenta con una sección dedicada a los servicios medioambientales.

La entrega del Lamio del Año ha tenido lugar el pasado día 18 de diciembre en el Centro cívico de Lumbier, dentro del marco de los actos programados en la celebración del "Dia de Reckrea", la fiesta de la Asociación de los Hoteles Rurales de Navarra.

ANAPEH

Nuevo servicio para asociados

DISEÑO & MARKETING

Zerbitzu berria elkarkideentzat

DISEINUA ETA MARKETING

¿Qué incluye este servicio?

- **Creación de perfiles** — En redes sociales con publicación inicial y pautas para gestión del perfil / En páginas (Ej: tripadvisor) / En aplicaciones
- **Social media marketing** — Promoción en redes sociales (de pago o no) , Facebook ads , Instagram
- **Diseño web** — Estática , Dinámica
- **Diseño de materiales** — Materiales promocionales / Corporativos / Cartas, menús…

VENTAJAS PARA TU NEGOCIO

Estar a la altura de las exigencias del mercado actual / Impulsarte en lo digital / Innovar / Ahorra tiempo y comunica más rápido / Ganar visibilidad y presencia en el mundo online / Captar nuevos clientes / Mejorar la relación con tus clientes

PRECIOS

€ Nos amoldamos a tus necesidades y a tu bolsillo.
Pide el presupuesto previo a la contratación del servicio.

POSADA
DE ELBETE

COCINA CASERA EN PLENO VALLE DE BAZTÁN

Belen Urrutia y su marido Carlos restauraron la vieja posada del pueblo para poner en marcha un bar restaurante con platos sencillos. Pero poco a poco, fueron introduciendo más platos y recetas para convertirse en un referente más en la hostelería del valle, especialmente en la temporada de caza, con platos como la paloma.

¿Cómo nació la Posada de Elbete?

Antiguamente cada pueblo de Baztan tenía una posada y con mi marido Carlos decidimos reparar en 1997 la del pueblo. En un principio hacíamos cosas sencillas tipo huevos con txistorra y poco a poco nos atrevimos a hacer más cosas, y a pesar de que yo no he estudiado cocina, con inquietud por aprender y con experiencia, nos hemos convertido en un referente en la zona en cuanto a platos diferentes, tradicionales pero con un toque un poquito más moderno.

¿Cómo es la cocina de la posada?

Nuestra cocina es tradicional y casera sobre todo entre semana, y en fin de semana hacemos otro tipo de platos más de carta, que vamos cambiando con cada temporada. Y ahora en temporada de caza, trabajamos mucho la paloma con un menú muy completo de caza. Siempre usando producto local y de temporada dentro de la corriente Slow Food.

¿Cuáles son los platos que más demandan?

Unos de los platos que más nos piden en esta época, uno de nuestros platos estrella, es la paloma. Es un plato que tiene bastante elaboración y muchas horas, primero con la limpieza y después varias horas al fuego. Otro plato que nos piden mucho es la cuajada casera, que tiene ese típico sabor a quemado.

¿Y cómo se consigue?

La hacemos con leche de oveja del valle del Baztan y conseguimos el típico sabor a quemado con unas piedras especiales de madera de castaño que las ponemos al rojo vivo. Cocemos la leche en esas piedras, la dejamos enfriar y echamos el cuajo.

¿Cómo animaría a la gente a venir a la posada?

Animamos a todos a probar los platos que hacemos en nuestra casa y a venir en diferentes épocas del año para probar los distintos platos de temporada. Aquí os estaremos esperando.

DONAMARIAKO BENTA

UNA COCINA CON PRINCIPIOS

En la puerta de Donamariako Benta hay una chapa Bib Gourmand de la Guía Michelin, que premia los restaurantes de mejor calidad-precio. Pero detrás de este reconocimiento, que las hermanas Lorea y Haizea reciben por tercer año consecutivo, está "una comida con principios": casera, de calidad y de temporada.

¿Cómo comenzaron dos hermanas a trabajar en la Benta?

Somos la segunda generación y después de estudiar turismo y Haizea cocina aquí estamos… dando fuerza a este restaurante. Teníamos claro que íbamos a trabajar con los principios que nos trasmitieron nuestros padres a nosotras, para transmitírselos a la gente, unos valores que se están perdiendo.

¿Y en qué principios se basa vuestra comida?

En este restaurante hacemos cocina de temporada, de calidad y casera. Llevamos estos tres principios a rajatabla, transmitiendo el gusto por comer bien. Estos principios nos han llevado a entrar en la corriente del Slow Food y a tener por tercer año el Bib Gourmand.

¿Y en qué consiste ese reconocimiento?

Lo dan desde la guía Michelin a restaurantes asequibles por la relación calidad precio. Es un reconocimiento a que lo estamos haciendo bien, pero detrás está la gente, las personas que vienen al restaurante para disfrutar de los sabores y de los productos cercanos. Porque comer bien y sano no tiene que ser caro.

¿Cómo es la cocina de la Benta?

Cambiamos la carta cuatro veces al año viendo los productos de temporada y lo que hay en la huerta. Por ejemplo, si ahora hay mucho tomate preparamos tomate con Idiazabal o si hay calabaza preparamos una crema o un flan de calabaza.

Productos tradicionales… ¿recetas también tradicionales?

Los productos son tradicionales pero el plato no termina siendo tradicional… El hongo es tradicional pero ponerle boniato frito, sal de carbón, pan de cristal… no lo es tanto. Pero siempre sin pasarnos para que las cosas sepan a lo que tienen que saber.

Y ahora mismo, ¿qué podéis ofrecer al cliente?

En esta temporada tenemos dos menús, uno de 20 euros muy rico, ideal para ir a pasar un día por el monte y venir aquí a comer bien. Y como es temporada de caza, tenemos otro especial con productos de caza, todo hecho con cariño, con productos de aquí para comer un poco diferente. Y después de comer, pueden salir al jardín a tomar el café. Cuando hace buen tiempo, está muy bien porque los niños corretean, se echan la siesta o incluso se dan un baño en el rio.

Masterclass culinaria de cocción acelerada

En el marco de las actividades organizadas por ANAPEH, el pasado 7 de noviembre, algunos de los asociados participaron en una formación culinaria. Gracias a la colaboración de Fiteur Navarra y Welbilt, y de la mano del chef Antonio Díaz, los participantes pudieron conocer el funcionamiento del horno de cocción acelerada Merrychef.

El horno de alta velocidad Merrychef combina estética y tecnología. Gracias a su diseño compacto se adapta a espacios reducidos, y se convierte en la solución para los establecimientos que no disponen de cocina, ya que, al no necesitar salida de humos, se pueden colocar directamente en las barras de los locales. Su tecnología permite regenerar de manera rápida y sencilla comidas preparadas con anterioridad, realizar cocciones directas de menos de dos minutos y servir bajo demanda, con resultados crujientes y apetitosos. Todo ello mediante procesos que pueden ser tanto creativos y flexibles como automatizados y repetibles.

El horno de alta velocidad Merrychef aporta múltiples ventajas en términos de ahorro económico y de tiempo, y se permite un mayor rendimiento en un espacio muy reducido.

2º CONCURSO DE MONTADICOS Y PULGUICAS

CON PRODUCTO DE NAVARRA - REYNO GOURMET

REYNO GOURMET - NAFARROAKO ELIKAGAIEKIN

OGITARTEKO TXIKIEN ETA ARKAKUSOEN 2. LEHIAKETA

MONTADICO REYNO GOURMET + VINO recomendado D.O. NAVARRA

3,50 €

DEL 22 DE FEBRERO AL 3 DE MARZO
OTSAILAREN 22TIK MARTXOAREN 3RA

ORGANIZA ANTOLATZEN DU

ANAPEH

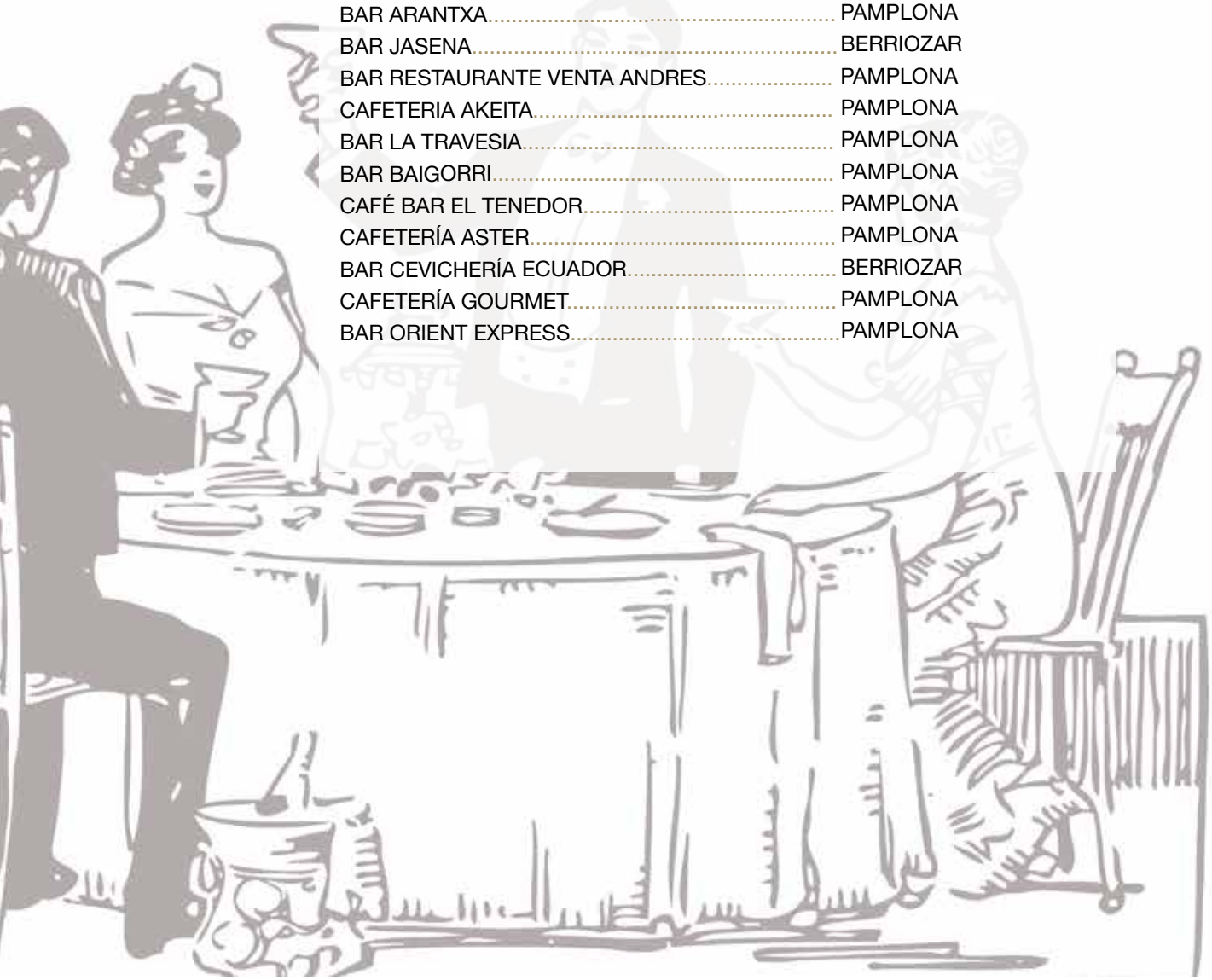
PATROCINAN BABESTEN DUTE

Reyno Gourmet · Vinos D.O. Navarra · cooperativahostelería Navarra · Diario de Noticias Eres lo que lees · Caja Rural de Navarra · Academia Navarra de Gastronomía · Ayuntamiento de Pamplona · Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra · Pamplona Iruña · Reyno de Navarra · Nafarroa

anapeh@anapeh.com www.anapeh.com 948 22 88 22

Nuevos ASOCIADOS

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
BAR LA BODEGUICA DE JESUS	PAMPLONA
BAR THE BEER GARDEN	PAMPLONA
BAR RESTAURANTE AKELAMENDI	BARAÑAIN
BAR MADRID	PERALTA
PENSIÓN RESTAURANTE ESKISAROI	ELIZONDO
BAR TXIRNGUITO	PAMPLONA
BAR LA CUEVA	PAMPLONA
BAR ARANTXA	PAMPLONA
BAR JASENA	BERRIOZAR
BAR RESTAURANTE VENTA ANDRES	PAMPLONA
CAFETERIA AKEITA	PAMPLONA
BAR LA TRAVESIA	PAMPLONA
BAR BAIGORRI	PAMPLONA
CAFÉ BAR EL TENEDOR	PAMPLONA
CAFETERÍA ASTER	PAMPLONA
BAR CEVICHERÍA ECUADOR	BERRIOZAR
CAFETERÍA GOURMET	PAMPLONA
BAR ORIENT EXPRESS	PAMPLONA



ayerdi

ANAPEH
Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería
Nafarroako Ostalaritza Enpresa Txikien Elkartea

La mejor solución para Hostelería

INFORMÁTICA AYERDI | ÁGORA

Servicios de implantación y mantenimiento

Equipamiento hardware profesional

Software TPV intuitivo y profesional

Hemos cuidado al máximo la calidad para convertirlo en el software de TPV más sólido del mercado. Tenemos la solución que necesitas, desde pequeños negocios con una sola caja hasta grandes establecimientos con múltiples puntos de venta

Aprovecha toda la potencia de nuestra solución incorporando:

Comandera WEB
Envía comandas a cocina desde terminales móviles

Monitor de cocina
Un monitor es todo lo que necesitarás para no perder detalle de lo que pasa en la cocina

CCTV
Controla todo lo que ocurre en tu establecimiento mediante el sistema de cámara CCTV.

Disponga de 2 redes wifi (pública y privada). Gestione el tiempo de conexión de sus clientes a través de la generación de tickets por consumición. Comunique publicidad a sus cliente a través de la wifi

Máquina de gestión de efectivo Cashlogy POS 1500

Beneficios:
Cuadra tu caja al final del día
Elimina las colas en tu negocio
Minimiza tus tiempos de recaudación
Mejora tu servicio evitando el contacto con el dinero
Flexibiliza tus turnos de trabajo

INFORMATICA AYERDI
Av. Sancho el fuerte 21 Bajo 31007 Pamplona
Tfno.: 948 17 42 42

PRÓXIMOS CURSOS DE FORMACIÓN

DE COCINA

- Cocina de temporada (de invierno, primavera, verano, otoño)
- Elaboración y aplicación de fondos y salsas
- Organización del trabajo, escandallos, confección de menús y cartas, optimización
- Elaboración de pasta fresca
- Iniciación al chocolate
- Postres de restaurante

OTROS

- Nuevas tendencias de servicio en la hostelería del siglo XXI
- Carnet de manipulador de alimentos
- Formación en alérgenos
- Catas de vinos y diferentes maridajes
- Curso de elaboración de cocteles y combinados
- Catas y maridaje de cervezas

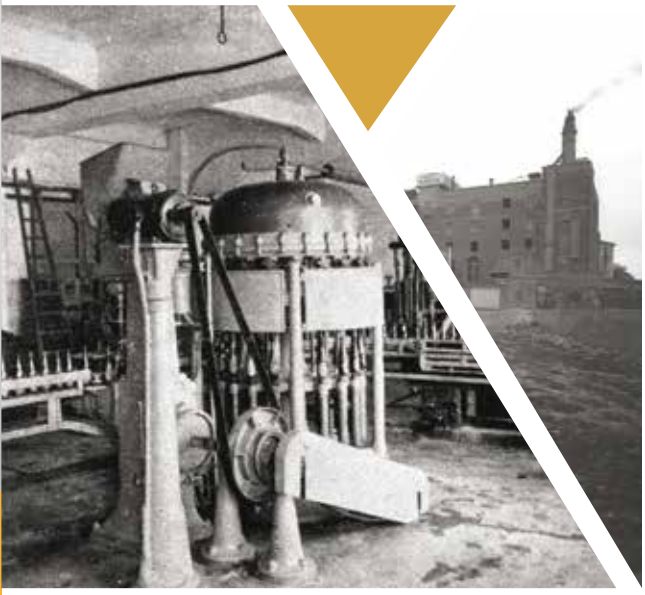
¡RESERVA TU PLAZA!

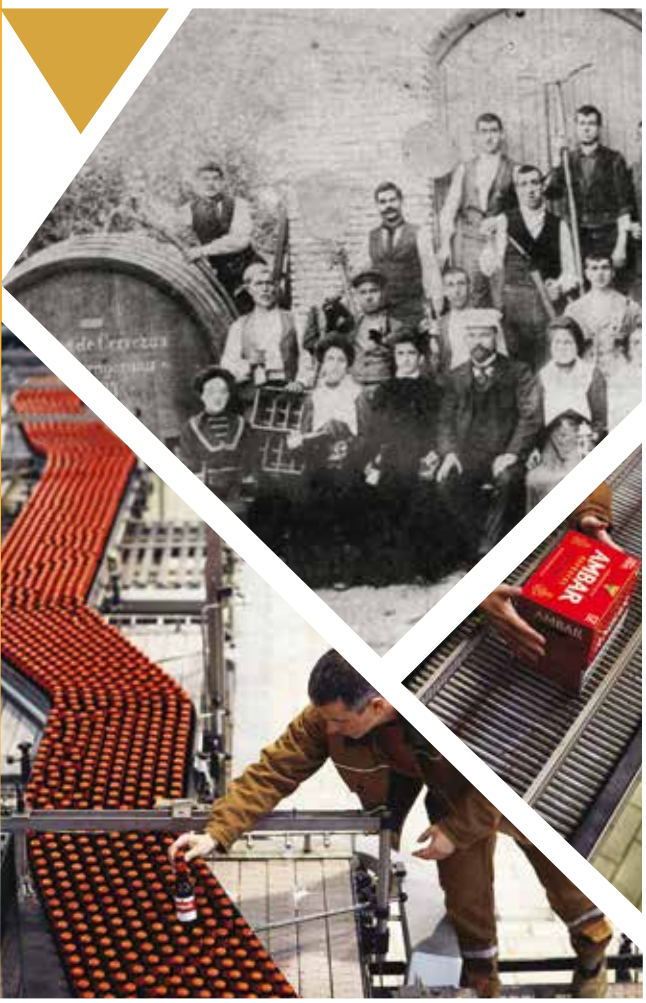
INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

948 22 88 22 | anapeh@anapeh.com

CERVECEROS INDEPENDIENTES

HACEMOS LO QUE MÁS NOS GUSTA





En Ambar tenemos la suerte de hacer lo que más nos gusta: cerveza. Además, la hacemos a nuestra manera, que es como nos gusta hacer las cosas, manteniéndonos al margen de clichés. De hecho, seguimos haciéndola prácticamente como el primer día, allá por el año 1900. Y no es un decir.

A día de hoy, nuestra fábrica en Zaragoza es la fábrica de cerveza más antigua de España aún en activo, en la que continuamos haciendo cerveza en ella casi igual que antaño. Pero no por ello dejamos de innovar. **Hacemos lo que nos gusta y a nuestra manera. Por eso, la mejor forma de definirnos es utilizando esas dos palabras: «cerveceros independientes».**

Todo empezó cuando, a finales del siglo pasado (allá por 1898), un grupo de socios decidió abrir una fábrica de cerveza en Zaragoza para dar salida a la abundante cosecha de cebada aragonesa.

Y así, en 1900 nació La Zaragozana. Un proyecto para el que contrataron los servicios del alemán Charles Schlaffer, el mejor cervecero de su promoción en la Universidad Weihenstephan, y primer maestro cervecero de Ambar. A él le debemos las primeras recetas que salieron de la fábrica de Ambar, que ya por aquel entonces fueron reconocidas en certámenes internacionales.

LA GAMA CERVECERA MÁS AMPLIA

Con 20 variedades de cerveza, nuestra fábrica es la que cuenta con mayor número de especialidades del mercado español. Y continúa elaborando la cerveza en el recinto fabril en el que comenzó a hacerla a principios del siglo pasado, manteniendo los procesos artesanales del siglo XX y la misma maquinaria intacta. Tras sus muros de ladrillo se encuentra la maltería original de los años 30, que hoy continúa en activo, y la única sala de fermentación tradicional (de tinos abiertos) que se conserva en la actualidad nuestro país.

Un museo vivo de cerveza del que estamos orgullosos y que invitamos a visitar a todos aquellos que quieran, al margen de conocernos a nosotros, saber más de la pasión que nos une: la cerveza.

OFERTAS DE NEGOCIO

PAMPLONA

- Se traspasa bar especial en Casco Antiguo de Pamplona. En funcionamiento y con rendimientos demostrables. Informes en ANAPEH.
- Se traspasa negocio de hostelería situado en el II Ensanche (30 m²). Actualmente en funcionamiento. Clientela fija. Informes en ANAPEH.
- Se vende local en barrio de la Rotxapea, esquina a dos calles. Buenas vistas. Por motivos de jubilación. Posibilidad de poner terraza. Informes en teléfono 609 67 85 40 / 966 44 68 17.
- Se traspasa bar especial en San Juan. Informes en teléfono 620 95 23 99.
- Se traspasa bar en San Juan. Informes en teléfono 649 93 23 02.
- Se alquila local acondicionado como bar, sin traspaso. Necesita reforma (180 m² y 60 m² de entreplanta). Junto a multicines Olite. Precio alquiler en función de proyecto de reforma incluso carencia de renta. Informes en teléfono 674 35 37 01.
- Se traspasa o alquila bar con licencia de bar especial en Travesía Bayona. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar restaurante en Mendillorri. Local de 127 m² y 10 m² de cocina. Posibilidad de terraza. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar restaurante en Casco Antiguo. En funcionamiento. Recién reformado y rehabilitado. 125 m². Informes en teléfono 651 95 94 58.
- Se vende bar de 30 m² con 16 m² de bajera. Terraza. Zona de Orvina. Informes en ANAPEH.
- Se traspasa por jubilación bar en Casco Antiguo. Informes en ANAPEH y teléfono 948 14 62 61.
- Se traspasa local de 100 m² con licencia de bar especial en San Juan. Informes en teléfono 610 98 71 17.
- Se vende bar cafetería con cocina en la calle Ustarroz, 115 m². Enfrente del Centro de Salud de la Rochapea. Licencia de bar especial. Informes en teléfono 615 86 22 46.
- Se alquila bar en Iturrama. Informes en ANAPEH.
- Se vende por jubilación bar restaurante en Mendillorri con 85 m² y 2 trasteros de almacén. Informes en teléfono 601 36 11 46.
- Se alquila o vende pensión en el centro de Pamplona. 6 habitaciones con baño, nueva construcción. Negocio muy rentable. Informes en teléfono 652 45 71 68 / 948 57 06 97.
- Se alquila o vende bar en la Rochapea, 105 m². Informes en teléfono 646 80 11 01.
- Se alquila o vende bar en Casco Antiguo. Con cocina, 105 m². Informes en ANAPEH.
- Se traspasa cafetería – panadería – bar en funcionamiento en Segundo Ensanche. Excelente ubicación. Amplio local y terraza, bien equipado y decorado. Informes en teléfono 984 33 35 55.
- Se vende bar restaurante en el Casco Viejo con terraza y en funcionamiento. Informes en teléfono 687 36 40 57.
- Se vende café bar con máquina de apuestas del estado. 65 m² con cocina y almacén. Informes en teléfono 606 29 91 24.
- Se vende local en la calle Nueva de 360 m² con posibilidad de licencia de hostelería. Informes en teléfono 620 22 84 64.
- Se ofrece local ideal para hostelería en el barrio de San Jorge. Ideal para poner terraza cubierta. Aprox. 130 m². Informes en teléfono 650 22 41 57.
- Se vende local comercial en calle Nueva, posibilidad hostelería. Informes en teléfono 619 53 16 91.
- Se alquilan dos locales comerciales frente a la entrada principal de la UPNA de 74 y 150 m². Ideal para negocio de hostelería. Informes en teléfono 618 22 34 61.

ANSOÁIN / ANTSOAIN

- Se vende bar restaurante. Actualmente en funcionamiento. Construcción en el año 2004. 400m² planta. ¡¡¡Oportunidad!!! Informes en ANAPEH.

AOIZ

- Se vende o alquila bar restaurante en Aoiz a pleno rendimiento y con beneficios demostrables. Informes en ANAPEH.

ARBIZU

- Se vende sidrería con vivienda y huerta. En funcionamiento. Informes en teléfono 948 46 04 04.

BARAÑÁIN

- Se vende bar. 85 m². Informes en ANAPEH.

BERA

- Se vende o alquila negocio de hostelería. Por motivo de jubilación. Informes en ANAPEH.
- Se vende vivienda con licencias de Casa Rural. Actualmente funcionando. Situada a 200 m. de Bera. La casa tiene de antigüedad 10 años. 3 plantas de vivienda y 1.650 m de terreno totalmente cercado. Informes en teléfono 948 63 11 37.
- Se vende o alquila bar restaurante en Bera, actualmente en funcionamiento. Informes en teléfono 685 75 29 32.

BURLADA

- Se vende bar con cocina en Burlada. 90 m² más almacén y sobrepiso. Informes en teléfono 671 13 22 21.

COMARCA DE PAMPLONA

- Se vende bar restaurante en polígono industrial. Dos plantas más almacén. Informes en teléfono 636 50 99 89.
- Se vende bajera con salida de humos para hostelería. En la entrada del Camino de Santiago en Villava. Informes en teléfono 687 81 18 30.
- Se vende casa rural muy cerca de Pamplona, en el Valle de Aranguren. Información personal en el teléfono 688 34 41 38.
- Se alquila bar en Berriozar. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar, 180 m², actualmente en funcionamiento. Buena clientela. Cocina con menú del día, platos combinados durante toda la semana. Terraza. Informes en ANAPEH.

GORRITI

- Se alquila bar restaurante en el pueblo de Gorriti. Informes en teléfono 679 55 44 98.

HUARTE

- Se alquila cafetería en Huarte lista para funcionar. Informes en ANAPEH.

IGANTZI

- Se alquila bar restaurante. Terraza exterior privada 200 m². En el centro del pueblo. A 10 m. del frontón y 20 m. de las piscinas. A media hora de San Sebastián. Informes en teléfono 948 63 74 27.

LEKUNBERRI

- Se vende o alquila negocio de hostelería, bar restaurante en Lekunberri, por no poder atender. Informes en teléfono 658 74 45 90.

LOS ARCOS

- Se vende bar restaurante en Los Arcos, céntrico, Camino de Santiago y cerca del Circuito de Navarra. En activo, 500 m². Informes en teléfono 948 64 00 81 / 617 26 31 13 / 650 71 46 85.

NOÁIN

- Se vende cafetería 115 m², reformada en el año 2006, equipada con cocina completa con horno rational y terraza. Informes en teléfono 656 27 83 12.

PUENTE LA REINA

- Se vende negocio de hostelería, bar restaurante, céntrico. 180 m² de planta y 115 m² de sótano. Informes en teléfono 948 24 51 19.

RIBERA DE NAVARRA

- Se vende bar muy conocido en Tudela, por no poder atender. Informes en teléfono 661 21 28 44.
- Se vende local en Caparroso. Bar especial, restaurante, txikipark, 511 m². Dos zonas diferenciadas. A pleno rendimiento. Informes en teléfono 659 37 97 08.
- Se vende bar restaurante a 10 km. de Tudela. Buena ubicación, con gran terraza exterior y perfectamente equipado. Informes en teléfono 617 30 75 15.
- Se vende o alquila bar restaurante en Villafranca. Con todas las licencias y recientemente reformado. 750 m². En pleno funcionamiento. Próximo a las Bardenas Reales. Informes en ANAPEH.
- Se vende por jubilación bar restaurante en el polígono de Andosilla, totalmente equipado. En pleno funcionamiento. Informes en teléfonos 647 74 35 50 y 617 95 35 02.

SAN ADRIAN

- Se traspasa pub con cocina, recién reformado y en buena zona de marcha. Informes en el teléfono: 658 37 50 35.
- Se alquila disco bar de 350 m², económico, por jubilación. Licencia especial hasta las 5:30h de la mañana. Informes en teléfono 659 28 24 90.

SANGÜESA

- Se vende negocio de hostelería, a pleno rendimiento. Informes en teléfono 630 80 60 91.

TIERRA ESTELLA

- Se vende negocio de hostelería con bar, restaurante y alojamiento para 35 personas (con licencia de albergue) y en pleno funcionamiento. Con 3.000 m². Terreno urbanizable. Informes en teléfono 620 47 92 05.
- Se vende o alquila palacete restaurado cerca de Los Arcos y en Camino de Santiago para explotarlo como negocio de turismo rural. Edificio con 12 habitaciones, 2 garajes, parking y jardín. Decoración y arquitectura rústica tradicional. Informes en tel. 670 76 39 57 / 943 33 52 53.
- Se vende o alquila negocio de hostelería ideal para familia. Negocio de cafetería, restaurante bodega y restaurante para eventos. Informes en teléfono 679 51 96 24.
- Se vende o alquila hotel totalmente equipado con 32 habitaciones y apartamentos, cafetería, restaurante etc... en Tierra Estella. Informes en teléfono 606 98 06 75.
- Se vende negocio de hostelería en Los Arcos, Camino de Santiago y cerca del Circuito de Navarra. Bar, restaurante, salón para eventos/banquetes. Dispone de 13 habitaciones con baño y apartamento privado. Parking privado y jardín, en funcionamiento, a pie de carretera, bien situado. Informes en teléfono 948 44 10 03 y 646 28 89 77.
- Se vende bar restaurante en polígono de Villatuerta, por jubilación. 150 m² de planta y 100 m² de entreplanta. Actualmente en funcionamiento. Informes en teléfono 948 55 60 95.

VIANA

- Se alquila negocio de hostelería, 131 m². Está dentro del Centro Comercial Las Cañas, junto a los cines. Equipado con cámaras, cocina con salida de humos y una amplia barra, para bar de pintxos, bocatería o cervecería. Informes en 696 13 81 01 o por e-mail rcarbonero@ccomercial.es.
- Se traspasa bar especial Akona en Viana. Totalmente equipado y buena clientela. Apertura inmediata. Informes en ANAPEH.

ZONA MEDIA DE NAVARRA

- Se vende hotel de tres estrellas en Zona Media de Navarra - Prepirineo. 11 habitaciones completas, 2 salones, comedor. Cocina industrial. Decoración exquisita. Con vivienda y parking propio. Informes en ANAPEH.
- Se vende o alquila bar restaurante con capacidad para 75 comensales. Preparado, con todas las licencias y permisos en vigor. Informes en ANAPEH.
- Se vende o alquila con opción de compra restaurante en la Zona Media de Navarra. Actualmente en funcionamiento. Informes en teléfono 619 29 13 31.

ZONA NORTE DE NAVARRA

- Se vende restaurante en la zona a pie de Camino de Santiago, en montaña de Navarra. En funcionamiento, todo montado. Informes en teléfono 670 61 61 90.
- Se arrienda hostal muy moderno de reciente construcción, con 25 habitaciones. En vial Pamplona, San Sebastian, Vitoria. Zona de tránsito industrial. Actualmente en funcionamiento. Informes en ANAPEH.
- Se alquila bar asador en autovía Sakana, 450 m². Informes en ANAPEH.
- Se vende negocio de hostelería en el Camino de Santiago. Informes en teléfono 699 78 91 60.
- Se traspasa bar restaurante en Alsasua. Bien situado. Informes en ANAPEH.
- Se vende por jubilación bar restaurante en la Nacional I. En funcionamiento. Rentabilidad demostrable. Informes en teléfono 608 67 85 77.

DEMANDAS

- Compro bar para llevarlo familiarmente en Pamplona o alrededores. Imprescindible cocina y mesas. Informes en teléfono 619 87 86 55 (Javier).

VARIOS

- Se vende máquina de multiproducto. Precio 3.000 €. Informes en teléfono 610 60 25 77.
- Vendo molinos Compak, cafetera de 2 grupos y vinoteca 8 botellas marca Savio, buen estado. Informes en teléfono 653 15 53 13.
- Compro maquinaria de hostelería de segunda mano, en buen uso. Informes en teléfono 619 87 86 55.
- Se vende maquinaria y mobiliario de hostelería en perfectas condiciones. Informes en teléfono 695 18 12 00.
- Se vende todo tipo de material musical (etapas de potencia, altavoces, tocadiscos), cubitera y un lavavajillas. Precio económico. Informes en teléfono 696 06 62 80.
- Se vende máquina de tabaco de 24 carriles. Informes en teléfono 629 48 17 37.
- Se vende cafetera Azkoyen Compact Bravo dos grupos. Buen estado. Precio: 400 €. Informes en teléfono 948 74 05 99.
- Oportunidad! Tostadora de café verde Coffee Roaster 2 kg. Adeuda para aprender a tostar café. También frigorífico, fregadera y mueble posero. Informes en teléfono 653 15 53 13.

CONTACTA con nosotros
para poner tu anuncio
SOBRE traspasos y demandas
de negocios en el teléfono
948 22 88 22

Reyno Gourmet
calidad natural garantizada

gastronomía NAVARRA

CORDERO DE NAVARRA

Las ovejas, cabras y corderos fueron domesticados mucho antes que otros animales como los bueyes o los cerdos. Por eso, casi todas las culturas han considerado la carne de cordero como una de las más apreciadas y valoradas.

Está muy presente en la gastronomía tradicional de la mayoría de los países que componen nuestro planeta y su consumo está íntimamente asociado a la llegada de la primavera. Se trata, además, de un animal ligado a las tres grandes religiones del mundo: cristianismo, judaísmo e islamismo. Para todas ellas, comer cordero en Pascua es una tradición que posee un significado que va más allá de lo puramente alimentario. La presencia del cordero en los textos bíblicos, las restricciones al sacrificio que imponen los ritos islámicos y judaicos y el propio número y variedad de recetas existentes son pruebas demostrativas de su incidencia en nuestra dieta mediterránea.

También en Navarra la cría de este ganado tiene una gran tradición y existen dos razas autóctonas consideradas de gran calidad: la raza Latxa, en Urbasa, Zona de la Montaña y Valle de Roncal; y la raza Rasa Navarra, más propia de la Zona Media y del sur de Navarra. Además, la tradición de pastoreo con ganado ovino en nuestra comunidad se remonta a muy antiguo. Los ganados eran trasladados en invierno de las zonas frías a las zonas más cálidas en busca de pastos que garantizaran la alimentación de los animales. Esta actividad se denomina trashumancia y todavía hoy se sigue realizando aunque ya son pocos los rebaños que participan. Los ganados se trasladaban a través de las Cañadas Reales: la Cañada Real de Tauste a Urbasa-Andía; la Cañada Real de los Roncaleses del valle de Belagoa hasta el canal de Tauste; la Cañada Real de Murillo el Fruto a Salazar y los tramos de Milagro a Aezcoa (que no se conserva en su totalidad), de Valdorba a Andía y de Montes de Cierzo a Ejea.

Hasta no hace demasiado poco tiempo, tener corderos era tener dinero, pues en los tiempos en los que la moneda escaseaba, se utilizaban como pago de muchas cosas; y en la actualidad, el ganado ovino en Navarra sigue teniendo una gran relevancia económica, por la cría de corderos para comercializar su carne, y por la leche de oveja que se utiliza en la producción de derivados lácteos como requesón, cuajada y quesos. Son platos de elaboración típica en Navarra, el cordero al chilindrón, el cordero asado, las costillicas, los jarretes y otros como los menudicos o la sangrecilla.

VALOR NUTRICIONAL DE LA CARNE DE CORDERO

Lo primero que destaca en la carne del cordero es el aporte de proteínas y de vitaminas del grupo B, como es el caso de la vitamina B12, niacina o riboflavina. Pero además, contiene minerales como el hierro, sodio y cinc, entre otros. Es un alimento muy recomendable en el caso de necesidades elevadas de hierro, como puede ser una anemia o un embarazo.

Las guarniciones que mejor acompañan a un plato de cordero son las de tipo vegetal, pues contribuyen a dar volumen al plato aportando vitaminas, minerales y fibra, sin incrementar el contenido graso del conjunto. Y de entre todas las posibilidades, destacamos aquellas que contienen vitamina C (pimientos, fritada, tomate…), pues colaboran positivamente en la asimilación del hierro del cordero.

LA RECETA

Canutillos de turrón con sorbete de frambuesa de Hotel Ekai en Ecay de Longuida

Ingrediente **canutillos**

- 125 GS HARINA
- 75 ML DE AGUA
- 40 ML DE ACEITE DE OLIVA SUAVE
- UNA PIZCA DE SAL

Ingrediente **mousse**

- 100 GRS DE TURRÓN DE JIJONA CALIDAD SUPREMA
- 100 CL DE LECHE
- 50 GRS AZÚCAR
- 1 HOJA DE GELATINA
- 100 GRS DE NATA SEMIMONTADA
- 1 CLARA DE HUEVO A PUNTO DE NIEVE

Ingrediente **crocanti**

- 50 GRS DE ALMENDRA
- 25 GRS AZÚCAR

Decoración

- CHOCOLATE NEGRO DE COBERTURA
- HELADO DE SORBETE DE FRAMBUESA

PREPARACIÓN

- Mezclar los ingredientes del canutillo. Amasar y reservar tapado en la nevera ½ hora.
- Cubrir los moldes del canutillo con una porción de masa previamente estirada con rodillo.
- Freir en aceite caliente. Cuando se dora sacar a un plato con papel absorbente.
- Deshacer el turrón de Jijona con la leche templada, hidratar la gelatina en agua fría y añadir escurrida a la mezcla de turrón.
- Cuando está casi frío, añadir la nata semimontada poco a poco.
- Bañar el canutillo en la cobertura de chocolate negro fundido, y pintar dos hojas de árbol para la decoración.
- Dejar enfriar, y rellenar con la mousse.
- Para hacer el crocanti, se fríe la almendra en una sartén y se le añade azúcar hasta caramelizarlo. Se extiende en un papel de horno. Cuando se enfría romper y hacer migas.
- Emplatar con una bola de sorbete de frambuesa (se puede hacer en heladora o con algún sorbete de casas de helado) y decorar con dos hojas de chocolate (para el molde se utilizan hojas no muy grandes).

MARVI Navarra, s.l.
• CLIMATIZACIÓN DE LOCALES • MAQUINARIA HOSTELERÍA •
• FRIO INDUSTRIAL • CAFÉS Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA •
Pol. Ind. Mutilva Baja, calle V, nave 19
31192 MUTILVA BAJA
oficina@marvinavarra.com
Tel.y Fax: 948 234 595
inigo@marvinavarra.com

Recreativos Mutilvera
Máquinas tipo B
Informate en
948 24 88 72
679 54 96 17

Mil formas de quererte
Zu maitatzeko hamaika modu

Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma

¿CUÁNDO QUEDAMOS?
NOIZ ELKARTUKO GARA?
TURISMO.NAVARRA.ES

TOSTADERO PROPIO
maestros
desde 1950

CAFÉ
CIUDADELA

nuestro café

cooperativa**hostelería**navarra

Síguenos en **facebook** y en **www.coope.com**