ah!

VERANO 2018

ANAPEH

¡Felices fiestas!
Jai Zoriontsuak!

Atondo
cooperativahostelería navarra

Polígono Iturrondo 6 Burlada
NAVARRA T. 948 13 60 90

TODO ES
MÁS FÁCIL
SI ESTÁS
CERCA
CAJA RURAL
DE NAVARRA
Por eso seguimos
aquí, con la confianza
de siempre, trabajando
juntos para ayudarte
en tu operativa diaria
o en tu planificación
de futuro.

Editorial

El sol se abre paso más perezoso que de costumbre por los locales y establecimientos hosteleros navarros, y con él, las terracitas, las vacaciones de verano, los vermús en camiseta, las fiestas de los pueblos, los Sanfermines…

Un tiempo para hacer balance de esta primera parte del año, en la que hemos hecho un profundo lavado de cara al torneo de mus para adaptarlo a los nuevos tiempos, buscando una mayor cercanía, una mayor emoción y sobre todo mayores premios. Y, pese a los nervios que traen consigo todo cambio, el resultado ha sido positivo.

Pero sobre todo, un tiempo de mayor actividad para el sector, al que llegamos con ilusión y ganas de ofrecer un buen servicio. Y con la llegada del sol, florecen esos nuevos locales que ofrecen comida y bebida en fiestas como San Fermín, así como habitaciones de alquiler en pisos particulares.

Una competencia que llega con condiciones y concesiones más ventajosas, para perjudicar al conjunto del sector hostelero, el mismo que mantiene los puestos de trabajo durante todo el año. Y el mismo que se preocupa por ofrecer el mejor servicio con todas las exigencias sanitarias y legales. Y como decimos en esta revista, esto tiene un nombre, competencia desleal, una competencia a la que nos enfrentamos con las mismas armas de siempre: buen trabajo y mejor servicio.

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Eguzkia ohi den bezala baino nagiago azaltzen da Nafarroako ostalaritza lokal eta establezimenduetatik, eta harekin, terrazatxoak, udako oporrak, kamiseta jantzirik hartzen diren bermutak, herriko jaiak, Sanferminak…

Urteko lehenengo ataleko balantzea egiteko unea da. Mus txapelketari aldaketa sakona egin diogu garai berriei egokitzeko asmoarekin, hurbiltasuna, zirrara eta sari handiagoak bilatuz. Eta aldaketek eragiten dituzten urduriak kontuan hartuz, emaitza positiboa izan da.

Baina batez ere, sektorearentzat jarduera handiagoa den denboraldia, ilusioarekin eta zerbitzu ona eskaintzeko gogoekin iristen gara. Eta eguzkiaren helduerarekin, janaria eta edaria eskaintzen duten lokalak loratzen dira San Fermín bezalako jaietan, pisu partikularretan alokatzen diren gelak, baita ere.

Baldintza eta kontzesio onuragarriagoekin iristen den konpetentzia dugu, ostalariaren sektoreari, urtean zehar lanpostuak mantentzen dituenari kaltea egiteko asmoarekin. Eta zerbitzurik onena eskaintzeaz arduratzen denari, osasun eta legezkoak diren eskaera guztiak betetzen arduratzen denari. Eta aldizkari honetan diogunez, honek izena dauka, konpetentzia desleiala, konpetentzia honi betiko armekin aurre egiten diogu: lan ona eta zerbitzu hobea.

ÍNDICE

Editorial	03
Asamblea anual y Homenaje asociados	04
33º Campeonato Navarro de Mus	06
Tribuna	10
Nuevos Asociados	11
Opinión de la Presidenta	12
5ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra	14
El nuevo oro: El dato	16
Homenaje a la cocina de la abuela	18
Formación	20
Noticias del sector	21
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.

40 AÑOS DE TRABAJO Y NUEVOS RETOS CADA AÑO

Más de 600 establecimientos asociados y el incremento en la demanda de servicios de la asociación, fueron algunos de los datos más destacados de la pasada Asamblea General Ordinaria, que sirvió para unir fuerzas en torno al proyecto común de Anapeh y a los nuevos retos de la hostelería en el 40 aniversario de su puesta en marcha.

Un merecido reconocimiento a los establecimientos que cumplían las bodas de plata en la asociación cerraba el pasado 19 de junio la Asamblea General Ordinaria, que presidida por Mª Ángeles Rodríguez, contó con la participación de un nutrido grupo de establecimientos asociados aprobándose las cuentas del pasado año y los Presupuestos de 2018.

Pero, cifras aparte, la asamblea sirvió para palpar y recoger algunos de los temas que preocupan a los profesionales del sector, como pueden ser la competencia desleal, el convenio de hostelería, el control del juego, la venta de alcohol a menores y el plan de control tributario de la Hacienda Foral Navarra.

Y ante los nuevos problemas o inquietudes, la solución es unir fuerzas para afrontarlos. Por ello, una de las cuestiones que se trataron fue la representación y defensa del sector en foros y mesas de trabajo de nueva constitución (Observatorio de Turismo, Agresiones sexistas en espacios de ocio nocturno y locales de hostelería, Amabilización, PEPRI, Despilfarro Alimentario), además de mantener las de años anteriores (Competencia Desleal, Economía Colaborativa, Movilidad, Planes Estratégicos, Consejo de Turismo, Gastronomía, San Fermín...)

Todos ellos nuevos retos que la asociación afronta con energía: “La confianza depositada por los socios en ANAPEH contribuye a construir una asociación más fuerte y sólida con un asociado más comprometido. Y todo ello supone un paso más en la defensa del sector y de nuestros intereses comunes”.

BODAS DE PLATA

ANAPEH reconoció a los socios que este año cumplían 25 años en la asociación. Los establecimientos homenajeados este año son:

- CAFÉ PASTELERÍA EL MOLINO, FUSTIÑANA
- BAR RESTAURANTE VENTA ANTON, ZUGARRAMURDI
- RECREATIVOS YOLANDA, ZIZUR MAYOR
- BAR CIABOGA, PAMPLONA
- BAR RESTAURANTE BODEGA NUÑEZ, PAMPLONA

EN EL CANDELERO

La competencia desleal, el convenio de hostelería, el control del juego y la venta de alcohol a menores, son algunos de los temas que preocupan al sector.

CIFRAS

Se mantiene el mismo número de socios, si bien la cifra de negocios creció un 1,48%, creciendo la demanda de servicios fiscales, laborales y contables.

CUENTAS APROBADAS

Se aprobó el acta de la Asamblea anterior, las cuentas del ejercicio 2017 y la Memoria Anual de la asociación correspondiente también al ejercicio del 2017, así como los Presupuestos para el 2018.

33º CAMPEONATO NAVARRO DE MUS
NAFARROAKO MUS TXAPELKETA
OFICIAL®

GRAN FINAL

1os

Ganadores Gorka Goñi y Joseba Aguinaga
con Mª Ángeles Rodríguez Presidenta de ANAPEH
y Jesús González Presidente de ASESMUS

25.000€ en metálico entre las 10 primeras parejas clasificadas

UN ÓRDAGO A GRANDE

El 33º Campeonato Navarro de Mus de Anapeh, que este año llegaba cargado de novedades, terminó por todo lo alto: gran final, mayor emoción, enormes premios. En definitiva, todo un órdago a grande. Preparen las cartas para el siguiente…

Una final que no defraudó a nadie ponía el broche final a un campeonato que en esta edición realizaba un profundo lavado de cara con el objetivo de adecuarse a los nuevos tiempos y aportar mayores alicientes, más emoción y mayor cercanía.

El campeonato ofrecía a las parejas participantes pequeños torneos en sus bares de referencia, que garantizaban su pase a la gran final, en la que se batía al resto de finalistas para obtener el gran bote… algo similar a los torneos de póker. Toda una revolución que garantizaba mayores premios y mayor emoción.

Y vaya si la hubo. Porque el **23 de junio, en el palacio de Zuasti**, la tensión crecía conforme avanzaban las partidas y el bote parecía un poquito más cercano. Y no es para menos, porque si bien las pasadas ediciones del torneo el premio había ascendido a 6000 euros, este nuevo formato rompía moldes y entregaba 15.000 euros a la pareja ganadora, premio que incluso puede ascender en próximas ediciones si más parejas llegan a la final.

De esta forma, las risas tranquilas y miradas confiadas de las primeras partidas se iban tornando en risas nerviosas y miradas atrevidas. Toda una dosis de emoción y adrenalina que terminó con la victoria de **GORKA GOÑI y JOSEBA AGUINAGA**.

“El nuevo campeonato ha supuesto un pequeño cambio para todos, tanto para los organizadores como para las parejas participantes, pero estamos satisfechos”, explican desde ANAPEH. Todo un órdago a grande que se ha saldado con una final para recordar.

Las 9 primeras parejas clasificadas, Junta Directiva de ANAPEH, Asociación Navarra de MUS y Asociación Madrileña de MUS

LAS CLAVES

PRIMERA FASE

Los bares organizaban distintos torneos, cuantos quisieran y cómo quisieran (liguilla, eliminatorias, campeonato relámpago ….) y cada pareja ganadora de estos torneos se clasificaba para participar en la final. Sólo un requisito, el premio debía de ser de al menos 300 euros para la pareja ganadora, precisamente el "pasaporte" necesario para tener mesa en la gran final. También se podían comprar las últimas plazas para la final directamente, al precio de 150 € persona

CAMPEONATO FINAL

Se celebró el 23 de junio en el Palacio de Zuasti enfrentándose las parejas participantes a "tres perdidas". Además del premio económico, la pareja ganadora conseguía un pase para el IX Master Nacional de Mus en Córdoba el próximo mes de noviembre.

RANKING GANADORES Y PREMIOS

- **1os pareja GANADORES DEL CAMPEONATO:** Gorka Goñi y Joseba Aguinaga con Mª Ángeles Rodríguez Presidenta de ANAPEH y Jesús González Presidente de ASESMUS. >> Txapela, trofeos, 15.000€ y la clasificación directa al Máster Nacional de MUS que será en el mes de noviembre en Córdoba
- **2ª pareja SUBCAMPEONES:** Gregorio Álvarez e Iñaki Ortiz con Iñaki Echeverría Vicepresidente de ANAPEH. >> Trofeos, 5.000€, plaza Premaster
- **3os:** Ivan Molero y Maribel López con Javier Sesma Vocal de la Junta Directiva de ANAPEH. >> 2.000€
- **4-5os:** Ignacio Corona y Enrique Corona, Iñaki Elía y Estebán Jesús Astiz, con Javier Sesma de la Junta Directiva de ANAPEH. >> 1.000€ y 500€
- **6os:** José Mª Iturralde y Enrique García con la Asociación Navarra de MUS. >> 300€
- **7os:** Marcos Ayerra y Gorka Xabier Jimenez con Asociación Madrileña de MUS. >> 300€
- **8os:** Andoni Domínguez y José Luis Ramos con Asociación Madrileña de MUS. >> 300€
- **9os:** Ramiro Izcue y Juan Miguel Jiménez. >> 300€
- **10os:** Javier Jorge e Iker Villar. >> 300€

De la pareja clasificada en 11ª posición a la 20, se repartieron lotes de productos Reyno Gourmet, Vinos D. O. Navarra y Pacharán Zoco.

Entre el resto de parejas se sortearon un fin de semana en alojamiento rural de Navarra, una comida para dos en restaurantes de la cocina de la abuela y entrada doble para un partido de Osasuna de la nueva temporada.

Organiza | Antolatzailea

ANAPEH

@musnavarro

Patrocinan | Babesleak

Zoco

PACHARÁN NAVARRO

cooperativahostelería navarra

CAJA RURAL DE NAVARRA

Diario de Noticias

Eres lo que lees

www.anapeh.com

Colaboran | Laguntzen dute

SER NAVARRA

Asociación Madrileña de MUS

Asociación Navarra de MUS 4R 4A

IX MASTER NACIONAL MUS

PALACIO DE ZUASTI Restaurante

ah!

TRIBUTACIÓN DE CASAS RURALES Y OTROS ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

A día de hoy la práctica totalidad de las casas rurales de Navarra, realizan su actividad bajo el epígrafe 683 del Impuesto sobre Actividades Económicas, "servicios de hospedaje en casas rurales". En dicho epígrafe la norma admite tanto a las Casas Rurales de alquiler como a las de uso compartido. Este epígrafe conlleva que las rentas generadas por las casas rurales deben tributar en el IRPF como rentas de actividad empresarial, bien en estimación directa (contabilidad), bien en estimación objetiva singular (módulos). Y en el IVA, en régimen general (con el tipo del 10%) o en régimen simplificado.

IÑAKI ALDABA
ASESOR FISCAL

Hacienda Tributaria de Navarra entiende que esta tributación corresponde solamente cuando el servicio prestado sea efectivamente un servicio de hospedaje en casas rurales y no se trate de un mero arrendamiento de inmuebles.

Servicios de hospedaje: se caracterizan por extender la atención a los clientes más allá de la mera puesta a disposición de un inmueble o parte del mismo. La actividad de hospedaje normalmente comprende la prestación de una serie de servicios tales como recepción y atención permanente y continuada al cliente en un espacio destinado al efecto, limpieza periódica del inmueble y el alojamiento, cambio periódico de ropa de cama y baño, y puesta a disposición del cliente de otros servicios (lavandería, custodia de maletas, prensa, reservas etc.) y, a veces, prestación de servicios de alimentación y restauración.

Por tanto, si el servicio prestado se limitara a la mera puesta a disposición de un inmueble sin prestar ningún servicio complementario propio de la industria hotelera, desde el punto de vista del IVA nos encontraríamos ante un servicio de arrendamiento exento del Impuesto por aplicación de lo dispuesto en el artículo 17.1.13º de la Ley Foral 19/1992.

Arrendamiento de Casa Rural sin prestar servicios complementarios propios de la industria hotelera: Estamos ante la más habitual de las fórmulas de explotación de estos establecimientos. Entiende Hacienda que en estos casos corresponde el alta en el IAE en el epígrafe 861.1 "Alquiler de viviendas".

Esto lleva consigo que las rentas generadas por la actividad tributen como rendimientos de capital inmobiliario y en el IVA como actividad empresarial exenta de IVA asimilable a los arrendamientos de vivienda, no teniendo obligación de presentación de declaraciones de IVA si exclusivamente realiza este tipo de operaciones.

En qué situación se encuentra quien alquila una Casa Rural completa y no presta servicios complementarios propios de la industria hostelera.

IAE: *Deberá ir a su Ayuntamiento a cambiar el epígrafe del IAE de Casa Rural por el de Arrendamiento de Viviendas (epígrafe 861.1).*

IVA: *A partir de ese momento, como regla general, las facturas por el servicio de alojamiento no deben incluir IVA ya que se trata de una actividad exenta. Si una sociedad decide alquilar la Casa Rural para que residan allí unos trabajadores suyos, la factura deberá llevar el 21% de IVA y deberá ingresarse en Hacienda. A cambio, se puede deducir parte del IVA soportado. Si trabaja con Booking, Facebook, Airbnb u otros, deberá ingresar trimestralmente el IVA de la comisión e informar en el modelo 349.*

IRPF: *Los ingresos obtenidos no son rendimientos de actividad empresarial, son rendimientos de capital inmobiliario. No hay módulos ni obligación de llevar contabilidad. Son deducibles los gastos que se precisen para obtener los ingresos: la contribución, el seguro, los intereses del préstamo, gastos de reparación, sustitución, publicidad, comisiones de intermediarios, menaje, gastos de limpieza, etc. Se admite la amortización de las inversiones en la Casa Rural. Los gastos serán deducibles en proporción al tiempo que se ha arrendado la Casa Rural. No corresponde practicarse pagos fraccionados durante el año. El resultado de aplicar a los ingresos del año los gastos y amortizaciones se declarará en la declaración anual del IRPF.*

OTROS: *La Seguridad Social pondrá pegas para contratar un trabajador para, por ejemplo, hacer la limpieza del local. También para darse de alta en el régimen de trabajadores autónomos.*

Nuevos ASOCIADOS

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
BAR IRUÑAPROST	PAMPLONA
BAR LA MORDIDA	MUTILVA
BAR PRINCIPE	PAMPLONA
BAR LA SOTA DE LEZKAIRU	PAMPLONA
BAR ANTEQUERA	PAMPLONA
PENSION TAU	LARRASOAÑA
DISCO BAR CARIBE	PAMPLONA
CAFETERIA LULE	DONEZTEBE/SANTESTEBAN
BAR PIKOTEO	PAMPLONA
BAR SALA ETIS	PAMPLONA
BAR TABERNA SAN ANTON	PAMPLONA
BAR CAFETERIA LA ROTXA	PAMPLONA
BAR JUANITO	ARBIZU
BAR SAN BLAS	BURLADA
BAR ASADOR ZULUETA	ZULUETA
BAR FUSION LATINA	PAMPLONA
BAR VEINTI3	PAMPLONA
HOSPEDERIA DE ALESVES	VILLAFRANCA
BAR PISCINAS DE TIEBAS	TIEBAS
HOTEL EKAI	ECAY DE LONGUIDA
POSADA ELBETE	ELBETE
COACHELLA FUENTE DE SODA	PAMPLONA
BAR KANTINA DEL PLAZAOLA	LEKUNBERRI
BAR RESTAURANTE MAIRA	PAMPLONA
BAR TXIKI	PAMPLONA

"La opinión de la Presidenta"

TODO ESTO TIENE UN NOMBRE: COMPETENCIA DESLEAL

Durante todo el año trabajamos por ofrecer un buen servicio, por mantener los puestos de trabajo, por cumplir, como no podía ser de otro modo, con todas las obligaciones legales y sanitarias… y es ahora, en temporada alta, cuando arrecia la competencia de esos nuevos locales que ofrecen comida y bebida en fiestas o de esos apartamentos turísticos sin legalizar. Todo esto tiene un nombre: competencia desleal

Nos afecta durante todo el año, pero más si cabe ahora que llega la temporada alta con San Fermín, las fiestas de los pueblos, las vacaciones de verano… Se trata de la competencia desleal provocada por las licencias exprés que permiten a cualquier local convertirse en una tienda de bocadillos y litronas. También de todos esos pisos particulares que hacen las veces de apartamentos turísticos sin legalizar y ofrecen servicios de hospedaje propios de los hoteles. El resultado, una situación preocupante para el sector.

Y no sólo ocurre en las fiestas de San Fermín, también en un gran número de localidades navarras. Los clubs de jubilados, clubs de futbol, piscinas y barracas obtienen también concesiones administrativas en condiciones muy ventajosas. Además, en muchas ocasiones llevan a cabo actividades que extralimitan sus permisos en perjuicio de los negocios de hostelería que durante todo el año trabajan por mantener los puestos de trabajo y pagar sus impuestos.

Pero no sólo estamos hablando del perjuicio que pueden producir en los negocios legales, los que fortalecen el tejido económico local. También del cumplimiento de todas esas exigencias que garantizan que el servicio cumple con unos mínimos de calidad.

Nuestras empresas cuentan con todos los permisos legalizados y de alta, además de exigirnos el cumplimiento de todas las obligaciones sanitarias, de PRL, pagos de impuestos, seguros, autorizaciones y permisos, contratación de personal… Exigencias que no se vigilan en todo aquel que ejerce su actividad sin las licencias oportunas.

CONORTE 5
COMERCIAL NORTE S.A.
Vocación de Servicio

www.facebook.com/Conorte5

Y en Pamplona, por SAN FERMÍN...

¡Alegría, evasión, fiesta con responsabilidad, respeto y compromiso!

En PAMPLONA por sanfermín CONORTE 5 está al lado de quienes son durante todo el año nuestros mejores clientes.

¡VIVA SANFERMÍN!

San Miguel
Kronenbourg 1664
Bodegas Julian Chivite — De padres a hijos desde 1647
Alhambra Cervezas
Cervezas Alhambra Reserva 1925
Puleva
Agua Mineral Natural Solán de Cabras
Campos de Deibes
Viña Salceda D.O.Ca. Rioja
Cafés la Brasileña — Pasión por el Café
Jack Daniel's Old No 7 Brand
1884 Yzaguirre Vermouth
Master's Selection London Dry Gin
Champagne Taittinger Reims
Font Vella — el agua ligera
Red Bull
Hendrick's Gin
Ron Barceló — Ron Dominicano
Stoli The Vodka
granini
Marques de Vargas
Champagne Bollinger
Rioja Bordón

POLÍGONO INDUSTRIAL BARAÑAIN
C/B - nº 30, 31, 32.
31010 BARAÑAIN. NAVARRA
Teléfono: 948 18 12 36
Fax: 948 18 12 35
www.facebook.com/Conorte5

BLANCO Y ROSADO **LA UNIÓN** HACE LA FUERZA

El “oro blanco” de la gastronomía navarra y uno de nuestros mejores vinos unían sus fuerzas en la V edición de la Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra, que premió al Restaurante Ayestarán de Lekunberri y entregó sendos accésit a Donamariako Benta de Donamaria y Restaurante Txapi Txuri de Murillo El Fruto.

La unión hace la fuerza. Y más cuando se combinan el oro blanco de nuestra cocina, el espárrago navarro, con la frescura y el sabor del rosado de denominación origen navarra. Y qué decir si el espárrago está en el mejor momento para su consumo y cae en las manos de quienes mejor lo conocen, los cocineros navarros.

Con estas mimbres tenía lugar el pasado mes de mayo la 5ª edición de la Semana del Espárrago y el Rosado D. O. Navarra. Y el resultado de esta combinación no podía ser otra que pinchos sorprendentes, platos exquisitos y, sobre todo, bocados apetecibles para cualquier paladar.

Y entre todas las propuestas, un jurado formado por representantes de la Asociación de Gastronomía Navarra premió la armonía de sabores ofrecida por el Restaurante Ayestarán de Lekunberri, además de reconocer a Donamariako Benta de Donamaria y al Restaurante Txapi Txuri de Murillo El Fruto.

Pero no fueron los únicos premiados. El certamen gastronómico entregó más de 100 premios directos entre los clientes, lotes de productos, comidas y una estancia de fin de semana en un alojamiento rural de Navarra.

Organizado por ANAPEH, la Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra contó con el patrocinio de Vinos D.O Navarra, Reyno Gourmet Espárrago de Navarra, además de la colaboración del Consejo de la Producción Agraria Ecológica de Navarra CPAEN, Academia Gastronomía Navarra, Cooperativa de Hostelería, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra, Gobierno de Navarra y Ayuntamiento de Pamplona.

Premiados, participantes, patrocinadores y colaboradores

LOS PREMIOS

Restaurante Ayestarán de Lekunberri: Premio a la Mejor Armonía con una crema de espárragos naturales con huevo escalfado y crujiente de ibérico acompañada de Emergente Rosado 2017.

Donamariako Benta de Donamaría: Accésit finalista por unos espárragos naturales con queso Cambozala y avellanas caramelizadas, todo acompañado del rosado Aroa Larrosa 2017.

Restaurante Txapi Txuri de Murillo El Fruto: Accesit finalista con su verdel marinado con punta de espárrago escabechada, optando por un vino Guerinda Casa Lasierra 2017.

Más ecológico: Como novedad, el Consejo de Producción Agraria Ecológica CPAEN, obsequió al ganador con un lote de productos ecológicos valorado en 300€ para promocionar así la agricultura ecológica y animar a los hosteleros a “sumarse al carro de la sostenibilidad”

Los clientes que tuvieron el placer de disfrutar de esta 5ª edición de la Semana del Espárrago y el Rosado D. O. Navarra fueron quienes se acercaron a los siguientes establecimientos: Chez Belagua, Chez Evaristo, Casa Paco, Iruñazarra, Larraisko, Amairu, El Castillo, Arantza Hotela, Ayerstarán, Txoko de Gartxenia, Donamariako Benta, Heredad Beragu, Txapi Txuri, Asador Casa Tomas, Asador Erri Berri, Galo y Restaurante Casa Perico.

Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra
Ayuntamiento de Pamplona Iruñeko Udala
Reyno de Navarra Nafarroako Erreserva www.turismo.navarra.es
PAMPLONA IRUÑA www.turismodepamplona.es
ang Academia Navarra de Gastronomía
eko-logikoak

EL NUEVO ORO: EL DATO

Asier Rebollo Rupérez
Director de Your Concept Group
-Gestión Digital- y profesor
de ESIC-ICEMD

Seguro que has oído en la televisión, has leído en la prensa, o simplemente ha salido el tema en una comida de amigos o familiar… esto que llaman la era de la digitalización y de la transformación digital, y la revolución que están suponiendo en nuestro a día a día las empresas digitales. Sí, estas empresas son los Google de turno, Uber, Amazon, Facebook, Airbnb… pues bien, ¿sabríais decir cuál es el denominador común de todas ellas? Has acertado. El dato. El nuevo oro, la savia de la economía digital...

Todas las empresas citadas gestionan el dato (nuestros datos; cientos, miles, millones de datos) aplicando inteligencia de negocio. Todas las organizaciones, grandes, pequeñas, medianas, micro, de unos sectores o de otros, de unos territorios o de otros… están girando (o deberían hacerlo cuanto antes) sus estrategias hacia el cliente, el amo y señor de este mundo en el que nos encontramos, y para ello deben identificar el dato de valor como una oportunidad para generar propuestas de valor y experiencias únicas para sus clientes.

¿Lo ves lejano?, ¿te suena a chino mandarín?, no debería. Todas las empresas tienen clientes. Por ahí debes empezar. Pongamos un ejemplo cercano para todos dentro del sector turístico y de ocio. Desde mediados de 2016, la localidad de Fitero, al sur de nuestra comunidad, recoge de manera ordenada e inteligente, los datos de sus visitantes: procedencias, intereses, edades, tipología de turista, códigos postales… todo eso le ha servido para generar estrategias de marketing muy segmentadas que abarcan las famosas “4 Ps” de esta disciplina: producto, precio, promoción y distribución (de contenidos). Fitero lleva 15 meses viendo crecer su turismo a un ritmo del 200 por ciento con respecto a años anteriores y su ecosistema turístico público-privado aumenta de forma considerable. Hoy en día son capaces de generar modelos descriptivos y predictivos que les permiten orientarse totalmente al turista. Y esto solo es el principio del comienzo.

El análisis y estudio de los datos nos proporcionan una serie de bondades que nos permiten mejorar nuestros negocios de manera muy significativa. Nos ayuda a tomar mejores decisiones que, además, están fundadas en información extraída directamente del cliente. Nos permite optimizar los esfuerzos en marketing y captación de clientes, así como en su fidelización. Nos posibilita predecir nuevas tendencias de consumo, de tipología de contenido, de oferta… Nos aporta claridad en cómo mejorar nuestros procesos. Y lo más importante, nos da el poder de trabajar la personalización en oferta, contenido y canal.

¿Suena bien, verdad? Sin duda. ¿Parece fácil, verdad? No lo es. Cuidado. El dato es un eje de gestión, pero no es el único. Y no se trata de acumular datos en un excel o un software con nombre anglosajón. Se trata de pensar en tu usuario, en tu cliente, en tu negocio, y trazar una estrategia sabiendo *dónde estás y dónde vas*.
He ahí el quid de la cuestión.

NAVARRA WINE LOVERS

Jane Mayfeather
Nueva York
Diseñadora de moda
Vino preferido:
Rosado D.O. Navarra

"Hace 7 años hice un viaje a sanfermines y volví con un montón de recuerdos, de anécdotas y de sabores. ¿El más especial? El del Rosado Navarra".

VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra
WineInModeration.eu
el vino sólo se disfruta con moderación
UNIÓN EUROPEA
TU PROPIO ESTILO DE VINO
www.navarra.wine

ELENA ARÓSTEGUI
RESTAURANTE IRUÑAZARRA

COCINA CON SENTIMIENTO

Elena no vino de Roncesvalles al Iruñazarra sola. Vino con Irma, que aprendió la cocina tradicional con su familia, Jesús, un veterano de la cocina, y Gorka, que completa el equipo de chefs. Pero también vino con varias recetas bajo el brazo como el arroz con gallina, que aprendió de su madre Sagrario y su abuela Julia, y otros platos "familiares" como el requetechupeando o los menudicos.

¿Cómo califica su cocina?

Con los pinchos hemos ganado campeonatos pero la esencia del local es la cocina tradicional, de temporada y con ingrediente local. Hacemos guisos, menudicos de cordero, pochas, alubias rojas, hongos espárragos pimientos, chuletón… y con una relación calidad precio ajustada. Ahí está nuestro éxito.

El requetechupeteando y la gallina son algunos de sus platos más demandados

El requetechupeando es un plato de manicas, callos, morros, oreja… que se prepara aparte todo y después unimos con una salsa de tomate muy rica. Es un plato que requiere mucho tiempo y que está saliendo francamente bien. Y la gallina con arroz que la pusimos en la carta cuando murió mi abuela, un plato que tiene mucho sentimiento…

¿Y cómo se hace ese plato?

Irma: Aprendí a hacer la gallina con la madre de Elena. Se limpia la gallina, se quema, se lava, se pasa con harina y se frie. Se hace también un sofrito de cebolla y se añade pimiento verde rojo, laurel, clavo… y se tiene que cocer la gallina horas y después echo el arroz…necesita mucho mimo y tranquilidad para que salga buena.

¿Y a Jesús como se inició en la cocina?

Jesús: Llevo desde los 14 años… He aprendido muchos platos de mi familia como los menudicos de cordero, que son típicos de Gallipienzo y los aprendí de mi padre.

Hay tradición y sentimiento detrás de cada plato…

Elena: Trabajamos como veíamos hacer la cocina a nuestros padres y abuelos. Aprovechaban el género y lo mimaban mucho, sin prisa y con mimo.

En un tiempo de cocina de autor… ¿la gente demanda este tipo de platos?

En las escuelas se aprenden otras cosas, pero hay mucha gente que agradece estos platos porque se están perdiendo, necesitan mucho trabajo, mano de obra y mimo. Mucha gente está buscando el sabor auténtico y esta cocina está volviendo.

¿Algún mensaje para despedirse?

Damos gracias por la acogida por esta pequeña trayectoria, de tres años, y les decimos que no cesamos en el empeño de ofrecer buen producto, calidad, buena atención y sobre todo mucho cariño… Que aproveche!

TXOMIN Y KOXKO
GARTXENIA DE LARRAINTZAR

COCINA TRADICIONAL Y SLOW FOOD

Txomin y Koxko han recogido en el Hostal Restaurante Gartxenia todo eso que les ha gustado de sus viajes: un pequeño hostal para estar tranquilos y un restaurante de cocina tradicional slow food. Y todo ello en un enclave verde y plagado de caminos para pasear entre robles.

¿Cómo surgió la idea de abrir este negocio?

Txomin: La idea surgió hace 13 años un fin de semana que fuimos a Segovia. Yo vengo de la hostelería, cafeterías… mis padres tenían un restaurante, Koxko viene del turismo así que nos apetecía montar algo. Una vez de que nos decidimos por este sitio, avisamos a la familia para contarles el plan. Y cuando le conté a mi ama que dejábamos Pamplona para ir a la Ultzama, a una casa en las afueras de Larraintzar, me preguntó… ¿El Gartxenia? Resulta que ella venía aquí de pequeña porque tenía familia en este mismo sitio...

Y decidieron montar un hostal-restaurante

Es un pequeño hostal con 5 habitaciones, pensado para parejas, matrimonios… para estar tranquilos. Suelen venir turistas de provincias limítrofes y en temporada alta, madrileños, andaluces… También está la pasa y contrapasa… extranjeros que pasan por aquí de camino a su lugar de veraneo y repiten a la vuelta.

¿Y qué tipo de cocina practican?

Koxko: Se trata de una cocina tradicional, aunque cuando uno se mete entre fogones siempre hace cosas nuevas, como un gazpacho blanco de espárrago… Y siempre usamos productos de proximidad y cocina slow food. Por eso nuestra carta son cuatro cartas porque prima producto de temporada porque es cuando el producto está en su mejor momento.

¿Qué tiene la cocina tradicional que sigue gustando?

Nuestros abuelos vivían muchísimos años y tenían una vida más dura. La diferencia era la alimentación… cocinaban con producto fresco y de temporada. Algo estamos haciendo mal ahora. El tomate se madura en la mata y no en el camión.

Por último, ¿qué plato recomiendan?

Nos piden mucho la sopa de pescado, que aparte de lo que me retrotrae a mi niñez es una sopa exquisita. La sopa de pescado era la forma de que las madres y abuelas nos metían el pescado, porque le echaban arroz y así lo disimulaban.

¿Y cuál es el secreto de su sopa?

El secreto…no hay ninguna pastilla cerca del puchero…

PRÓXIMOS CURSOS DE FORMACIÓN

1 FORMACIÓN en Alérgenos

Conocer los requisitos que hay que cumplir por la presencia de alérgenos y sustancias productoras de intolerancia en los alimentos que se manipulan en los negocios de hostelería.

2 CURSOS Carnet de Manipulador de Alimentos

Certificado que te acredita como manipulador de alimentos, formación que es obligatoria para trabajar en un establecimiento de hostelería.

3 CATAS de vinos y diferentes maridajes, en colaboración con Vinos Navarra

Lo importante para ser un buen hostelero es conocer las condiciones de conservación y servicio para un correcto consumo del vino, correcto maridaje de los caldos con las diferentes comidas y los beneficios del consumo del vino.

PREPARAMOS NUEVOS CURSOS PARA LOS MESES DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE

OS INFORMAREMOS DE LAS FECHAS EN LA PRÓXIMA REVISTA DE OTOÑO

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
en 948 22 88 22
anapeh@anapeh.com

VASO REUTILIZABLE SAN FERMÍN 2018

La hostelería se vuelca en el uso del vaso reutilizable en lugar del desechable, para que el desarrollo de las fiestas de San Fermín resulten desde el punto de vista medio ambiental y ecológico, más sostenibles. Es sabido que la acumulación de basura en las calles repercute negativamente en la imagen de las fiestas. Y en el interior de los locales pasa parecido, algunos socios tras la experiencia el año pasado, nos comentan que la basura que se genera es menor y la limpieza del local lleva menos tiempo.

Por ello este año se cuenta con mayor participación por parte de la hostelería. Son muchos los bares que tendrán estas fiestas disponible el vaso reutilizable en sustitución del desechable, cuyo uso quedará prohibido definitivamente a partir del 1 de enero de 2020, fecha en la que ya no podrá ser comercializado.

FUNCIONAMIENTO El cliente deposita 1€ de fianza al adquirir la consumición. Tras terminarla puede quedarse con el vaso para seguir utilizándolo o devolverlo en cualquier establecimiento que disponga del vaso, recuperando así la fianza.

Fundación Varazdin, empresa de inserción social, es la entidad que prestará el servicio de la gestión integral del vaso, logística, lavado, reparto y almacenaje del vaso hasta el próximo año para el que así lo demande, quedando garantizada la limpieza e higiene de los mismos durante las fiestas de San Fermín.

EL AYUNTAMIENTO SE VUELCA EN LA ESTRATEGIA ‘PAMPLONA LIBRE DE AGRESIONES SEXISTAS/ERASO SEXISTARIK GABE, IRUÑA ASKE’

El Ayuntamiento de Pamplona/Iruña ha completado una propuesta de protocolo de actuación frente a estos casos, que engloba la intervención policial; la atención y acompañamiento a la víctima y la respuesta ciudadana e institucional. ‘Pamplona libre de agresiones sexistas/Eraso sexistarik gabe, Iruña aske’ es el lema de la estrategia impulsada por el Ayuntamiento de Pamplona que incluye la campaña de prevención, información y sensibilización de los próximos Sanfermines que este año ha ampliado sus acciones para que la mano roja, símbolo que identifica la campaña, tenga una presencia constante en las calles de la ciudad.

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 bar en barrio de la Rotxapea, esquina a dos calles. Buenas vistas. Por motivos de jubilación. Posibilidad de terraza. Informes en teléfono 686 36 32 16 / 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 Viejo. 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 Viejo. 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 traspasa negocio de hostelería, en el barrio de San Juan, reformado y preparado para su apertura. Contrato de arrendamiento para 10 años. Cuenta con licencia de bar especial. Informes en teléfono 685 88 02 86.
- Se alquila bar especial con cocina más almacén comunicado. Casco Viejo, calle San Gregorio. Informes en teléfono 649 71 03 19.
- 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 traspasa negocio de hostelería en el Ensanche de Pamplona, buenas condiciones. Informes en Anapeh.
- Se alquila o vende bar en la Rochapea, 105 m². Informes en teléfono 646 80 11 01.
- 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 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.
- Se traspasa bar con cocina y comedor en el centro de Ansoain. En funcionamiento. Informes en teléfono 609 40 08 48.

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 vende o 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.

LEITZA

- Se vende hostal restaurante en Leitza. Informes en ANAPEH y teléfono 669 01 32 94.

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, diferentes líneas de negocio. 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 alquila o vende 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 alquila o traspasa con opción a compra Hotel Restaurante en Zona Media de Navarra. Interesantes condiciones. Informes en teléfono 608 16 99 41.

ZONA NORTE DE NAVARRA

- Se vende restaurante-vivienda en el valle de Larraun (norte de Navarra), plena actividad, piedra y madera. Buen precio: 420.000 €. Informes en teléfono 618 77 58 14.

- Se vende restaurante a pie de Camino de Santiago, en la 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.

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.

- Compro maquinaria de hostelería de segunda mano, en buen uso. Informes en teléfono 619 87 86 55.

- Vendo molinos Compak, cafetera de 2 grupos. Informes en teléfono 653 15 53 13.

- 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

gastronomía NAVARRA

EL PACHARÁN NAVARRO

Una buena sobremesa entre amigos, una tertulia o una partida de cartas son algunos de los momentos más placenteros que no se conciben en Navarra sin una copa de Pacharán Navarro, una bebida espirituosa de baja graduación (25-30º) de sabor afrutado, aroma intenso y suaves pinceladas de anís, que tiene su historia y raíces arraigadas a nuestra tierra.

De hecho, nos relata la historia que en 1441 la reina Blanca de Navarra tomó pacharán en el Monasterio de Santa María de Nieva para curar sus dolencias estomacales. Así pues, las raíces y la historia del pacharán están ligadas a Navarra desde sus orígenes. Su elaboración y consumo son una tradición que ha perdurado desde la Edad Media y su origen se atribuye a la arraigada costumbre, desde hace siglos, de macerar frutos silvestres con alcoholes.

Con el paso del tiempo el pacharán se ha convertido en una bebida popular que, además de fabricarse de manera casera, comenzó su industrialización hacia 1956, año en el que salió al mercado la primera marca comercial de pacharán. De esta manera pasó de ser un producto medicinal a convertirse en una bebida presente en todos los hogares y comenzó a expandirse por la península.

En 1987 se creó la Denominación Navarra de Calidad de este producto y su Consejo Regulador que vela y controla desde entonces tanto la calidad de la materia prima como su elaboración, envasado y comercialización.

El pacharán navarro se elabora con endrinas navarras y a diferencia de otros pacharanes, contiene mayor número de frutos sin emplear ningún aditivo, aromatizante ni colorante. Eso es lo que le da la diferenciación y la calidad de un producto con origen. Las endrinas se obtienen del arbusto Prunus Spinosa, de naturaleza silvestre y muy abundante en las zonas de montaña de Navarra.

Desde 1987 Navarra se ha convertido en la única zona de Europa donde, además de encontrar endrinas silvestres, también se cultivan, lo que la convierte en la mayor productora de pacharán a nivel nacional. Después del verano las endrinas están listas para ser recolectadas. Son los primeros días del otoño los que les dan el punto justo de maduración. Se seleccionan las endrinas, limpias, perfectas, con un color negro azulado y tacto aterciopelado. Un gusto ácido y astringente que con el paso de los días se irá volviendo dulce y afrutado. Y se elabora el anís con las semillas que aportarán a nuestro pacharán un fondo anisado. El azúcar del anís aporta el dulzor y la densidad que equilibra la característica astringencia del fruto, convirtiendo al pacharán en una bebida amable de largo recuerdo.

Con el paso de los meses, tras una maceración lenta y en reposo, el pacharán hereda todos los aromas, matices y texturas de los ingredientes. Del negro azulado de las endrinas al rojo intenso. Después de todo el proceso el pacharán acoge en su interior todo un mundo de aromas y sabores, listos para ser degustados.

En la actualidad el Pacharán Navarro, su estrategia de comunicación es dar a conocer al consumidor la diferenciación entre el auténtico Pacharán Navarro controlado por la IGP de otro producto elaborado con endrinas, el licor de endrinas. Por tanto, para reconocer un auténtico Pacharán Navarro siempre habrá que buscar la contraetiqueta numerada por el Consejo Regulador.

LA RECETA

RESTAURANTE AYESTARÁN | LEKUNBERRI

Nido de Perretxikos y guisantes lágrima con huevo escalfado y trufa

Ingredientes

- Perretxikos
- Guisantes lágrima
- Huevo
- Trufa
- Sal
- Aceite de oliva
- Vinagre

PREPARACIÓN

- Desgranamos los guisantes de su vaina.
- Troceamos los perretxikos en dados pequeños.
- En una sartén, cubrimos el fondo con el aceite y freimos los perretxikos suavemente. Cuando estén hechos, añadimos los guisantes lágrima y dejamos hacer un poco más. Añadimos la sal y reservamos.
- Huevo escalfado:
  Poner agua con vinagre en un cazo y llevarlo a punto de ebullición; cuando hierva, añadimos el huevo. Lo dejamos al fuego 2 minutos y retiramos.
- Emplatamos los perretxikos con los guisantes en forma de nido y colocamos el huevo en el centro. Fileteamos un poco de trufa y la colocamos encima del huevo.
- Listo para servir.

Mil formas de quererte
Zu maitatzeko hamaika modu

Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma

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

CAFÉ
CIUDADELA

TOSTADERO PROPIO
maestros
desde 1950

marca de cooperativa

NUEVA IMAGEN, MISMO CAFÉ

Hemos renovado el envase de nuestro Café Ciudadela, con un diseño más actual donde las variedades se distinguen por el color.

cooperativa**hostelería**navarra

Polígono Iturrondo 6 · 31600 Burlada · NAVARRA **www.coope.com**