ah!

DICIEMBRE 2017

ANAPEH

Gabon Zoriontsuak! ¡Feliz Navidad!

3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra
PÁG. 04

XVI Semana del Pintxo de la Txantrea
PÁG. 06

33º Campeonato Navarro de Mus
PÁG. 13

El nivel de riesgo de nuestros Planes de Pensiones oscila entre 2 y 5. Es un indicador que mide el riesgo del Plan de Pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del Plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y puede variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros Planes de Pensiones en www.ruralvia.com

Alertas de liquidez:

- El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate sólo es posible en caso de acaecimiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
- El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.

TU FUTURO ESTÁ PASANDO AHORA

ENTRA

Y NUESTROS EXPERTOS EN PLANES TE AYUDARÁN A PREPARAR TU MEJOR JUBILACIÓN

CAJA RURAL DE NAVARRA

funciona

11/17. Entidad Gestora de Planes de Pensiones: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675- Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Plan de Previsión Asegurado contratado con RGA Rural Vida S.A. de Seguros y Reaseguros, Domicilio Social C/ Basauri, 14, 28023 Madrid. C.I.F.: A-78229563. Reg.Mec Madrid, Tomo 6.243 Secc 8ª, Libro 0, Folio 215, Hoja M - 101812, a través de RGA Mediación Operador de Banca-Seguros Vinculado, inscrito en el registro de la Dirección General de Seguros con la clave OV-0006. Reg. Mec Madrid, Tomo 8205, Folio 69, Sección 8, Hoja M-10186, CIF -79490264. Caja Rural actúa como red de distribución del Operador. Consultar entidades aseguradoras con las que RGA Mediación mantiene un contrato de agencia de seguros en www.segurosrga.es/Entidades_contrato_RGA_Mediacion.pdf

Editorial

Ya terminamos el año, con esfuerzo vamos saliendo adelante. El Gobierno dice que gracias al turismo vamos mejor, las ayudas que nos ofrecen son pocas, más bien son trabas, seguiremos luchando por conseguir unas mejores condiciones para nuestro trabajo, desde ANAPEH lo hacemos todos los días.

Nos gustaría contar con vuestras opiniones para poder hacer más cosas, ideas que podáis aportar, para poder sumar fuerzas, somos muchos y juntos podemos hacerlo.
Ya estamos casi en Navidad, desde aquí os deseo unas FELICES FIESTAS y que el 2018 llegue cargado de trabajo.

Como bien dice David Palacios, Presidente del Consejo Regulador Denominación Origen Navarra, brindaremos con un buen vino D. O. Navarra, que seguro nos traerá suerte.

Un saludo para todos.

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Urtea amaitzera doa, lan handiz aurrera ateratzen ari garena. Gobernuak dio turismoari esker hobeto goazela, eskaintzen dizkiguten laguntzak urriak dira, egia esan trabak dira, gure lanarentzat baldintza hobeak lortzeko borrokan jarraituko dugu, ANAPEH-tik egunero gabiltza lan honetan.

Zuen iritzia jakin nahiko genuke gauza gehiago egiteko, eman ditzaizkiguzuen ideiak, indarrak batu ahal izateko, asko gara eta denak batera lortu dezakegu.

Gabonen atarian gaude jadanik, hemendik JAI ZORIONTSUAK opa dizkizuegu eta 2018 urtea lanez beterik etor dadila.

David Palaciok ongi adierazi bezala, Nafarroako Jatorri-Deiturako Kontseilu Arautzailearen Lehendakaria, Nafarroako J.D. ardo onarekin topa egingo dugu, ziur zorte ona ekarriko digula.

Agur bat denontzat.

ÍNDICE

Editorial	03
3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra	04
XVI Semana del Pintxo de la Txantrea	06
Tribuna	08
Consultorio	09
Entrevista a David Palacios Algarra	10
33º Campeonato Navarro de Mus	13
La Cocina de la Abuela	14
Nuevos Asociados	16
Noticias	18
Formación	20
Clasificados	22
Gastronomía	24
La Receta	26

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:** Cristina Núñez y cedidas. **Diseño, maquetación y redacción:** Your Concept Group. **Colaboraciones:** Junta directiva de ANAPEH, Departamento Contable, Fiscal, Jurídico, Laboral, Servicios Generales y Promoción de ANAPEH. **Impresión:** Gráficas Larrad. **Distribución y envíos:** Gureak Navarra. **Depósito legal:** NA-430-1982.

staff

ROJO QUE TE QUIERO ROJO

El oro rojo de nuestra gastronomía, el piquillo de Lodosa, se vistió de fiesta en la entrega de premios de la 3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra.

Bares y restaurantes de todo Navarra rindieron homenaje del 25 al 29 de octubre a uno de los productos más reconocidos de la gastronomía navarra, el pimiento del piquillo de Lodosa. Un piquillo se presentaba en forma de pintxo acompañado de un vino D.O. Navarra a un precio de 2,50€. Y un menú especial en los restaurantes participantes, también maridado con un vino de Denominación Origen Navarra.

La Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH), organizadora de esta nueva edición, destacó "la gran aceptación lograda por parte de los clientes". A juicio de ANAPEH, el éxito de esta iniciativa se debe a la "creatividad" mostrada por los establecimientos participantes y a un pimiento, el piquillo de Lodosa, que "ofrece muchas posibilidades para su maridaje y su combinación con los tintos D.O. Navarra".

Y entre todas las propuestas, el jurado escogió las presentadas por el Bar Restaurante Larraisko, con su pintxo Pikitsas, y por Arantza Hotela, con un pimiento relleno, además de otorgar un accésit al Chill Out Tea de Sarriguren.

Además, durante esta 3ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra se repartieron más de cien premios directos como consumiciones gratuitas, regalo de producto y una estancia de fin de semana en un alojamiento rural navarro.

La iniciativa contaba con el patrocinio del Consejo Regulador D.O. Navarra y el Consejo Regulador Denominación Origen Piquillo de Lodosa, además de la colaboración de Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra y la Academia Navarra de Gastronomía.

LOS PREMIADOS

"Pikitsas", un pintxo que "conjuga mar y montaña".

El Bar Restaurante Larraisko en Ansoáin/Antsoain recibió el primer premio, Premio a la Mejor Armonía, en la categoría de bar por su pintxo Pikitsas, acompañado por un Sardasol Crianza 2013. A juicio del jurado, una propuesta "que conjugaba mar y montaña, elaborada con gran despliegue técnico y sorprendente por su cuidada elaboración".

Pimiento relleno, "tradición y finura".

Arantza Hotela de Arantza fue premiado en la categoría de restaurante por su pimiento de piquillo relleno de bacalao con su salsa de tomate y verdura de la huerta Navarra. Se trata de "una receta tradicional, extraordinariamente elaborada, por la finura y el cuidado en el tratamiento de sus ingredientes", explicó el jurado, que destacó "un servicio extraordinario". El vino elegido fue un Ochoa Crianza 2013.

Piquillo e Idiazábal, una combinación que merece un accésit.

El **Chill Out Tea de Sarriguren** recibió un accésit finalista por su carpaccio de piquillo con nube de Idiazabal. "Un todo muy agradable tanto por la cuidada combinación de piquillo con Idiazabal como por el servicio del vino, Gran Feudo Crianza 2013".

PARTICIPACIÓN DE 'RECORD'

Participaron en el certamen los siguientes bares: Bar Casa Paco, Café Bar Chez Belagua, Bar Chez Evaristo, Bar El Temple, Bar La Inopia, Bar Paseo de San Jorge, Restaurante Larraisko, Bar Restaurante Romanzado, Bar Restaurante Casa Perico, Bar Restaurante El Castillo, Bar Amairu, Bar Restaurante Galo, Chill Out Tea, Cafetería Okei Errialde. Tampoco faltaron a la cita los siguientes restaurantes: Arantza Hotela, Restaurante Romanzado, Restaurante Casa Perico, Restaurante Txoko de Gartxenia y Asador Sidrería Erri Berri.

ANAPEH

COLABORAN LAGUNTZEN DUTE
cooperativahostelería
Diario de Noticias Eres lo que lees
Caja Rural de Navarra
Academia Navarra de Gastronomía
PATROCINAN BABESLEAK
VINOS D.O. NAVARRA
Reyno Gourmet
Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra
Ayuntamiento de Pamplona
Turismo Navarra
Pamplona
www.turismodepamplona.es

XVI Semana del Pintxo de la Txantrea

DEL 4 AL 12 DE NOVIEMBRE 2017
2017KO AZAROAREN 4TIK 12RA

Txantreako XVI Pintxo astea

UN "CLÁSICO" EN EL BARRIO

Se ha convertido en 'un clásico' para este barrio pamplonés y uno de los eventos gastronómicos más arraigados en la hostelería navarra. Con dieciséis ediciones a sus espaldas, la Semana del Pintxo de la Txantrea volvió a sorprender a los clientes de los 14 bares participantes con especialidades en miniatura para todos los gustos, destacando el pintxo del Ogiberri, ganador de este certamen.

Con nombres tan curiosos como 'Madre de dragones', 'Parece Mentira', 'Genuine' o 'Txerriguay' y propuestas gastronómicas igual de imaginativas, se presentaba la XVI Semana del Pintxo de la Txantrea, que entre 4 al 12 de noviembre ofrecía por un precio de 3,50€ la posibilidad de degustar un pintxo junto con un vino D. O. Navarra, cerveza o refresco.

Un evento muy arraigado en el barrio y en el que el cliente tiene también voz y voto, además del jurado, a la hora de escoger los mejores pintxos. Precisamente para reconocer a quienes participan en la elección del premio popular se sortearon entradas para eventos deportivos (futbol, futbol sala, balonmano, pelota mano), 5 estuches de vino D. O. Navarra y un escudo de la Txantrea.

Como novedad, también se ha querido premiar a los clientes más curiosos y asiduos de esta XVI Semana del Pintxo de la Txantrea, obsequiando con una camiseta con el escudo de la Txantrea a quienes degustasen todos los pintxos presentados.

Y entre todas las propuestas, el primer premio del jurado fue para el Ogiberri por su pintxo Madre de dragones. Bar Baigorri y Bar Trapala obtuvieron el segundo y tercer premio respectivamente, mientras que el premio del público fue para Cafetería Peruggia. El Bar Harpea recibió una mención especial por la originalidad y presentación de su pintxo "Eguzkide".

"Una vez más queremos destacar la gran afluencia de público y el trabajo de los hosteleros txantreanos, que año tras año nos sorprenden con nuevas miniaturas. Esto demuestra que la semana del pintxo se ha convertido en todo un clásico de nuestra hostelería", explicaron desde la Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH), organizadora del evento junto con los Bares de la Txantrea.

ORGANIZAN ANTOLATZEN DUTE · TXANTREA · Bares de la Txantrea Txantreako tabernak
COLABORAN LAGUNTZEN DUTE · cooperativahostelería · Caja Rural de Navarra · Diario de Noticias · Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra · Ayuntamiento de Pamplona
ANAPEH · Vive la Navarra · Navarra · Pamplona me gusta · ASEGARCE · KIROLBET · Burlada · Noia F.S. · Mutilva

El Ogiberri recibió el primer premio otorgado por el Jurado de la Semana del Pintxo, por su pintxo “Nido de dragones”, un notable guiso de caza arropado y potenciado por una presentación original con ingredientes culinarios innovadores.

1er PREMIO

Baigorri, logró el segundo galardón, con su pintxo “Sabor”, valorando el jurado la amalgama de sabores perfectamente conjuntada en torno a un guiso tradicional de carrillera.

2º PREMIO

3er PREMIO

El tercer premio fue para Trapala y su pintxo “Itsasoko Trufa”, destacando el jurado el sabor y la textura del guiso de calamar presentado, además de la efectiva elaboración técnica para convertir un plato de sabor tradicional en formato de aperitivo.

MENCIÓN ESPECIAL

Mención especial al pintxo “Eguzkide” del Harpea, valorando el acertado contraste de sabores y texturas, y la original, cuidada y vanguardista presentación de este pintxo que aunaba pato y manzana.

PREMIO POPULAR

El premio especial del público ha recaído en esta ocasión en el Peruggia y su pintxo “Genuine”.

SE ANUNCIA REFORMA FISCAL PARA 2018

El Gobierno de Navarra ha aprobado un proyecto de Ley Foral que afecta a varios impuestos. A expensas de lo que suceda durante su tramitación parlamentaria, en resumen, introduce las siguientes novedades.

IÑAKI ALDABA
ASESOR FISCAL

En el **IRPF** se incrementa la **deducción por hijo** menor de 3 años para rentas que no superen los 30.000 euros.

El "rescate" de los **planes de pensiones** en forma de capital pierde la reducción del 40%. Solo afecta a las aportaciones realizadas a partir de 2018.

Desaparece en todos los casos la **"deducción por vivienda"**. A quienes están practicando esta deducción se les permite continuar haciéndolo en las mismas condiciones.

En el caso del **alquiler de vivienda**, los arrendadores sólo podrán reducirse el 40% de los rendimientos por alquiler si lo tramitan a través de Nasuvinsa.

En cuanto al **ahorro**, se incrementa un punto cada tramo. El más bajo pasaría al 20% y el más alto al 26%. ¿Subirá la retención de los rendimientos de capital al 20%?

En el **Impuesto del Patrimonio** se incrementa la deducción de los bienes empresariales y se reduce el "escudo fiscal" al 55%.

En el ***Impuesto de Sucesiones y Donaciones*** las herencias entre padres e hijos, hasta los primeros 250.000 no pagarán. En adelante se pagará desde el 2% hasta el 16%. En las donaciones, se mantiene el 0,8% para los primeros 250.000 euros, hasta el 8% para valores superiores a tres millones.

Entre cónyuges/parejas estables queda como estaba, el 0,8% tanto para las herencias como para las donaciones, independientemente de su importe.

En el **Impuesto de Sociedades**, la deducción por **creación de empleo** corresponderá a quienes creen puestos de trabajo indefinidos con salarios iguales o superiores a 2,5 veces el SMI (1.769 euros/mes en 2017). La deducción se mantiene en 5.000 euros por mujer contratada y baja a 2.500 euros por hombre.

La **exención por reinversión** se limita al 50% del beneficio de la operación.

Infracciones y sanciones: Las sanciones graves, (p. ej. las habituales en las inspecciones de Hacienda) elevan el mínimo del 75% al 90% de la cuota descubierta.

Evolución del importe mínimo de las sanciones graves en Navarra:

Sanciones graves	Mínima
Hasta 21/06/2012	50%
Hasta 31/12/2017	75%
Desde 01/01/2018	90%

LEY DE REFORMAS URGENTES DEL TRABAJADOR AUTÓNOMO

El pasado 25 de octubre se publicó en el BOE la Ley 6/2017 de Reformas Urgentes del Trabajo Autónomo cuyas principales medidas entrarán en vigor el 1 de enero de 2018:

- Respecto a las medidas para facilitar la cotización a la Seguridad Social y reducir las cargas administrativas: se aprueba una reducción de los recargos por ingreso fuera de plazo del 20% a un 10% y en cuanto a la cotización en supuestos de pluriactividad, el reintegro lo abonará de oficio la Tesorería de la Seguridad Social antes del 1 de mayo del ejercicio siguiente.

- Se aprueba una ampliación de la cuota reducida de 50€ hasta los 12 meses para nuevos autónomos y bonificaciones adicionales para menores de 30 o 35 años en el caso de las mujeres, para personas con discapacidad, víctimas de violencia de género y víctimas del terrorismo y para colaboradores familiares hasta 2º grado inclusive.

- Medidas para favorecer la conciliación de la vida laboral y familiar: bonificación del 100% durante el descanso por maternidad y tarifa plana de 50€ durante los 12 meses posteriores a la reincorporación después de la maternidad.

- En cuanto a la Seguridad Social de los autónomos se aprueba la inclusión del concepto de accidente in itinere, posibilidad de cotizar por días trabajados, posibilidad de cambiar la base de cotización hasta 4 veces al año, domiciliación obligatoria de las cuotas, compatibilidad con la percepción de una pensión de jubilación contributiva del 50% y a partir del 1 de marzo de 2018, las prestaciones por maternidad pasarán a ser el 100% de la base reguladora de cotización de los 6 meses anteriores.

ENTREVISTA A
DAVID PALACIOS ALGARRA
PRESIDENTE DE LA D.O. NAVARRA

"Queremos que el vino D.O. Navarra esté presente en todos nuestros bares"

DAVID PALACIOS, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, tiene buenas noticias: "Nos esperan buenos vinos". Y, como no, invita a degustarlos en las barras de nuestros bares. "Además de estar presentes en el exterior, queremos ser profetas en nuestra tierra. Queremos que los vinos estén en nuestras casas y en todas las barras de nuestros bares"

La vendimia se ha adelantado…hemos terminado cuando otros años arrancaba

Hemos batido record de precocidad en la historia de la D.O. La primavera fue más temprana y calurosa provocando un inicio precoz de la brotación, que fuimos arrastrando durante todo el ciclo de la vid. Además, quitando tormentas muy localizadas, ha sido un año seco favoreciendo que se adelantase la vendimia. Y para rematar, el mes de septiembre fue un mes frio con contrastes térmicos que favoreció una maduración muy completa y equilibrada.

¿Y cuál ha sido el resultado?

El resultado es una uva y una cosecha buenas, eso sí, más corta en kilos. Además, se han hecho bien las cosas por parte de bodegeros, enólogos… y se va a sacar buen partido a la cosecha. Nos esperan buenos vinos.

Menos kilos… ¿más precio?

En esta ocasión menos kilos si va a transformarse en más precio porque no solo ha sido una cosecha corta en Navarra sino en España y en todo el Mundo. Y en países vecinos ha habido heladas importantes que han mermado mucho la producción. Esto se va a traducir en un mayor precio, pero creemos que no tendrá gran incidencia en el consumidor. Porque las subidas tienen que ser meditadas, no se trata de crecer en precio sino crecer en valor. Y este año nos va a brindar muchas oportunidades para crecer en valor.

El tiempo cada vez está más loco… ¿Cómo nos adaptamos?

Hay que tener en cuenta que la vid es un ser vivo y está a merced de la naturaleza y cada vez es más caprichosa. El cambio climático está ahí, hay más extremos… Ante esta situación, el sector está concienciado en poner nuestro granito de uva. Las prácticas de los viñedos miran a una viticultura más ecológica, las bodegas trabajan hacia fórmulas en favor de la naturaleza…

Exportación y promoción, ¿son las claves?

Las denominaciones tenemos dos labores, seguir certificando la calidad de nuestros vinos y apostar por la comunicación y promoción de nuestros vinos y empre-

> Los bares forman parte de nuestra cultura, donde celebramos y compartimos el ocio con amigos y familia.

sas. Tenemos una amplia trayectoria en la exportación, nuestros vinos son apreciados en más de 70 países, pero nos gusta compaginar esta labor con potenciar la venta local, regional y nacional.

Entonces, el consumidor navarro es un objetivo importante

Los vinos navarros tienen un nombre en toda España, con vinos como los rosados que han traspasado fronteras, pero también queremos ser profetas en nuestra tierra. Queremos estar presentes en el exterior, pero también que el Vino D.O. Navarra esté presente en las casas y en todas las barras de nuestros bares.

¿Y el público joven?

Durante muchos años ha habido una ruptura con un segmento amplio de la población y por eso hemos querido acercar su consumo a las distintas edades y momentos, siempre de forma moderada. Tenemos una tarea, acercar el vino a la gente joven comunicándonos mejor con ellos. Este esfuerzo va calando y los consumidores de los Vinos D.O. Navarra cada vez tienen edades muy diferentes.

En el consumo del vino, hay una relación estrecha entre vino y hostelería

Para la D.O. Navarra, la hostelería navarra es fundamental. Somos una sociedad que pasamos muchas horas en torno a una mesa o una barra, disfrutando de nuestra gastronomía, y el vino es gastronomía.

¿Cómo valora la relación con ANAPEH?

La colaboración con ANAPEH es muy estrecha, con actividades siempre ligadas a los productos locales, que son nuestro patrimonio. Porque para nosotros la hostelería forma parte de nuestra cadena de puesta en valor. El hostelero es en muchas ocasiones el intermediario entre el vino y el consumidor, quien te aconseja sobre qué vino elegir.

NAVARRA WINE LOVERS

Julianne Chang
Düsseldorf
Chef de cocina
Vino preferido:
Crianza D.O. Navarra

"He visitado los 5 continentes y he probado miles de sabores. Rara vez encuentro algo como aquello que descubrí en Navarra".

VINOS D.O.
NAVARRA

Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra

WineModeration.eu

UNIÓN EUROPEA

TU PROPIO ESTILO DE VINO
www.navarra.wine

33º CAMPEONATO NAVARRO DE MUS

NAFARROAKO MUS TXAPELKETA

Anímate y participa

Animatu eta parte hartu

ANAPEH

C/ Juan de Labrit, 27 bajo. 31001 Pamplona (Navarra)
Tels. 948 22 88 22 / 948 22 31 01
anapeh@anapeh.com www.anapeh.com

KOXKO GOÑI DEL HOSTAL GARTXENIA DE LARRAINZAR

"Es una satisfacción que el cliente te diga que un plato le recuerda al de su madre"

Es uno de los impulsores de "La Cocina de Invierno", una iniciativa de ANAPEH para reivindicar esa cocina hecha con mimo, a fuego lento, con alimentos de temporada… es decir, la cocina de la abuela.

¿Cómo surgió la idea?

Queríamos promocionar las verduras de invierno, el cardo, la pella, la alcachofa… y nos pareció interesante ligarlo con el slow food, un movimiento que apuesta por los alimentos cercanos, de temporada, las cocciones largas…por la cocina que hacían las abuelas, la cocina sana, la dieta mediterránea…

Cuando habla de la cocina de la abuela, ¿a qué se refiere?

Es volver a los orígenes, a preocuparse de que los productos sean buenos y además bien cocinados. Se trata de volver a los alimentos de temporada, de proximidad, porque son más nutritivos y saludables aunque sean menos vistosos.

Entonces, la "Cocina de Invierno" reivindica los alimentos de temporada

En cada temporada hay que consumir los alimentos que corresponde, porque es cuando más se van a disfrutar, cuando se consigue explotar todo el sabor.

Y también las cocciones largas…

Mi abuela cocinaba las alubias durante horas, con el chup, chup… Es muy cómodo hacerlas en 15 minutos con la olla exprés, pero el resultado no es el mismo.

¿Qué recuerdos tiene de la cocina de su abuela?

Recuerdo el cardo relleno de Navidades, la alubia verde de mi abuela, las alcachofas, el estofado de mi madre…Son comidas que marcan mucho, que unen familia y recuerdo. Y son más que platos, porque te llevan a determinadas situaciones y momentos. Y esto gusta, gusta mucho.

¿Y ha utilizado alguna de esas recetas en su restaurante?

Sigo guardando algunas recetas y otras más nuevas están apoyadas en la forma de cocinar de antes. Por ejemplo, las alcachofas que sacamos a la plancha se basan en el sistema de cocción de antes. Además, cocineros como Roca o Adriá han demostrado que hay técnicas que se pueden adaptar a la cocina de antes.

¿Y cuál es el resultado?

Hemos sacado, por ejemplo, un cordero al chilindrón y que el cliente nos diga: 'me recuerda al que hacía mi madre'. No es igual que el de su madre, pero les recuerda el olor, algún punto en el sabor. Y es una gran satisfacción escuchar ésto de los clientes.

HOMENAJE A LA COCINA DE LA ABUELA

Seguro que extrañas la cocina de tu abuela. Esos platos generosos que te calentaban el cuerpo cuando regresabas de jugar. Esas recetas elaboradas con apenas tres ingredientes pero rebosantes de cariño, dedicación y sobre todo tiempo, mucho tiempo… porque a fuego lento todo sabe mejor. Esos pucheros, esos guisos, esas sopas que te vienen a la mente y alimentan tus recuerdos. Por eso, vamos a traer esa gastronomía a los restaurantes navarros con una nueva iniciativa, la COCINA DE INVIERNO.

En un tiempo en el que la cocina de autor, los alimentos exóticos y las nuevas tecnologías copan las principales guías gastronómicas y las cartas de los más reconocidos restaurantes, la asociación ANAPEH quiere echar la mirada atrás en los próximos meses de invierno.

A cuando la compra no se hacía en el hipermercado sino en el ultramarinos. A cuando las recetas no se cocinaban en youtube sino que pasaban de generación en generación como si se tratara de un tesoro. A cuando la sopa servía para curar el catarro y el potaje para, casi, reanimar a un muerto.

Porque, explican desde ANAPEH, en unos tiempos en los que la cultura gastronómica ha dado un paso de gigante, queremos “rendir homenaje a la madre de la cocina actual, la que practicaban nuestras abuelas”. “La COCINA DE INVIERNO pone en valor la gastronomía tradicional elaborada con productos locales y de temporada, esa cocina hecha con mimo, cariño y a fuego lento que potenciaba las cualidades de cada ingrediente”.

De esta forma, durante los meses de invierno (enero, febrero y marzo), los restaurantes que se adhieran a esta nueva iniciativa ofrecerán platos típicos tradicionales, platos de cuchara que recuperan recetas aprendidas de padres o de abuelos y que con el paso del tiempo han ido desapareciendo de nuestros menús diarios.

En enero serán protagonista las sopas, en febrero las verduras de invierno, en marzo, los potajes. Continuaremos en primavera poniendo en valor en cada temporada del año, los platos típicos de la Cocina Navarra. Esos que han desaparecido de los menús de nuestras cocinas del día a día.

Esta nueva iniciativa de ANAPEH ha tenido una gran acogida entre los hosteleros, quienes confían que esa buena respuesta se traslade a los clientes. Una iniciativa que, además, se enmarca en uno de los movimientos más actuales de la cocina, el SLOWFOOD, que fomenta el gusto por una cocina de calidad elaborada con productos cercanos, limpios y justos.

Nuevos ASOCIADOS

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
BAR JANA	PAMPLONA
PASTA Y PIZZA	PAMPLONA
BAR EL TXOKO DE SIRLEY	PAMPLONA
BAR LATXA	BURLADA
ASADOR SIDRERIA ERRI BERRI	OLITE
BAR AUZOA	ANSOAIN/ANTSOAIN
BAR EL BONITO	PAMPLONA
BAR ATXIKI	PAMPLONA
BAR KAPRICH	PAMPLONA
BAR EDELWEISS	EGÜES
BAR RESTAURANTE TXIRITINGA	RIEZU
ASADOR BAR CASTILLO DE MENDILLORRI	PAMPLONA
BAR COMO EN CASA	BERIAIN
BAR ADARA	ZIZUR MAYOR
BAR RESTAURANTE LEÑA Y PIEDRA	PAMPLONA
BAR LANDA BERRI	LEITZA
BAR TXISPA	TAJONAR
BAR TXIKI & MARTI	PAMPLONA
BAR LA SALA · 3G	PAMPLONA
PISCO RESTO BAR	VILLAVA
BAR CAÑAVERAL	PAMPLONA

Informática Ayerdi - Agora

la mejor solución para la hostelería

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.

WiFi

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

cashlogy

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

Benefíciate de condiciones especiales por ser asociado de ANAPEH

Acude a las próximas jornadas de formación sobre herramientas de gestión de hostelería y explotación de datos

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

ANAPEH PREMIA AL MEJOR MONTADICO

El mejor montadico
Bar Restaurante San Nicolás – Cocina Vasca

La hostelería navarra buscaba su mejor montadico en la I edición del Concurso de Montadicos y pulguicas con producto de Navarra, que entre el 23 de noviembre y el 3 de diciembre ofreció una "ruta del montadico" con la participación de 19 bares de todo Navarra.

Se trata de un clásico de nuestros bares, el clásico pincho entre pan y pan, también llamado montadico y pulga. Y durante unos días fue más protagonista si cabe de nuestros bares con auténticas delicias en miniatura, que los establecimientos participantes ofrecían a un precio de 3€ en compañía de un vino D.O Navarra.

Y entre todos los montadicos, el jurado entregó el primer premio al **Bar Restaurante San Nicolás-Cocina Vasca de Pamplona** por un montadico de txistorra de Arbizu con un vino tinto Castillo de Monjardín Crianza 2014. La Academia Gastronomía Navarra también destacó el montadico del **Hotel asador El Castillo de Larraga**, que recibió un accésit por su carrillera de ternera de Navarra, manzana confitada y huevo pochado con vino tinto Sarasate Crianza 2013.

Organizado por ANAPEH, el certamen estaba patrocinado por Reyno Gourmet, Vinos D.O Navarra, Cooperativa de Hostelería, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra, Academia Navarra de Gastronomía, Ayuntamiento de Pamplona y Gobierno de Navarra. El objetivo, "demostrar que un clásico de nuestros bares, como es el pincho o pulga, ofrece una gran cantidad de posibilidades de combinación con los productos típicos de Navarra".

En el siguiente número de la revista ampliaremos la información de la entrega de premios.

UN ALBERGUE **DIFERENTE** E INCLUSIVO

Emplazado en el enclave natural de Ollo, la cooperativa de iniciativa social Gure Sustraiak cuenta con una posada de 54 plazas y un alberque para 36 personas que ofrecen una forma diferente, inclusiva y sostenible de disfrutar del ocio.

Muy cerca de la granja escuela que Gure Sustraiak gestiona en esta localidad se encuentra su albergue, creado en 2014 como una apuesta por el turismo inclusivo y que abre sus puertas a cualquier persona, independientemente de sus capacidades. De esta forma, el albergue se creo no para adaptarse a las personas con discapacidad sino siguiendo criterios de accesibilidad universal, es decir, para que cualquier persona pueda disfrutar del albergue, independientemente de su movilidad o discapacidad".

Pero no se trata de un albergue para todo tipo de públicos, desde familias hasta grupos, sino que ofrece actividades de turismo activo, ligadas a la educación medioambiental y al resto de actividad de Gure Sustraiak. De esta forma, el turista puede disfrutar de visitas a la granja, a la huerta, talleres, excursiones por el bosque, sin olvidar el programa "Granjero/a por un día", enfocado a los más peques.

En conjunto, el albergue es un paso más en esta iniciativa, que nació del compromiso social y ambiental y tiene cuatro ejes: educación medioambiental, centro ocupacional y piso funcional y turismo.

NUEVA GUÍA **DE TURISMO RURAL** DE NAVARRA

Son muchos los lugares que esconde la Navarra rural, como muchos son los alojamientos y establecimientos hoteleros. Y todos ellos se podrán encontrar en la edición 2018 de la Guía de Turismo Rural, en la que está trabajando la Federación de Asociaciones y Organizaciones Turísticas de Navarra.

Nekazal Turismoa NAFARROA
Turismo Rural NAVARRA

La guía, de la que se editarán unos 10.000 ejemplares, recoge alojamientos, restaurantes y empresas de actividades turísticas que ofrece el Turismo Rural de Navarra. Y se presentará en la Feria Internacional FITUR, a inicios del año próximo.

A partir de ahí, no sólo servirá para la consulta del turista sino que también viajará por las numerosas ferias a las que acude el Gobierno foral y estará presente en oficinas de turismo, eventos deportivos… todo para promocionar un turismo al alza, el rural.

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 D.O. 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.

4 Y PROGRAMADOS tenemos ya los siguientes cursos:

En **enero**, una jornada de "Como conseguir una caña 10, cultura, maridaje y cata de cervezas".
También en enero, "Planificación financiera", conceptos básicos sobre finanzas.
Y en **febrero**, curso de cocina, "Pintxos y cocina en miniatura".

FECHAS Y HORARIOS en **www.anapeh.com**

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

Si estás interesado en realizar cualquiera de ellos, ponte por favor en contacto con nosotros: 948 22 88 22 | anapeh@anapeh.com

REPSOL: SOLUCIONES ENERGÉTICAS EFICIENTES PARA SU NEGOCIO HOSTELERO

Repsol es una compañía especializada en ofrecer a este sector soluciones energéticas, como el gas, que ayuda a ahorrar dinero a la vez que cuida el medio ambiente, y además tiene muchos más usos en la hostelería que el de los fogones.

Las soluciones a gas logran también un importante ahorro energético, tanto en proyectos de nueva construcción como en reformas de locales ya existentes, garantizando:

- Un bajo impacto ambiental local, reduciendo las emisiones de CO_2, y alta compatibilidad con energías renovables, que permita el equilibrio técnico-económico y asegure el abastecimiento energético sin interrupciones.
- Alta compatibilidad con las instalaciones existentes, en particular en procesos de rehabilitación, teniendo en cuenta equipos que puedan seguir siendo utilizados tras llevarse a cabo las mejoras necesarias.

Usos del gas de Repsol

El uso del gas más reconocido en la hostelería y restauración es la cocina. Los profesionales del sector conocen la calidad que el gas aporta a la cocción de los productos, bien sea en los tradicionales fogones como en hornos, planchas, fry-top o marmitas. Disponer hoy de una cocina equipada a gas puede suponer un ahorro interesante para el hostelero, tanto en el término fijo como en el consumo de energía eléctrica.

Pero además, todos los establecimientos pueden utilizar el gas de Repsol en otros usos:

- **Agua caliente sanitaria (ACS).**
- **Calefacción.**
- **Piscina climatizada o spa.**
- **Estufas o calientapatios alimentados con gas envasado.**
- Y por último, un uso menos conocido pero muy interesante para el hostelero es **la lavandería.**

Repsol se encarga de todo

La compañía cuenta con **una extensa red comercial propia de más de 100 profesionales**, para estar cerca de sus clientes, y trabaja con **más de 250 empresas instaladoras** entre la Península y Baleares para la implantación de su solución energética, recurriendo a proyectos llave en mano en los que incorporan un asesoramiento energético.

OFERTAS DE NEGOCIO

PAMPLONA

- 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 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 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 bar especial en Casco Antiguo de Pamplona. En funcionamiento y con rendimientos demostrables. Informes en ANAPEH.
- Se traspasa bar con cocina en 2º Ensanche. Recién reformado. Alquiler económico. Oportunidad. Informes en teléfonos 606 62 88 66 y 657 18 55 07.
- Se traspasa bar en el centro de Pamplona, con amplia terraza, en plenas condiciones de funcionamiento, sin cargas y totalmente equipado. 50.000€. Informes en teléfono 699 30 48 74 – 679 58 08 15.
- Se traspasa local con licencia de bar especial en la calle San Gregorio. Con cocina y almacén. Informes en teléfono 654 97 69 46.
- Se traspasa negocio de hostelería en calle Tajonar. Buenas condiciones económicas. Informes en ANAPEH.
- 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.

BERRIOZAR

- 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.

BURLADA

- Se vende local de hostelería con licencia de bar. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar con cocina en Burlada. 90 m² más almacén y sobrepiso. Informes en teléfono 671 13 22 21.
- Se alquila Bar Txukun de Burlada. En funcionamiento. Informes en teléfono 948 31 64 30

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 o traspasa Hostal – Restaurante Costa del Ajo en Orkoien. Informes en teléfono 636 17 33 56.

GORRITI

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

HUARTE

- Se alquila bar en Huarte de 50 m² preparado para su apertura. Informes en teléfono 686 44 68 69.

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, por jubilación, hotel rural en la Ribera de Navarra, 17 habitaciones, restaurante para 60 comensales, posibilidad de ampliación, bar tipo pub. Totalmente restaurado y a pleno funcionamiento. Informes en teléfono 646 54 00 04.
- Se alquila bar en el centro de Cintruénigo. 150 m², totalmente montado con cocina y horario especial. Actualmente en funcionamiento y con clientela fija. Informes en teléfono 620 27 89 57.
- Se vende bar muy conocido en Tudela, por no poder atender. Informes en teléfo-

no 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 bar restaurante en Villafranca. Con todas las licencias y recientemente reformado. 750 m². En pleno funcionamiento. Próximo a las Bardenas Reales. Informes en ANAPEH.

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 restaurante de hostal situado en Larraga. Informes en ANAPEH.

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.
- 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 mobiliario de bar y restaurante (mesas y sillas de bar de forja, mármos, taburetes), mobiliario de terraza. También varias máquinas. Informes en ANAPEH.
- Se vende maquinaria de hostelería (congelador, TPV Táctil, cocina, microondas, vajilla, radiadores, lavavasos. Todo seminuevo. Informe en teléfono 615 23 01 16.
- Vendo máquina portátil peladora de patatas con poco uso. Informes en teléfono 659 43 79 90.

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

gastronomía NAVARRA

LA TERNERA **DE NAVARRA**

Navarra cuenta con una gran riqueza agroalimentaria y gastronómica puesta en valor, a través de la marca de garantía Reyno Gourmet, un sello creado en el año 2007 que ampara a los productos de calidad certificada de la Comunidad Foral. Más de un centenar de empresas se identifican con este logotipo, que este año celebra su décimo aniversario, símbolo de calidad y de prestigio.

La carne fresca de vacuno con la enseña Ternera de Navarra es uno de los productos más importantes en este ámbito, al amparo de Reyno Gourmet. Desde sus inicios, esta Indicación Geográfica Protegida que el año pasado cumplió el 20 Aniversario, ha conseguido comunicar al consumidor las características que la hacen diferente y el reconocimiento en el mercado local.

Ternera de Navarra fue la primera en conseguir la acreditación de su sistema de calidad por parte de ENAC, destacando su labor dinamizadora del sector, del desarrollo rural y modelo de cómo ofrecer al consumidor local el mejor producto con la máxima garantía de control y trazabilidad individual en la carnicería tradicional. Todo ello ha contribuido a aportar una impecable estructura organizativa a toda la cadena de valor añadido al producto, innegable para el sector de carne de vacuno en Navarra.

A lo largo de estas dos décadas Ternera de Navarra se ha convertido en todo un referente a nivel nacional y es la imagen de 550 explotaciones, 17 comercializadores y 185 puntos de venta, identificados con el sello compartido de la IGP/Reyno Gourmet, que quieren seguir ofreciendo la máxima garantía en la carne de ternera, principal protagonista de las vitrinas de las carnicerías.

La IGP Ternera de Navarra garantía de calidad y sabor, sigue planteándose nuevos retos para satisfacer las nuevas necesidades y hábitos del consumidor actual, en mejorar la presentación o facilitar la conservación a través de nuevos envases y el continuo desarrollo de recetas y preparados a gusto de los más jóvenes, que también ha sido galardonada con el Premio Alimentos de España por su esfuerzo durante más de siete años en dar a conocer a los escolares de una manera amena y divertida, los beneficios de una alimentación equilibrada (en la que la carne roja está incluida), a través de los ya conocidos cómics del mundo de “Juantxo”.

LA RECETA

Cordero a la Jardinera

de Arantza Hotela **en Arantza**

Ingredientes (2 personas)

- 1/2 Paletilla Cordero.
- 6 cucharadas Aceite Olivia Virgen.
- 6 Alcachofas de la huerta de Navarra.
- 1 atado de cebollitas.
- 1/4 kg guisantes de la huerta de Navarra.
- 4 tomates.
- 1/4 vino blanco.
- 1 vaso de caldo de carne.
- Sal.
- Pimienta.
- Tomillo.
- Laurel.

PREPARACIÓN

- Cortamos el cordero en trozos y doramos suavemente en aceite.
- Agregamos las cebollitas, las alcachofas troceadas en cuartos, los guisantes desgranados, el tomate pelado y picado y el vino blanco.
- Aderezamos al gusto la sal, el tomillo, la pimienta y el laurel.
- Terminamos añadiendo el vaso de caldo de carne.
- Ponemos a cocer a fuego suave durante 1/2 hora, sin tapar.
- Finalizamos la presentación con unas patatas asadas o pure de patatas.

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

Nafarroako Erresuma
Reyno de Navarra

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

cooperativahostelerianavarra