ah!

PRIMAVERA 2018

ANAPEH

Espárrago de Navarra: Nuestro “oro blanco”

Homenaje a la cocina de la abuela Amonaren Sukaldea
PÁG. 10

Revolución en el Campeonato Navarro de Mus
PÁG. 13

Atondo
cooperativahostelerianavarra

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

La primavera se abre paso poco a poco en los locales navarros, dejando los primeros rayos de sol y agitando la actividad de nuestros establecimientos hosteleros. Es hora de sacar las terrazas, de introducir nuevos ingredientes a los menús, de llevar fuera los vermús…

Una primavera que también invita a disfrutar de los paseos y de la rica oferta rural de Navarra. Una ocasión para conocer nuevos pueblos y, por qué no, comer en alguno de los muchos restaurantes tradicionales repartidos por la geografía navarra. Porque si bien Navarra es puntera en cocina de vanguardia, con recetas y pinchos elaborados con imaginación y esmero, también lo es en cocina tradicional, como la que practican algunos de los restaurantes que aparecen en este número de la revista.

Y para los que prefieran recogerse en alguno de nuestros bares, se encontrarán con una versión renovada del Campeonato de Mus. Más emocionante, más ágil y sobre todo con premios más golosos. Un torneo que es una vuelta al origen, a las partidas en los bares de nuestro barrio y pueblo, pero también un paso adelante con una final maratoniana que repartirá hasta 50.000 euros entre los primeros clasificados. La emoción está garantizada.

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Nafarroako lokaletan udaberria pixkanaka aurrera doa, lehen eguzki izpiak utziz eta gure ostalarien jarduerei eraginez. Terrazak ateratzeko ordua da, menuetan osagai berriak sartzeko garaia, bermutak kaleratzeko unea…

Udaberriak paseoez eta Nafarroako nekazal eskaintza aberatsaz gozatzera ere gonbidatzen du. Herri berriak ezagutzeko aukera eta, zergatik ez, Nafarroan zehar banatutako jatetxe tradizional batean jan. Nafarroa, abangoardia sukaldaritzan puntakoa da, irudimenarekin eta arreta bereziarekin landutako errezetekin eta pintxoekin. Era berean, sukalde tradizionala da, aldizkari honentan agertzen diren jatetxeetako batzuek praktikatzen dutena hain zuzen ere.

Eta gure tabernetan bilduta egotea nahi dutenentzat, Mus Txapelketaren bertsio berri batekin aurkituko dira. Hunkigarriagoa, biziagoa eta batez ere, sari erakargarriekin. Jatorrira itzulia den txapelketa, gure auzoko eta herriko tabernetako partidetara; baina ere iraultzailea izango den final batekin, 50.000 euro banatuko dituena lehenengo sailkatuen artean. Zirrara bermatuta dago.

ÍNDICE

Editorial	03
Fitur	04
Turismo Rural	05
Entrevista	06
Tribuna	08
Homenaje a la cocina de la abuela	10
33º Campeonato Navarro de Mus	13
Formación	16
I Concurso Montadicos	17
Nuevos asociados	19
Noticias del Sector	20
5ª Jornada del Espárrago y el Rosado de Navarra	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 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:** Gureak Navarra. **Depósito legal:** NA-430-1982.

FITUR 2018: EL CAMINO DE SANTIAGO MÁS NAVARRO

Las cuatro rutas “navarras” del Camino de Santiago protagonizaron la presencia de la Comunidad Foral en Fitur, que además proponía a los visitantes disfrutar de nuestro rico turismo rural en el stand de la Federación de Turismo Rural de Navarra, a la que pertenece ANAPEH.

Navarra abre la **puerta del Camino de Santiago en la península** y lo hace con cuatro rutas que atraviesan la Comunidad Foral y que ofrecen, tanto a peregrinos como a turistas, más de 200 kilómetros para disfrutar de una gran diversidad natural, cultural y gastronómica.

Cuatro rutas que entre el 17 y el 21 de enero llegaron un poquito más lejos, en concreto hasta la Feria Internacional de Turismo en Madrid (FITUR), para acercar al visitante del pabellón de Navarra toda su riqueza y la información necesaria para conocerlo. Porque no hace falta ser peregrino para disfrutar del paso de la Ruta Jacobea por Navarra y detenerse en cualquiera de los atractivos turísticos que salpican el camino.

La Federación de Turismo Rural de Navarra en su stand, uno de los más concurridos del pabellón navarro, ofreció a los visitantes de la feria información sobre alojamientos rurales, rutas, senderos y excursiones.

Porque la Federación llegó a la Feria con las maletas cargadas de razones para convencer al turista de pasar unos días en Navarra. De esta forma, el stand ofrecía guías de turismo rural, guía de recursos de Baztán-Bidasoa, mapas de Reckrea y folletos de excursiones por el Valle de Roncal. Y para los más afortunados, estancias gratuitas en alojamientos rurales navarros.

LAS CLAVES

CUATRO RUTAS: Los cuatro Caminos de Santiago que atraviesan Navarra son: el francés (de Orreaga/Roncesvalles a Viana) y su segundo ramal (de Sangüesa a Puente la Reina); el baztanés, que atraviesa los Pirineos Atlánticos por el valle de Baztan; y el Camino del Ebro (que desde Cortes discurre paralelo al río Ebro).

BUENAS NOTICIAS: El Gobierno foral destacó en el stand la buena salud del turismo navarro De acuerdo con los datos recabados hasta noviembre de 2017, el sector mantiene su tendencia al alza, tanto en número de visitantes, 1.365.980, como en porcentaje, con un aumento del 3% respecto al mismo período de 2016.

ANAPEH, representada por su Presidenta Mª Ángeles Rodríguez, participó de los actos programados con motivo del Día de Navarra.

RECUERDOS CON PREMIO

La Federación de turismo Rural de Navarra entregó los premios de su III Concurso fotográfico, que anima a los turistas a recoger en una foto las experiencias vividas durante su estancia y colgarlas en www.turismoruralnavarra.com/concurso/. En esta ocasión, los momentos premiados han sido un posado en un banco de piedra, una instantánea tomada desde el coche a un paisaje de Belagua y una amena conversación en una casa rural de Aldatz.

El primer premio, dotado de una estancia de fin de semana para dos personas en régimen de desayuno y comida, además de una actividad turística, recayó en Dimitry Berson. Por su parte, Marta Molinero obtuvo el segundo premio, dotado con una estancia de fin de semana para dos personas en régimen de desayuno y comida, y Kike Balenzategui se llevó el tercer premio, una estancia de fin de semana para dos personas con desayuno y una actividad turística.

REGALA TURISMO RURAL

Cualquier excusa es buena para regalar una estancia en la rica oferta turística rural de Navarra: un cumpleaños, bodas, aniversario…Y ahora es aún más fácil. ANAPEH ofrece la posibilidad de regalar estancias de fin de semana mediante bonos que se pueden descargar en **www.turismoruralnavarra.com**. La oferta es variada, desde estancias con desayuno para dos personas con desayuno hasta alojamientos para grupos amplios, con el objetivo de adaptarse a cualquier tipo de turista.

CONVENIO EN FAVOR **DEL TURISMO RURAL**

La Federación de Organizaciones y Asociaciones Turísticas de Navarra y CaixaBank han renovado su convenio de colaboración para “seguir potenciando la competitividad del turismo rural de Navarra” El acuerdo, firmado el pasado 28 de febrero, pretende “acercar el turismo rural” a los clientes de Caixa Bank, de forma que los clientes del Programa Family obtendrán un 10% de descuento en los bonos regalos disponibles en la web de la Federación para disfrutar de los alojamientos rurales.

Además, ambas entidades seguirán colaborando en la realización conjunta de diversas acciones divulgativas y formativas. CaixaBank también seguirá apoyando económicamente la Guía de Turismo Rural, que se reparte en un gran número de ferias turísticas.

UNA AGENDA **CARGADA** DE FERIAS

La Federación de Organizaciones y Asociaciones Turísticas de Navarra tiene la agenda cargada de ferias turísticas, a las que acude con todo tipo de material bajo el brazo con el objetivo de ofrecer a los turistas de puntos tan dispares como Madrid o Berlín la posibilidad de conocer la Comunidad foral. De esta forma, está presente en Fitur (Madrid, 17-21 enero), Sevatur (San Sebastián, 9-11 marzo) y Expovacaciones (Bilbao, 4-6 mayo), además de enviar material a Mahana (Toulouse, 9-11 febrero), Navartur (Pamplona, 23-25 febrero), Feria ITB (Berlín, 7-11 marzo), B Travel (Barcelona, 20-22 abril) o Intur (Valladolid).

> “Es necesario colaborar entre todos para hacer de Navarra un destino aún más atractivo”

ENTREVISTAMOS A:

MAITENA EZKUTARI

DIRECTORA DE COMERCIO Y TURISMO DEL GOBIERNO DE NAVARRA

El turismo “es ya un motor económico importante que además juega un papel importante en la cohesión territorial”. El nuevo plan estratégico de Turismo quiere darle un nuevo empujón con una premisa: “Es necesario colaborar entre todos para hacer de Navarra un destino aún más atractivo”.

Cada año se incrementan el número de turistas y pernoctaciones… ¿el turismo navarro vive buenos tiempos?

Los incrementos de 2017 son muy significativos: 1,4 millones de viajeros (un 4,2% más que en 2016), 3.1 millones de pernoctaciones (un 5,9% más), una estancia media de 2,16 días (un 1,6% más),… y los incrementos se repiten en ingreso medio por habitación, facturación por habitación hotelera, viajeros y pernoctaciones en turismo rural, en campings…

Más turistas pero sobre todo más tiempo… Es uno de los grandes objetivos del plan. ¿Cómo se consigue “retenerlo” más noches?

Una de las claves es ofrecer más actividades tanto culturales como propuestas en la naturaleza, más experiencias para hacer atractiva la estancia, por eso nos marcamos como objetivo crear más productos turísticos, fortalecer la acogida al visitante, formar a nuestro sector, etc para conseguir ampliar esa estancia y a su vez desestacionalizar la afluencia de turistas.

El plan pone también la diana en el mercado cercano… ¿qué podemos ofrecerles que no tengan?

No podemos olvidar al mercado cercano, vivimos de ellos la mayor parte del año y son quienes hacen las escapadas cortas en invierno, primavera y otoño. Debemos consolidar la posición que tenemos y buscar aquellos nichos que interesan a Navarra y que todavía no nos conocen. Ese paso es previo, conocer bien el mercado de proximidad para poder ofrecerles productos adaptados a sus gustos y ajustar así la promoción a los canales apropiados.

El turista ideal que propone el plan es el europeo de poder adquisitivo medio alto, quizá en contraprestación con el turista que nos visita en fiestas… ¿Cómo conseguimos que Navarra esté entre sus posibles destinos?

Estamos dando pasos firmes para ello. El paso imprescindible era la mejora de la accesibilidad, como sabéis ya tenemos conexión con un hub europeo como Frankfurt desde noviembre. Ahora nos toca posicionarnos en Europa, en primer lugar en Alemania y el sur de Francia, ya que son los públicos objetivos que nos hemos marcado para empezar y tenemos una batería de acciones importante este mismo año para darnos a conocer en estos mercados; famtrips, Workshops, ferias, publicidad, colaboraciones, etc.

Se habla de crear nuevos nichos de mercado y nuevos productos… ¿Qué se nos está escapando?

Sabemos que hay nuevos nichos que pueden ser potenciales turistas de Navarra. Para dirigirnos, principalmente en ciudades grandes, a las nuevas tendencias en astroturismo, turismo con mascotas, familias monoparentales… debemos conocer esos perfiles, lo que quieren, sus gustos, cuándo viajan, cómo, cuántos días, etc.

Tenemos muchas acciones este año relacionadas con la inteligencia y la mejora de datos (la licitación del observatorio de turismo, la elaboración de la cuenta satélite, los estudios específicos sobre nichos en mercados de proximidad, etc) para crear productos adaptados a ellos y dirigir la promoción a los nichos seleccionados, especialmente on line.

El turismo rural, a través de las casas rurales, ha evitado que muchas familias emigrasen a la ciudad. ¿Qué pretenden hacer para reforzar este turismo?

Este turismo, lo definimos en el plan como rural-naturaleza, y es uno de los segmentos más destacados por su importancia en la cohesión territorial además de la dimensión económica. Entre todos debemos reforzar la imagen de autenticidad que los últimos años ha ido perdiéndose por distintos motivos y desarrollar más la experiencia vinculada con la identidad del destino. Existen muchas medidas dirigidas a fortalecer este segmento en ámbitos como la mejora de la calidad y la innovación, ordenación y modificación de normativas como la ley del turismo, colaboración entre departamentos, adecuación de los espacios turísticos que acogen más visitantes, definición de la capacidad de carga de nuestros recursos para lograr ser sostenibles, desarrollo de productos turísticos en senderismo o cicloturismo…

La Federación de Turismo Rural y ANAPEH agrupan a cerca de 1000 establecimientos de hostelería ¿Son el ejemplo de la fortaleza asociativa del turismo navarro?

Es fundamental que haya un tejido asociativo fuerte en turismo por muchos motivos como tener interlocución entre la administración y el sector privado. Las asociaciones como Anapeh y en este caso la Federación de turismo rural hacen un papel de representación muy importante para este sector, que se enfrenta a muchos cambios con las nuevas tecnologías y los nuevos hábitos de consumo. Es necesario colaborar entre todos para hacer de Navarra un destino aún más atractivo y la colaboración público- privada esta presente en todo el plan.

Entonces, ¿se va a impulsar el asociacionismo y la cooperación entre lo público y lo privado?

El plan propone una estructura de gestión de los espacios turísticos, los llamamos Unidades de Gestión de los Espacios Turísticos (UGET) y estas unidades tendrán unos instrumentos para desarrollar el plan, los planes comarcales de turismo. Contarán con la participación de los ayuntamientos y la implicación de la iniciativa privada, si bien el impulso de este instrumento recae principalmente en las entidades locales, estén constituidas en consorcio, en grupos de acción local o entidades similares.

El turismo navarra está cargado de pequeños negocios hosteleros, pymes, autónomos, que suelen ser los primeros golpeados en las crisis… ¿Cuál es su papel en este plan?

El turismo de Navarra pretende ser competitivo en base a la diferenciación de destino y de producto. Con ello se pretende reducir la estacionalidad de la actividad y mejorar la rentabilidad de sus empresas y elevar la calidad del empleo. Además, la experiencia turística debe basarse más en la vivencia del territorio (naturaleza, cultura y paisaje), y eso solo puede hacerse si hay personas que le aportan ese valor.

En este proceso es fundamental la formación y cualificación del sector y esto es un esfuerzo que debemos hacer todas las personas que trabajamos en el sector publico y privado para adaptarnos a los nuevos mercados que pretendemos atraer. Es el reto que tenemos todos especialmente las PYMES turísticas, si están preparadas y se forman podrán afrontar cualquier cambio del mercado con mayor solvencia.

Por último… si tuviera que aconsejar a un lector que no nos conozca un viaje de 4 o 5 días a Navarra, ¿qué le recomendaría?

Preguntaría por algunas de sus características primero y después le propondría algo adaptado a su persona según sus circunstancias y sus acompañantes. Existen propuestas y atractivos para casi todos los gustos y como muestra tenemos actualmente 60 actividades o experiencias en nuestra página web **www.turismo.navarra.es** que probablemente pueden sorprendernos a los propios navarros.

EL ALOJAMIENTO RURAL Y LOS SERVICIOS INTRACOMUNITARIOS

Desde hace unos años el mundo del alojamiento rural se ha ido encontrando con facturas de servicios de multinacionales con sede en Europa. Apareció primero Booking y después Logis, Wonderbox, Google, Facebook, etc.

Estas facturas son emitidas en Holanda, Francia o Irlanda, con número de identificación que comienza por NL, FR o IE y no llevan IVA. A pie de página informan de que, a efectos del IVA, se trata de una operación con inversión del sujeto pasivo conforme con la Directiva 2006//112/CEE.

Otra característica común es que a nuestro CIF/NIF le añaden el prefijo ES.

Es habitual que quien reciba estas facturas, al principio, solo las tenga en cuenta para fijar el resultado contable de su empresa, como un gasto más. Al tiempo se va a encontrar con una notificación de Hacienda advirtiéndole que tiene incumplimientos: Falta el modelo 349 del trimestre x y del año y.

¡Si no he comprado nada en Francia! Se han equivocado. ¡Todo para no devolverme el IRPF!

Después de hablar con Hacienda descubren la verdadera razón y que tienen que enfrentarse a conceptos desconocidos como NIF-IVA, ROI, VIES, modelo 349, prestaciones de servicios intracomunitarios, inversión del sujeto pasivo, etc.

Vamos a tratar de explicarlo de manera sencilla: Como hemos contratado servicios con empresas europeas domiciliadas fuera de España estamos realizando ADQUISICIONES DE SERVICIOS INTRACOMUNITARIOS. Esto nos obliga a inscribirnos en un censo conocido como ROI (Registro de Operadores Intracomunitarios). En Navarra hay que utilizar el modelo F65. La administración tarda un tiempo en incorporarte al censo y asignarte un NIF-IVA o número de identificación fiscal intracomunitario. Sabemos cuál será.

A continuación hay que arreglar el incumplimiento. Se debe cumplimentar el modelo 349 que nos reclaman y hacer sustitutiva del IVA trimestral del mismo periodo. El 349 es informativo. El IVA es otro cantar. Hay que hacer la INVERSIÓN DEL SUJETO PASIVO, declarar el IVA de la operación como vendedor y como comprador. Si se está en Régimen Simplificado hay que ingresar el 21% de la factura porque no se tiene derecho a deducir IVA soportado. Si se tributa en Estimación Directa el IVA de la inversión del sujeto pasivo se compensa con el soportado. En este caso, no hay que pagar más.

El TJUE en sentencia de nombres impronunciables de 27/09/2012 ha determinado que, aunque no tengamos concedido el NIF-IVA todavía, por ser empresarios, podemos actuar como operadores intracomunitarios.

Para comprobar si se nos ha concedido el número podemos entrar en la página web de VIES.

Un último apunte: esta obligación incumbe a todo el mundo del alojamiento rural. Desde los hoteles rurales, pasando por las casas rurales y llegando a quien alquile su alojamiento turístico extrahotelero como si fuera un mero alquiler de vivienda.

IÑAKI ALDABA
ASESOR FISCAL

PALACIO DE ZUASTI
Restaurante
NUESTRA CASA
ES VUESTRA CASA
www.palaciodezuasti.es
REUNIONES
EVENTOS
MENÚ DEL DÍA
MENÚ DE FIN SEMANA
BODAS
COMUNIONES
CONTACTO Y RESERVAS
948 304 877

JAVIER DELGADO DEL RESTAURANTE ERRI BERRI

"Hay cosas interesantes que hacían nuestras abuelas que se están perdiendo"

Su llegada a los fogones no fue por herencia familiar. Dejó el volante de un camión de transportes por la sartén… y no se arrepiente. Javier Delgado lleva ya 18 años al frente del restaurante Erri Berri de Olite, un asador por el que también han pasado futbolistas, pelotaris, actores y actrices, como la protagonista de Juego de Tronos. Pero sólo guarda una foto de recuerdo, con Iñaki Perurena.

¿Cómo comenzaste en la cocina?

Me llamó la atención este mundo de la cocina y llevo ya más de veinte años. Comencé con un restaurante en Tafalla, vendí mi parte y monté este restaurante, y también soy socio de otro en Ujué con mi hermano. Antes era transportista… la cocina es también un trabajo esclavo pero al menos estoy en casa, con el camión estaba siempre fuera de casa.

Así que dejaste el volante por la sartén

Y no me arrepiento. Hemos tenido años muy duros en hostelería, cuando teníamos años de bonanza con el camión… pero no me arrepiento.

Tu cocina es tradicional

Aquí el rey es el chuletón, pero también la verdura de temporada: las vainas, el espárrago fresco.

Uno de sus platos estrella es las vainas a la plancha…

Es un plato bastante apreciado que lo he intentado quitar de la carta pero no he podido porque la gente me lo ha demandado. Ha vuelto a venir clientela para preguntarnos por las vainas… y las tuve que volver a poner en la carta.

¿Cómo se hacen?

Se cuece la vaina al dente y después la ponemos en la brasa en una sartén. Echamos un poco de aceite de oliva virgen extra para que no se sequen y hay que procurar que no les coja la llama. Y cuando coge el color dorado, se ponen unas lonchas de jamón y ya están listas.

Otro de los platos más demandados son las migas de pastor…

En Olite solo se hace aquí, lo hacemos al estilo de Ujué, con pan de Ujué horneado en leña. Salen buenísimas.

¿Y las recetas que haces aquí las veías en tu casa?

Las migas sí, las he visto toda mi vida en Ujue. Las migas de pastor es un producto que los pastores usaban el pan que les sobraban y echaban lo que tenían a mano, setas, sebo… lo que tenían.

¿Has aprendido de las recetas de tu madre?

Hacía un cardo con jamón que asombraba, y las sopas bastante buenas, pero el cardo lo bordaba. Y también de mi suegra, que cocinaba muy bien. Luego me gusta ir por ahí, ves lo que hay y lo aplicas.

En este tiempo de cocina de autor, de pinchos elaborados… ¿la cocina tradicional está valorada?

Está valorada porque la gente en casa no se hace estas cosas, vainas a la brasa, migas…

¿Por qué gusta tanto?

También a la gente le gusta la alta cocina… pero yo por ejemplo prefiero comerme unas buenas pochas o unas alubias de Sangüesa o de Puente la Reina… son gustos. La cocina que se hace ahora se valora mucho pero hay gente que le gusta la de antes.

La asociación ANAPEH hace iniciativas para reivindicar la cocina de la abuela…

Hay cosas de antes muy interesantes que hacían nuestras madres y nuestras abuelas que se están perdiendo, que actualmente no se hacen igual.

HOMENAJE
a la Cocina de la Abuela
Amonaren Sukaldea

ANAPEH

ANARTUR
Asociación Navarra de Restauración y Turismo Rural

Colaboran
Laguntzen dute

cooperativahostelería navarra

CAJA RURAL DE NAVARRA

Diario de Noticias
Eres lo que lees

ANG Academia Navarra de Gastronomía

VINOS D.O. NAVARRA

Reyno Gourmet

Nafarroako Gobernua Gobierno de Navarra

Ayuntamiento de Pamplona Iruñeko Udala

Reyno de Navarra

Nafarroa

Pamplona me gusta

www.turismo.navarra.es

www.turismodepamplona.es

anapeh@anapeh.com
Tel. 948 22 88 22
663 78 56 04

www.anapeh.com

LISTADO
DE LOS PARTICIPANTES

AIBAR/OIBAR | REST. CASA ZABALETA 639 760 603
AURITZ/BURGUETE | REST. ASADOR ARITZA 948 760 311
DONAMARIA | REST. DONAMARIA´KO BENTA 948 450 708
ETXALEKU | TABERNA DE ETXALEKU 948 503 013
GALLIPIENZO/GALIPENTZU | HEREDAD BERAGU 948 050 109
*Previa Reserva
GOLDARATZ | REST. ETXEBERRI 948 503 238
LARRAGA | REST. CASA PERICO 948 711 246
ASADOR EL CASTILLO 948 711 778
LARRAINTZAR | REST. TXOKO DE GARTXENIA 948 305 166
LEKUNBERRI | REST. AYESTARÁN 948 504 127
OLITE/ERRIBERRI | ASADOR SIDRERÍA ERRI BERRI 948 741 116
PAMPLONA/IRUÑA | REST. CHEF CLAUDIO 948 382 727
SIDRERÍA CHEZ BELAGUA 948 210 970
REST. IRUÑAZARRA 948 225 167
SAN MARTÍN DE UNX | ASADOR CASA TOMÁS 948 738 034

ASADOR CASA TOMÁS DE SAN MARTÍN DE UNX

"Todo queda en familia"

Primero fue Aurelio quien, después de trabajar en Argentina, fundó el Bar El Americano. Más tarde Ramona y Máximo recogieron el testigo familiar tras la barra. Una generación después Pilar y Tomás ampliaron el negocio con un restaurante, para dejar al frente de los fogones a su hijo Rubén Esparza, quien ahora comparte la mandarra con su esposa. Y con cada relevo generacional la misma premisa: producto fresco y receta tradicional.

¿Cómo comenzaste en la cocina?

Mis padres desde siempre tenían el bar y el restaurante y después de hacer una FP en Tafalla me pico el gusanillo y me fui a estudiar cocina a San Sebastián para terminar volviendo a casa. Pero desde pequeño ayudaba a mis padres en el bar.

¿Qué has aprendido de la madre?

He aprendido los guisos, los chilindrones, los callos, las manitas, las alubias rojas… la cocina tradicional.

¿Si te tuvieras que quedar con uno?

Los callos o un buen chilindrón.

¿De pequeño hacías algún plato con tu madre?

Fue al volver de mis estudios de San Sebastián cuando me metí de lleno en la cocina.

Ha surgido un movimiento, el slow food, que apuesta por los ingredientes cercanos y la cocina lenta ¿Hay que reivindicar la cocina tradicional?

Sí, como el ir a comprar las verduras donde conoces que la gente del campo las llevan a vender, que no han pasado por varias manos… siempre es más natural.

¿Qué tiene la cocina de antes que no tiene la actual?

Es más natural, siempre gusta… coges las alcachofas, las cueces y con ponerlas un poco de ajo y jamón ya gustan. O la carne a la brasa, que nunca pasará de moda, nunca morirá.

Ahora las recetas se buscan por internet, antes se pasaban de padres a hijos… ¿Mantenéis las recetas tradicionales?

Los guisos los hago como los hacía mi madre, otras recetas han cambiado… Las alcachofas antes se limpiaban y se cocían con un poco de limón… ahora las limpiamos, las cocemos en el horno a vapor, pero la base es la misma. Cambias un poco pero de esta forma consigues otras cosas, que mantenga todas las propiedades, la textura perfecta, que se conserve más tiempo en la nevera…es lo de antes con métodos de ahora para mejorar un poco.

¿Qué plato recomendarías a quien os quiera visitar?

La verdura de temporada, unos espárragos frescos… las alcachofas con hongos y foie, las hacemos fritas… y un buen chuletón a la brasa. Nuestros chuletones tienen fama de lo tiernos que son. Ahora hemos introducido las migas de pastor que la gente nos llama y nos pregunta si tenemos y la hemos introducido en la carta también.

¿Cree que se mantendrá el relevo familiar en Casa Tomás?

Se intentará pero no se sabe…

33º CAMPEONATO NAVARRO DE MUS

NAFARROAKO MUS TXAPELKETA

OFICIAL®

Hasta 50.000€ en premios

Premios estimados para 200 parejas participantes

En Palacio de Zuasti el 23 de Junio

Anímate y participa

Animatu eta parte hartu

Organiza | Antolatzailea

ANAPEH

Tel. 948 22 88 22 · 663 78 56 04

anapeh@anapeh.com · www.anapeh.com

@musnavarro

Patrocinan | Babesleak

Zoco

PACHARÁN NAVARRO

cooperativahostelería navarra

CAJA RURAL DE NAVARRA

Diario de Noticias

Eres lo que lees

Colaboran
Laguntzen dute

SER NAVARRA

PALACIO DE ZUASTI
Restaurante

Asociación Navarra de MUS 4R 4A

Clasificatorio para el... IX MASTER NACIONAL DE MUS

REVOLUCIÓN **EN EL CAMPEONATO** NAVARRO DE MUS

El mismo pero diferente. Ya está en marcha el 33º Campeonato Navarro de Mus de ANAPEH, que este año llega cargado de novedades. Más cercano, más ágil, más emocionante y más "generoso": hasta 50.000 euros en premios. Sí, has leído bien, hasta 50.000 euros en premios que se repartirán en una final que se celebrará el próximo 23 de junio en el Palacio de Zuasti. ¿Te lo vas a perder?

Las costumbres que perduran son las que se mantienen fieles a tradición pero al mismo tiempo se adaptan a los nuevos tiempos. Y pocas costumbres están tan pegadas a nuestros bares como la partida de mus, como pocas tradiciones están tan ligadas a la hostelería navarra como el Campeonato Navarro de Mus.

Por ello, la 33 edición del campeonato de ANAPEH se moderniza con un profundo "lavado de cara" para adecuarse a lo que demandan tanto las parejas como los bares: un torneo más cercano, más ágil, más emocionante y mucho más "goloso" en premios.

Para ello, se ha tomado como referencia los torneos de póker, que constan de distintos "mini torneos" muy locales que otorgan a sus ganadores el dinero necesario para tener plaza en la gran final, donde los premios son muchísimo más suculentos.

De esta forma, el 33º Campeonato Navarro de Mus se inicia con un torneo clasificatorio, una primera fase en la que los bares organizarán torneos de mus cuyo premio para la pareja ganadora es precisamente el "pasaporte" necesario para tener mesa en la gran final de junio. Los hosteleros podrán hacer cuantos "torneos exprés" deseen y en cada uno de ellos "enviarán" una nueva pareja a la gran final.

El campeonato final tendrá lugar el 23 de junio en el Palacio de Zuasti y reunirá en una jornada maratoniana y apasionante a todas las parejas ganadoras, quienes se enfrentarán entre sí "a tres perdidas" hasta encontrar una pareja vencedora. Los premios a repartir entre los ganadores y el resto de primeros clasificados serán suculentos, de hasta 50.000 euros.

"Por una parte, se trata de una vuelta al origen, a las partidas de mus en nuestro bar de referencia, ya que veíamos que conforme pasaban las fases el interés decaía ya que obligaba a las parejas a desplazarse a bares de otros barrios o localidades para seguir participando", explican desde ANAPEH.

Y por otra parte, continúan, "es un paso hacia adelante, con un modelo que garantiza mayor emoción, mayor competitividad y mayores premios económicos. Una pareja que participe en el campeonato con 20 euros se puede llevar muchos miles de euros al bolsillo. Nada que ver con los 6.000 euros del pasado año". La emoción está garantizada.

EN DETALLE

TORNEO CLASIFICATORIO

En una primera fase, los bares organizarán campeonatos de mus cuyo premio será el pase a la gran final de junio. Podrán hacerlo las veces que quieran y con el formato más adecuado para los habituales del bar: el día que quieran, a la hora que deseen, con el número de participantes que decidan y la aportación que más les convenga.

El ejemplo más claro, un bar que organiza el viernes a la tarde un torneo con 16 parejas, cada una aporta 20 euros y el ganador obtiene su pasaporte para el campeonato final. Pero ese mismo bar también puede organizar la semana siguiente otro torneo para que otra pareja ganadora se lleve el pase a la gran final. Las opciones son ilimitadas y el establecimiento que no tenga parejas suficientes podrá contactar con ANAPEH para “emparejarlo” con otros bares, es decir, como venía siendo hasta ahora.

CAMPEONATO FINAL

Se celebrará el 23 de junio en el Palacio de Zuasti y las parejas participantes se enfrentarán a “tres perdidas”, para evitar que los nervios jueguen una mala pasada y un primer tropezón termine con sus ilusiones. Además del premio económico, la pareja ganadora conseguirá un pase para el IX Master Nacional de Mus de Córdoba. Para esta gran final, la organización contará con el apoyo de la Asociación Navarra de Mus y de la Asociación Madrileña de Mus.

PREMIOS

Cada pareja llega a la gran final tras haber ganado un “torneo exprés” en su bar de referencia valorado en 300 euros, es decir, no tendrá que aportar nada para participar. Este dinero engrosará la bolsa de premios, de forma que si participan en la gran final 200 parejas los premios a repartir serán de 50.000 euros. “Sólo con que 50 bares se unan al campeonato con cuatro torneos cada uno, de 16 parejas, ya hay 200 participantes”, explican desde ANAPEH.

COLABORADORES

Organizado por ANAPEH, el torneo cuenta con el patrocinio de Caja Rural de Navarra, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias y Pacharán Zoco, además de la colaboración de la Asociación Navarra de Mus, Cadena Ser Navarra y Restaurante Palacio de Zuasti.

PRÓXIMOS **CURSOS** DE FORMACIÓN

1 Gestión y explotación de datos para la toma de decisiones en un negocio de hostelería

FECHA: 24 de abril, martes
LUGAR: oficinas de ANAPEH
IMPARTE: Ayerdi Informática

2 CURSO DE COCINA

Creación de nuevos platos, pintxos, partiendo de una base tradicional

Elaboración de diferentes tipos de ofertas gastronómicas, plato combinado, bocadillo, plato para menú, pintxo, tapa, postre, de una manera eficiente (ahorro de tiempo), una misma receta con sus adaptaciones para ser usada en sus diferentes variantes, estrategias en la creación de nuevos platos, mejora del proceso productivo y economía de recursos para unos mejores resultados económicos (cálculo de escandallos).

FECHA: 7, 14 y 21 de mayo
LUGAR: aula de la Cooperativa de Hostelería de Navarra (Polígono Iturrondo, nº 6 - Burlada)
IMPARTEN: Eneko Madinabeitia y Marcos Goñi

3 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.

4 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.

5 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.

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

EL MEJOR MONTADICO

La hostelería local buscaba su mejor montadico en el I Concurso de Montadicos y pulguicas con producto de Navarra Reyno Gourmet y Vinos D.O. Navarra, el jurado del certamen lo encontró en el montadico de txistorra de Arbizu del Bar Restaurante San Nicolás - Cocina Vasca de Pamplona.

Se trataba de una nueva iniciativa de ANAPEH, Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería, con el objetivo de poner en valor el trabajo de la hostelería foral y ofrecer nuevos estímulos al cliente para visitar sus bares y restaurantes. Y a tenor del número de participantes y de la afluencia de público ha sido un éxito, más aun teniendo en cuenta que se trataba de su primera edición.

Un total de 19 bares y restaurantes navarros participaron en el certamen, ofreciendo a un precio de 3 euros originales delicias entre pan con producto Reyno Gourmet y maridadas con vinos D.O Navarra.

Entre todas las propuestas, la vencedora fue la del El Bar Restaurante San Nicolás- Cocina Vasca de Pamplona, que recibió el primer Premio por su maridaje entre un montadico de Txistorra de Arbizu y un vino tinto Castillo de Monjardín Crianza 2014.

El Hotel Asador El Castillo de Larraga obtuvo un accésit finalista con un montadico de carrillera de Ternera de Navarra, manzana confitada y huevo pochado, acompañado de un vino tinto Sarasate Crianza 2013.

Para esta primera edición del Certamen, que también contó con diferentes sorteos entre los clientes, los finalistas eran elegidos por un jurado seleccionado en Facebook, siendo la Academia Navarra de Gastronomia quien escogía a los premiados, entre los finalistas.

El “I Concurso de Montadicos y Pulguicas con Producto de Navarra Reyno Gourmet y Vinos D.O. Navarra” se celebró del 23 de noviembre al 3 de diciembre y contó con el patrocinio de Reyno Gourmet y del Consejo Regulador D. O. Navarra y la colaboración del Gobierno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra y la Academia Navarra de Gastronomía.

LAS VENTAJAS DE SER SOCIO

Ser socio son todo ventajas. Representamos y defendemos los intereses del sector hostelero antes las distintas administraciones y organismos. El asesoramiento en aspectos legales, en materia fiscal, contable, laboral, jurídico, es un servicio **incluido en la cuota trimestral** que pagan todos los asociados, así como los recursos frente a sanciones y otros trámites ante la Administración, la tramitación de subvenciones y ayudas, solicitud de permisos especiales de horarios de apertura y cierre, permisos de terraza, licencias de apertura, toda la cartelería de obligada exhibición, la tramitación de las declaraciones de impuestos trimestrales por el sistema de módulos, la participación en los eventos, además de estar puntualmente informados a través de los boletines informativos, de todo lo concerniente a temas de hostelería y novedades legislativas que afecten al funcionamiento diario de vuestros negocios.

- Servicios laborales, contables, fiscales, jurídicos. Podéis solicitarnos presupuesto personalizado atendiendo al perfil y características de vuestra empresa, nº de trabajadores y volumen de facturación.

- Descuentos con Diario de Noticias, con la SGAE y AGEDI, en mediciones acústicas, en servicios de marketing, tarifas especiales en la contratación de servicios de PRL, APPCC, LOPD, servicios informáticos, telefonía, servicios de electricidad, fontanería, pintura, combustible, sistema de alarmas, diseño gráfico...

- Amplia representación del sector en mesas de trabajo del Plan Estratégico de Turismo, Plan de Formación, Economía Colaborativa, Competencia Desleal…

DESTACAR
la profesionalidad
del equipo de asesores
con el que cuenta la asociación,
especializados en normativa
y materia hostelera.

Gracias a ellos
la tranquilidad
en la gestión de tu negocio
está garantizada.

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

Ostalarien Elkartea

La Asociación de los Hosteleros

ANAPEH

Nuevos ASOCIADOS

La Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería, ANAPEH, da la bienvenida a los nuevos asociados:

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
DONAMARIAKO BENTA	DONAMARIA
BAR OBEL	VILLAVA
BAR ABEJERAS	PAMPLONA
BAR AUZO ZARRA	PAMPLONA
BAR ALESVES	PAMPLONA
HOSTAL RESTAURANTE MUSUNZAR	LEITZA
SIDRERIA ETXATXO	ALBIASU
BODEGON SARRIA	PAMPLONA
OGIPAN PASA	PAMPLONA
BAR BOGART	BURLADA
CASA RURAL LA TAHONA Y CASA RURAL LA CUCA	LERIN
BAR JAIKI	PAMPLONA
LAS MIGAS GASTROBAR	PAMPLONA
BAR ATALAYA	PAMPLONA
BAR SAMANA	PAMPLONA
BAR ITURRI	PAMPLONA
BAR RINCONCITO LATINO	PAMPLONA
BAR VINILO	PAMPLONA
CASA RURAL LA CASONA DE PITILLAS	PITILLAS
BAR EL DULCE CONSEJO	PAMPLONA
BAR NAVIA	PAMPLONA
CASA BENGOA	ASTITZ
BAR RESTAURANTE EL POSTE	LARRAGA
BAR TXAPELA	ZIZUR MAYOR
BAR CHURRUCA	PAMPLONA
HOSTAL CASA SARIO	JAURRIETA
BAR ATXIKI	AURITZ/BURGUETE
BAR BASTERRA	ETXAURI

Lagun Artea
Nafarroako Aterpetxeen Elkartea · Asociación de Albergues de Navarra

COMIENZA LA PRIMAVERA ESCOLAR EN LOS ALBERGUES DE NAVARRA

Los nueve albergues turísticos de Navarra agrupados en la Asociación Lagun Artea comienzan una nueva temporada de campamentos escolares de primavera con una ocupación prevista del 92%.

Este dato confirma que año tras año los servicios ofertados por los albergues de Lagun Artea cuentan con una muy buena valoración por parte de sus clientes, ya sean estos grupos escolares y de tiempo libre, o grupos de familias y amigos.

Así, sumadas las cifras de los nueve albergues, durante el año 2017 se han registrado 37.140 pernoctaciones de escolares y 13.640 pernoctaciones de grupos familiares. Los 9 albergues ofertan un total de 661 pax.

Si dichas cifras ya por sí solas resultan espectaculares, lo son aún más teniendo en cuenta el muy positivo impacto socio-económico que representan para las zonas rurales en las que se encuentran ubicados los albergues: generación de puestos de trabajo, consumo en el comercio local, estrecha colaboración con otros recursos turísticos… En este sentido, el compromiso de los albergues de Lagun Artea, y de los profesionales que en ellos trabajan, con el desarrollo turístico sostenible de nuestra tierra es total y la asociación forma parte de la Federación de Turismo Rural desde su constitución.

El presupuesto de la asociación es pequeño, pero les permite mantener su página web (www.alberguesnavarra.com), estar presentes en la guía pedagógica Hik Hasi, así como realizar diversas campañas de promoción y publicidad y acudir a diversas ferias turísticas.

El próximo proyecto es la realización de un vídeo que transmita lo que el y la visitante encontrarán en los albergues de Lagun-Artea: un entorno natural maravilloso, la posibilidad de disfrutar de muy diversas actividades, la autenticidad de la gastronomía de la tierra, y ante todo un espacio de convivencia para disfrutar con su gente, nuestra gente.

NAFARROAKO ATERPETXEEK IKASTEXEETAKO UDABERRIARI HASIERA EMAGO DIOTE

Lagun Artea izeneko elkartean batzen diren Nafarroako bederatzi aterpetxe turistikoek eskoletako kanpaldien sasoi berri bati ekingo diote, eta horren harira aurreikusitako okupazioa %92 izanen da.

Datu honek baieztatzen du urtez urte Lagun Artea elkartearen aterpetxeetako bezeroek (eskola eta ikastetxeetako taldeak ez ezik, senide eta lagun-taldeek ere) eskainitako zerbitzuak oso ongi baloratzen dituztela.

Hortaz, bederatzi aterpetxeetako kopuruak gehiturik, 2017 urtean 37.140 ikasleren loaldi zenbatzen dira, baita 13.640 famili eta lagun-talderen loaldi ere. 9 aterpeek osotara 661 leku eskaintzen dituzte.

Kopuru hauek berez ikusgarriak izanik, aterpetxeak dauden landa eremuetan suposatzen duten inpaktu ekonomikoa aintzat hartuz gero, are ikusgarriagoak dira: lan postuen sorkuntza, tokiko komertzioan kontsumoa, beste baliabide turistikoekin elkarlana… Alde honetatik, Lagun Artea elkarteko aterpetxeak (hala nola beraietan lan egiten duten profesionalak) gure lurraldearen garapen turistiko sustengarrian erabat inplikaturik daude, eta elkartea bere sorreratik Landa Turismoaren Federazioaren partaidea da.

Elkartearen aurrekontua apala izanik ere, tentuz kudeaturik, web orrialdea mantentzeaz gain (www.alberguesnavarra.com), Hik Hasi gida pedagogikoan, edota hainbat turismo azoketan bere presentzia bermatzen dio, baita publizitate eta promozio zenbait kanpaina gauzatzea ere.

Hurrengo egitasmoa bideo baten errealizazioan datza, zeinak bisitariak Lagun-Artea elkarteko aterpetxeetan aurkituko duena transmititzen saiatuko den, alegia, ingurugune zoragarria, hainbat jardueraz gozatzeko aukera, lurraldearen gastronomiaren autentizitatea, eta batez ere, jendearekin, gure jendearekin, elkarbizitzeko leku jatorra…

LEY 7/2017, RESOLUCIÓN DE LITIGIOS EN MATERIA DE CONSUMO

Con la aprobación de esta nueva Ley, se establecen los nuevos requisitos de resolución alternativa al que pueden recurrir tanto los consumidores como los empresarios, para la resolución de sus litigios en materia de consumo.

Las empresas deben informar al cliente de los cauces que establecen para la recogida y tramitación de las quejas y dar una respuesta en el plazo máximo de un mes desde la presentación de la demanda del cliente. La vía utilizada puede seguir siendo una hoja de reclamación, una dirección postal o electrónica o un teléfono. La no respuesta a esta demanda de cliente supone una infracción grave que oscila entre 3.000€ y 15.000€.

En caso de no alcanzar un acuerdo entre ambas partes, empresa y consumidor, el empresario debe dar a conocer que entidad será la que resuelva el litigio, como sería en el caso de Navarra la Junta Arbitral de Consumo.

5ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra

5. Nafarroako Zainzuri eta ardo gorriaren astea

ANAPEH

Del 4 al 13 MAYO

PATROCINAN | BABESLEAK

VINOS D.O. NAVARRA

Reyno Gourmet

ESPÁRRAGO DE NAVARRA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

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

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 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 bar especial en Casco Antiguo de Pamplona. En funcionamiento y con rendimientos demostrables. Informes en ANAPEH.
- Se trapasa 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 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 Ansoáin. 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.

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.
- Se alquila cafetería. 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, 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 vende bar muy conocido en Tudela, por no poder atender. Informes en teléfono 661 21 28 44.

- Se vende local en Caparroso. Bar especial, restaurante, txikipark, 511 m². Dos zonas diferenciadas. A pleno rendimiento. Informes en teléfono 659 37 97 08.
- Se vende bar restaurante a 10 km. de Tudela. Buena ubicación, con gran terraza exterior y perfectamente equipado. Informes en teléfono 617 30 75 15.
- Se vende 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 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. Informes en teléfono 653 15 53 13.
- Compro maquinaria de hostelería de segunda mano, en buen uso. Informes en teléfono 619 87 86 55.
- Se vende maquinaria y mobiliario de hostelería en perfectas condiciones. Informes en teléfono 695 18 12 00.
- Se vende todo tipo de material musical (etapas de potencia, altavoces, tocadiscos), cubitera y un lavavajillas. Precio económico. Informes en teléfono 696 06 62 80.
- Se vende máquina de tabaco de 24 carriles. Informes en teléfono 629 48 17 37.
- Se vende cafetera Azkoyen Compact Bravo dos grupos. Buen estado. Precio: 400 €. Informes en teléfono 948 74 05 99.
- Oportunidad! Tostadora de café verde Coffee Roaster 2 kg. Adecuada 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

VERDURAS
DE PRIMAVERA

La huerta navarra es prolífica y variada todo el año pero, sin duda, la primavera es una de sus temporadas estrella. Si queremos hacer una buena menestra, emblema de la gastronomía de estas tierras, a base de verduras frescas, ésta es la mejor estación. Espárragos, alcachofas, habitas, guisantes… Color y lo más importante, sabor.

Reyno Gourmet aglutina cientos de referencias de productos agroalimentarios que van desde los más tradicionales y conocidos como el espárrago de Navarra, la alcachofa de Tudela, el pimiento de piquillo de Lodosa, el queso Roncal e Idiazabal, la ternera y el cordero de Navarra, el vino o el pacharán navarro, a los más novedosos y menos asociados a Navarra como son el azafrán, los derivados del pato, las pastas o las mermeladas. Sin embargo la marca de calidad navarra ha conseguido desde su creación en 2007 impulsar y dar prestigio internacional a las distintas y variadas figuras de calidad con las que cuenta la Comunidad Foral: 8 denominaciones de origen, 6 indicaciones protegidas y otras cuatro certificaciones propias a las que están asociadas más de cien empresas y más de 2.000 referencias.

Verduras y rosados D.O. Navarra, el maridaje perfecto

Si pensamos en la menestra o en sentarnos a la mesa a degustar cualquier plato de verduras de temporada es imprescindible hacerlo con un buen maridaje. Y este es sin duda el rosado D.O. Navarra, que en primavera ofrece toda su frescura. Es uno de los vinos que mejor armoniza con las verduras de la zona y de lo más versátiles a la hora de maridar. Navarra es maestra en la elaboración del vino rosado, que en su mayoría se elaboran en estas tierras a partir de la uva Garnacha, aunque recientemente, las bodegas están incorporando nuevas variedades para conseguir otros matices en sus rosados, innovando en un producto muy tradicional que sigue manteniendo su esencia.

En plena temporada del "oro blanco"

Estamos en la temporada de una de las hortalizas más populares de las tierras navarras: el espárrago, que sólo se puede consumir en fresco entre marzo y junio, meses en los que se encuentran en los mercados envasados o en manojos, o incluso pelados, listos para cocinar. Pero es también en estos meses cuando la industria los elabora en conserva para poder disfrutar del espárrago todo el año.

En el mercado de la conserva se pueden encontrar espárragos procedentes de otros países pero para disfrutar del verdadero "Espárrago de Navarra", de su calidad y sabor, hay que asegurarse que en la etiqueta del envase (también en fresco) aparece el nombre de la IGP Espárrago de Navarra, así como el logo, y que en la contraetiqueta aparece la numeración proporcionada por el Consejo Regulador. Este órgano es el que asegura que los espárragos acogidos a la certificación son productos tradicionales, producidos y elaborados en un marco geográfico concreto y cumpliendo un estricto pliego de condiciones. Los controles que se realizan para verificar que todos los operadores de la IGP cumplen las normativas establecidas son periódicos y rigurosos.

Cómo pelar y cocer los espárragos

El espárrago es una de las verduras más fáciles de preparar. Para pelar el espárrago se puede emplear un "pelador de espárragos" pero podemos pelarlo perfectamente con un pelador de verduras o un cuchillo de cocina bien afilado La forma más sencilla pasa por sujetarlos con una mano por la parte de la yema, que por carecer de hebras no es necesario pelarse, con cuidado de no romperla, y pelarlo de arriba hacia abajo, por todo su perímetro. Cortarle la parte final del tallo, la opuesta a la yema, y lavarlos con agua fría. Cocerlos también es sencillo. Para ello pondremos agua en una olla, la suficiente para que los cubra. Cuando el agua comience a hervir, añadiremos sal al gusto y echaremos los espárragos cuando este en plena ebullición. En unos 10 minutos los espárragos estarán cocidos. Se puede comprobar que la cocción es suficiente pinchando los espárragos con un tenedor o punta de cuchillo y se atraviesan con facilidad. Una vez cocidos se pueden degustar de muchas maneras pero la manera en la que mejor se aprecia todo su sabor es escurrirlos y añadirles un chorrito de aceite de oliva virgen y tomarlos templados.

LA RECETA

RESTAURANTE TXOKO DE GARTXENIA EN LARRAINTZAR

Gazpacho de espárragos con brocheta de tupinambo y langostino

Premiado en la 4ª Semana del Espárrago y Rosado de Navarra

Ingredientes

- ½ Kg de espárragos
- 1 Tomate mediano
- 1 Diente de ajo
- Miga de pan
- Sal
- Aceite
- Vinagre
- Tupinambos
- Langostinos

PREPARACIÓN

- Picamos el tomate y lo dejamos en una estameña toda la noche para obtener el agua de tomate.
- Cocemos los espárragos. Cuando están fríos cortamos las puntas, para un gazpacho utilizaremos únicamente los tallos. Las puntas las podemos utilizar para otras preparaciones.
- Ponemos en un bol, los tallos de los espárragos, el agua del tomate, el diente de ajo y lo batimos hasta conseguir una crema. Añadimos migas de pan, aceite y vinagre y volvemos a batir.
- Añadimos agua de la cocción de espárragos hasta conseguir la textura de un gazpacho tradicional.
- Probamos para corregir la sal, y reservamos añadiéndole unos hielos.
- Cocemos los tupinambos al vapor, pelarlos y cortar en rodajas.
- Pasamos por la plancha las colas de langostino y hacer una brocheta con los tupinambos y las colas de langostino. Pasarlas por la plancha.
- Colocarlas en un bol y servir el gazpacho por encima.

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

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

Mil formas de quererte
Zu maitatzeko hamaika modu

Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma

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

CAFÉ
CIUDADELA

Descubre el **café** de Cooperativa

Después de una selección de los mejores cafés de temporada, los granos son traidos de origen directamente a **nuestro tostadero** en Sarasa, donde los tostamos y molemos con sumo cuidado para conservar toda su frescura aportando un sabor y aroma especial.

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

cooperativa**hostelería**navarra Polígono Iturrondo 6 · 31600 Burlada NAVARRA T. 948 13 60 90