ah!

PRIMAVERA 2019

ANAPEH

El Mus llega de manera especial

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.

ah!

Editorial

La primavera ya ha llegado y con ella el buen tiempo, una buena oportunidad para “catar” Navarra, invitación del pabellón de la Comunidad Foral en Fitur.

Porque cuando uno piensa en cualquiera de los rincones de Navarra no puede evitar paladear el queso, el vino, las verduras, los pintxos o cualquier otra delicia gastronómica que acompaña al turista en cada paisaje y que ofrecemos en cualquiera de nuestros establecimientos. Un sector hostelero que, al igual que este pabellón, vende la imagen de la marca Navarra y acoge al visitante con un servicio cada año más profesionalizado.

Sin embargo, los medios de comunicación ofrecen una imagen muy negativa del sector hostelero. Noticias relacionadas con una supuesta precarización generalizada de las condiciones laborales de los trabajadores o con quejas de ruido y suciedad que alteran la convivencia vecinal, noticias que apuntan a la responsabilidad directa del hostelero.

Ahora bien, la realidad es bien distinta y es hora de reivindicar la positiva aportación de un sector hostelero que da trabajo a tantos navarros, con un convenio colectivo por encima de otras comunidades y que es todo un motor de nuestra economía.

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Udaberria iritsi da eta harekin eguraldi ona, aukera paregabea Nafarroa “dastatzeko”, Foru Erkidegoaren pabiloiaren Fitur-reko gonbidapena.

Norbaitek Nafarroako edozein txokoan pentsatzen duenean, ezin du saihestu gazta, ardoa, barazkiak, pintxoak edo turistari paisaia bakoitzean laguntzen dion eta gure establezimenduek eskaintzen duten edozein atsegin gastronomikoa ahora eramatea. Ostalari sektorea, pabiloi hau bezala, Nafarroa marka irudia saltzen du eta urtero zerbitzu profesionalagoarekin bisitaria jasotzen du.

Hala ere, komunikabideek sektore ostalariaren irudi oso negatiboa eskaintzen dute. Langileen baldintza laboralen ustezko ezegonkortasuna edo auzo bizikidetasun harremanak aztoratzen dituzten zarata eta zikinkeria kexak, ostalariaren zuzeneko erantzukizunera bideratzen dituzten berriak dira.

Baina errealitatea oso desberdina da, hainbeste nafarrei lana eskaintzen duen, beste komunitate batzuen gainetik duen hitzarmen kolektiboaren eta gure ekonomiaren eragilea den ostalari sektorearen ekarpen positiboa aldarrikatzeko garaia da.

ÍNDICE

Editorial	03
Fitur	04
Reportaje	06
Consultorio y Nuevos asociados	08
Noticias del sector	09
Homenaje a la cocina de la abuela	10
La opinión de la Presidenta	12
34º Campeonato Navarro de Mus	13
II Concurso Montadicos	16
Colaboración Ambar	17
Formación	18
Tribuna	20
6ª 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, Ignacio Yoldi y cedidas. **Diseño, maquetación y redacción:** YC Estudio Creativo. **Colaboraciones:** Junta directiva de ANAPEH, Departamento Contable, Fiscal, Jurídico, Laboral, Servicios Generales y Promoción de ANAPEH. **Impresión:** Gráficas Larrad. **Distribución y envíos:** Mavipost. **Depósito legal:** NA-430-1982.

NAVARRA, UNA TIERRA PARA "CATAR"

Bajo el lema 'Catar paisajes' y apelando al gusto, Navarra buscaba atraer nuevo turismo en Fitur, porque cuando uno piensa en cualquiera de los rincones de la Comunidad foral no puede evitar paladear el queso, el vino, las verduras, los pintxos o cualquier otra delicia gastronómica que acompaña al turista en cada paisaje.

El marrón de los robledales navarros, el verde de sus paisajes y el blanco de la nieve recibían a los cientos de visitantes profesionales y público general que pasaron por el stand de Navarra durante los días de feria, del 23 al 27 de enero. Un cruce de colores que servía apenas para abrir boca ya que el eje de la presencia de Navarra en FITUR fue la rica oferta gastronómica ligada a cada una de las zonas de la Comunidad foral.

De esta forma, la apertura del stand contaba con diferentes cocineros que elaboraban pintxos con productos de la zona y ligados a la tierra y sus gentes, a su historia y su clima, a la sostenibilidad, la historia y el patrimonio. Una apertura que se acompañó con diferentes presentaciones, ligadas la mayor parte de ellas a los atractivos gastronómicos de Navarra.

De esta forma, estuvieron presentes el Ayuntamiento de Viana y sus "800 razones para visitar Viana", INTIA con su "viaje por la gastronomía, la cultura y la naturaleza", el Camino de Santiago a su paso por la Comunidad Foral, el Mapa cicloturista de Baztan-Bidasoa, el Consorcio Turístico Tierras de Javier, el Consorcio Turístico Zona Media o distintos ayuntamientos de la Ribera alta o la Ruta del Vino, entre otras intervenciones.

Una rica oferta turística que se cerró el día 25, precisamente el día de Navarra en Fitur, con la guinda del pastel, el premio al mejor stand. El jurado de FITUR 2019 premiaba la puesta en escena navarra por su profesionalidad, comunicación y diseño innovador.

FERIAS 2019

Tras la celebración de la primera feria del año, FITUR, la Federación ha asistido con mostrador propio a Sevatur los días **29 al 31 de marzo**.

Así mismo, hemos enviado material para su distribución a las siguientes:

- **6 al 10 febrero:** Feria Hamburg Messe un Congress en Hamburgo
- **20-24 febrero:** Feria Free Munich
- **22-24 febrero:** Navartur en Pamplona
- **14-17 marzo:** Feria Salon Destinations Nature en París
- **22-24 marzo:** Feria B-Travel en Barcelona
- **22-24 marzo:** Festival Basques à Bordeaux en Burdeos

Calendario próximas ferias:

- **10-12 mayo:** Expovacaciones en Barakaldo
- **21-24 noviembre:** Intur en Valladolid

¿NOS VAMOS DE SIDRERÍA?

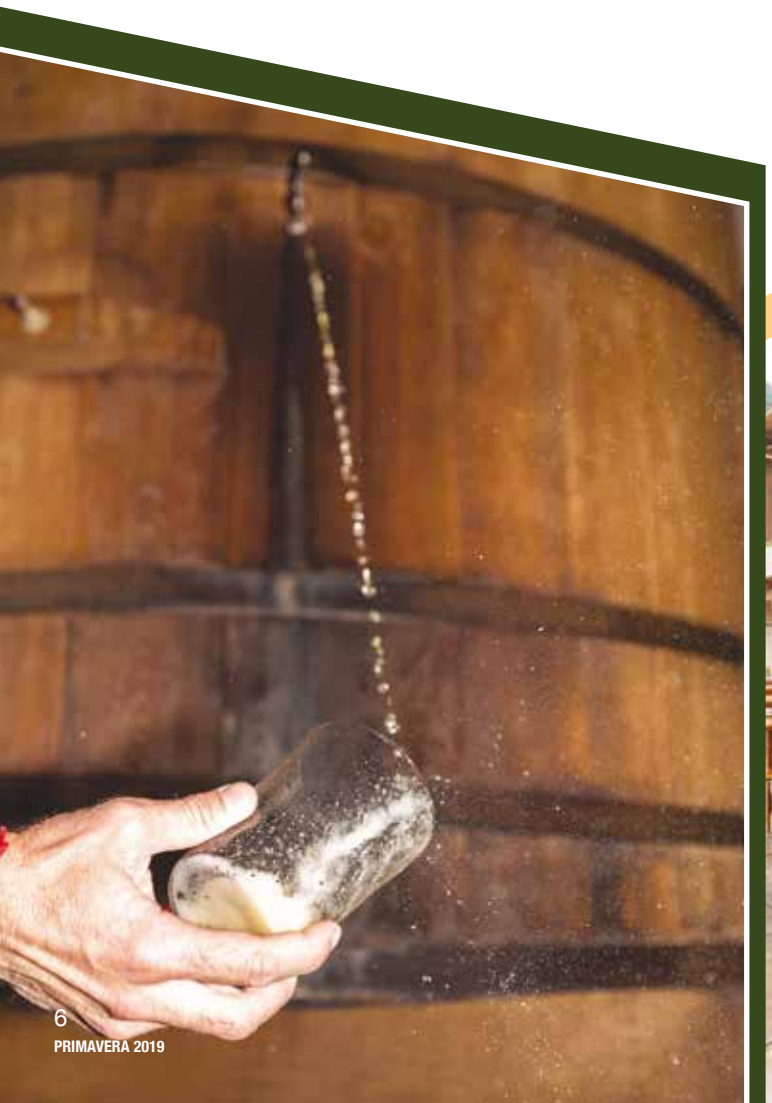
Un suculento txuletón, "churruscadito" por fuera y rojo intenso por dentro, con ese sabor ahumado y ese sabroso hueso que parece nunca acaba. Acompañado de una cazuelica de intenso chorizo, una suave tortilla de bacalao… y regado con la chispeante sidra que brota de las kupelas. Todo ello acompañado de una decoración acogedora, un ambiente festivo y, sobre todo, de buena compañía. ¿Nos vamos de sidrería?

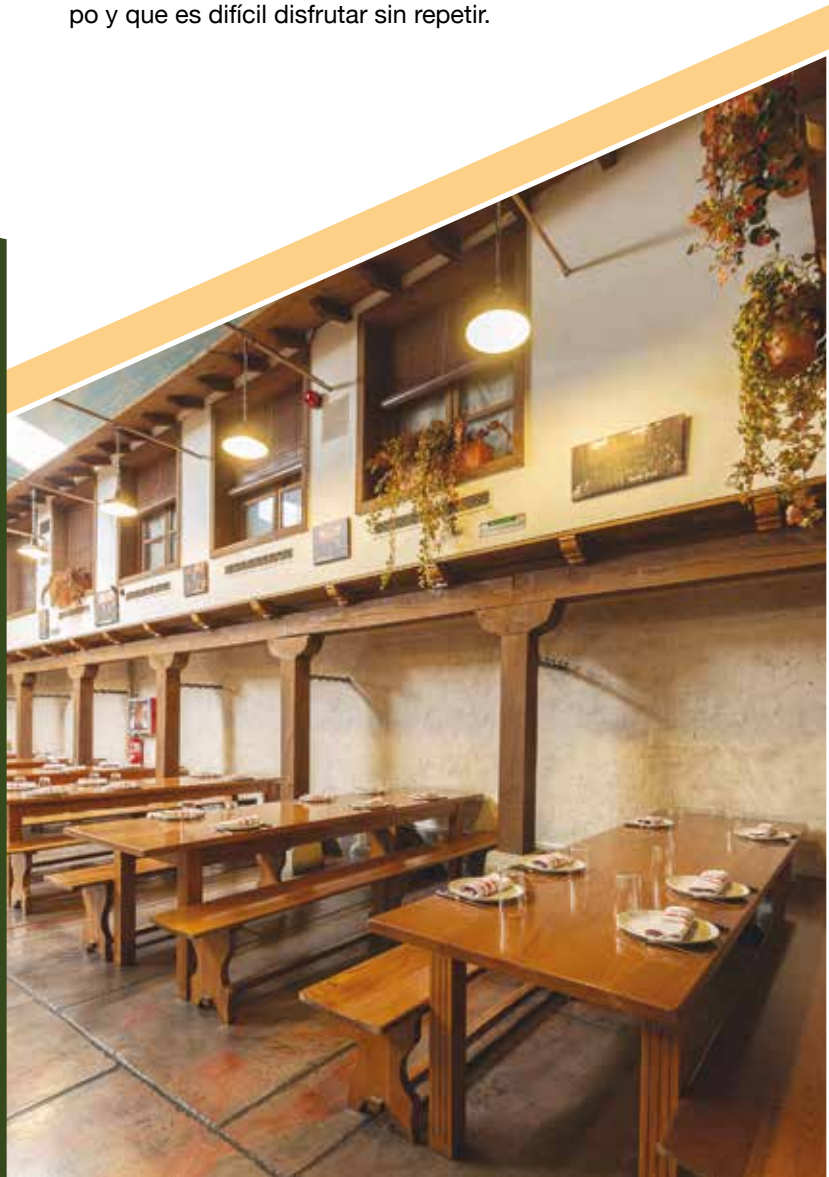
Disfrutar de un buen txuletón a la brasa es una de las predilecciones gastronómicas de los navarros. Porque Navarra es tierra de sidrerías y uno de los mejores lugares para degustar un típico menú protagonizado por la reina de las carnes, la txuleta.

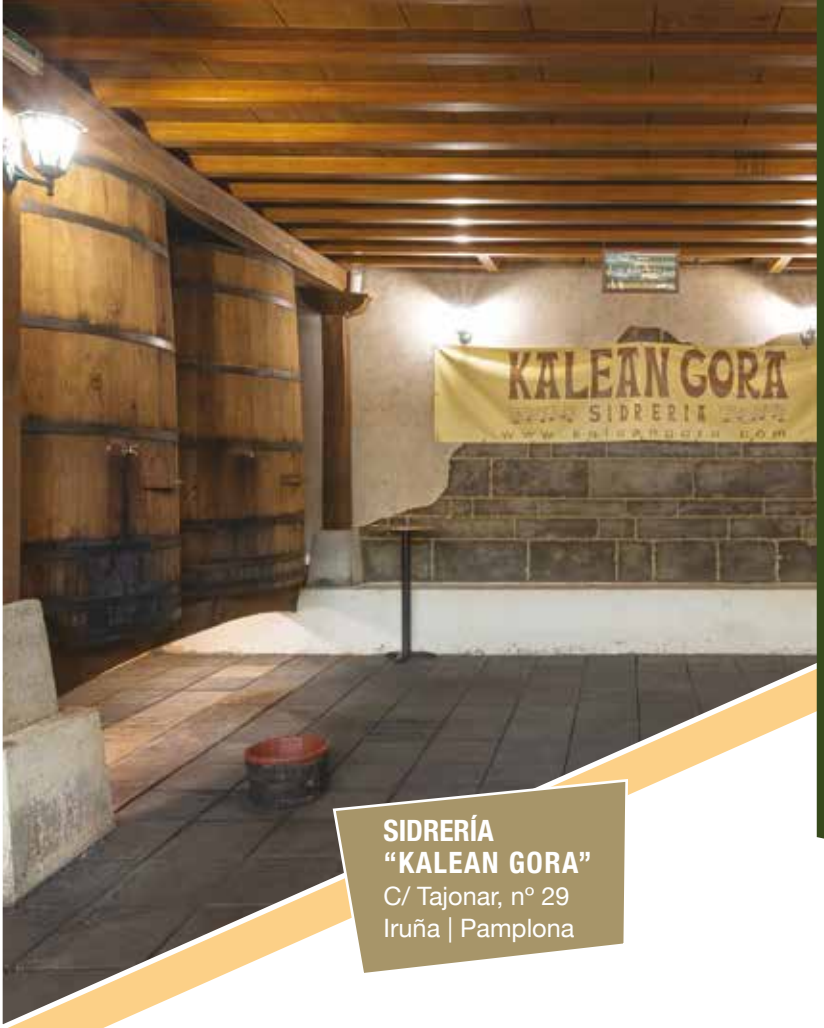
Sobre todo en estas fechas. Cada año en el mes de enero a grito de "Hau da gure sagardo berria", que en castellano significa "Esta es nuestra nueva sidra", se inaugura la temporada de sidra con la apertura de las barricas y la celebración del txotx, un ritual gastronómico que se prolonga hasta mayo, si bien no hay fecha tope para acercarse a cualquier asador navarro para degustar de un sabroso txuletón.

Pero se trata de algo más que un manjar gastronómico. Es una oportunidad de reunirse un día de frío en torno a una larga mesa con amigos, familia… y disfrutar de un buen ambiente en torno a las kupelas.

Navarra cuenta para ello con una amplia ruta de sidrerías, principalmente por el norte de nuestra geografía, que se completa con un gran número de asadores que ofrecen los ingredientes típicos de esta tradición. Un planazo para estos meses que preceden al buen tiempo y que es difícil disfrutar sin repetir.







SIDRERÍA
"KALEAN GORA"
C/ Tajonar, nº 29
Iruña | Pamplona

CURIOSIDADES DEL TXOTX

ORIGEN DEL TXULETÓN

Hubo un tiempo en el que el buey era el protagonista de nuestros campos, usado para labrar la tierra. Sin embargo, con la llegada del tractor, los bueyes se convirtieron en "animales de compañía" de los caseríos, ganando peso debido a su escasa actividad. Entonces, surgió la pregunta… ¿qué hacemos con nuestros bueyes?. Los más avispados decidieron probar la carne y vieron que era igual o más sabrosa que la ternera, con una textura interesante en forma de txuleta. Con el tiempo, los txuletones de buey se fueron sustituyendo por la vaca debido a la escasez de este animal, perfeccionando el corte y su paso por la brasa.

¿POR QUÉ "TXOTX"?

Seguro que no te has planteado qué significa Txotx cuando saboreas un rico txuletón o cuando arrimas el vaso al chorro de sidra. Actualmente llamamos txotx al momento de abrir el grifo de la kupela para servir la sidra, por eso cuando la persona encargada de abrir las kupelas anima al personal a dejar la mesa y acudir a los toneles al grito de txotx. Pero realmente, el término de 'txotx' se refiere a un palo de madera que tapa el agujero por el que mana la sidra de la kupela al vaso.

¿CUÁL ES EL TRUCO DEL TXULETÓN?

Una buena txuleta debe pesar entre 600 gramos y un kilo. La forma de cortar es determinante para la calidad y sabor, buscando un corte perpendicular de unos 5 centímetros de grosor, para asegurar un asado lo más uniforme posible. Y aquí llega la madre del cordero, como se suele decir, el momento de echarla al fuego. Primero sellamos la carne por las dos caras tres o cuatro minutos para lograr que la parte superior se tueste, para continuar en las brasas hasta que la carne esté en su punto, necesitando voltear la carne un par de veces como mínimo. Y para saber si está lista, el truco de los tres colores: tostado por fuera, medio centímetro de color grisáceo a continuación y un interior rojo intenso. Por cierto, la sal, tras el primer volteo de la pieza.

Y LA SIDRA, ¿CUÁNTO ECHAMOS AL VASO?

Nada de llenar el vaso como si no hubiera un mañana. El vaso debe llenarse hasta una altura de dos o tres dedos y beberse sin prisa pero de un sorbo para que no pierda sus cualidades. Y los malabarismos para el circo. No hace falta colocar el vaso a ras del suelo. No queremos acabar bañándonos de sidra, sino beberla.

REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO

¿Estoy obligado a registrarme en el Registro Sanitario Autonómico?

Si, están obligados a inscribirse todos los establecimientos/empresas que manipulen, transformen, envasen, almacenen o sirvan alimentos para su venta o entrega “in situ” al consumidor final.

¿Qué documentación necesito?

Junto con el impreso de solicitud se presenta la siguiente documentación:

>> **Comunicación inicial**
- Fotocopia del NIF/NIE/CIF del titular
- Fotocopia del Impuesto de Actividades Económicas (IAE)
- Plano-Croquis detallado de las instalaciones y equipos
- Memoria explicativa y detallada de la actividad a desarrollar
- Sistema de autocontrol: estará basado en una guía de prácticas correctas de higiene, del sector de la actividad principal que realice el establecimiento

>> **Cambio de titularidad**
- La misma documentación que en la comunicación inicial excepto el plano-croquis.

¿Dónde lo tengo que presentar?

>> De manera presencial en las oficinas o por correo ordinario:
- Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra (Sección de Seguridad Alimentaria)
  C/ Leyre, nº 15 bj – Pamplona

>> Registro telemático (imprescindible disponer de certificado electrónico)

En la Asociación os ayudamos con los trámites.

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

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
BAR PAMPLONICA	PAMPLONA
BAR RETRO-CLASIC 66	AOIZ
RESTAURANTE ERRI BERRI	OLITE
BAR ERRI BERRI	OLITE
BAR SO SALAD	PAMPLONA
BAR DENAK BAT	ETXAURI
BAR SAYOA	PAMPLONA
BAR TXIRRINTA	BERRIOZAR
CERVECERÍA WILLIAMS	BURLADA
BAR ZERB	SAN ADRIÁN

REGISTRO DIARIO DE LA JORNADA

Obligatoriedad de llevar un registro de jornada de cada persona trabajadora.

El RD-Ley 8/2019 (art. 10), modifica el artículo 34 del Estatuto de los Trabajadores, añadiendo un nuevo apartado 9, con la siguiente redacción:

– La empresa garantizará el registro diario de jornada, que deberá incluir **el horario concreto de inicio y finalización de la jornada de trabajo de cada persona trabajadora**, sin perjuicio de la flexibilidad horaria.

– Mediante negociación colectiva o acuerdo de empresa **o, en su defecto, decisión del empresario** previa consulta con los representantes legales de los trabajadores en la empresa, **se organizará y documentará este registro de jornada.**

– La empresa conservará los registros a que se refiere este precepto **durante cuatro años** y permanecerán a disposición de las personas trabajadoras, de sus representantes legales y de la Inspección de Trabajo y Seguridad Social.

Las multas por no realizar el registro de jornada pueden ser entre 600€ y 6.000€

La obligación será de aplicación a los dos meses de su publicación en el BOE (el **12 de mayo de 2019**).

BAR TXIKI	PAMPLONA
MESÓN INTXOSTIA	ALTSASU/ALSASUA
BAR SOCIEDAD MURUGAIN	GARINOAIN
BAR LAS JOTAS	PAMPLONA
BAR VINILO	PAMPLONA
BAR A-PARTAO	PAMPLONA
BAR CLUB DE JUBILADOS DE BERIAIN	BERIAIN
LA TASKA TABERNA	AOIZ
BAR RESTAURANTE MERCAIRUÑA	PAMPLONA
BAR BIG BURGER	BERRIOZAR
CAFETERÍA BERLIN DUBLIN	PAMPLONA
BAR OHANA	PAMPLONA
BAR LAS VEGAS	SARTAGUDA

HOTEL ASADOR EL CASTILLO DE LARRAGA

UNA VIDA LIGADA A LA HOSTELERÍA

Expresiones como "una persona hecha a sí misma" o "emprendedores natos" se hacen de carne y hueso con José Miguel Imaz y Maria Angeles Rodriguez, del hotel asador El Castillo de Larraga. Tras poner en marcha una ganadería, un bar restaurante en Larraga, un disco-pub, un local en Las Palmas o un restaurante en Estella, decidieron volver de nuevo a su pueblo y levantar el hotel-restaurante que siempre habían soñado, en el que, por supuesto, no faltan platos de cocina tradicional.

Una vida ligada a la hostelería

Comenzamos hace ya 32 años con un bar restaurante en Larraga, que después se convirtió en un disco-bar, cuando comenzaban a ponerse de moda estos locales, y allí estuvimos doce años.

Y después un cambio de aires… a miles de kilómetros

Unas vacaciones nos fuimos a Las Palmas y nos gustó el lugar, el clima… y decidimos comprar una discoteca. Y estuvimos allí una larga temporada. Entretanto también hemos tenido otros negocios de hostelería, en Estella.

Y al final regresasteis a Larraga… la tierra llama

La verdad es que sí. Volvimos a casa y entonces decidimos montar el hotel restaurante asador El Castillo. Algunos nos preguntaban cómo nos animábamos a hacer un negocio como este aquí, además fuera del centro del pueblo, pero llevamos ya 12 años… En definitiva, que menos trabajar de lo que estudié, de todo. Hemos tocado muchos palos.

Y ¿Cómo es El Castillo?

La parte de arriba tiene dos plantas destinadas a hotel, al que acuden principalmente turismo nacional como madrileños, catalanes… casi siempre estancias cortas. Pero cada vez más, también, cliente internacional, alemán, inglés, francés. También alquilamos el hotel para grupos de 30 personas, porque no hay casas rurales para tantas personas y más con una piscina climatizada y una sala al lado que hace las veces de bar o discoteca.

Y en el restaurante, ¿qué tipo de cocina practican?

La parte de abajo tenemos el asador restaurante, donde además de los platos típicos de aquí, como el pimiento relleno, la tortilla de bacalao, las costillas a la brasa, chuletones… Ofrecemos platos de cocina tradicional, muy demandados por el turismo nacional, como las alubias con oreja, las pochas, las carrilleras de ternera, cordero al chilindrón… Y sin olvidar lo que la gente joven más demanda, raciones, platos combinados…

Y después de tantos años… ¿no han pensado en colgar el delantal?

Desde hace poco llevan El Castillo dos personas, Iñaki Echeverría y Sabrina Hinestroza, pero sigo viniendo para echarles una mano.

RESTAURANTE CHEF CLAUDIO DE PAMPLONA

EN EL BARRIO DE LA TXANTREA

Después de trabajar mucho tiempo para otras personas, Claudio y Mercedes lo tenían claro a la hora de buscar un emplazamiento para su primer local propio. "Nos encanta la Txantrea". Y tampoco dudaron a la hora de confeccionar la carta. "Defendemos la cocina hecha al momento con productos que se puedan comprar aquí, de temporada y de gente que mime el producto". El resultado, Chef Claudio, un restaurante pequeño y acogedor en la plaza Federico Soto. Porque en los barrios también se come de lujo.

¿Cómo nació Chef Claudio?

Nos gustaba mucho el barrio de la Txantrea y después de trabajar mucho tiempo con otras personas decidimos poner un negocio propio. Lo tuvimos muy claro, más aún cuando vimos que no había en la zona ningún restaurante de cocina un poquito más selecta. Comenzamos abriendo los fines de semana, de viernes a lunes, y así llevamos 16 años, con un restaurante preparado para comidas largas, para estar sentado tres horas tranquilo y disfrutando.

¿Cómo es la cocina de Chef Claudio?

Hacemos cocina tradicional con la materia prima que se hace en Navarra, carnes frescas, verduras… El pescado también lo compramos cuanto más fresco mejor… siempre buscando un precio asequible para el cliente.

¿Se atreven también con platos un poco más innovadores?

Nos gusta innovar, nos gusta hacer muchas cosas pero finalmente es tu público quien te muestra lo que quiere y te hace decantarte por un tipo de cocina u otra. De todos modos, la carta cambia cada mes y además es muy amplia, con platos para todos los gustos, pero muchas veces viene un cliente y te recuerda un plato que le preparaste hace mucho tiempo y lo volvemos a hacer.

¿Cree que la cocina tradicional se va perdiendo?

La cocina clásica se está perdiendo, porque la cultura que ahora los jóvenes perciben como alimentación es muy diferente a la que nosotros hemos recibido de nuestras madres y abuelas. Ahora hay más comida prefabricada, de microondas, enlatada… ni siquiera se hace en casa el típico filete con patatas caseras. Nosotros defendemos la cocina hecha al momento con productos que se puedan comprar aquí y de gente que mime el producto.

¿Cuáles son los platos que más demandan?

En invierno, por ejemplo, lo que más se demanda son el solomillo, la chuleta, platos con las verduras de temporada… Por ejemplo, gusta mucho la alcachofa rellena, como una que hacemos rellena de verduras, confitado de pato y hongo recogido en nuestros bosques, acompañada de salsa de tomate aromatizada con orégano.

Para finalizar, un llamamiento para que la gente conozca Chef Claudio

Queridísimos clientes, os invitamos a venir a conocernos y a disfrutar de nuestra cocina tradicional en este barrio de la Txantrea tan estupendo.

"La opinión de la Presidenta"

EN DEFENSA DEL SECTOR HOSTELERO

Frecuentemente se da una imagen muy negativa en los medios de comunicación del sector hostelero. Noticias relacionadas con una supuesta precarización generalizada de las condiciones laborales de los trabajadores, o con quejas de ruido y suciedad que alteran la convivencia vecinal, son presentadas como verdaderos problemas de los que son responsables directos los hosteleros.

Sin embargo, la realidad es bien distinta. La hostelería da trabajo en Navarra a más 30.000 personas al año, entre trabajadores autónomos y empleados, siendo un auténtico motor de la economía y de la creación de empleo, con una aportación de en torno al 7% del PIB de la Comunidad Foral. Sirva como ejemplo que la segunda profesión más contratada en Navarra es la de camarero, según datos del Servicio Navarro de Empleo.

El Convenio Colectivo de Hostelería de Navarra establece las mejores condiciones salariales del sector en relación a otras provincias, siendo un dato revelador que en los últimos diez años, pese a la grave crisis que afectó significativamente a la hostelería, los salarios subieron 4,6 puntos por encima del IPC acumulado en ese mismo periodo.

Tampoco el alto índice de la contratación parcial puede presentarse como sinónimo de precarización, como frecuentemente se hace, ya que tales contrataciones son consecuencia de la propia idiosincrasia de la actividad, sirviendo además para que amplios sectores de población puedan compatibilizar el trabajo con otros empleos u obligaciones, como el caso de jóvenes estudiantes, personas con responsabilidades familiares, etc.

Respecto a las quejas que se atribuyen al sector, las molestias que los vecinos han de soportar en determinadas zonas, hay que insistir en que el hostelero da debido cumplimiento a las normas que regulan el sector: horarios, niveles de ruido, terrazas,… Si se causan molestias en la calle, no se puede culpabilizar al hostelero del comportamiento incívico de algunas personas.

Lo realmente triste, muchas veces y cada vez con más frecuencia, es el bar de pueblo que se ve abocado al cierre por falta de relevo generacional en su gestión o en la clientela, porque la hostelería sirve como pegamento social, lugar de reunión, lugar de diversión. Es un activo para la sociedad, no un problema.

En definitiva, es hora de reivindicar la positiva aportación de un sector hostelero cada vez más profesionalizado, concienciado con su responsabilidad social y empresarial, motor de desarrollo económico, y acogedor tanto para el visitante como para el cliente local.

34º OFICIAL® CAMPEONATO NAVARRO DE MUS

NAFARROAKO MUS TXAPELKETA

Premios en metálico
Eskudiruzko sariak

PLAZA MASTER Y TXAPELA PARA EL CAMPEÓN

Premios según número de parejas
Sariak bikote kopuruaren arabera

Clasificatoria para el...

X MASTER INTERNACIONAL DE MUS
BARCELONA & LLORET
2019

@musnavarro
INFORMACIÓN EN:
www.anapeh.com
Tels. 948 22 88 22
663 78 56 04

Organiza
Antolatzen du

ANAPEH

Patrocinan
Babesleak

AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

cooperativahostelería
navarra

Colaboran
Laguntzen dute

Andia HOTEL RESTAURANTE ★★★★

Asociación Navarra de MUS 4R 4A

Madrileño MUS

CAJA RURAL DE NAVARRA

Diario de Noticias 25 años

UNA PRESENTACIÓN A LO GRANDE, **PARA EL TORNEO** DE MUS MÁS GRANDE

En un escenario inmejorable, el Quiosco de la Plaza del Castillo, rodeados de cartas de dos metros de alto y con una baraja tamaño XXL sobre el tapete, ANAPEH presentó el 34º Campeonato Navarro de Mus, que este año continúa con el nuevo sistema instaurado la pasada edición: un torneo clasificatorio y una gran final. Una presentación a lo grande para un torneo que, pese a su veteranía, cada año se hace más grande.

En la primera partida, se enfrentaron la campeona del Mundo de Mus, Jaione Otxandorena e Iñaki Ortiz, subcampeón de Navarra, contra el secretario de organización del PSN, Ramón Alzorriz y la parlamentaria de Geroa Bai, Consuelo Satrústegui.

En una segunda partida, contra la campeona y el subcampeón de Navarra, han jugado Arturo Ferrer, gerente del Ayuntamiento de Pamplona y el secretario de la Asociación Navarra de Mus, Javier Apesteguia.

Un pistoletazo de salida testimonial pero que describía una edición que va a ser más emocionante, más golosa en premios, más larga y más grande que el pasado año, cuando el campeonato vivió una revolución en su formato bien acogida por el público: más de 1000 parejas participantes en la fase preliminar y más de 70 parejas en la gran final.

De esta forma, el 34 Campeonato Navarro de Mus se inicia con torneos clasificatorios, una primera fase en la que los bares organizarán pequeños torneos que permitirán a las parejas ganadoras acceder a la gran final. En esta ocasión, la final tendrá lugar el 26 de octubre y reunirá en una jornada maratoniana a un máximo de 120 parejas, los campeones de la primera fase y quienes quieran adquirir su “pasaporte” a esta gran fiesta del mus por 150 euros/pareja.

Un nuevo sistema con el que el campeonato de mus se adapta a los nuevos tiempos, eso sí, manteniendo su esencia, la tradición de las partidas de amigos y amigas que se reúnen en nuestros bares para charlar, echar una partida de mus y disfrutar de unos saludables piques… Porque, como indican los organizadores, “por encima del premio económico, que este año será muy suculento, lo que quieren los jugadores es ponerse la txapela”.

34º CAMPEONATO NAVARRO DE MUS
NAFARROAKO MUS TXAPELKETA

TORNEO CLASIFICATORIO

En una primera fase, los bares organizan ya desde hace semanas torneos de mus cuyo premio es el pase a la gran final de octubre. Son los establecimientos quienes deciden los aspectos de estos pequeños torneos (formato, día, hora, número de participantes, aportación…).

PASE DIRECTO

Asimismo, existe otra manera de acudir a la gran final además de ganar la plaza en uno de los torneos clasificatorios organizados por los establecimientos asociados a ANAPEH. La pareja puede comprar la plaza por 150 euros, incluye la comida del sábado.

GRAN FINAL

Se celebrará el 26 de octubre en el Hotel Andia de Orkoien. Además del premio económico, la pareja ganadora conseguirá un pase para el Master Internacional de Mus, que se celebrará en Barcelona a finales de noviembre, mientras que los clasificados en segundo, tercer y cuarto lugar accederán al premaster provincial, del que saldrán otras tres parejas que también acudirán a la final de Barcelona.

PREMIOS

Los premios económicos que se entregan en la gran final dependen directamente de la cantidad de parejas que acceden. El pasado año, por ejemplo, la pareja ganadora se llevó 15.000 euros. Pero no hace falta ganar para llevarse un buen pellizco. En esta edición, las 20 primeras parejas clasificadas tendrán un premio económico y hasta el puesto 40 habrá obsequios y regalos.

COLABORADORES

Organizado por ANAPEH, el torneo cuenta con el patrocinio de Ambar Cerveceros independientes, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias y Caja Rural de Navarra, además de la colaboración del Hotel Andía de Orkoien, Asociación Navarra de Mus y Asociación Madrileña de Mus, encargados de toda la organización técnica del torneo.

LA PULGUICA
YA TIENE DUEÑO

PRIMER PREMIO

ACCESIT FINALISTA

ACCESIT FINALISTA

Después de pasearse durante unos días por las barras de nuestros bares, la pulguica ya tiene su dueño. El bar restaurante Dom Lluis de Pamplona ha ganado el primer premio del II Concurso de Montadicos y Pulguicas de Navarra, un certamen que se asienta en la hostelería navarra.

No nos cansamos, ni nos cansaremos, del típico pintxo entre pan y pan, un clásico de nuestras barras que desde el 22 de febrero al 3 de marzo era más protagonista si cabe en nuestros bares. Montadicos que se construían con producto navarro Reyno Gourmet y se servían a un precio de 3,50 euros en compañía del vino D. O. Navarra.

Este certamen cumplía su segunda edición tras el éxito obtenido el pasado año y, organizado por ANAPEH, tenía el objetivo de "demostrar con propuestas novedosas que el pintxo de toda la vida sigue más vivo que nunca", ofreciendo además "gran cantidad de combinaciones con el Producto de Navarra Reyno Gourmet y el vino D. O. Navarra".

Con una participación de 18 bares navarros, el jurado escogió como ganador la propuesta del bar restaurante Dom Lluis de Pamplona por un 'montadico' de redondo de Ternera de Navarra, con crema de patata y champiñón, maridado con un Vega del Castillo Crianza 2015.

También se entregaron dos accésit, uno de ellos recayó en el bar restaurante Iruñaprost, por una 'pulguica' rellena de crujientes láminas de alcachofa de Navarra fritas, con una lonchita de jamón templada al calor de la alcachofa y el pan aderezado de salsa romesco, todo ello acompañado de un rosado navarro, Vega del Castillo Rosado de Lágrima 2018. Por su parte, el Café Bar Príncipe recibió el otro accésit por un montadico de morcilla, desmigada y salteada con una pera confitada, acompañada de unas tiras de Pimiento de Piquillo de Lodosa y servido con un Castillo de Monjardín Crianza 2015.

Este II Concurso de Montadicos y Pulguicas contó con el patrocinio de Vinos D. O. Navarra y Reyno Gourmet y con la colaboración de Cooperativa de Hostelería de Navarra, Caja Rural, Diario de Noticias, Academia de Gastronomía Navarra, Gobierno de Navarra, Reyno de Navarra, Ayuntamiento de Pamplona y Turismo del Ayuntamiento de Pamplona

Enrique Torguet, director de comunicación y relaciones institucionales de Ambar Cerveceros Independientes, María Angeles Rodríguez Presidenta de ANAPEH y Unai Jauregui delegado comercial de Ambar en Navarra.

FIRMADO CONVENIO
DE COLABORACIÓN

CON AMBAR PARA "DINAMIZAR" EL SECTOR

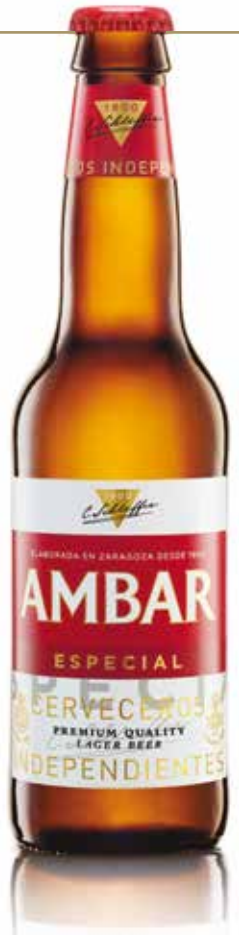
ANAPEH y AMBAR han iniciado un acuerdo de colaboración para dinamizar el sector de la hostelería a través del apoyo a los distintos eventos que ANAPEH organizará durante este año y la organización de actividades como formación, catas y maridajes de cerveza.

El acuerdo ha sido firmado por Maria Angeles Rodriguez, como presidenta de ANAPEH, y Enrique Torguet, director de comunicación y relaciones institucionales de Ambar Cerveceros Independientes.

Desde ANAPEH destacan que este acuerdo se enmarca en el trabajo de la asociación para la dinamización del sector a través de la puesta en marcha de actividades como el torneo de mus o las semanas gastronómicas, buscando para ello el apoyo de entidades públicas y empresas que compartan esta misma finalidad.

"Con este acuerdo queremos implicarnos en las numerosas iniciativas y actividades sociales que realiza la asociación para contribuir a la dinamización del sector hostelero. Conocemos el gran compromiso de ANAPEH por defender la posición del colectivo ante instituciones y, personalmente, quiero darles la enhorabuena", explica Enrique Torguet, quien indica que "tanto su historia como el número de asociados que representa son un claro ejemplo del gran trabajo que están realizando". "Humildemente Cervezas Ambar pone a su servicio el conocimiento, la pasión y el saber hacer cerveza durante más de 120 años y esperamos que sea un aliciente añadido para el crecimiento de la asociación".

Por otra parte, se pondrán en marcha distintos eventos para fomentar el papel de la cerveza en el maridaje, como dos catas de maridaje de cerveza en abril y en octubre, además de un nuevo certamen en noviembre.



¡ÉXITO TOTAL EN LOS CURSOS **IMPARTIDOS POR ANAPEH EN LOS MESES PASADOS!**

Durante los meses de febrero y marzo se han impartido diferentes acciones formativas, novedosas y con gran aceptación por parte de hosteleros asociados a ANAPEH.

Un curso teórico impartido por Ramiro Remesar en el que se definían conceptos tan importantes en la cocina como es una buena *organización del servicio de las compras*, el *equipo* con el *que se dispone*, la *confección* de los diferentes tipos de *menús y cartas, cálculos de costes, escandallos* y mermas. Éxito total en esta primera sesión que seguramente ampliaremos en breve.

Como cursos prácticos, el 25 de febrero se impartió un taller donde nos iniciamos en la *Elaboración de pasta fresca* en sus diferentes cortes y sin necesidad de una máquina especial, todo a mano.

En el taller impartido de *Iniciación al chocolate*, los asistentes conocieron la historia del cacao, el proceso de fabricación del chocolate y sus ingredientes, diferentes texturas, maneras de atemperar, hasta finalmente llegar a elaborar una receta de Corazón de trufas de chocolate, riquísima!!!

Como siempre, siguen disponibles cursos de Manipulación de Alimentos, Formación en alérgenos, catas de vinos y abiertos a cualquier sugerencia que nos llegue por parte de nuestros asociados.

PRÓXIMOS **CURSOS** DE FORMACIÓN

Cocina en miniatura, pintxos y de temporada

- **DÍAS:** 6, 8 y 13 de mayo
- **HORARIO:** de 17 a 20h
- **IMPARTE:** Ramiro Remesar
- **LUGAR:** Aula de Formación de la Cooperativa de Hostelería (Polígono Iturrondo, nº 6 – Burlada)

Nuevas tendencias de servicio en la hostelería del siglo XXI

- Combinados, Long Drinks y los Gin&Tonics más solicitados
- Introducción a la Coctelería clásica y su evolución

- **DÍAS:** 20, 21 y 27 de mayo
- **HORARIO:** de 17 a 20h
- **IMPARTE:** Carlos Rodríguez
- **LUGAR:** Aula de Formación de la Cooperativa de Hostelería (Polígono Iturrondo, nº 6 – Burlada)

¡RESERVA TU PLAZA!

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

948 22 88 22 | anapeh@anapeh.com

NUEVO DECRETO 86/2018 POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES HIGIÉNICO – SANITARIAS Y DE SEGURIDAD DE LAS PISCINAS DE LA COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA

Dicho decreto recoge, entre otros, los requisitos establecidos en el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.

Su ámbito de aplicación comprende, entre otras a las instalaciones de piscinas de casas rurales, agroturismos y similares, hoteles, campings y otros alojamientos turísticos, vasos terapéuticos, de contraste, hidromasaje y termales.

Para dar cumplimiento a dicha normativa, en primer lugar todas las instalaciones tienen que **darse de alta en el Censo Sanitario de Piscinas del Instituto de Salud Pública de Navarra**. Todas aquellas piscinas que no se censen no podrán funcionar, así como tampoco lo podrán hacer aquellas que no puedan cumplir con los requisitos de la normativa foral.

Las instalaciones que precisen de realizar las obras necesarias para su adaptación, no podrán ofertar el servicio de piscina a sus clientes hasta no haber terminado éstas, salvo que cumpliendo con las condiciones establecidas por el Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, cuenten con el plazo establecido como fecha límite el día 1 de enero de 2021.

Aspectos importantes de la norma:

Deberá tenerse permanentemente en la instalación y a disposición del personal inspector la **documentación:**

a) Copia de la declaración responsable debidamente registrada por la autoridad competente.
b) Certificado de haber realizado la desinsectación de la instalación.
c) Documento acreditativo del número de socorristas, con la formación suficiente conforme a la normativa vigente, con que se cuenta para la vigilancia de los vasos de la instalación, así como del personal de vigilancia necesario para el cumplimiento de lo dispuesto en este decreto foral.
d) Certificado de técnico competente de que la instalación se encuentra en adecuado estado de funcionamiento y mantenimiento y de que cumple con los requisitos establecidos en este decreto foral.
e) Certificados de antideslizamiento de los pavimentos.
f) Protocolo de autocontrol.
g) Certificado acreditativo de la revisión periódica de las atracciones acuáticas, cuando se disponga de estas en los vasos.
h) Cualquier otra documentación que se requiera por la autoridad sanitaria competente.

Respecto al **socorrista:**

Están excluidos:
Los vasos de contraste, de hidromasaje y los termales y/o mineromedicinales siempre que el vaso no supere los 200 metros cuadrados de lámina de agua y tenga una profundidad inferior a 1,60 metros.

Y podrán estar excluidos previa declaración responsable presentada a la autoridad sanitaria competente con anterioridad a la apertura o reapertura de la instalación **(*)**: Las piscinas que actúan como servicio suplementario al objetivo principal como hoteles, hoteles rurales, hostales, campings, colegios mayores, casas rurales o de agroturismo, albergues y apartamentos y viviendas turísticas o similares, siempre que cumplan simultáneamente las siguientes condiciones: disponer de menos de 100 plazas, contar con una superficie total de lámina de agua (sin contar el vaso de chapoteo) que no supere los 200 metros cuadrados, que la profundidad de los vasos sea inferior a 1,60 metros y ser de uso exclusivo para los clientes alojados en ellos.

*La declaración responsable a la que se hace referencia se acompañará de una evaluación individualizada de riesgos según la Norma UNE EN 15288-2 “Piscinas. Parte 2: Requisitos de seguridad para el funcionamiento”, realizada por personal técnicamente capacitado, e incluirá las medidas de control a adoptar en función de la evaluación de riesgos realizada.

Respecto a la **calidad del agua**:

El agua debe cumplir los requisitos de calidad que se establecen en el Anexo I del Decreto Foral debiéndose realizar los siguientes controles:

a) Control inicial: se realizará, durante la quincena anterior a la apertura de la piscina, en los vasos en los que el agua no proceda de la red de distribución pública, en los de nueva construcción, después de tener el vaso cerrado más de 2 semanas y después de cierres temporales que puedan suponer variaciones significativas de los parámetros de control del agua.
b) Control de rutina: con el fin de conocer la eficacia del tratamiento del agua de cada vaso, se realizarán controles diarios conforme a lo descrito en el Anexo III del Decreto Foral. Los resultados obtenidos se registrarán diariamente. Para la realización de estos controles se contará con kits que cumplan la norma UNE-ISO 17381.
c) Control periódico: se realizará de forma quincenal, o mensual en el caso de vasos de hidromasaje. Estos controles deberán ser realizados por un laboratorio que cumpla lo establecido en el artículo 9 del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre.
Todos los controles indicados en los puntos anteriores se realizarán en el vaso, salvo que así lo indique la autoridad sanitaria, y se remitirán a la autoridad sanitaria competente a través de la aplicación NAVIA.

En todo caso se seguirán las instrucciones del Programa de Vigilancia Sanitaria de la Comunidad Foral de Navarra que se aprueba cada año por Resolución de la Directora-Gerente y que se presenta públicamente en una jornada antes de su inicio.

6ª Semana del Espárrago y el Rosado de Navarra

Nafarroako Zainzuri eta Ardo gorriaren 6. Astea

Del 3 al 12 MAYO
Maiatzaren 3tik 12ra

ORGANIZA
ANTOLATZEN DU

ANAPEH

PATROCINAN
BABESTEN DUTE

VINOS D.O. NAVARRA

Reyno Gourmet

EN ESPÁRRAGO DE NAVARRA
INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

@anapeh.asociacionhostelerianavarra

@AnapehTurismo

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

ANSOÁIN / ANTSOAIN

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

AOIZ

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

ARBIZU

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

BARAÑÁIN

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

BERA

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

BURLADA

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

COMARCA DE PAMPLONA

- Se vende bar restaurante en polígono industrial. Dos plantas más almacén. Informes en teléfono 636 50 99 89.
- Se vende bajera con salida de humos para hostelería. En la entrada del Camino de Santiago en Villava. Informes en teléfono 687 81 18 30.
- Se vende casa rural muy cerca de Pamplona, en el Valle de Aranguren. Información personal en el teléfono 688 34 41 38.
- Se alquila o traspasa Hostal – Restaurante Costa del Ajo en Orkoien. Informes en teléfono 636 17 33 56.
- Se alquila bar en Berriozar. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar, 180 m², actualmente en funcionamiento. Buena clientela. Cocina con menú del día, platos combinados durante toda la semana. Terraza. Informes en ANAPEH.

ELIZONDO

- Se vende bar restaurante con vivienda en Elizondo. Lugar de gran atractivo turístico. Informes en ANAPEH.

GORRITI

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

HUARTE

- 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.

LOS ARCOS

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

NOÁIN

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

PUENTE LA REINA

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

RIBERA DE NAVARRA

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

SAN ADRIAN

- Se traspasa pub con cocina, recién reformado y en buena zona de marcha. Informes en el teléfono: 658 37 50 35.

- Se alquila disco bar de 350 m², económico, por jubilación. Licencia especial hasta las 5:30h de la mañana. Informes en teléfono 659 28 24 90.

SANGÜESA

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

TIERRA ESTELLA

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

VIANA

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

ZONA MEDIA DE NAVARRA

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

ZONA NORTE DE NAVARRA

- Se vende restaurante con vivienda en la zona a pie de Camino de Santiago, en montaña de Navarra. En funcionamiento, todo montado. Informes en teléfono 679 41 13 15.
- Se arrienda hostal muy moderno de reciente construcción, con 25 habitaciones. En vial Pamplona, San Sebastian, Vitoria. Zona de tránsito industrial. Actualmente en funcionamiento. Informes en ANAPEH.
- Se alquila bar asador en autovía Sakana, 450 m². Informes en ANAPEH.
- Se vende negocio de hostelería en el Camino de Santiago. Informes en teléfono 699 78 91 60.
- Se traspasa bar restaurante en Alsasua. Bien situado. Informes en ANAPEH.
- Se vende por jubilación bar restaurante en la Nacional I. En funcionamiento. Rentabilidad demostrable. Informes en teléfono 608 67 85 77.

DEMANDAS

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

VARIOS

- Se vende máquina de multiproducto. Precio 3.000 €. Informes en teléfono 610 60 25 77.
- Vendo molinos Compak, cafetera de 2 grupos. 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.
- Se vende cerramiento autoportante para hostelería o uso particular: Pérgola de 5x5 con cortina de cristal perimetral, techo acristalado motorizado retráctil, suelo técnico antideslizante imitación madera con estructura, tiras de led en techo, calefactores integrados. Tiene 5 años, en perfecto estado y actualmente en uso. 30 sillas polipropileno modernas y otras 55 sillas modelo catifa. Contacto 615 98 08 66.

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

gastronomía NAVARRA

LAS VERDURAS DE PRIMAVERA
Y SU ARMONÍA CON LOS ROSADOS DE LA D.O. NAVARRA

La huerta es, muy posiblemente, uno de los mayores tesoros de la despensa navarra. Los espárragos (de fina y extraordinaria textura y cuyo referente de origen es patrón obligado de calidad), las alcachofas, la borraja, la acelga, achicoria, guisantes, habas, puerros, cogollos de Tudela y de grumillo, ajos, cebolletas… constituyen un legado gastronómico de incontable valor que supone además, la base de una cocina de gran autenticidad pero que tampoco cierra sus puertas a los nuevos gustos y formas de cocinar.

Aunque cada zona de la geografía navarra tienen sus platos tradicionales y sus recetas propias y específicas para cada temporada, adecuadas en todo momento a un consumo estacional, hay un plato de verduras por excelencia que está presente en el imaginario popular: la menestra. Y más concretamente, la menestra de Tudela.

La menestra tudelana tiene una particularidad: que en su composición sólo intervienen cuatro verduras frescas -alcachofas, espárragos, guisantes y habas- y el ingrediente principal: el punto: las verduras deben estar en su cocción exacta y la textura correcta y tendiendo más a seca que a acuosa.

De esas cuatro verduras, los cuatro ases a los que se refieren en Tudela, dos de ellos, el Espárrago de Navarra y la Alcachofa de Tudela, cuentan además con sendas figuras de protección oficial de calidad reconocida.

Espárrago de Navarra

El Espárrago de Navarra está acogido a Denominación Específica desde el año 1986, y a Indicación Geográfica Protegida desde el año 2003. Es un producto con personalidad propia cuyo cultivo a orillas del río Ebro ha sido tradicional y se ha transmitido a lo largo de muchas generaciones.

La temporada del espárrago es muy corta (de marzo a junio) pero su figura esbelta y elegante llega a todos los puestos de verduras, tiendas de alimentación y supermercados de Navarra. El espárrago en fresco es tan distinto del de lata que parecen productos diferentes. Aunque los dos provienen del mismo sitio: de las fértiles huertas regadas por el caudaloso Ebro a su paso por las Comunidades de Aragón, La Rioja y Navarra. Allí, bajo los caballones para que la luz del sol no estropee su blancura, crecen hasta que el hortelano, uno a uno, los saca a la superficie haciendo un pequeño hoyo en la tierra, los corta y vuelve a tapar el pequeño agujero.

Es muy fácil degustar Espárragos de Navarra frescos. Se pelan generosamente de arriba abajo con cuidado de no tocar la yema. Se corta la parte final del tallo a la misma longitud, que es la más fibrosa y se ponen a hervir con agua abundante y sal. Una vez escurridos, se recomienda tomarlos templados para apreciar su sabor y características en toda su expresión.

Alcachofa de Tudela

Las mismas tierras regadas por el río Ebro, pero esta vez ubicadas únicamente en Navarra, alrededor del municipio del que toma su nombre, han sido y son, zonas productoras de Alcachofa de Tudela, que hunde sus raíces en el pasado más remoto. Se caracteriza por su forma redondeada, ligeramente elipsoidal, y por tener las hojas centrales muy apretadas sin que lleguen a cerrarse por dentro. Son crujientes, ligeramente amargas y jugosas y consumidas en crudo, proporcionan una sensación de frescor en la boca.

Está acogida a Denominación de Calidad desde el año 1988 y a la Indicación Geográfica Protegida desde el año 2000. Para poder ser acogidas por la IGP, las alcachofas comercializadas en fresco deben estar perfectamente seleccionadas y responder a las categorías comerciales Extra y Primera.

Admite dos presentaciones distintas:

Alcachofas con tallo y hojas; y Alcachofas sin tallo. Los envases de madera, plástico o cartón alimentario, deben ser de modelos autorizados por el Consejo Regulador y llevar las contraetiquetas o bandas que garanticen la autenticidad del producto amparado.

LA RECETA

RESTAURANTE TXAPI TXURI DE MURILLO EL FRUTO

Tarta tatin de pera con panela

Ingredientes

- 1 Lámina de hojaldre
- 4 Peras conferencia medianas
- 60 gr. mantequilla
- 50 gr. panela
- 4 Vainas de cardamomo
- Canela en polvo

PREPARACIÓN

- Pelar las peras y filetearlas en gajos de 1-2 cm. Reservar.
- Poner una sartén a calentar con la mantequilla y panela, el conjunto tiene que deshacerse y unirse. Antes de que empiece a coger color y caramelizarse, colocar las peras dentro cubriendo el fondo. Añadir las semillas de cardamomo y espolvorear un poco de canela, dejar que se cocinen 5 minutos a fuego bajo para que no se quemen la panela ni la mantequilla.
- Cuando ya están un poco blandas, retirar la sartén del fuego. Colocar la lámina de hojaldre encima centrándola, y con la ayuda de una cuchara la metemos hacia dentro presionando para que todo el fondo de la sartén este cubierto por la masa. Pinchamos con un tenedor el hojaldre para evitar que suba en la cocción y metemos al horno, precalentado a 180º durante 20 minutos.
- Antes de que se enfríe darle la vuelta y colocarla en un plato. Acompañarla con una bolita de helado de canela o leche merengada.

Sabores y Zaporeak eta Campo Landa

ACTIVIDADES DE PRIMAVERA
UDABERRIKO JARDUERAK
2019

www.turismo.navarra.es

EUSK CAST

Ibilaldiak oinez eta bizikletan, hegaztiak eta izarrak behatzea, dastaketak eta esperientzia gastronomikoak

Paseos a pie, en bici, observación de aves y de estrellas, catas y experiencias gastronómicas.

TOSTADERO PROPIO
maestros
desde 1950

CAFÉ
CIUDADELA

nuestro café

cooperativa**hostelería**navarra

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