ah!

OTOÑO 2019

ANAPEH

¡Un otoño repleto de actividades!

34º Campeonato Navarro de Mus
PÁG. 8

Campeonato de Navarra de Pintxos Tradicionales Pan de Masa Lenta MUM
PÁG. 14

5ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra
PÁG. 19

Atondo
cooperativahostelerianavarra

Polígono Iturrondo 6 Burlada
NAVARRA T. 948 13 60 90

FONDOS DE INVERSIÓN DE CAJA RURAL

965 ASESORES como Mikel, que te acompañan en todo el proceso de inversión.

TODO
ES MÁS FÁCIL
SI ESTAS CERCA

CAJA RURAL
DE NAVARRA
cajaruraldenavarra.com

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

ah!

Editorial

Las mujeres chefs no suelen aparecer en los programas de televisión de cocina ni ocupar las portadas de las guías gastronómicas, pero la realidad es que la mujer ha estado durante décadas al frente de los fogones de nuestras casas y de muchos bares y restaurantes navarros.

En esta revista hemos querido juntar a varias de ellas, Consuelo, Itziar, Rosa, María Ángeles, Haizea y Lorea para hacerles un pequeño homenaje y poner cara al trabajo de todas esas mujeres que delante y detrás de la barra vienen demostrando que la hostelería no tiene género, que cuando uno saborea un suculento y sabroso plato no sabe si viene de la mano de un hombre o de una mujer.

Porque los tiempos cambian, no nos extraña encontrarnos un local de ramen japonés en el centro de la ciudad, un restaurante búlgaro y demás locales de comida especializada. Y como los tiempos cambian, desde esta asociación nos esforzarnos por adaptarnos a estos cambios ofreciendo nuevos servicios, mejorando cada una de nuestras jornadas gastronómicas y poniendo en marcha nuevas iniciativas.

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Sukaldariburu diren emakumeak ez dira sukaldeko telebista-programetan agertzen, ezta gastronomiako gidaliburuetako azaletan ere. Baina errealitatean, emakumea hamarkadetan zehar egon da gure etxeetako suetan eta taberna askoren eta jatetxe nafarren buruan.

Aldizkari honetan nahi izan dugu hauetariko hainbat elkartzea, hala nola, Consuelo, Itziar, Rosa, María Ángeles, Haizea eta Lorea haiei omenaldia egiteko eta emakume horien guztien lanari aurpegia jartzeko, barraren aurrean eta atzean ostalaritzak generorik ez duela erakutsiz, eta norbaitek gozo eta zaporetsua dagoen plater bat dastatzean, ez daki gizon edo emakume baten eskutik datozen.

Denborak aldatzen direlako, ramen japoniarreko lokal bat hirigunean, jatetxe bulgariarrea eta bestelako janari espezializatuko gainerako lokalak aurkitzea ez gaitu harritzen. Eta denborek aldatzen dutenez gero, elkarte honetatik, aldaketa hauetara moldatzen gara, zerbitzu berriak eskainiz, gure jardunaldi gastronomikoak hobetuz eta ekimen berriak abiaraziz.

ÍNDICE

Editorial	03
La mujer en la hostelería Navarra	04
Ambiciosas de Ambar	06
34º Campeonato Navarro de Mus	08
Una gastronomía diferente	10
Nuevos Asociados	12
XVIII Semana del Pintxo de la Txantrea	13
Cpto. de Pintxos tradicionales Pan de masa lenta Mum	14
Festivos 2020	16
Por qué asociarse	17
Noticias del Sector	18
5ª Semana del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra	19
Formación	20
Clasificados	22
Gastronomía	24
La Receta	26

staff

Edita: Asociación Navarra de Pequeña Empresa de Hostelería (ANAPEH), C/Juan de Labrit, 27 bajo - 31001 Pamplona - Tfno.: 948 22 88 22 - Fax: 948 21 20 70 - e-mail: anapeh@anapeh.com - www.anapeh.com **Presidenta:** Mª Ángeles Rodríguez Reta. **Secretaria General:** Beatriz Huarte Cruz. **Fotografía:** Francis Vaquero 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.

LA MUJER EN LA HOSTELERÍA NAVARRA

Consuelo, Itziar, Rosa, María Angeles, Haizea y Lorea son algunas de las mujeres que dirigen establecimientos hosteleros en Navarra, poniendo cara al trabajo de todas esas mujeres que delante y detrás de la barra vienen demostrando durante décadas que la hostelería no tiene género. Porque "cierras los ojos y no sabes quien te cocina".

CONSUELO URMENETA

Hotel rural Camino de las Bardenas:

"Todavía hay personas que entran al hotel y me preguntan por el jefe… como si una mujer no pudiera dirigir un negocio"

Hace 30 años sus padres abrieron el bar Pastri y al ver el tirón de las Bardenas y Senda Viva, se aventuró con su hermano a abrir un pequeño hotel, Camino de las Bardenas, para más tarde continuar con unos apartamentos y una tienda- punto de información.

¿Todavía hay prejuicios sobre el papel de la mujer en la hostelería?

"Las mujeres siempre han estado ahí, lo que pasa es que no eran la cara visible. Ahora ya se les ve más, están pasando de la parte de detrás del negocio a la de delante, a ser más visibles. De todos modos, todavía sigue habiendo algunos prejuicios, todavía vienen representantes y me preguntan por el jefe. O entran personas que ven a mi hermano y a mí y se dirigen a él, como si una mujer no pudiera dirigir un negocio."

ITZIAR SEMBEROIZ

Camping rural Esparza de Salazar:

"Las niñas necesitan modelos con los que sentirse identificadas, por eso hace falta visibilizar el trabajo de las mujeres en hostelería"

El camping forma parte importante de su vida. No sólo porque ocupa la gerencia del negocio, sino porque lo lleva en compañía de su pareja, a quien conoció trabajando en el propio camping.

Apenas hay cocineras en la televisión, en las guías… ¿Hace falta visibilizar el trabajo de la mujer en hostelería?

"Las mujeres hemos estado en casa y la cocina, por el patriarcado. En todos los ámbitos, todavía es necesario visibilizar el trabajo de las mujeres. Las niñas pequeñas necesitan modelos para que puedan sentirse identificadas y decir…si ella está ahí yo también. Por eso, aunque haya mujeres en hostelería, hace falta que se visibilicen. Y también en los medios de comunicación, porque los famosos siguen siendo hombres. Aún nos queda mucho por hacer."

HAIZEA Y LOREA LUZURIAGA

Donamariako Benta:

"La cocina no tiene género, cierras los ojos y no sabes quién te cocina"

Estas hermanas recogieron el testigo de sus aitas al frente de Donamariako Benta, un restaurante en el que apuestan por el slow food y el producto de temporada.

Históricamente la mujer ha estado en los fogones, pero quien se ha llevado el protagonismo ha sido el hombre… ¿Por qué?

"Hasta hace poco la mujer era invisible y es ahora cuando se le está dejando un espacio, que por otra parte nos lo teníamos bien ganado. Pero vamos poco a poco y todavía no estamos a la par. Puedes formarte, llevar un negocio y cuando tienes familia la prioridad es otra… Y mientras, el hombre sí puede seguir formándose, salir fuera... Hace falta avanzar en conciliación familiar, porque lo que está claro es que la cocina no tiene género, cierras los ojos y no sabes quién te cocina, si es un hombre o una mujer."

MARIA ÁNGELES RODRÍGUEZ

Hotel restaurante El Castillo de Larraga:

"La mujer está pasando de detrás a delante del mostrador"

Presidenta de ANAPEH, lleva tres décadas en hostelería, "un oficio muy bonito pero muy duro, sobre todo para las mujeres, que hacen muchas cosas que de cara al cliente no se ven".

Cada día hay más mujeres al frente de los fogones y los negocios…

"Las mujeres están presentes en la hostelería cada vez de forma más profesional, como ha hecho el hombre. Ya no venimos cansadas de guisar en casa toda la semana sino que venimos a hacer un trabajo lo mejor posible y siendo creativas. La mujer está saliendo de detrás del mostrador a delante. Hemos dado un pequeño paso, trabajando mucho. Después la respuesta del cliente puede ser otra, todavía hay mucho prejuicio de personas que siguen clasificando las tareas por hombre o mujer. No sé por qué en hostelería el dueño tiene que ser hombre y quien prepara las habitaciones mujer."

ROSA GALAN

Chez Belagua:

"Hace 30 años la mujer cobraba menos que el hombre por sistema, ahora nuestra labor es intentar cambiar las cosas"

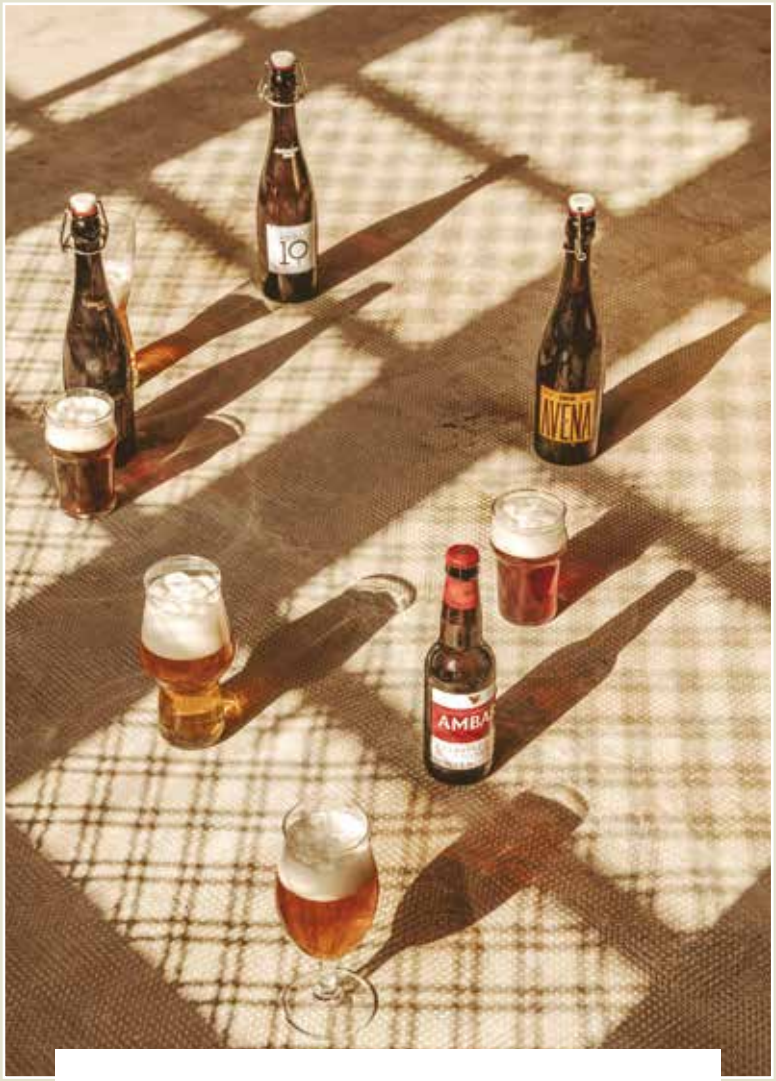
Comenzó en hostelería cuando una camarera cobraba menos que el hombre "por sistema". Tres décadas después dirige un equipo de una veintena de personas en el centro de Pamplona.

¿Ha cambiado mucho la hostelería en cuanto al papel de la mujer?

"Ha cambiado mucho en el aspecto de valorar el trabajo de la mujer. Yo he vivido en los años en los que te contrataban y por sistema te pagaban menos que a un camarero y con peores condiciones, sin vacaciones… y lo tenías asumido, ni te lo planteabas. A mí me despidieron por quedarme embarazada. Por eso, mi labor hoy es intentar cambiar las cosas. De todos modos siempre hemos estado presentes y hemos sido igual de válidas que los hombres. Incluso con mi experiencia, somos más polivalentes, porque nos ha tocado hacer de todo. No solo queremos hacer un plato creativo sino que además queremos fregar la sartén con la que lo hemos hecho."

AMBICIOSAS
DE AMBAR

Ambiciosas es la colección de cervezas de autor más libre de Ambar. Son pequeñas producciones que nacen de la ilusión por conservar el saber hacer de más de 119 años combinado con la búsqueda constante de innovación.



AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES
1900

Desde que se comenzó en 2016 muchas han sido las fuentes de inspiración para Antonio Fumanal, maestro cervecero de Ambar: un olor, una historia, un reto, un recuerdo… y así han nacido las 10 cervezas de colección: Ambar 10, una cerveza con 10 lúpulos de 9 países y con 10 grados de alcohol; Ambar Roja, una cerveza con cereza ácida; Ambar Picante, hecha con jengibre, bergamota y cardamomo.; Ambar Avena con malta de cebada y de avena; Ambar Centeno, robusta y con malta de centeno; Super Super Ale fermentada a muy alta temperatura; Caerá esta breva elaborada a base de higos; Maricastaña, elaborada con castañas del Bierzo; Monte Perdido, elaborada con levadura salvaje localizada en este espacio natural; y la última, hasta ahora, en salir, Ambar Imperial Citrus.

Este décimo y último lanzamiento de la colección Ambiciosas Ambar rescata un ingrediente ancestral para su elaboración: el limón negro, también conocido como loomi. Un secreto de la cultura omaní que ha sobrevivido al tiempo y a las civilizaciones como uno de los aromas más exóticos del mundo y esencia del Imperio Persa. El resultado ha sido la unión perfecta entre la cerveza y los cítricos.

Una colección exclusiva que ha ido creciendo año tras año sumando innovación, experiencia cervecera y reconocimiento internacional. Y que, además, no deja de crecer pues se espera un nuevo lanzamiento antes de que acabe el año.

FINAL

DÍA:
26 y 27
de octubre

LUGAR:
Hotel Andía
ORKOIEN

34º OFICIAL®
CAMPEONATO NAVARRO DE MUS
NAFARROAKO MUS TXAPELKETA

@musnavarro
www.anapeh.com
948 22 88 22

Organiza
Antolatzailea
ANAPEH

Consigue tu plaza
150€/pareja
PLAZAS LIMITADAS

Zure plaza lortu
150€/bikoteko
MUGATUTAKO PLAZAK

PREMIOS

PARA LAS PRIMERAS
20 PAREJAS
Premios nominativos
en metálico

Y ADEMÁS...
PARA EL CAMPEÓN
Txapela y plaza master.

PARA LOS PUESTOS
DEL 21 AL 40
Obsequios y regalos

Clasificatoria para el...
X MASTER INTERNACIONAL DE MUS
BARCELONA & LLORET 2019

Patrocinan | Babesleak

CAJA RURAL DE NAVARRA
Diario de Noticias 25
cooperativahostelería navarra
AMBAR CERVECEROS INDEPENDIENTES

Colaboran | Laguntzen dute

VINOS D.O. NAVARRA
fundaciónosasuna
Reyno Gourmet
India HOTEL RESTAURANTE
Asociación Navarra de MUS 4R 4A

UNA GASTRONOMÍA *Diferente*

RAMEN JAPONÉS EN EL CENTRO DE PAMPLONA

Uno de los bares más emblemáticos de la ciudad, el Javier, se ha transformado en el Bang Bang Ramen Bar, un local que trae a Pamplona la clásica sopa japonesa de fideos en sus múltiples variantes.

La fiebre del ramen ha llegado a Pamplona. El ramen es un plato de cuchara típico de Japón, que si bien nació realmente en china, los japoneses lo adoptaron y lo perfeccionaron creando multitud de variantes. Para los que todavía desconozcan de qué se trata, es lo que tragaba Shin Chan en esos enormes cuencos de sopa.

Nada que ver con esas sopas de fideos que se venden en el supermercado, porque el ramen es mucho más que eso. Y sino que se lo digan a Fermín Ciáurriz y Sergio Terzado, que junto a Gonzalo Galbete y Andoni Ciáurriz, han abierto el Bang Bang Ramen Bar, acercando a la ciudad lo mejorcito de ese manjar japonés.

Gran parte del secreto está en el caldo, aseguran, que necesita mucho tiempo y mucho mimo. Pero la clave del ramen del Bang Bang está en el gusto que Terzado tiene por la cultura japonesa. Tras ver de cerca el éxito que estos locales de ramen en distintas ciudades europeas y españolas, decidió ir a Japón para zambullirse un poco más en su tradición culinaria.

Eso sí, han adaptado tanto la receta como la forma de comerla al gusto de los navarros, que “somos más de poteo”. Y para quienes no sean de sopa, también pueden catar otras delicias japonesas como el tartar de atún o las gyozas de langostinos. Buen provecho o como dicen en Japón: Itadakimasu (o algo parecido)

MEJANA IZVORA, UN RINCONCITO DE BULGARIA EN ANSOÁIN/ANTSOAIN

Seguramente si te hablan de cocina búlgara no te viene a la cabeza ningún plato, pero si te hablamos de carne asada con verduras horneadas, de ensalada de tomate, pepino y queso o de pescado a la parrilla seguro que te apetece probarla. Puedes hacerlo en el Mejana Izvora de Ansoáin/Antsoain.

Solo entrar en el Mejana Izvora da la sensación de adentrarse en un restaurante diferente. Todo un lateral está adornado con ladrillos, ventanas y balcones de lo que podría ser el exterior de un caserío, pero realmente escenifica el exterior de una casa típica de aquel país. Una escenografía búlgara que se traslada a la carta, donde podemos encontrar una gran colección de sus platos típicos.

Un cocina búlgara que tiene raíces mediterráneas y que puede ser del gusto de los clientes navarros. Porque detrás de nombres como Kebapche, Skara o Kavarmá se esconden salchichas de carne picada, pescado a la parrilla, carne asada con hotalizas horneadas al punto, chuleta de pollo… Y tampoco pueden faltar en este restaurante los platos de cuchara, las sopas, los diferentes tipos de ensaladas, y los postres. Y para quien prefiera platos más conocidos puede optar por el chuletón, las alitas de pollo, la chistorra búlgara o la lengua de ternera empanada.

En conjunto, Bilyana nos ofrece la posibilidad de acercarnos a este tipo de comida tan lejana pero al mismo tiempo tan cercana, desde agosto de este año, cuando abrió el restaurante. Y por último, una recomendación de la chef: la lengua de ternera y Kyufte kebabche, la típica sopa de callos búlgara. Buen provecho.

Nuevos ASOCIADOS

Desde la Asociación damos la bienvenida a los nuevos asociados deseándoles lo mejor en sus negocios.

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
BAR CERVECERÍA 43	BERRIOZAR
BAR BETI 46	VILLAVA
BAR ANTEQUERA	PAMPLONA
BAR LA UNI	PAMPLONA
BAR BARBAKOA	PAMPLONA
BAR CENTRO SOCIAL DE TIEBAS	TIEBAS
BAR LA ESCALERICA DE SAN NICOLAS	PAMPLONA
BAR CLUB JUBILADOS DE VILLAVA	VILLAVA
BAR TXOKO	LEITZA
BAR EL FERIAL	HUARTE
BAR KIEV	BARAÑAIN
BAR TOLO'S	BURLADA
BAR EKAITZA	DONEZTEBE/SANTESTEBAN
ARTZE TABERNA	AOIZ
BAR IBIZA	LARRAGA
BAR AVENIDA 60	PAMPLONA
BAR LOREA	BARAÑAIN
CAFÉ STOP&RUN	PAMPLONA

XVIII Semana del Pintxo de la Txantrea

DEL 9 AL 17 DE NOVIEMBRE 2019

2019KO AZAROAREN 9TIK 17RA

Txantreako XVIII. Pintxo astea

@AnapehTurismo

@anapeh.asociacionhostelerianavarra

ORGANIZAN
ANTOLATZEN DUTE

TXANTREA

Bares de la Txantrea
Txantreako tabernak

ANAPEH

CAMPEONATO DE PINTXOS TRADICIONALES PAN DE MASA LENTA MUM

NAVARRA

COLABORAN

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

1900 C. Schlaffer
AMBAR
CERVECEROS INDEPENDIENTES

¡APÚNTATE AHORA!

Inscripción gratuita en
www.campeonatodepintxostradicionales.com/inscripcion/

El requisito de participación es la elaboración de un pintxo con base pan.

Degustación en bares: 15 -24 de Noviembre
Gran final: 25 Noviembre
Colegio Oficial de Médicos de Navarra

MÉTODO TRADICIONAL PANADERO
MASA LENTA
mum

Diario de Noticias 25 años urte
Eres lo que lees · Zer irakurri, hura izan 1994-2019

cooperativahostelería navarra

CAJA RURAL DE NAVARRA

CALENDARIO
DE FESTIVOS

El Gobierno de Navarra, ha resuelto establecer como fiestas de carácter retribuido y no recuperable en la Comunidad Foral para 2020, las siguientes (BON Nº 105 del 31/05/2019):

1 ENERO > Año Nuevo

6 ENERO > Epifanía del Señor

19 MARZO > San José

9 ABRIL > Jueves Santo

10 ABRIL > Viernes Santo

13 ABRIL > Lunes de Pascua

1 MAYO > Fiesta del Trabajo

15 AGOSTO > Asunción de la Virgen

12 OCTUBRE > Fiesta Nacional de España

3 DICIEMBRE > San Francisco Javier

7 DICIEMBRE > día siguiente al día de la Constitución

8 DICIEMBRE > Inmaculada Concepción

25 DICIEMBRE > Natividad del Señor

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

Por qué asociarse

1. Porque la hostelería es nuestra **especialidad.** Nos dedicamos 100% a este sector.
2. Porque **defendemos** tus derechos e intereses.
3. Porque lo hacemos con **coherencia** y **firmeza**, basándonos en nuestra experiencia.
4. Porque te ofrecemos una atención **personalizada** y asesoramiento **profesional** en el ámbito laboral, fiscal, jurídico, contable y en asuntos generales del sector.
5. Porque representamos al sector con **independencia**.
6. Porque estamos a tu **alcance** por una reducida cuota trimestral.
7. Porque puedes beneficiarte de los **acuerdos** y **descuentos** que tenemos con otras empresas para tu negocio.
8. Porque te mantenemos informado en todo momento de las **novedades** que te interesan.

¡Llámanos!
Deituiguzu!

Zergatik elkarkide izan

1. Ostalaritza gure **espezialitatea** delako. %100ean sektore honetan aritzen garelako.
2. Zure eskubideak eta interesak **babesten** ditugulako.
3. **Koherentzia** eta **sendotasunarekin** egiten dugulako, gure esperientzian oinarrituz.
4. **Neurriko** arreta eta eremu laboral, fiskal, juridiko, kontabilitateko eta sektoreko gai orokorretan aholku **profesionala** eskaintzen ditugulako.
5. Sektorea **independentziarekin** ordezkatzen dugulako.
6. Hiru hilabeteko kuota murriztu batengatik zure **eskura** gaudelako.
7. Zure negozioarentzat onuragarriak izan daitezkeen **hitzarmenak** eta **beherapenak** ditugulako beste enpresa batzuekin.
8. **Berri** interesgarri guztiei buruz informatuko zaitugulako.

948 22 88 22 - www.anapeh.com
C/ Juan de Labrit, nº27 bj. 31001 Pamplona (Navarra)

OBLIGACIÓN DE REGISTRO DE OPERADORES:
PUNTOS DE VENTA CON RECARGO-PVR

Todos los titulares de autorizaciones de PVR deben estar registrados como operadores y registrar sus instalaciones (máquinas expendedoras de productos del tabaco) como primer establecimiento minorista.

Aunque la gestión puede delegarse en los expendedores de tabaco, distribuidores u operadores, debiendo éste facilitar al titular del PVR todos los datos del registro, incluido el código asignado.

CONVENIO COLECTIVO HOSTELERIA 2018/2021

El nuevo Convenio de Hostelería pendiente su publicación en el Boletín Oficial de Navarra, con vigencia 2018-2021, prorrogable por tres años más en tanto no se sustituya por otro nuevo, establece un incremento salarial del 0% para el ejercicio 2018, un 3,5% para 2019, un 2% para 2020, y un 2% para 2021. También dispone que para el año 2022, si el IPC del periodo 2018 a 2021, incrementado en 0,5% anual, es superior a 7,5%, la subida para ese año será el porcentaje de diferencia entre dicho índice y el 7,5.

Los nuevos salarios serán aplicables a partir de la publicación del Convenio en el BON, pero con efectos desde 1 de enero de 2018, lo que en la práctica supone que respecto al ejercicio 2018 no habrá que abonar atrasos, pero sí respecto a los meses transcurridos del presente año 2019. La subida prevista para los años 2020, 2021, y en su caso 2022, se aplicarán desde el mes de enero de cada año.

5ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra

Lodosako Pikillo Piperra eta Nafarroako J.D. Ardo Beltzaren 5. Astea

Pamplona es gastronomía local. Una oportunidad perfecta para conocer **Pamplona** y su gastronomía.

***Iruña** tokiko gastronomia da. **Iruña** eta bere gastronomia ezagutzeko aukera perfektua.*

Del **18** al **27** de octubre

Urriaren **18**tik **27**ra

Pide tu
RASCA Y GANA

Lotes de productos navarros, comidas y más premios

Pide tu
#pimientinto

PATROCINAN
BABESTEN DUTE

VINOS D.O. NAVARRA

Reyno Gourmet

ORGANIZA
ANTOLATZEN DU

ANAPEH

COLABORAN
LAGUNTZEN DUTE

cooperativashosteleria navarra

Diario de Noticias 125

Caja Rural de Navarra

AMBAR

@AnapehTurismo

@anapeh.asociacionhostelerianavarra

Academia Navarra de Gastronomía

Eko Ingurukoak

Nafarroako Gobernua · Gobierno de Navarra

Ayuntamiento de Pamplona
www.pamplona.es

Pamplona Iruña
www.pamplona.es/turismo

Reyno de Navarra
Nafarroa
www.turismo.navarra.es

www.anapeh.com

PRÓXIMOS CURSOS DE FORMACIÓN

1. Contabilidad de gestión (I)

Escandallos, ratios, precios de venta…

> **Fecha:** 21 y 22 de octubre
> **Horario:** 17 a 20h
> **Imparte:** Ramiro Remesar

2. Formación cervecera y cata con Ambar

> **Fecha:** 12 de noviembre
> **Horario:** 17 a 18,30h
> **Lugar:** ANAPEH

3. Cortes básicos de verduras, fondos básicos y salsas derivadas de los fondos (I)

(Demandado en cursos y talleres anteriores)

> **Fecha:** 11, 18 y 19 de noviembre
> **Horario:** 17 a 20h
> **Imparte:** Ramiro Remesar

4. Repostería básica (I)

> **Fecha:** 9 y 16 de diciembre
> **Horario:** 17 a 20h
> **Imparte:** Ramiro Remesar

Desde la Asociación realizamos formación en:

> **CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
> **FORMACIÓN EN ALÉRGENOS**

¡RESERVA TU PLAZA!

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

948 22 88 22
anapeh@anapeh.com

CLUB de MARKETING de NAVARRA

CURSOS
CLUB DE MARKETING

100% subvencionados

Exclusivamente para autónomos/ mutualistas y desempleados

¡RESERVA TU PLAZA!

1. Aprende a editar imágenes para mostrar tu negocio de manera más atractiva

> **Fecha:** del 28 de octubre al 25 de noviembre
> **Horario:** 16 a 20,15h

2. Analítica Web. Cómo medir y optimizar nuestra estrategia de marketing online

> **Fecha:** 21 y 28 de diciembre
> **Horario:** 9 a 14,30h

INSCRIPCIONES

www.clubdemarketing.org

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 609 678 540 / 966 44 68 17.
- Se traspasa bar especial en San Juan. Informes en teléfono 620 95 23 99.
- Se traspasa bar en San Juan. Informes en teléfono 649 93 23 02.
- Se alquila local acondicionado como bar, sin traspaso. Necesita reforma (180 m² y 60 m² de entreplanta). Junto a multicines Olite. Precio alquiler en función de proyecto de reforma incluso carencia de renta. Informes en teléfono 674 35 37 01.
- Se traspasa o alquila bar con licencia de bar especial en Travesía Bayona. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar restaurante en Mendillorri. Local de 127 m² y 10 m² de cocina. Posibilidad de terraza. Informes en ANAPEH.
- Se vende bar restaurante en Casco Viejo. En funcionamiento. Recién reformado y rehabilitado.125 m². Informes en teléfono 651 95 94 58.
- Se vende bar de 30m² con 16m² 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 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 vende o alquila 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 por jubilación. 65 m² con cocina y almacén de 30 m². Informes en teléfono 606 29 91 24.
- Se vende bar en la Txantrea por jubilación. Local reformado y actualizado. Precio a convenir. Informes en 603 37 31 57
- Se vende bar Angel de la Txantrea. Frente al ambulatorio e ikastola. Informes en ANAPEH.
- Se traspasa bar-cafetería "Los Abedules" con cocina en Mendebaldea. 85 m². Informes en teléfono 690 74 18 25.
- Se alquila bar con cocina en Mendillorri. Informes en 625 59 00 56 / 685 96 01 86.
- Se alquila bar de 60m² en Mendillorri alto frente al palacio. Cocina bien equipada con salida de humos. Informes en ANAPEH.
- Se vende local en la calle Nueva de 360 m² con posibilidad de licencia de hostelería. Informes en teléfono 620 22 84 64.
- Se ofrece local ideal para hostelería en el barrio de San Jorge. Ideal para poner terraza cubierta. Aprox. 130 m². Informes en teléfono 650 22 41 57.
- Se vende local comercial en calle Nueva, posibilidad hostelería. Informes en teléfono 619 53 16 91.
- Se alquilan dos locales comerciales frente a la entrada principal de la UPNA de 74 y 150 m². Ideal para negocio de hostelería. Informes en teléfono 618 22 34 61.
- Zona Soto de Lezkairu. Local reformado hace un año. Se busca socio trabajador con posibilidad de negocio en propiedad condiciones inmejorables. Informes en teléfono 660 35 24 41- baratalaya@baratalaya.com

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 se vende bar en Berriozar por jubilación. Informes en 691 70 59 24.
- 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 en Huarte lista para funcionar. Informes en ANAPEH.

IGANTZI

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

LEKUNBERRI

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

LOS ARCOS

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

MUTILVA

- Se alquila bar en Mutilva. En funcionamiento. Informes en teléfono 690 69 24 52.

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 / 617 95 35 02.
- Se alquila bar en el centro de Cintruénigo. 150 m². Totalmente montado con cocina y horario especial. Actualmente en funcionamiento y con clientela fija. Informes en teléfono 620 27 89 57.

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 teléfono 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 stc… 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 / 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.
- Se alquila bar especial en Larraga con cocina, almacén y vending con 5 máquinas. Ideal para familia con niños. Informes en teléfonos 639 24 65 81 / 660 08 19 31.
- Se alquila bar restaurante en Miranda de Arga con clientela fija. Informes en teléfono 660 53 33 81.

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.
- Se vende hotel rural en Urdazubi / Urdax. 10 habitaciones. Informes en 948 59 92 67.
- Se vende caserío de 450 m² en el Valle de Araquil con terreno edificable de 900 m². Ideal para negocio de casa rural. 8 habitaciones distribuidas en 3 plantas con salones independientes (ascensor, chimenea, cocina económica, billar, futbolín y amplio garaje). Balcones, terraza y zona de recreo. Informes en teléfono 646 94 18 63.
- Se vende hostal rural restaurante en el Pirineo. Rentabilidad demostrable. Informes en teléfono 629 48 17 37.

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 cafetera Azkoyen Compact Bravo dos grupos. Buen estado. Precio: 400 €. Informes en teléfono 948 74 05 99
- Oportunidad! Tostadora de café verde Coffee Roaster 2 kg. Adeuda para aprender a tostar café. También frigorífico, fregadera y mueble posero. Informes en teléfono 653 15 53 13.
- Se venden mesas exclusivas con carátulas de portadas de discos, también de Iron Maiden a 150€ cada una; sillas a 30€, y el conjunto de mesas con 4 sillas 250€. Las medidas son 87*87 cm. Informes en 629 48 17 37 948 89 07 59

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

INMO ZHANG NAVARRA 张氏房地产公司
Agencia inmobiliaria, ofrecemos resultados y trabajamos con profesionalidad, rapidez y seriedad.
Gestionamos con discreción,la venta, traspaso y alquileres de negocios de hostelería. Ofreciendo soluciones.
Gracias a ANAPEH y a los hosteleros navarros por su confianza.
张女士
653998499
Claudio
635442720
www.inmozhang.com
inmozhang@gmail.com

gastronomía NAVARRA

PACHARÁN NAVARRO

Aún cuando el término "pacharán" se empezó a utilizar a finales del siglo XIX, este licor ya era conocido y apreciado por los navarros desde la Edad Media, como nos lo acreditan dos referencias documentales del siglo XV. Sabemos, por ejemplo, que el pacharán formó parte del menú servido en la boda del noble D. Godofre de Navarra (1394-1428), hijo natural del rey Carlos III, con Doña Teresa de Arellano en el año 1415. Según la crónica de la época, a los muchos asares y servicios de la buena mesa siguieron *"los pastiçes y al poco los anises de cereças, de juglas, endrinos et otros fechos de fruytos silvestres de la tierra."*. Asimismo, ha quedado constancia escrita de que la reina Blanca de Navarra (1385-1441) tomaba pacharán por sus propiedades medicinales cuando, en el mes de abril de su último año de vida, 1441, enfermó en el Monasterio de Santa Maria de Nieva.

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

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

El pacharán navarro se elabora con endrinas navarras y a diferencia de otros pacharanes, contiene mayor número de frutos sin emplear ningún aditivo, aromatizante ni colorante. Eso es lo que le da la diferenciación y la calidad de un producto con origen. Las endrinas se obtienen del arbusto Prunus Spinosa L, y son de color azul oscuro-negro, están cubiertas por una fina película de color blanco azulada en la madurez y blanco verdosa en la primavera que se desprende al frotar y que recibe el nombre de pruina. La pulpa es de color verdoso y de sabor ácido, astringente (por la presencia de taninos) y amarga.

Después del verano las endrinas están listas para ser recolectadas. Son los primeros días del otoño los que les dan el punto justo de maduración. Se seleccionan las endrinas, limpias, perfectas, con un color negro azulado y tacto aterciopelado. Un gusto ácido y astringente que con el paso de los días se irá volviendo dulce y afrutado. Y se elabora el anís con las semillas que aportarán a nuestro pacharán un fondo anisado. El azúcar del anís aporta el dulzor y la densidad que equilibra la característica astringencia del fruto, convirtiendo al pacharán en una bebida amable de largo recuerdo.

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

Este año la recolección de las endrinas ha comenzado con muy buenas perspectivas puesto que se espera una producción estimada de unos 580.000 kg y un tamaño de endrina muy pequeño lo que previsiblemente permitirá elaborar un pacharán de una gran calidad que se comercializará durante el año 2020 bajo el sello de la Indicación Geográfica.

La abundante cosecha y su gran calidad son el resultado de un año climatológicamente ideal para nuestros cultivos: una primavera templada con una gran floración y cuajado de frutos, ausencia de heladas y clima seco a partir de mayo que impidió el engrosamiento excesivo de los frutos; y un tiempo más fresco en septiembre, con noches frías que potenciaron la disminución de la acidez y la maduración polifenólica de los hollejos.

LA RECETA

BAR RESTAURANTE ARTWHOL | PAMPLONA

Tosta de piquillo asado, confitado con higos naturales, queso mozzarella y anchoas de Santoña en vinagreta de chalotas

Ya que estamos en la temporada otoñal, nos apetece un bocado que sepa a este momento del año. Y lo mejor es elegir un producto que está en su pleno estado de sabor y desarrollo. Nuestra selección es; pimientos del piquillo asados de la Magdalena e higos de los árboles de la cuenca de Pamplona.

INGREDIENTES: 4 RACIONES

- 2 rebanadas de pan cabezón de 2 cm de grosor
- 12 pimientos asados y pelados de la temporada
- 1 cebolla, 2 ajos, aceite de oliva virgen extra, comino, azúcar, sal, cilantro molido seco, piel de 1 limón
- 8 Anchoas de Santoña de buena calidad
- Queso mozzarella fresco 2 und
- 4 chalotas
- Vinagre de Módena blanca
- 6-8 Higos maduros

PREPARACIÓN

Para preparar la base de la Tosta, seleccionamos 2 rebanadas de cabezón, lo metemos presionado entre dos bandejas metálicas al horno 22 minutos con temperatura de 160 ºC.

Por otro lado pochamos a fuego medio la cebolla picada fina con el ajo, en aceite de oliva, hasta conseguir un color amarillo brillante. Es entonces cuando añadimos los piquillos, el azúcar (para esta cantidad 1,5 cuchara sopera), piel de un limón y bajamos el fuego. Dejamos confitar durante 8-10 min, echamos una pizca de comino, otra de cilantro y lo apartamos del fuego. Damos unos golpes de batidora o termomix para conseguir una textura parecida a la mermelada casera.

Cortamos en rodajas de 1 cm de grosor los dos quesos mozzarella, picamos las chalotas finamente y las emulsionamos con aceite de oliva virgen extra y vinagre de módena blanca (proporción de 1 cuchara de vinagre por 5 de aceite).

Cortamos en rodajas los higos, 3 o 4 rodajas por cada higo.

Montamos la tosta empezando por cortarla a lo largo, consiguiendo así dos tiras largas de pan tostado, untar el pan con la mermelada de piquillo abundantemente y cubrir el pan con el queso mozzarella. Metemos la tosta al horno precalentado (160ºC) durante 2 minutos. La sacamos, enfilamos sobre el queso los higos en buena cantidad, luego ponemos a lo largo de cada tosta 2 anchoas y terminamos con vinagreta de chalotas por encima.

¡Buen provecho! ¡Los bocados son muy sabrosos! ¡Merece la pena!

marvi navarra
Pol. Ind. Mutilva Baja, C/ V
Nave 19 - 31191 Mutilva (Navarra)
www.marvinavarra.com
nerea@marvinavarra.com
948 234 595
Instalación Hostelería
Frio Industrial
Climatización
SAT

Nafarroako Erresuma

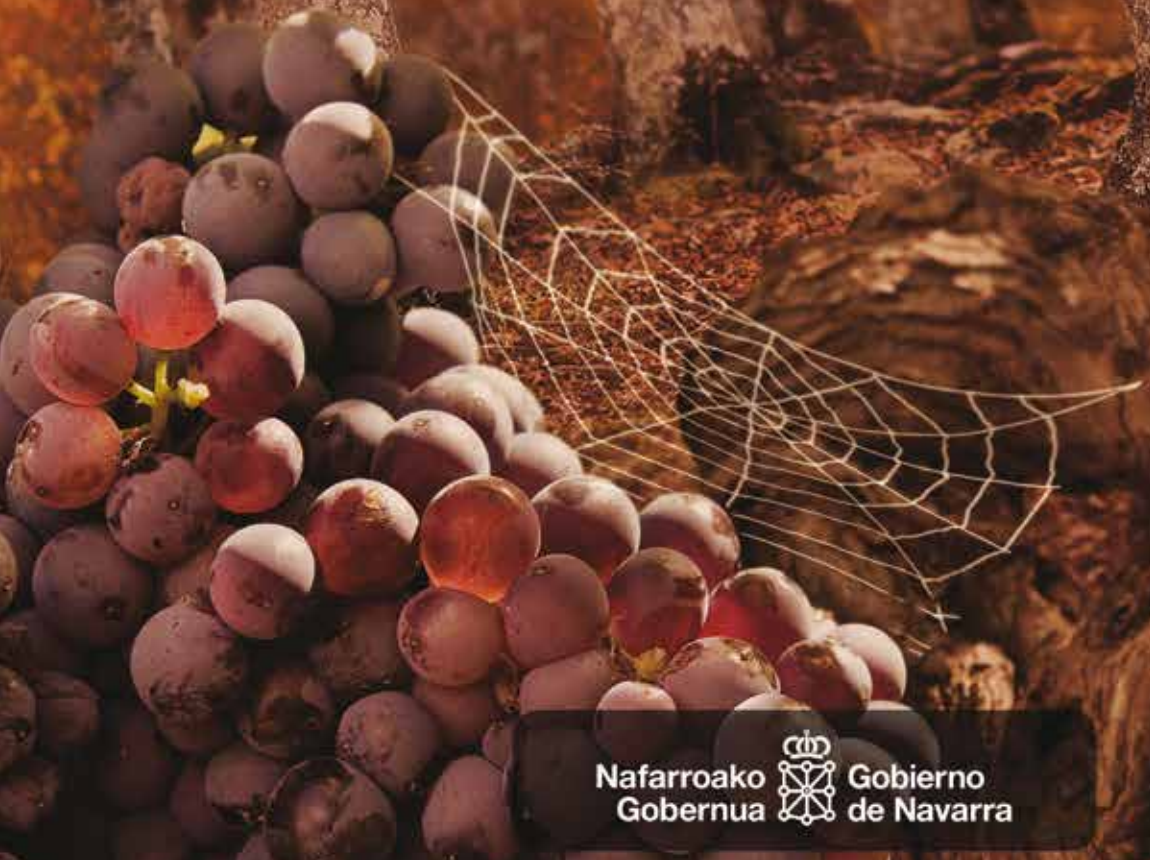
Reyno de Navarra

Bosques y Viñedos de Misterio

Misteriozko Baso eta Mahastiak 2019

Te espera un otoño de miedo

Beldur-udazken bat itxaroten dizu



Nafarroako Gobernua

Gobierno de Navarra

www.turismo.navarra.es

CAFÉ
CIUDADELA

TOSTADERO PROPIO
maestros
desde 1950

marca de cooperativa

NUEVA IMAGEN, MISMO CAFÉ

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

cooperativa**hostelería**navarra

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