ah!

INVIERNO 2019-20

ANAPEH

¡Felices Fiestas!
Jai Zoriontsuak!

Atondo
cooperativahostelería navarra

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.ruralnv.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. Depositaría: Banco Cooperativo Español.

Editorial

Se acerca fin de año y es tiempo de buenos deseos y propósito. Algunos de estos deseos se mantienen año a año, como un sector cada vez más unido, más implicado, más fuerte y que se adapte al ritmo de los nuevos tiempos.

Porque como indican los maestros en la página de formación, en este sector hay que ir evolucionando y reciclándose, pero eso sí, manteniendo las viejas tradiciones como la partida de mus en torno a una mesa o el gusto por nuestros productos de siempre.

Una mezcla entre tradición e innovación que se hace patente en esta revista. Nos encontramos semanas gastronómicas que pese a su veteranía continúan más vivas que nunca, como la Semana del Pintxo de la Txantrea, o la Semana del Piquillo, que se ha asentado en las barras navarras. Y también nos encontramos con una nueva edición del torneo de mus, que ha cambiado recientemente su formato precisamente para adaptarse a los nuevos tiempos. Una mezcla entre lo nuevo y lo de siempre evidente en una nueva iniciativa, el Campeonato Navarro de Pintxos Tradicionales, que llega a las barras navarras para reivindicar lo nuestro, lo tradicional, pero con un nuevo formato.

Y como siempre, desearos unas felices fiestas. Zorionak eta urte berri on.

Mª Ángeles Rodríguez
PRESIDENTA

Editoriala

Urte amaiera hurbiltzen ari da, eta gogo eta asmo oneko garaia da. Desio horietako batzuk urtez urte mantentzen dira, sektorea gero eta batuagoa, inplikatuagoa, indartsuagoa eta garai berrien erritmora egokituko dena.

Izan ere, maisu-maistrek prestakuntza orrian adierazten duten bezala, sektore honetan eboluzionatuz eta birziklatuz joan behar da, baina hori bai, tradizio zaharrak mantenduz, hala nola, mahai baten inguruko mus partida edo gure betiko produktuekiko gustua.

Tradizioaren eta berrikuntzaren arteko nahasketa bat, aldizkari honetan agerian geratzen dena. Beteranoak izan arren inoiz baino biziago dauden aste gastronomikoak topatuko ditugu, Txantreako Pintxo Astea edo Nafarroako Pikillo Astea barretan kokatu direnak. Eta mus txapelketaren edizio berri batekin ere egin dugu topo, orain dela gutxi formatua aldatu duena, hain zuzen ere, garai berrietara egokitzeko. Berria denaren eta betikoa denaren arteko nahasketa bat ekimen berri batean, Nafarroako Pintxo Tradizionalen Txapelketa, Nafarroako barretara iristen dena, gurea, tradizionala, dena baina formatu berri batekin aldarrikatzeko.

Eta beti bezala, jai zoriontsuak opa dizkizuegu. Zorionak eta urte berri on.

ÍNDICE

Editorial	03
De la viña, esta cerveza Ambar	04
5ª Semana del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra	06
XVIII Semana del Pintxo de la Txantrea	08
34º Campeonato Navarro de Mus	10
Nuevos Asociados	12
3º Concurso de Montadicos y Pulguicas	13
Campeonato de Pintxos Tradicionales	14
Pan de Masa lenta Mum	
Noticias	16
Nuestros asociados	18
Formación	20
Clasificados	22
Tribuna	24
La Receta	26

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

staff

TERRAE LÚPULO DE VIÑA

AMBICIOSAS AMBAR

De la viña, esta cerveza

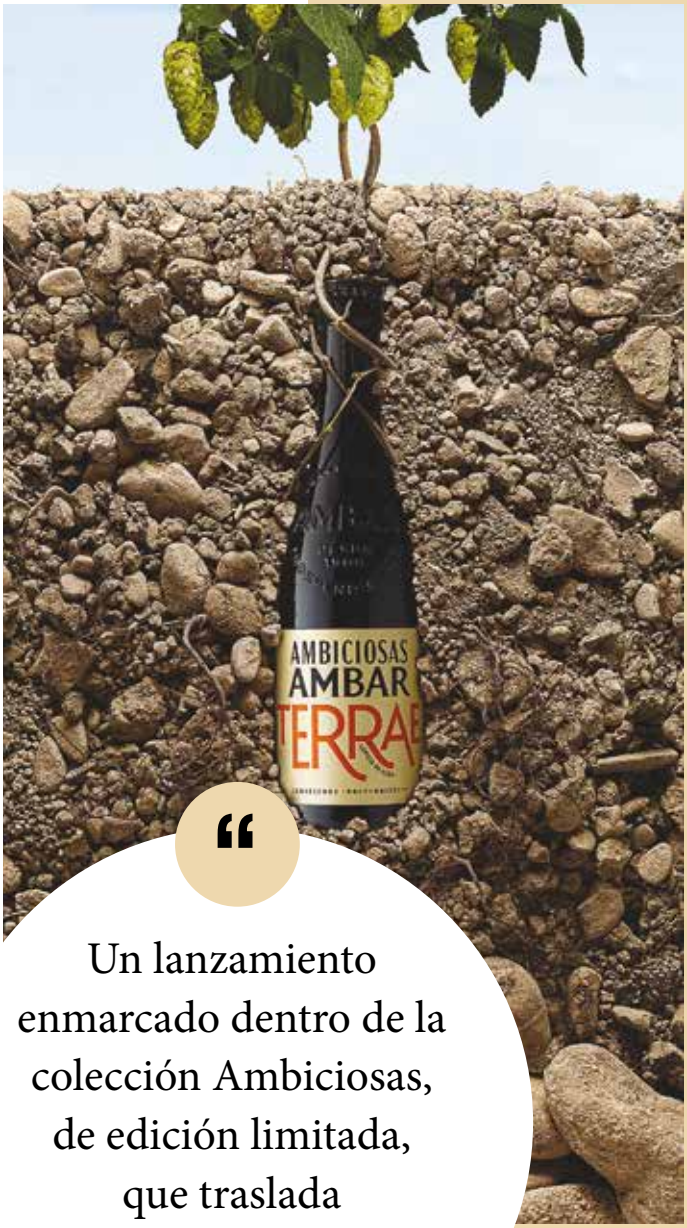
Ambar presenta **Ambar Terrae**, una cerveza elaborada con lúpulo de viña

Ambar rinde homenaje al concepto de terroir en su nueva Ambiciosa: Ambar Terrae. Una cerveza elaborada con lúpulo de una viña centenaria que traslada la personalidad única del cultivo y de quienes lo trabajan.

Arropada por las maltas de cuatro cereales (cebada, avena, centeno y trigo), el lúpulo, que proviene de una viña centenaria ubicada en la localidad navarra de **Olite**, es el hilo conductor de esta cerveza de amargor amable, fruto de la frescura de la flor y de la delicadeza con la que se ha trabajado. De las variedades Cascade y Columbus, ha sido trasladado directamente desde el campo a la fábrica, y utilizado directamente en flor, con una manipulación mínima, en un proceso de molienda a baja temperatura.

«Cada civilización enriquece la tierra que trabaja, y de ello se beneficia la siguiente generación que habita en ella», explica Antonio Fumanal, maestro cervecero de Cervezas Ambar. Así, aquellos que cuidaron y cuidan de la vid en esta localidad navarra, han hecho posible que el lúpulo empleado en la elaboración de Ambar Terrae se nutra de todas las propiedades de este terreno excepcional.

El resultado de Ambar Terrae es sedoso y complejo en boca y terroso en nariz. En la mesa, Ambar Terrae consigue maridar a la perfección con propuestas otoñales e invernales. Tanto guisos sencillos como platos y productos de temporada (calabaza, setas, caza…) resultan perfectos para acompañar con esta cerveza, nada estridente y extremadamente suave al paladar.



> Un lanzamiento enmarcado dentro de la colección Ambiciosas, de edición limitada, que traslada el concepto de terroir a la cerveza

SOBRE LA COLECCIÓN AMBICIOSAS AMBAR

AMBAR TERRAE es el décimo primer lanzamiento de Ambiciosas Ambar, la colección de cervezas más independientes de Ambar. Junto a Ambar 10, Ambar Picante, Ambar Centeno, Ambar Roja, Ambar Avena, Ambar Caerá Esta Breva, Ambar Super Ale, Ambar Monte Perdido, Ambar MariCastaña y Ambar Imperial Citrus.

Ambiciosas Ambar es la colección de cervezas más independientes de Ambar. La interpretación más personal del maestro cervecero Antonio Fumanal. Una serie de cervezas excepcionales que elaboran para explorar los límites de la creación de cervezas; para investigar, mejorar y seguir aprendiendo.

Pequeñas producciones que nacen de la ilusión por conservar su saber hacer centenario. Composiciones creativas, arriesgadas y de carácter temporal, elaboradas con los mejores ingredientes, ahora también disponibles a través del e-commerce en su web www.ambar.com.

Una tradición cervecera y saber hacer que desde 1900 les permite seguir innovando y experimentando en cada una de sus recetas. Una osadía cervecera que desde 2016 ha recibido el reconocimiento de diversos certámenes cerveceros acumulado ya 16 premios internacionales.

Disponible en botella de 30 y 50 cl.

***Antonio Fumanal**, Maestro cervecero*

SOBRE AMBAR, CERVECEROS INDEPENDIENTES

Fundada en 1900, Cervezas Ambar es una cervecera independiente española que mantiene el espíritu de empresa familiar en constante evolución. Con más de 20 variedades de cerveza es la fábrica que elabora un mayor número de especialidades.

Recientemente ha puesto en marcha su nueva fábrica a las afueras de la ciudad con la tecnología más actual en cervecería, en la que ha invertido 70 millones de euros. En su fábrica histórica mantiene los procesos artesanales del siglo XX con la única sala de fermentación de tinos abiertos que existe en la actualidad en nuestro país.

Cervezas Ambar ha sido la cervecera española más premiada en los World Beer Challenge 2019 con 5 medallas de plata y 6 de oro. Cervezas Ambar exporta a más de una veintena de países.

APUESTA AL **ROJO**

Rojo es el color de la bandera navarra, de la camiseta de Osasuna… como rojizo es el color de nuestro vino y de uno de los referentes de la gastronomía navarra, el Pimiento del Piquillo de Lodosa. Por eso, de la unión de ambos no podía salir nada malo. La prueba, la 5ª Semana del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O Navara, que demostró un año más que este maridaje da mucho juego. Una apuesta segura.

Las barras de una veintena de establecimientos navarros se teñían de rojo entre el 18 y 27 de octubre en una de las semanas gastronómicas que más interés han despertado en estos últimos años. Porque la combinación entre nuestros Tintos D.O. Navarra y el Piquillo de Lodosa da mucho, juego.

En forma de canelón, relleno de carne, a la brasa, en salsa… las posibilidades son ilimitadas y cada año sorprenden a los paladares de quienes se acercan a los bares y restaurantes que participan en la 5ª Semana del Pimiento del Piquillo de Lodosa y Tinto D.O. Navarra. Pero una sorpresa con matices, porque desde luego, esta apuesta al rojo con diferentes tonalidades y matices es una apuesta segura.

“Desde ANAPEH valoramos muy positivamente este certamen, que permite a cocineros y cocineras poner en valor un producto emblemático de nuestra cocina como el Pimiento del Piquillo de Lodosa, que maridado con el Tinto D.O Navarra demuestra que tiene una gran versatilidad y que da forma a las combinaciones más atractivas de la gastronomía navarra”, explican desde la Asociación.

Una apuesta al rojo a la que se sumaron bares y restaurantes de toda la geografía Navarra y que contó con el apoyo de la clientela, que degustaron pintxos elaborados para la ocasión por 3,50 euros con el acompañamiento de alguno de nuestros vinos.

Y entre todos ellos, sobresalió el delicioso canelón de Piquillo con Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2016, elaborado por el restaurante Ana de Navarra de Miranda de Arga, quien se alzó con el premio a la mejor armonía, seguido muy de cerca por otro rojillo, un impecable pimiento relleno de un guiso de jabalí estofado acompañado de un Lezaun Tempranillo 2018, del bar La Gardabera de Pamplona. Unos premios que se entregaron en un acto muy concurrido celebrado el 29 de octubre en el Chez Belagua de Pamplona y que por encima de los establecimientos galardonados, se convirtió en toda una apuesta al rojo de nuestra gastronomía.

PALMARÉS

MEJOR ARMONÍA | Restaurante Ana de Navarra de Miranda de Arga

El **Restaurante Ana de Navarra de Miranda de Arga** se llevó el Premio a la Mejor Armonía con un canelón de Piquillo con volute de txangurro maridado con Inurrieta Cuatrocientos Crianza 2016. El jurado valoró las "interesantes técnicas culinarias en su realización", así como una presentación cargada de "un exquisito gusto y equilibrio: huevas de pescado, aromáticos brotes y flores y crujientes de Piquillo y un ligero fondo de salsa de pimiento".

ACCESIT | Bar La Gardabera de Pamplona con El duende de Pio XII maridado con Lezaun Tempranillo 2018

Un nuevo local pamplonés, **El Bar La Gardabera** se ha llevado el accésit con "El duende de Pío XII", un pimiento de Piquillo de Lodosa relleno de un guiso de jabalí estofado con una patata como base y en el centro de una suave salsa española. Unos flecos de cebolleta frita y una reducción del propio vino completaban lo que parecía el sombrero rojo de un duende, maridado con un tempranillo de maceración carbónica "que aligeraba y acompañaba perfectamente el plato".

ENTIDADES PATROCINADORAS

El certamen ha contado con el patrocinio del Consejo Regulador D. O. Navarra y Reyno Gourmet–Piquillo de Lodosa y la colaboración del Gobierno de Navarra, Turismo Reyno de Navarra, Turismo Ayuntamiento de Pamplona, Cooperativa de Hostelería de Navarra, Diario de Noticias, Caja Rural de Navarra, Ambar, La Academia Navarra de Gastronomía y CPAEN/ NNPEK.

ANAPEH

COLABORAN LAGUNTZEN DUTE

PATROCINAN BABESLEAK

XVIII Semana del Pintxo de la Txantrea

DEL 9 AL 17 DE NOVIEMBRE 2019 2019KO AZAROAREN 9TIK 17RA

Txantreako XVIII. Pintxo astea

LA DECISIÓN MÁS, DIFÍCIL

Llámalo inspiración, suerte, trabajo, creatividad, casualidad... pero en muchas semanas gastronómicas hay un bar o un restaurante que literalmente se sale, que ese año concreto destaca sobre el resto de participantes. Sin embargo, en ocasiones el jurado lo tiene mucho más difícil para escoger ante tantos pintxos de gran nivel. Es lo que ha pasado en la última edición de la Semana del Pintxo de la Txantrea.

A veces es por la combinación de sabores, otras veces por la originalidad y en ocasiones se trata de rizar el rizo, de llevar la cocina de todos los días a otro nivel. En gran parte de los certámenes gastronómicos no hay demasiada discusión a la hora de escoger el ganador o si la hay, se trata de decidir entre unos pocos pintxos, aquellos que superan el notable y rozan el sobresaliente.

Sin embargo, a veces el jurado se encuentra agradablemente perdido. Es decir, tiene sobre la mesa tantas propuestas y sobre todo tan buena que no sabe cual elegir. Como esos años que, por la razón que sea, son especialmente prolijos en setas o cualquier otro tipo de cultivo… solo queda disfrutar.

Y eso es lo que ha pasado en la Semana del Pintxo de la Txantrea, donde el jurado se ha encontrado con una de las ediciones más disputadas. Y eso que este certamen lleva 18 ediciones a sus espaldas, siendo uno de los más veteranos de todo Navarra y amenizando cada mes de noviembre.

"Este año, el jurado lo ha tenido muy difícil por el alto nivel de las propuestas gastronómicas de los participantes", destacaba en la entrega de premios Mª Ángeles Rodríguez e Iñaki Echeverría Arambillet, Presidenta y Vicepresidente de ANAPEH. Asentía con la cabeza Ariel Sdrech, cocinero profesional y miembro del jurado, que después de grandes quebraderos de cabeza decidieron entregar el primer premio al bar Ona por un pintxo de cordero que llevaba "la cocina tradicional a un grado superior".

1er PREMIO

El Bar Restaurante Ona recibió el primer premio del jurado por su pintxo Triángulo de Bildotxa, elaborado con cordero a baja temperatura con lactonesa y presentado en un barquillo frito en aceite de txistorra y espolvoreado con polvo de jamón y albahaca. Una propuesta que sorprendió al jurado por su sabor, "llevando la cocina tradicional a un grado superior".

2º PREMIO

El Bar Harpea se llevó el segundo premio por su pintxo **Nur**. El jurado lo calificó como "creativo y original" por "su finura y gran mezcla de sabores".

3er PREMIO

Bar El Ogi recibió el tercer premio por su **Irish Meat Stew**, un pintxo llamativo por su intenso color, pero que tenía detrás "un gran trabajo de elaboración que se aprecia desde el primer bocado".

MENCIÓN ESPECIAL

El Bar Cañaveral recibió una mención del jurado por su pintxo **Entremanos**, valorando "el esfuerzo y la ganas" a la hora de combinar los sabores, lo cual no era nada fácil, tratándose de una base parmentier con crema de manitas y callos, con su crema de foie, crujiente de jamón y pan de cristal. Ahí es nada.

PREMIO DEL PÚBLICO

El Bar Peruggia y su pintxo **Lapato** fue el ganador del certamen según el público, que con sus papeletas botó este timbal de crujiente de manzana, carne de pato, salsa de piña y coulis de pimiento rojo y pimiento verde.

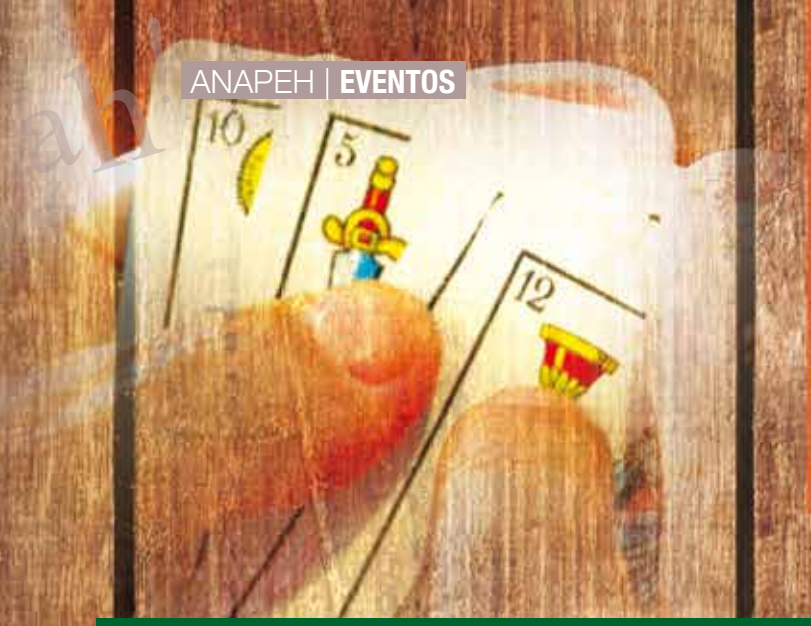
ORGANIZAN
ANTOLATZEN DUTE

ANAPEH

TXANTREA
Bares de la Txantrea
Txantreako tabernak

COLABORAN
LAGUNTZEN DUTE

cooperativahosteleria
CAJA RURAL DE NAVARRA
Diario de Noticias 25
VINOS DE NAVARRA
AMBAR
BIDEZ BIDE
ZURTZULO KOSTAKO



34º CAMPEONATO NAVARRO DE MUS
NAFARROAKO MUS TXAPELKETA

UN MARATÓN DE MUS PONE EL BROCHE AL 34º CAMPEONATO NAVARRO

Casi un centenar de parejas participaron en la gran final del 34º Campeonato Navarro de Mus, que se celebró el 27 de octubre en el hotel Andía tras varios meses de torneos clasificatorios en decenas de bares navarros. Emoción a lo grande que concluyó con una pareja ganadora formada por Beñat Urra y un viejo conocido, Joseba Aguinaga, que ya se llevó la txapela el pasado año.

Un auténtico maratón de mus, en el que 91 parejas se jugaban en una sola jornada ponerse la txapela, llevarse una suculenta cantidad de dinero y obtener la plaza para el Máster Internacional de Mus. Así era la gran final de la 34 edición del Campeonato Navarro de Mus, que el pasado 27 de octubre se celebró en el hotel Andía de Orkoien.

Al estilo de los más prestigiosos torneos de póker, la final ponía la guinda a un campeonato que ha estado presente durante meses en los bares y restaurantes navarros. Porque las parejas participantes llegaban a esta gran final tras resultar ganadoras en los torneos clasificatorios celebrados en bares asociados de ANAPEH. Asimismo, existía otra manera de acudir a la gran final, comprar la plaza.

Un nuevo formato que se está asentando en los bares navarros con buena acogida por parte del público y un número de parejas creciente para la gran final. Y un nuevo formato que le viene como anillo al dedo a Joseba Aguinaga, que por segundo año consecutivo se puso la txapela esta vez en compañía de Beñat Urra, ambos llegados desde un torneo clasificatorio celebrado en el Café Bar Javier de la Txantrea, uno de esos locales con gran tradición musera. Eso sí, hubo emoción hasta el último momento, como no podía ser de otro modo en una final.

CAMPEONES

Beñat Urra y Joseba Aguinaga, que se habían clasificado para la final por el Café Bar Javier de la Txantrea. Recibieron los correspondientes trofeos, txapelas, 3.000€ y la clasificación directa al Máster Nacional de MUS (en noviembre en Barcelona y Lloret de Mar).

SUBCAMPEONES

Eneko Marcos y Patxi Goieneche. Recibieron los correspondientes trofeos, 1.000€ y plaza para el Pre Máster.

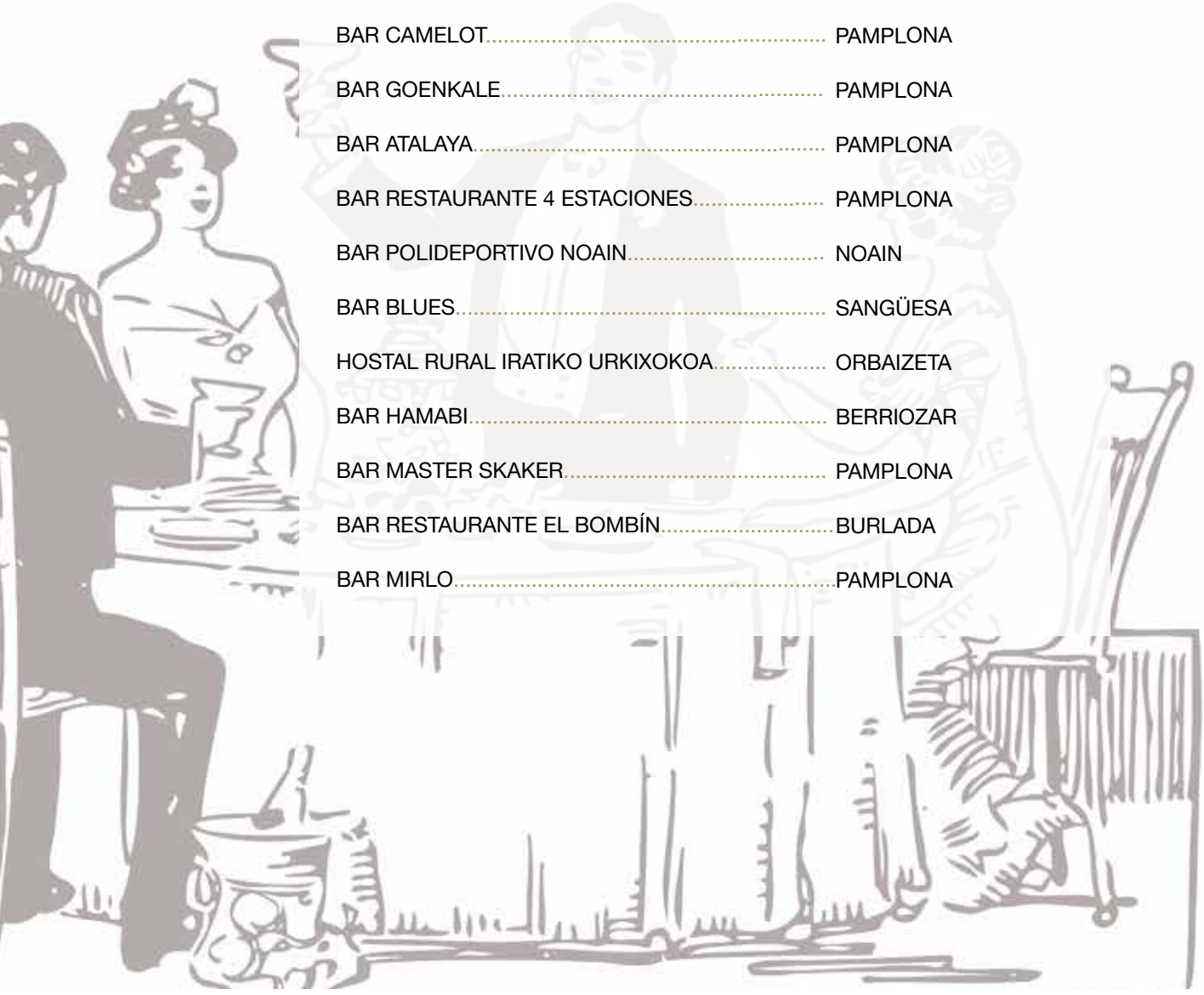
RESTO DE PREMIOS

3º **Javier Jorge e Iker Villar:** 500€
4º **Iñigo Arizala e Ignacio Fonseca:** 400€
5º **Iñaki Elía y Toño Esparza:** 400€
6º **Enrique Corona e Ignacio Corona:** 300€
7º **Juan José Santolaya y Pablo Ortiz:** 300€
8º **Luis Valencia y Javier Redín:** 300€
9º **Cándido Gastearena y Jokin Pérez:** 300€
10º **Gustavo Tellechea e Ignacio Aramendía:** 300€
11º **Luis Calvo y Antonio Ausejo:** 150€
12º **José Miguel Navarro y Daniel Luri:** 150€
13º **Eztieder Jacoisti e Iker Moreno:** 150€
14º **Timoteo Echeberría y Fermín Orrio:** 150€
15º **Iñaki Sarasibar y Ángel M.ª Orbegozo:** 150€
16º **David Gascón y Óscar Gascón:** 150€
17º **Iñaki Fernández y Manuel Iturmendi:** 150€
18º **Óscar Berrogui y Javier Pagonabarra:** 150€
19º **Roberto Ruiz y Florentino Abadiano:** 150€
20º **Fermín Elizalde y Jorge Elizalde:** 150€
21º **José Luis Ramos y Andoni Domínguez:** entrada doble partido Osasuna, Vino D.O. Navarra y Cerveza Ámbar Ambiciosa
22º **Juan Miguel Jiménez y Francisco Javier Cárdenas:** entrada doble partido Osasuna, Vino D.O. Navarra y Cerveza Ambar Ambiciosa
23º **Pedro Andía y Javier Tirapu:** fin de semana en alojamiento rural, 2 noches alojamiento y desayuno, Vino D.O. Navarra y Cerveza Ámbar Ambiciosa
24º **Imanol Mikel Iragui y Sergio Azcárate:** comida para dos personas, Vino D.O. Navarra y Cerveza Ámbar Ambiciosa
25º **David Linde e Ildefonso Leiva:** comida para dos personas, Vino D.O. Navarra y Cerveza Ámbar Ambiciosa
Las parejas de la **26 a la 40**, han recibido lotes de Reyno Gourmet, vinos D.O Navarra y Ambar

Organiza | Antolatzen du
ANAPEH
Colaboran | Laguntzen dute
Andia HOTEL RESTAURANTE
Reyno Gourmet
Asociación Navarra de MUS 4R 4A
Federación Madrileña de MUS
fundaciónosasuna
Patrocinan Babesleak
AMBAR CERVECEROS INDEPENDIENTES
CAJA RURAL DE NAVARRA
cooperativahostelería navarra
Diario de Noticias 25 años
Eres lo que lees · Zer irakurri, hura izan 1994-2019

Nuevos ASOCIADOS

ESTABLECIMIENTO	POBLACIÓN
CERVECERÍA ESCOCIA	PAMPLONA
BAR ZURETZAT	ERRO
BAR CAFETERÍA MAIAN	ANSOAIN
CAFETERÍA LA HORA DEL CAFÉ	PAMPLONA
BAR CAMELOT	PAMPLONA
BAR GOENKALE	PAMPLONA
BAR ATALAYA	PAMPLONA
BAR RESTAURANTE 4 ESTACIONES	PAMPLONA
BAR POLIDEPORTIVO NOAIN	NOAIN
BAR BLUES	SANGÜESA
HOSTAL RURAL IRATIKO URKIXOKOA	ORBAIZETA
BAR HAMABI	BERRIOZAR
BAR MASTER SKAKER	PAMPLONA
BAR RESTAURANTE EL BOMBÍN	BURLADA
BAR MIRLO	PAMPLONA



3ER CONCURSO DE MONTADICOS Y PULGUICAS

CON PRODUCTO DE NAVARRA - REYNO GOURMET

★ ★ ★ ★ ★

REYNO GOURMET - NAFARROAKO ELIKAGAIEKIN

OGITARTEKO TXIKIEN ETA ARKAKUSOEN 3. LEHIAKETA

MONTADICO REYNO GOURMET + VINO recomendado D.O. NAVARRA

3,50 €

DEL 21 DE FEBRERO AL 1 DE MARZO
OTSAILAREN 21ETIK MARTXOAREN 1ERA

ORGANIZA | ANTOLATZEN DU

ANAPEH

PATROCINAN | BABESTEN DUTE

AMBAR CERVECEROS INDEPENDIENTES

Ayuntamiento de Pamplona

Pamplona Iruña www.pamplona.es/turismo

www.pamplona.es

Reyno Gourmet

Vinos D.O. Navarra

cooperativahosteleria

Diario de Noticias 25

Caja Rural de Navarra

Academia Navarra de Gastronomía

Nafarroako Gobernua | Gobierno de Navarra

Reyno de Navarra

Nafarroa Turismo

www.turismo.navarra.es

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

CAMPEONATO DE PINTXOS TRADICIONALES PAN DE MASA LENTA MUM

NAVARRA

EL PINTXO TRADICIONAL ESTÁ... "LA MAR DE BUENO"

El pintxo de siempre, ese que vuelca la creatividad sobre una rodaja de pan "de verdad" y que podemos encontrar en casi la totalidad de los bares. La hostelería navarra elegía su mejor pintxo "clásico" en el I Campeonato de Navarra de Pintxos Tradicionales Pan de Masa Lenta MUM, quedando ganador el 'Chilin-Ron', de La Mar Salada.

Se trata de un clásico de nuestros bares, el típico pintxo sobre una tosta de pan que se puede coger con una mano. Y entre el 15 y el 24 de noviembre fue más protagonista si cabe de nuestras barras en la primera edición de un nuevo certamen que llegaba a Navarra de la mano de ANAPEH con el objetivo de "impulsar, dinamizar, fortalecer y generar creatividad en torno a los pintxos tradicionales".

Todo un homenaje al pintxo de siempre al que se sumaron establecimientos de todo Navarra y que concluyó el pasado 25 de noviembre en una final con formato showcooking en el Colegio de Medicos de Pamplona ante jurado y público.

Y de todos pintxos, el jurado escogió el cordero al chilindrón de La Mar Salada. Un jurado formado por Jesús Íñigo del Restaurante Ábaco de Pamplona, Luis Hernani del Restaurante Mano Lenta de Vitoria, Manuel Gómez del Restaurante Víctor Montes de Bilbao, Iñigo Sarobe de Panaderías Sarobe y Juantxo Arrasate de Panaderías Arrasate.

Sin embargo, no fue el único establecimiento que pudo salir de la gala con buen sabor de boca. Porque además de decidirse el mejor pintxo tradicional de Navarra, las doce mejores propuestas se clasificaban para una final "a cuatro" en la que se medirán a los 36 mejores pintxos de Guipúzcoa, Vizcaya y Álava. Un duelo fraticida que tendrá lugar el próximo mes de mayo en el Miniature Pintxos Congress de Vitoria, la cita anual con las tapas y la cocina en miniatura.

1er PREMIO

La Mar Salada: "Es una gran alegría, una enorme satisfacción y un premio para el esfuerzo de todo el equipo"

'Chilin-Ron' de **La Mar Salada de Pamplona** fue el vencedor del Campeonato Navarro, con un pintxo elaborado por Matías Giocoli con cordero al chilindrón, acompañado de una gelatina de ron. El premio fue entregado por Margarita Cueu, Directora de Servicio de Ordenación y Fomento y Turismo del Gobierno de Navarra.

2º PREMIO

La medalla de plata fue para 'Patosa2' de Sonia Zaratiegui del **Nuevo Hostaf de Tafalla**, un tartar de tomate con sardina ahumada, mayonesa y caviar de anchoa y albahaca. El premio fue entregado por Carmen Alba, Concejala especial de Turismo del Ayuntamiento de Pamplona.

3º PREMIO

En tercer lugar quedó el pintxo 'Atún encebollado' de Javier Azanza del **Bearán de Pamplona**, un pan frito con ajo y tomate deshidratados, una cebolla encurtida en vinagre de Jerez y miel, y unos dado de atún rojo marinados, marcados a la plancha con un toque salino y huevas de chile. El premio fue entregado por Iñaki Echeverría, vicepresidente de ANAPEH.

12 FINALISTAS

Además de los tres establecimientos premiados, participarán en la gran final de Euskadi y Navarra otros 9 finalistas:

- Javier Calvo y Duber Rivera del Bahia Food & Club de Pamplona con "San Martín"
- Wilton Morales del Malafú de Pamplona con "Malafú 2.0"
- Bernardo Pérez y Juan José Bendezú de La Barra del Goloso con "Pan-Tún"
- Cristian Campos y Dilan Campos del Qwerty de Pamplona con "Gilda…?"
- Jesús Astarriaga del Astarriaga de Estella con "Lengua y hongos en su salsa"
- Pablo Jesús Cortejosa de El Ronqueo de Pamplona con "Encebollado de atún rojo salvaje"
- David López del Es3 de Corella con "Tosta de escalibada y anchoa"
- Eneko Ibáñez del Res Casa de Comidas de Pamplona con "Verde Marina"
- Iván Cestáu y Cristian Araujo del Baviera de Pamplona con "Ajoarriero blanco"

LOS OTROS GANADORES

Este torneo gastronómico se repitió anteriormente en Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, siendo campeones provinciales Luis Hernani y Juan García del Mano Lenta de Vitoria con su pintxo 'Anchoa y punto', Juan Mª Díaz y Javier Clemente del Casa Marinos de Plentzia en Bizkaia con 'Pato Pekin', e Iñaki Barros y Alina Lucaniuc del bar Manolo de Irun en Gipuzkoa con 'Trucha Banka a la Navarra'. + info en **www.campeonatodepintxostradicionales.com**

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

LA CONFEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE NAVARRA ENTREGA SU MEDALLA DE ORO A MANUEL TORRES

ANAPEH, representado por Javier Sesma, con las Autoridades

La Medalla de Oro de CEN es la máxima distinción otorgada por la Confederación de Empresarios de Navarra que, con este reconocimiento, pone en valor la contribución de aquellas personas que han destacado de manera especial en su trayectoria al desarrollo del tejido empresarial navarro.

La entrega tuvo lugar el 19 de noviembre en el Baluarte de Pamplona, con la asistencia de más de mil personas que acompañaron a la CEN en un día de homenaje y de puesta en valor de la actividad empresarial.

El comité Ejecutivo de CEN aprobó conceder la Medalla de Oro de Institución a D. Manuel Torres, por su contribución a la economía y sociedad navarra, poniendo en valor la innovación en su actividad empresarial, su creatividad personal y su apuesta social por el impulso a las vocaciones tecnológicas en su sector.

Manuel Torres (Aljufer, Murcia, 1938) ha dedicado toda su vida empresarial a la aplicación de la innovación en el sector industrial de la Comunidad Foral, posicionando el tejido empresarial navarro entre los sectores tecnológicos más desarrollados del mundo.

Torres inició su vida profesional como jefe de Mantenimiento en empresas del Grupo Svenska Celulosa, y realizó varios cursos de ejecutivo. En el año 1975, fundó MTorres Diseños Industriales, en la localidad navarra de Torres de Elorz, para el desarrollo de sistemas de automatización industrial.

Actualmente, el Grupo MTorres está presente en 70 países y cuenta con una plantilla de más de 700 trabajadores, ofreciendo soluciones innovadoras tecnológicas a sectores tan variados como la aeronáutica, la industria papelera o las energías renovables.

Reyno Gourmet

www.reynogourmet.com

BURRO E SALVIA

¿QUIÉRES FORMARTE?, TE LO PONEMOS MÁS FÁCIL

Para principiantes y para cocineros avanzados. Para quienes quieren reciclarse con nuevas técnicas y para quienes quieren ampliar su carta. Para quienes quieren aprender y para los que quieran pasar un lunes diferente. En definitiva, cursos para todos los públicos, que ofrecen al profesional de hostelería no sólo formación, sino confianza. Es lo que puedes encontrarte en la nueva web www.cocinaenpamplona.com

Los impulsores. Los cursos tienen lugar en Ansoain y están impartidos por Ramiro Remesar y Tito López, profesionales del sector con dilatada experiencia entre fogones. De hecho, han sido chef de varios establecimientos y tienen a sus espaldas numerosos cursos en diferentes academias de gastronomía. Asimismo, son "artesanos de la pasta fresca" y propietarios de un nuevo local *Burro e Salvia.*

Renovarse o morir. Los cursos ofrecen al profesional de la cocina la posibilidad de formarse en un sector en el que "hay que ir evolucionando". "Cuando uno lleva toda la semana trabajando, acudir un día a una formación requiere un esfuerzo, pero es una forma de evolucionar, de recoger ideas para nuevos platos y para mejorar la cocina, lo que ofrece una ventaja competitiva que el cliente ve y reconoce", explica Ramiro.

No sólo es formación. Pero el cocinero que acude al curso no sólo vuelve a casa con una nueva receta bajo el brazo, sino sobre todo "con mayor confianza". "Regresan con ideas nuevas, con nuevos estímulos y con energías renovadas, porque a todos nos gusta romper con la rutina y aprender cosas nuevas".

Un lunes "diferente". Los cursos se adaptan al día a día del hostelero y por ello tienen lugar principalmente lunes o martes, los días que suelen librar, de forma que puede formarse sin ausentarse de su actividad diaria. Unos cursos enfocados para que "no resulten pesados, sino amenos e interesantes", abordando temáticas variadas como repostería, pasta, platos de cuchara, platos de Navidad…

BS BURRO & SALVIA Aula gastronómica
Venta de pasta fresca a hostelería
Cursos de cocina
Productos km0
www.burroesalvia.es - info@burroesalvia.es
948 130003 - C/Hnos. Noáin 5 , 31013 Ansoáin

MÁS QUE UN PUNTO DE VENTA

VENTA EN BARRA
Terminal Punto de Venta

COCINA
Gestión de pedidos de cocina

CONECTA CON TUS CLIENTES
Reservas y pedidos desde el móvil

DELIVERY
Recepción de pedidos y control de entregas en tiempo real

VENTA Y COBRO EN MESAS
Toma de pedidos con móvil o tablet y cobro con un PINPAD Bluetooth

GESTIÓN CENTRALIZADA
Productos, escandallos, precios, ofertas, compras, ventas, stock de varios establecimientos

SITTING
Lista de espera, reserva de mesas y aviso por SMS

CLIENTE 360
Promociones personalizadas, tiquet electrónico, encuestas de satisfacción y redes sociales

ESTADÍSTICAS
Información en tiempo real desde cualquier lugar y dispositivo

T-QUIOSK
Reduce colas y aumenta el tiquet promedio

CARTA ELECTRÓNICA
La carta con fotos, ingredientes y alérgenos en el móvil de tus clientes

GESTIÓN DE EFECTIVO
La caja siempre cuadra

Nuevo CashDro7

AsisMan®
Sistemas de Gestión Integral

www.asisman.com
info@asisman.com

SOLUCIÓN GLOBAL PARA TU NEGOCIO

Cerca de ti:
Navarra: 948 199 397.
Gipuzkoa - Bizkaia.
625 336 700 - 646 835 952.

PRÓXIMOS CURSOS DE FORMACIÓN

Cocina

- Cocina en miniatura
- Nuevas tecnologías y técnicas en cocina

Formación cervecera y cata con Ambar

Catas de vinos DO Navarra y diferentes maridajes

Curso de carnet de manipulador de alimentos

Formación en alérgenos

¡RESERVA TU PLAZA!

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES

948 22 88 22 | anapeh@anapeh.com

PROTOCOLO DE PREVENCIÓN Y ACTUACIÓN ANTE LA VIOLENCIA SEXISTA EN ESPACIOS FESTIVOS Y DE OCIO NOCTURNO PRIVADO

El pasado 26 de noviembre, en la sede de ANAPEH, tuvo lugar la formación que permite la adhesión al protocolo, contribuyendo así a generar un modelo festivo y de ocio nocturno basado en el respeto a las libertades, individuales y colectivas, de todas las mujeres. Las empresas Bar Nicolette, Mesón Navarrería, Infernu Taberna, Su Berri, Bar Garazi y Mesón El Castillo de Mendillorri, se unen a las empresas que lo hicieron previamente, Terminal, Herriko Taberna, La Antigua Farmacia y Zentral.

El protocolo de prevención y actuación ante la violencia sexista en espacios festivos y de ocio nocturno privado, es una iniciativa del Ayuntamiento de Pamplona que ha contado con la participación de distintas áreas municipales junto con el tejido social y feminista y las asociaciones de hostelería.

Desde ANAPEH continuaremos ofreciendo a la hostelería la oportunidad de realizar la formación y adherirse al protocolo. Todo el que estéis interesado en realizar, como siempre, podéis contactar con nosotros en la asociación.

SIN
AGRESIONES SEXISTAS
ERASO SEXISTARIK
GABE

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 Orvina. Informes en ANAPEH.
- Se traspasa por jubilación bar en Casco Antiguo. Informes en ANAPEH y teléfono 948 14 62 61.
- Se traspasa local de 100 m² con licencia de bar especial en San Juan. Informes en teléfono 610 98 71 17.
- Se vende bar cafetería con cocina en la calle Ustarroz, 115 m². Enfrente del Centro de Salud de la Rochapea. Licencia de bar especial. Informes en teléfono 615 86 22 46.
- Se 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 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 y 685 96 01 86.
- Se vende o alquila bar en Iturrama con 120 m². Informes en ANAPEH.
- Se traspasa bar cafetería en mercado municipal de Ermitagaña por jubilación con cocina equipada y una amplia terraza. Teléfono 948 17 79 38.
- 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 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 o alquila 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.
- 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 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.

ULTZURRUN

- Se alquila posada en Ultzurrun (Valle de Ollo). Capacidad para 40 comensales. Informes en concejodeultzurrun@gmail.com y 677 83 14 47.

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 y 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 y vinoteca 8 botellas marca Savio, buen estado. Informes en teléfono 653 15 53 13.
- Compro maquinaria de hostelería de segunda mano, en buen uso. Informes en teléfono 619 87 86 55.
- Se vende maquinaria y mobiliario de hostelería en perfectas condiciones. Informes en teléfono 695 18 12 00.
- Se vende todo tipo de material musical (etapas de potencia, altavoces, tocadiscos), cubitera y un lavavajillas. Precio económico. Informes en teléfono 696 06 62 80.
- Se vende 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

TRIBUTACIÓN DE LAS PAREJAS ESTABLES EN EL IRPF Y DEMÁS IMPUESTOS

IÑAKI ALDABA
ASESOR FISCAL

Tras la nueva redacción del Fuero Nuevo el pasado 16 de octubre, quienes estéis constituidos como Parejas Estables en Navarra, deberéis tener en cuenta lo siguiente:

- Para que las parejas estables se equiparen a los cónyuges en lo que respecta a la forma de presentar el IRPF del ejercicio 2019, antes del 31 de diciembre de 2019 deben haber manifestado en documento público (p. ej. escritura notarial) su voluntad de constituirse como tal y su condición de vecindad civil foral. Esto afecta a las ya constituidas y a las nuevas.

- Además, cuando se cree el Registro Único de Parejas Estables, inscribirse.

Sin estos requisitos no se podrá optar a tributar de manera conjunta en el IRPF. También tiene consecuencias en otros impuestos como el de Patrimonio, Sucesiones y Donaciones y Transmisiones Patrimoniales y Actos Jurídicos Documentados.

En resumen, sólo las parejas estables que se hayan constituido como tales en documento público serán equiparadas a los cónyuges a efectos de los impuestos señalados.

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)

LA RECETA

Canelón de Piquillo con volute de txangurro maridado con Inurrieta Cuatrocientos

de Restaurante Ana de Navarra
en Miranda de Arga

Premio en la mejor Armonía en la 5º SEMANA DEL PIMIENTO DEL PIQUILLO DE LODOSA Y TINTO D.O. NAVARRA

Ingredientes:

- Pimiento del Piquillo de Lodosa
- Nata
- Gelatina
- Puerro
- Txangurro
- Mantequilla

ELABORACIÓN

- Se prepara una salsa con los Pimientos del Piquillo de Lodosa, se le añade la gelatina y se deja enfriar hasta coger la consistencia deseada.
- Por otro lado, vamos haciendo el relleno a base de puerro pochado muy lento con mantequilla, después añadimos el txangurro y lo mezclamos bien, luego la nata hasta coger la textura deseada.
- Para finalizar haremos el canelón con la gelatina de Piquillo y la farsa de puerro y txangurro.

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

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

Zu maitatzeko
hamaika modu
Mil maneras
de quererte

Reyno de Navarra
Nafarroako Erresuma

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

PESCADERÍA

cooperativahostelerianavarra

productos de temporada

DIRECTAMENTE DE LA LONJA

Pescado salvaje
Piezas especiales

cooperativahostelerianavarra

POLÍGONO ITURRONDO 6 · BURLADA · NAVARRA
PERECEDEROS 948 13 62 00 ALMACÉN 948 13 60 90

www.coope.com

SÍGUENOS