aki

ZARA GOZA PEOPLE

www.akizaragoza.com

gracias por cumplir 100 números con nosotros

nº 100 • X época • 2,4 iva incluido

Freixenet

mentiira

art & fashion culture

juan pablo bonet, 7 _ 976 37 03 85 _ www.mentiira.com

sumario

04 Consejos AZP
004 Moda
010 Tendencias
018 Teatro
034 Literatura
038 Arte
040 Belleza
046 Música
086 Inmobiliaria
096 Motor
110 Ecos de sociedad
114 Sexo
116 Salud
130 Gastronomía

54 Entrevistas
054 Farfa
058 Karina
064 Laura Ponte en ZGZ
070 Verónica Esteban

16 Reportajes
014 Divinas joyas
016 Virtual fashion
062 La novia cadaver de Tim Burton
068 Modalena
074 Milán ciudad de moda y arte
080 Escápate a Amsterdam
084 Habitalia. La feria de decoración
092 De caballos
100 Horarios: una ley conflictiva
102 Monegros
118 El cava. Burbujas de oro

Dirección
François Crone

Redacción
Javier Ruesca
Lorena Jarrós
Pilar Alquézar
Sassá
Augusto García
Eugenia Aragonés
Virginia Martínez
Aurora Monserrat
María Gómez Moreta
Cristina Muñoz (Barbacil Comunicación)

Fotografía
Pilar Alquézar
Pablo Rivero
Saray Ferrer

Diseño y Maquetación
Javier Ruesca (contenidos)
Pilar Alquezar (publicidad)

Fotomecánica
De la luz

Impresión
Arpi Relieve

Encuadernación
Manipulados Cuarte

Edita y Publica
ICA S.L. Don Jaime I, 41, 2º izda
50.001 Zaragoza
976 395381 / 635268146
pitu@akizaragoza.com
Z-153286.

Esta publicación no se responsabiliza de las opiniones y trabajos realizados por sus colaboradores y redactores.

Sassá

EL BASKET A LA MODA

Hace unos días Alejandro Moda y Basket Cai Zaragoza presentaron el nuevo vestuario de la plantilla del equipo en el pabellón Príncipe Felipe de Zaragoza. El conjunto se compone de traje de pura lana de fondo negro, camisa negra con rayas en diferentes tonos de beig y naranja combinada con la corbata en color madera al tono de los zapatos y cinturón. Todo ha sido confeccionado con una selección de tejidos de máxima calidad, de las prestigiosas marcas Yoshino Yawata y Joaquín Alonso.

Seguro que el nuevo vestuario les da mucha suerte en ese camino hacia la ACB.

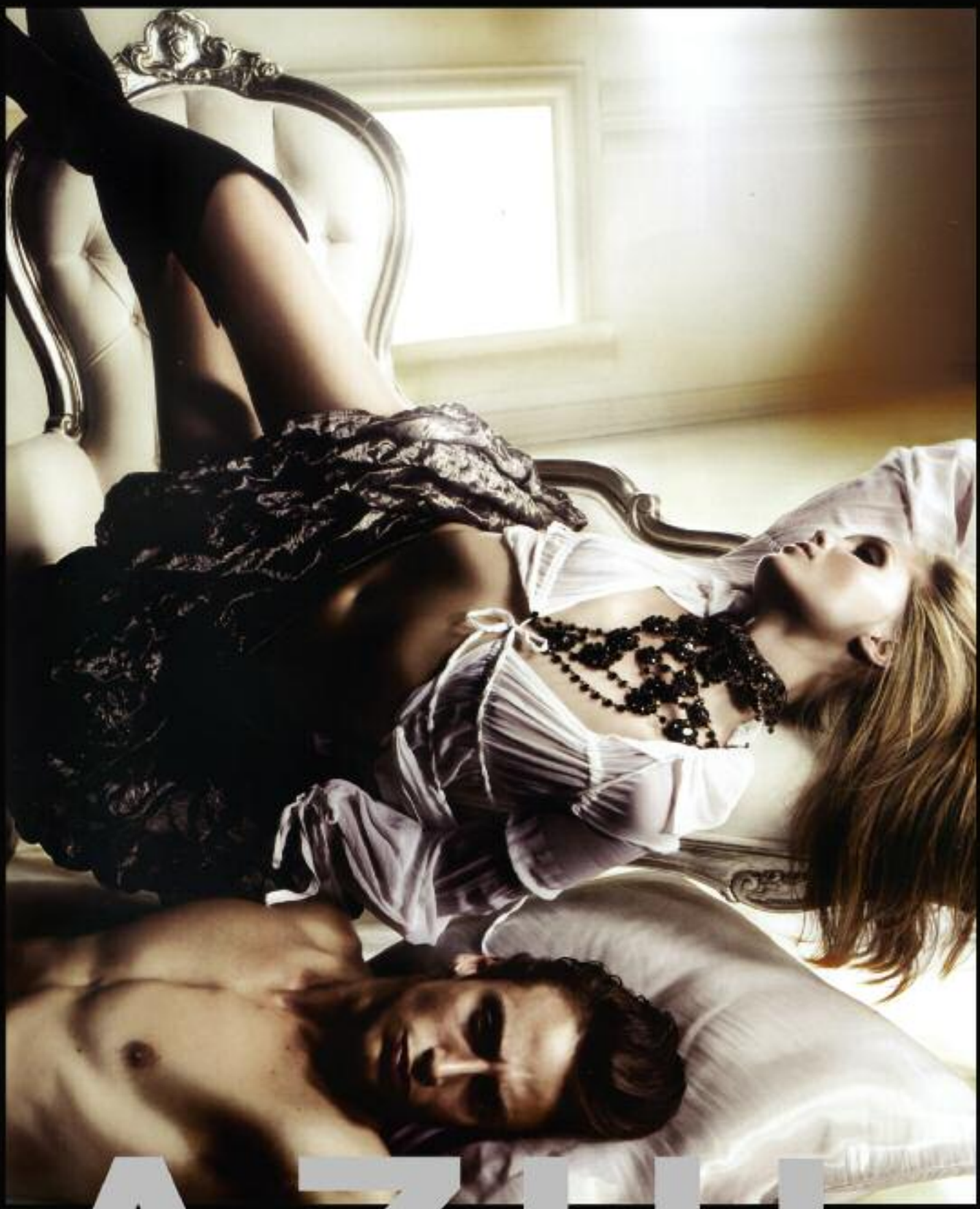
AGUA PARA EL SAHARA

La campaña solidaria "Agua que no has de beber... tráenosla" que Alejandro Moda inició en el pasado mes de Septiembre está siendo todo un éxito. Las previsiones iniciales que el empresario **Alejandro Martínez** había realizado se han quedado escasas. En el momento de la presentación de campaña a los medios de comunicación, estimaba que durante los tres meses de campaña recogerían entre 25.000 y 30.000 litros aproximadamente. Acaban de pasar su ecuador y la cifra de agua recogida alcanza los 34.000 litros.
Entre los apoyos recibidos a la campaña solidaria se ha contado con **David Civera**, el del ex internacional del baloncesto **Quique Andreu**, el atleta **Roberto García**, el ciclista **David Cañada**, etc.
Recientemente, el MPDL, ong a través de la cual se está enviando el agua recogida al hospital de *Rabuni*, en los Campamentos de Refugiados Saharauis, ha realizado dos envíos con alimentos, suero fisiológico y también parte de las botellas de agua mineral recogida en las tiendas **Alejandro Moda,** y aportada por **Agua de Lunares,** colaboradora de la campaña.

El pasado 2 de Noviembre se preparó un contenedor con 18.100 litros de agua mineral. No olvidemos que allí el agua potable es un bien escasísimo, y su mal estado es el origen de la mayoría de las enfermedades y de las muertes.
Recordemos que hasta el 15 de Diciembre podemos seguir entregando botellas de agua mineral en las tiendas **Alejandro Moda** *(Isaac Peral, 8 y Royo Urieta, 20)*. Con este pequeño gesto todos aportaremos nuestro pequeño grano de arena, para que el pueblo saharaui pueda vivir un poquito mejor.

EXQUISITAS CREACIONES

Los días 25 y 26 de noviembre la joyería Robres va a celebrar la presentación en exclusiva de la firma de Salvini y Alfieri St. Jhon. Deja un huequecito en tu agenda y pásate cuando puedas a ver las fantásticas creaciones que a partir de ahora Robres va a guardar para ti.



AZUL

FALL-WINTER ´05

ella: pedro maria ric, 26 / tel. 976 30 11 33 // él: pedro maria ric, 22 / tel. 976 22 57 86 www.azuldemoda.com

BELÉN MORALES

El espacio de Belén Morales es destacados en una de las mejores publicaciones de moda nacionales

Como *fashion adictos* que somos no podemos dejar de comprar a publicaciones nacionales e internacionales que nos informan de qué y cómo vestir cada temporada. Entre las páginas del ELLE encontramos a **Belén Morales** y su local como uno de los espacios más cool de la ciudad. De su *boutique* destaca sus prendas de piel confeccionadas a medida los originales bolsos y monederos de la firma *desayuno en la hierba* y sus abrigos de piel de cordero tipo *treck*. 50 metros que le dan para mucho, pásate por esta *esfera Morales* y déjate llevar por sus creaciones. NOS ENCANTAN

AIRES FOLK

En este otoño-invierno 05 tu armario tiene que renovarse. En cada temporada hay unas prendas claves y tienes que saber qué ponerte ahora que llega el frío. No te descuides y consigue faldas con vuelos, **patchwork**, volantes... y como remate, un **sombrero** de ala ancha. No confundas la idea que todo esto no va de Pasión de Gavilanes.
El **tartán** repite esta temporada, así que ya puedes cubrirte con sus particulares cuadros. Combinando colores y tamaños el tartán va a ser el estampado que va a arrasar. El estilo "escocés" se adapta renovado y se añade hasta en los complementos: bolsos, cinturones, zapatos... Vas a estar geométricamente correcta.

Philosophy para Hol

Agradecemos a Hol la cesión de imágenes.

AVDA. CESÁREO ALIERTA 20 TF: 976 214137 50.008 ZARAGOZA

¡¡¡ 100 Números con Vosotros !!!

chocolate

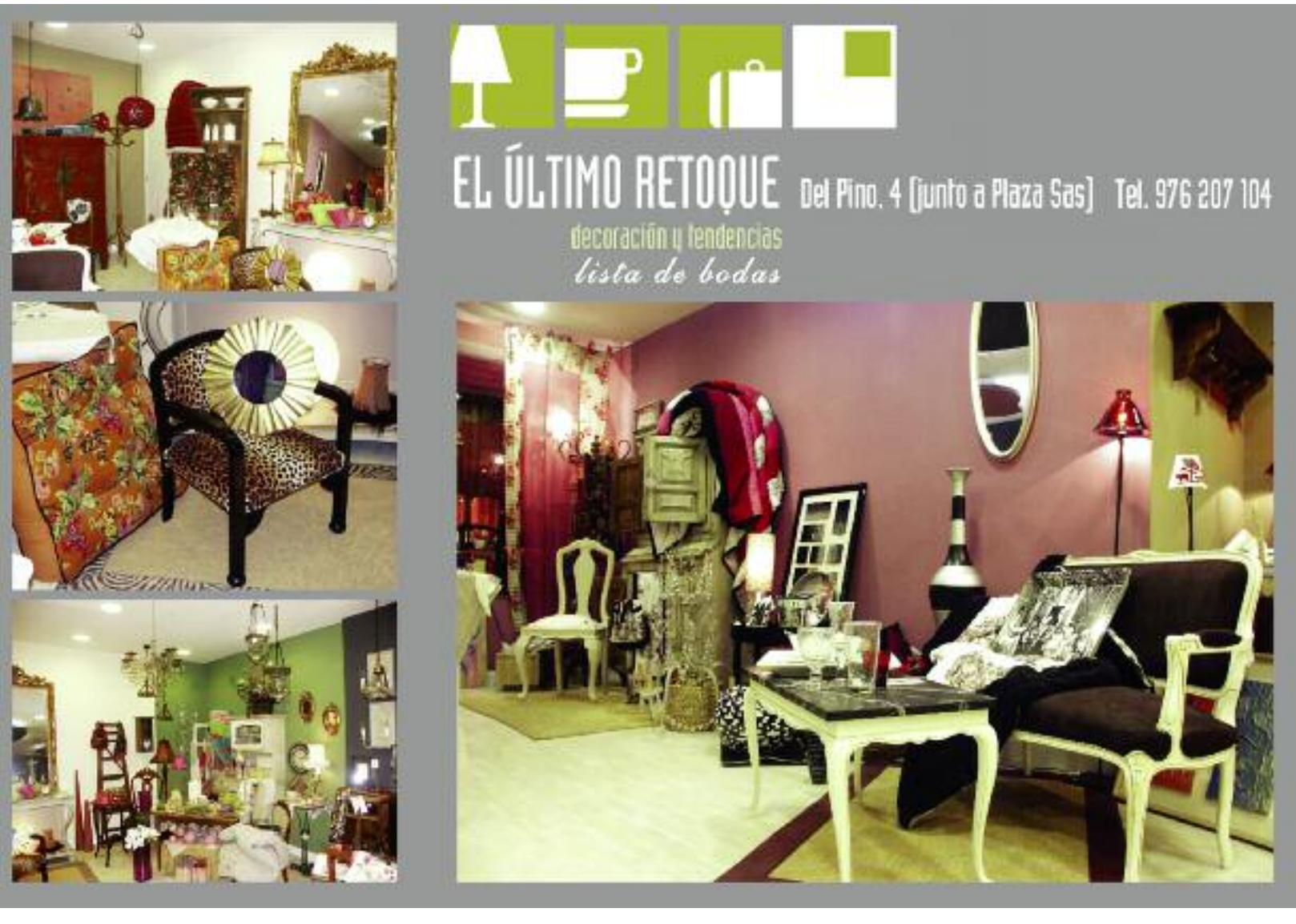
www.chocolate-zgz.com

General Sueiro, 2
50.008 ZARAGOZA
tel. +34 976 228 635

BUGABOO

LIMITED EDITION

NIÑOS, NIÑOS Y MÁS NIÑOS... PERO A PARTIR DE AHORA LLEVAR UN COCHECITO POR LA CALLE VA A SER UN PLACER. **BUGABOO BY...** ES UN SORPRENDENTE CONCEPTO DE COCHECITOS **BUGABOO**. JUNTO CON LA **DUTCH FASHION FOUNDATION, BUGABOO BY** INVITA A NUEVOS Y PROMETEDORES DISEÑADORES DE MODA A LLEGAR A UNA NUEVA IDENTIDAD DEL COCHECITO **BUGABOO**, DISFRUTANDO PARA ELLO DE TOTAL LIBERTAD CREATIVA, DANDO RIENDA SUELTA A SU TALENTO DE UNA MANERA TOTALMENTE DIFERENTE. **BAS KOSTERS** HA SIDO EL PRIMER DISEÑADOR DE MODA QUE HA PODIDO TRANSFORMAR UN COCHECITO **BUGABOO** Y TRASLADARLO A SU PROPIO MUNDO. EL PASADO MES DE OCTUBRE SE CELEBRÓ LA PRESENTACIÓN EN MADRID Y BARCELONA DE **BUGABOO BY**, LA NUEVA LÍNEA SORPRENDENTE DEL COCHECITO **BUGABOO**: EL ENCUENTRO DE DISEÑO Y ESTILO HOLANDÉS.LA SERIE ÚNICA DE COCHECITOS ESTÁ DISPONIBLE EN EDICIÓN LIMITADA: SÓLO 1000 EJEMPLARES DE CADA MODELO SERÁN COMERCIALIZADOS A TRAVÉS DEL MUNDO. DICHO DE OTRA MANERA, LA LÍNEA **BUGABOO BY** *"TRANSMITE LA EXPRESIÓN CREATIVA".*

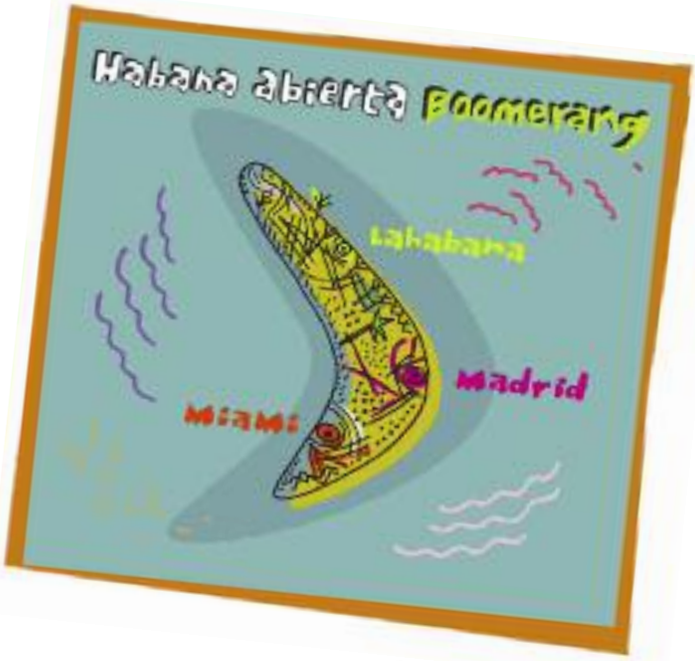


GANT
KENZO
LACOSTE
CERRUTI
DELSIENA
BURBERRY
ARMAND BASI
CALVIN KLEIN
BOSS HUGO BOSS
POLO JEANS CO. RALPH LAUREN
VERSACE JEANS COUTURE
THOMAS BURBERRY
ROBERTO CAVALLI
TOMMY HILFIGER
VALENTINO
MOSCHINO
SAND
GANT
Alejandro
SPORTSWEAR
Royo, 20 (esq. Lagasca) - Isaac Peral, 8
Zaragoza - www.alejandromoda.com

HABANA ABIERTA

EL PASADO OCTUBRE SE CELEBRÓ EN MADRID UN FIESTÓN LLENO DE SABOR Y BUENA MÚSICA. SE TRATA DEL CONCIERTO PRESENTACIÓN DE **HABANA ABIERTA BOOMERANG,** EL NUEVO SONIDO DE LA MÚSICA CUBANA. EL GRUPO CUBANO **HABANA ABIERTA** PUBLICA "**BOOMERANG**", UN TERCER ÁLBUM QUE, CON LA PRODUCCIÓN DE *FERNANDO TRUEBA* Y *NAT CHEDIAK*, CONJUGA RITMOS CUBANOS CON INFLUENCIAS POP, ROCK, FUNKY, ACID-JAZZ Y BLUES, Y QUE CUENTA LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE *BEBO VALDÉS* EN UNO DE LOS TEMAS. EN ESTE DISCO SE ESCUCHA LA VOZ DE UNA NUEVA GENERACIÓN, LA DE LA JUVENTUD QUE CRECIÓ EN LA ISLA, Y QUE HA SALIDO AL EXTERIOR EN BUSCA DE MAYOR LIBERTAD.

OCHO MÚSICOS Y COMPOSITORES CUBANOS CRUZARON EL OCÉANO HACE DIEZ AÑOS PARA FORMAR EN MADRID **HABANA ABIERTA.** DESPUÉS DE GRABAR DOS DISCOS CON LA DISCOGRÁFICA BMG-ARIOLA -"HABANA OCULTA" (1995) Y "24 HORAS" (1997)-; PARTICIPAR EN FESTIVALES Y COLABORAR CON ARTISTAS DE LA TALLA DE *ANA BELÉN, KETAMA, TOMASITO* O *RAIMUNDO AMADOR*, CAYERON EN EL OLVIDO HASTA QUE HACE DOS AÑOS *FERNANDO TRUEBA* Y *NAT CHEDIAK* RETOMARON SU CARRERA PARA GRABAR "**BOOMERANG**". PARTIENDO DE LA MÚSICA BAILABLE LA NUEVA CANCIÓN AMERICANA Y EL ROCK, ESTE BOOMERANG- ALEGRE Y BULLANGUERO- LE CANTA A LA VIDA SIN COMPLEJO ALGUNO.



MECANO DE MODA

MECANO SIGUE DE MODA. SI HACE UNOS MESES ESTE TRÍO MADRILEÑO VOLVÍA A CAUSAR FUROR Y ESTAR EN BOCA DE TODOS CON EL ESTRENO DEL MUSICAL HOY NO ME PUEDO LEVANTAR, AHORA TENEMOS QUE VOLVER A HABLAR DE ELLOS. MECANO, EL GRUPO QUE MARCÓ TODA UNA ÉPOCA EN EL POP ESPAÑOL DE LOS OCHENTA, VUELVE A SER NOTICIA CON LA PUBLICACIÓN DE SUS OBRAS COMPLETAS: 102 CANCIONES EN UNA EDICIÓN ESPECIAL NUMERADA Y LIMITADA.

Las obras completas incluyen los seis álbumes de estudio de **Mecano**, el disco *En directo* y un CD adicional con otros temas que el trio ha ido recopilnado en diferentes ocasiones. En una cuidada caja y con un “estilismo” ideal, simulando ser pequeños y clásicos vinilos podemos encontrar desde su ópera prima, **Mecano** (1982) a su último disco de estudio, **Aidalai** (1991). Además se incluyen **¿Dónde está el país de las hadas** (1983), **Ya viene el sol** (1984), **Entre el cielo y el suelo** (1986), y **Descanso dominical** (1988), además de la recuperación del álbum **En directo** (1985), que hasta ahora no había entrado en la campaña de reediciones de Mecano de este 2005. El octavo CD consta de 17 cortes, algunos de los cuales ya se incluyeron en las reediciones de los álbumes originales, pero que en este caso vienen acompañados por otras rarezas, remezclas, caras b de singles y demás caramelitos para los fans más completistas de Mecano. Fanáticas lenguas apuntan que en breves podremos encontrar un DVD para completar nuestra colección.

B A U M E & M E R C I E R & M E

www.baume-et-mercier.com

RIVIERA

BAUME & MERCIER
GENEVE · 1830

Elena Robres

Pl. Roma, 6 · Tel.: 976 557 380 · ZARAGOZA

ARTÍCULO REALIZADO POR JAVIER RUESCA.
IMÁGENES CEDIDAS POR KARATNIA.

DIVINAS PALABRAS

El pasado número de AZP ya hablamos de la nueva colección de joyas que Divinas Palabras había creado. Ahora podéis ves su colección más ampliamente. Con esta colección de joyería DP ha descubierto un campo en el que históricamente se ha apelado a los sentimientos más elevados con expresiones de amor, legados, magia… Por eso, la tradición se ha convertido en el punto de partida necesario para desarrollar este proyecto. Sin ésta, y sin el material que reside en el inconsciente colectivo, hubiera sido imposible llegar a plasmar estas piezas: contemporáneas pero dotadas del peso y el drama inconfundibles de la tradición. Joyas que combinan palabras ilustres con soportes maravillosos y huyen del estatus y la mera apariencia para recuperar la verdad y la belleza. Así, esperamos que estas diez Divinas Palabras contribuyan a que el ritual ancestral siga funcionando y que sentimientos, anhelos y declaraciones lleguen a muchas personas en forma de material precioso. Divinas Palabras ha creado esta colección en cooperación con Karatnia, con un resultado muy diferente a lo nunca visto. Son 18 piezas, vanguardistas y provocadoras en sus mensajes, con terminaciones artesanales a la vez que experimentales. El espíritu de diseño industrial que impregna la colección contrasta con la utilización de materiales inusuales como los diamantes en bruto, que cada vez tiene más adeptos...Y es que cada pieza de esta original colección, como todo trabajo surgido de Divinas Palabras, es una declaración de intenciones. DP busca a través de sus diseños la manera de conciliar significado y forma y lograr la interacción con el individuo.Divinas Palabras te presta un adjetivo, un perfil, una situación, una sonrisa, un guiño. DP te ayuda a apadrinar conceptos a tu antojo, ahora más sofisticados que nunca, pero siempre con el mismo ingenio. Esa capacidad se ha convertido en seña de identidad.

JOYAS

CONCURSO PARA JÓVENES CEADORES

VIRTUAL FASHION

virtualfashion®

LA TECNOLOGÍA NOS DEJA CON LA BOCA ABIERTA. LO QUE ANTES ERAN DÍAS DE TRABAJO AHORA SE PUEDE CONSEGUIR MOVIENDO EL RATÓN DE TU ORDENADOR Y HACIENDO CLICK.

Es posible que estos días atrás hallas oído hablar de ello en los medios de comunicación, nos referimos a **Virtual Fashion**. Con el nuevo programa que han lanzado al mercado, los creadores de moda tienen que cambiar el *chip* a la hora de trabajar. Con él se pueden elegir fácilmente tipos y propiedades de materiales, formas y siluetas, volúmenes, holgura y ajuste, diferentes texturas y grados de transparencia, volantes, recortes …

La moda siempre ha constituido uno de los campos más evidentes de la creatividad humana. Durante los últimos años la creciente aparición de tecnologías informáticas ha sacudido todos los campos del diseño, cambiando completamente la forma en que concebimos, desarrollamos y procesamos nuestras ideas, hasta el momento en que finalmente las vemos en la línea de producción. La revolución digital en el mundo de la moda ya está prácticamente aquí. Con ello se ha creado la **COMPETICIÓN ESPECIAL DE DISEÑO DE MODA 3D**, con **Virtual Fashion Works.** Este es el primer concurso online de diseño, en colaboración con la *Camera Nazionale della Moda Italiana,* durante la semana de la Moda de Milan. (Más información en **www.vfcontest.com**) y está exclusivamente abierto a estudiantes de diseño de moda que estén cursando sus estudios actualmente. Cada participante debe presentar 3 diseños creados con la versión especial de concurso de Virtual Fashion Works, disponible como descarga gratuita, de modo que no es necesario adquirirlo. Se elegirán 10 finalistas cuyos diseños serán mostrados en las pasarelas de Milán en Febrero de 2006 en el stand de Camera Nazionale's New Upcoming Designers (N.U.DE) en el que uno de ellos será nombrado N.U.DE Virtual. Para poder tomar parte en el concurso, los participantes tienen que poder demostrar que actualmente están cursando estudios en una institución educacional de moda. Los participantes deben enviar al concurso los diseños con Virtual Fashion Works antes del 31 de diciembre 2005.

Apunta estas fechas:

- **31 de Diciembre, 2005:** Último día para inscribirse y enviar los diseños.
- **16 de Enero, 2006:** Selección de los finalistas, los resultados serán remitidos a la Camera
- **18-26 de Febrero, 2006:** Presentación de los finalistas en Milán,

En tu empresa… que no te falte la lotería de navidad

Haz ya tu reserva en el 902 500 143

Confía tu suerte a una de las mejores Administraciones de Loería de España *

* Lotería Del Rosario se ha convertido en una de las más importantes Administraciones de Lotería de España, ocupando el 9º puesto del Ranking de Ventas (Sorteo de Navidad 2004)

Javier Ruesca
Lorena Jarrós

Calidad en el Teatro del Mercado

El escenario del **Teatro del Mercado** va a guarecer próximamente a diferentes compañías con espectáculos de alta calidad y de variado género. Hasta el 20 de noviembre, la COMPAÑÍA EL GATO NEGRO interpretará LA LENGUA DE LAS MARIPOSAS (Autor: **Manuel Rivas** y dirección; **Iñaki Rikarte**). A la muerte de su padre, Ramón, vuelve a la casa de su familia en un pueblo de Galicia. Entra en el viejo taller de costura donde trabajaba su padre. Este espacio, que no había vuelto a visitar, le evocará infinidad de recuerdos sobre su niñez, sobre su ingreso en la escuela del pueblo en 1936 cuando conoció a Don Gregorio, su maestro. Impulsado por la fuerza del recuerdo, Ramón encuentra en el pequeño taller un lugar para poner en orden un gran cajón de sastre lleno de sentimientos, recuerdos, imágenes y viejas emociones de aquellos momentos que marcaron tanto su infancia. Sólo una historia de la Guerra Civil española.

Desde el martes 22 hasta el domingo 27 RARS PRODUCCIONS interpreta HASTA QUE LA MUERTE NOS SEPARE, con guión de **Olga Besolí** y dramaturgia de **Juan Manuel Guijarro.** Marta y Juan son un matrimonio joven como cualquier otro, con poder adquisitivo y aparentemente feliz. Pero en la intimidad de su casa todo cambia. Marta está viviendo un infierno con su marido. El maltrato físico y psicológico la está destruyendo poco a poco hasta llegar a morir. Una de cada tres mujeres en el mundo, ha sufrido algún tipo de maltrato en un momento de su vida; una de cada cinco en Europa; y cada semana muere una mujer en nuestro país. Este es el principal motivo que ha llevado a RARS PRODUCCIONS a crear Hasta que la muerte nos separe.

Si cambiamos de mes, del martes 29 hasta el domingo 4 de diciembre TEATRO PARAISO interpreta **Mi Odisea.** En el escenario se narra la peripecia vital de los emigrantes ilegales. El fenómeno actual de las pateras se combina con la base que da un texto escrito hace miles de años. Este acercamiento a la obra de Homero es un claro discurso antirracista enmarcado en clima de fronteriza levedad que es el mar. Un mar amenazador pero símbolo del renacer. Esta referencia a la trágica realidad de cada día se mezcla con el viaje de Ulises ofreciendo en **Mi Odisea** diferentes pasajes de la obra de Homero. Un espectáculo para público familiar. Creación y Dirección **Toni Alba**

Desde el lunes 5 hasta el domingo 11 TEATRO MERIDIONAL nos sorprenderá gratamente con DIONISIO GUERRA, con textos de **Julio Salvatierra**, bajo la dirección de **Álvaro Lavín.** En esta ocasión vamos a contemplar la historia de Dionisio y Anastasia, ellos se conocen en 1942, dentro de una trinchera, en el cerco de Leningrardo. Él es un joven idealista del socialismo que partió para luchar contra el comunismo internacional. Ella, una joven polaca que trabaja en una granja que se vio envuelta en el frente. Ambos están muertos. Pero su historia continúa. Una fuerza superior los arrastra durante todo el siglo, de guerra en guerra...

Imágenes de DIONISIO GUERRA de la compañía TEATRO MERIDIONAL

PROGRAMACIÓN DEL TEATRO PRINCIPAL

JULIO BOCA Y EL BALLET ARGENTINO

El hombre de la corbata roja

Martes 22 y miércoles 23 de noviembre a las 21.00 horas

LUCÍA DE LAMMERMOOR

Martes 29 de noviembre a las 21.00 horas

MARLANGO

Automatic Imperfection

Miércoles 30 de noviembre a las 21.00 horas

PRESUNTOS IMPLICADOS

Tres en acústico

Martes 6 de diciembre a las 21.00 horas

LA BOHEME

Martes 13 de diciembre a las 21.00 horas

THE NEWBERRY SINGERS

Lunes 19 de diciembre a las 21.00 horas

COMPAÑÍA DE BALLET CLÁSICO MARÍA GIMÉNEZ

Giselle

Miércoles 21, jueves 22 y viernes 23 de diciembre
a las 21.00 horas

LA VERBENA DE LA PALOMA

Lunes 26 y martes 27 de diciembre
a las 21.00 horas

TEATRE LICEU/COMEDIANTS

La pequeña flauta mágica

Miércoles 28, jueves 29 y viernes 30
a las 20.00 horas

SALA ARBOLÉ

En esta sala, donde los protagonistas son los niños, podemos ver el sábado 26 y el domingo 27 de noviembre a los aragoneses TARANEYA TEATRO con el espectáculo **"El trotamundos"**. Un excéntrico personaje, siempre de viaje, siempre de paso, nos trae a colación leyendas e historias de cualquier rincón del mundo. Con un paraguas nos cuenta la historia de Don Santander. Después de varios juegos malabares aparece el Conejo que nos cuenta su pelea interminable con el Coyote. Las buenas historias tienen buen final, y terminan con la boda de Don Piojo y Doña Pulga… que nunca se lleva acabo. Recomendado a partir de 4 años.

Cambiando de mes, el sábado 3 y el domingo 4 LA CARRETA TEATRO de Alicante, interpretan **"El patito feo".** Adaptación para títeres y marionetas del popular cuento de *Andersen* donde, sin desvirtuar la esencia de su contenido, resalta valores como la solidaridad. Un espectáculo donde la música y las canciones, son un componente esencial. A partir de 3 años.

El sábado 10 y el domingo 11 los argentinos PIZZICATTO TEATRO nos dejarán con la boca abierta con **"El caballero sin caballo".** Hace mucho tiempo, en una época mágica llena de misteriosos seres y castillos encantados, un trovador cantó esta historia, *"El Caballero sin Caballo."* Este singular personaje, en su errante camino, vivió fantásticas aventuras y su sueño más preciado, rescató a una bella princesa. Una historia de acción y disparates en tiempos medievales
A partir de 4 años.
Recordamos también el que durante los días 17 al 30 de diciembre se celebrará en la sala el FESTIVAL DE NAVIDAD.

- **SALA ARBOLÉ**

Dirección: C/ Francisco Ferrer i Guardia, 7. 50018 ZARAGOZA (ACTUR). Horarios: Sábado, 22 de octubre, a las 18 horas. Domingo, 23 de octubre, a las 12 horas. Precio: 5, 50 Euros. Bono para 10 diez sesiones: 50 euros. Reserva de entradas: de lunes a viernes en el teléfono: 976734466. Apertura de taquillas una hora antes del comienzo de la representación.

VARIEDAD DE GÉNEROS EN EL TEATRO DE LA ESTACIÓN

Desde el día 1 hasta el 4 de diciembre, TEATRO DO NOROESTE presenta **'Confesión'**, de **Eduardo Alonso.** Este espectáculo está concebido en clave de trama policial y narra el proceso de interrogatorios en una comisaría entre dos personajes: un joven apodado El Chino, que se mueve en ambientes de marginación y drogas, y un comisario de policía. Una adolescente ha aparecido muerta en extrañas circunstancias en un descampado próximo a una gran discoteca de moda en la carretera... Pronto descubriremos que ambos personajes ocultan más de lo que parece. El policía es un hombre acabado, endurecido por la vida y por su profesión. Vive separado de su mujer y su única hija murió a causa de una sobredosis. No es el indicado para llevar a cabo esta investigación pero, aunque el comisario jefe no se lo encargó, él decide interrogar al chico y sacarle información inmediatamente, pues no puede estar en la sala de interrogatorios. Por las noches el policía lee el diario de su hija, en la soledad de la casa, y va descubriendo las causas de su muerte atroz.
La compañía gallega **Teatro do Noroeste**, con amplia trayectoria en el panorama teatral en sus más de veinte años de existencia, nos visita de nuevo con este interesante espectáculo, buen texto y brillante interpretación.

Continuando con la programación de la Estación recomendamos **'Flesh 174',** de los valencianos LA SONRISA DE CAÍN al frente de la coreógrafa **Cristina Andreu.** Éste es un espectáculo vital e innovador que reflexiona, en clave de danza, sobre la interacción de espacio, movimiento, interpretación, imagen y videoproyección. Cada elemento tiene capacidad narrativa propia y coexiste en un diálogo constante, creando un singular medio para la creación artística y la comunicación. La pieza se desarrolla a partir de un solo de danza, en donde el personaje principal, interpretado por la bailarina Cristina Andreu, da forma a sus deseos, ilusiones, sueños y miedos en un diálogo constante con los elementos que la rodean. **'Flesh 174'** se puede ver desde el día 9 hasta el 11 de diciembre.

En las imágenes podemos ver unos instantes de **Confesión** intrepretado por TEATRO DO NOROESTE.

- *Para más información:*

TEATRO DE LA ESTACIÓN
C/ Aljafería, 9-11
50.004 - Zaragoza
Tlfno: 976 46 94 94
e-mail: nfo@teatrodelaestacion.com

ALMENDRA

Independiente,fuerte y con espíritu libre.
Este era el significado original de la palabra "Bird" cuando se mencionaba en las canciones pop de los años 60.
Se trata de tener una auténtica actitud LIBRE.
La ropa tiene que ser divertida y creativa, forma de sentirse libre en cuerpo y alma.
..... Sobre todo en Navidad

HOMBRE - Madre Vedruna, 8
MUJER - San Ignacio de Loyola, 4

HUMOR, CABARET Y DRAMA EN EL **TEATRO PRINCIPAL**

● El **TEATRO DE LA RIBERA** presenta **Cabaret Cómico Musical** en el teatro Principal de nuestra ciudad hasta el 20 de noviembre, bajo la dirección: **Pilar Laveaga**. **Cabaret cómico musical** es un acercamiento paródico y cómico al mundo del espectáculo musical en el que el texto entremezcla distintos géneros teatrales de la mano de la música, las canciones, los bailes y de una selección de textos cómicos de algunos de los 31 espectáculos que el TEATRO DE LA RIBERA ha presentado desde su creación en 1975 hasta hoy, configurando una invitación a la celebración del treinta aniversario de la Compañía.

● **ANIMALARIO** en co-producción con **VANIA PRODUCCIONES** y **TRASPASOS** presentan **Últimas palabras de Copito de Nieve** de **Juan Mayorga** y dirección de **Andrés Lima.** Copito se muere, y en su agonía quiere hablarnos. Nos habla de su vida; de la de su guardián; de su compañero el pequeño Kong, un gorila negro que le acompaña desde que entró en el zoo. Y nos habla de su muerte, de su agonía de su miedo a morir y de cómo superarlo. Son palabras de un gorila-filósofo de las que tenemos que aprender nosotros humanos-primates: ...vivid como si fueseis a morir hoy mismo. El que sabe morir sabe vivir. La muerte es la auténtica libertad... La última producción de ANIMALARIO cuenta en su reparto con **Pedro Casablanc, Gonzalo de Castro** y **Tomás Pozzi**. Caras conocidas en un espectáculo de calidad en el Teatro Principal los días 2, 3 y 4 de diciembre.

● Desde el miércoles 7 al domingo 11 de diciembre podemos ver a **Manuel Galiana** y **Victor Valverde** en **Conversación con Primo Levi,** versión de **Mercedes Lezcano** a partir de los textos de **Ferdinando Camon**. *"Si morimos en silencio, como nuestros enemigos desean, el mundo no sabrá lo que el hombre ha sido capaz de hacer y lo que todavía puede hacer: el mundo no se conocerá a sí mismo".* Estas palabras de **Primo Levi** nos sitúan plenamente en el espectáculo. En 1986, unos meses antes de morir el escritor judío, se produce una entrevista entre éste y el escritor católico **Ferdinando Camon.** Hablan de culpas –culpas alemanas, culpa de ser judío, culpa de Israel– y recuerdan la barbarie del holocausto nazi, descubriendo cómo aquellos que no aprenden de la Historia están condenados a repetirla.

● Para terminar nuestras sugerencias lo hacemos con una compañía de la tierra: **TEATRO CHE Y MOCHE** interpretan a uno de los clásicos **"Otelo"** de **W. Shakespeare,** pero en una versión de **J. Murillo** y **Mª Angeles Pueo.** Esta tragedia escrita en 1604 nos presenta a **"Otelo"**, general moro al servicio de la República de Venecia junto a Desdémona formando una feliz pareja. El sargento Yago, resentido porque "*Otelo*" no le ha permitido ocupar el puesto de teniente, decide urdir una trama para vengarse de "*Otelo*" haciéndole creer que *Desdémona* le engaña con su teniente Casio. "*Otelo",* loco de celos, da muerte a Desdémona y al descubrir el engaño de Yago y la inocencia de su esposa, se suicida. Casio es nombrado gobernador de Chipre y Yago es conducido a Venecia para ser castigado. **Teatro Che y Moche** en el Teatro Principal del 14 al 18 de diciembre.

AMOR, IRONÍA, FANTASÍA Y EROTISMO EXPRESADOS A TRAVÉS DEL BAILE Y EL MOVIMIENTO, EL JUEGO TEATRAL, UNAS SUGERENTES CREACIONES MULTIMEDIA Y UNA BANDA SONORA ECLÉCTICA

COSA de **HOMBRES**

En el **Teatro de la Estación** podemos ver desde el día 25 hasta el 27 de noviembre a la compañía catalana LANÓNIMA IMPERIAL con el espectáculo **"Cosa de hombres"**, con la coreografía de **Juan Carlos García** *(coreografía).*

Cosa de Hombres muestra, sin tapujos ni disimulos teatrales, una relación entre hombres. Es una pieza que combina la mirada irónica con el erotismo, el juego de intercambio de roles, la pasión por la vida y el placer de bailar.

La coreografía, interpretada por un par de magníficos bailarines, **Nicolaas Marckmann** y **Glaub da Silva,** es una invitación a presenciar la relación íntima entre dos hombres. En una atractiva combinación de danza con imágenes sugerentes se nos permite descubrir las secretas fantasías, los encuentros y desencantos de una pareja.

Juan Carlos García, para su primera producción de 2005, decidió cambiar radicalmente de registro, adecuando el formato de su creación al concepto de intimidad que requiere esta coreografía. El movimiento sinfónico que ha caracterizado sus obras de gran formato queda, en esta ocasión, sintetizado en un dúo donde las emociones de cada bailarín cobran una mayor importancia en la composición. *"He llevado a los bailarines a buscar en sus experiencias de pareja, emociones, sexualidad y relaciones sociales para buscar la confluencia entre la coreografía y la vivencia personal",* dice García, y añade *"con esta obra pretendemos contribuir a la disminución de los vestigios de pensamiento reaccionario que aún perviven en nuestra sociedad".*

Lanònima Imperial presenta una historia de amor entre hombres expresada a través del baile, el juego teatral, el complemento de sugerentes creaciones multimedia y una banda sonora ecléctica que combina a **Tomás Luis de Victoria, Björk** y **Chet Baker**, entre otros.

Una intensa historia de seducción que explora la sensibilidad primitiva de cualquier relación de pareja desde la particularidad de una relación entre personas del mismo sexo: la ternura y el erotismo se alternan con la ansiedad frente a la fusión de identidades y la secreta pugna de poderes. Una obra íntima de poético atrevimiento que no deja indiferente a ningún espectador.

• **COSA DE HOMBRES**

Creación: **Juan Carlos García**
Asistente de dirección: **Nicolaas Marckmann**
Interpretación y colaboración en la creación: **Nicolaas Marckmann, Glaub Charles da Silva**
Música: **Chet Baker, Rechenzentrum, Gabriel Yared, Pino de Vittotio, Caetano Veloso, Tomás Luis de Victoria, Björk, Oriol Rosell**
Escenografía: **José Menchero**
Proyecciones: **Lawrence Wallen**

• LANÓNIMA IMPERIAL presenta en el **TEATRO DE LA ESTACIÓN** su espectáculo COSA DE HOMBRES durante los días 25, 26 y 27 de noviembre.

blue note

PASEO DE LA MINA, ESQ.MORET

whisky viejo

AVENIDA GOYA Nº 20

JULIO BOCA

EL HOMBRE DE LA CORBATA ROJA

EL 22 DE DICIEMBRE DEL 2007 JULIO BOCA DIRÁ ADIÓS A LOS ESCENARIOS. ÉSTA ES UNA OPORTUNIDAD PARA PODER DISFRUTAR DE SU ARTE

*Fotografías de **Claudio Esses** y **Gaby Herbstein.***

Durante los días Martes 22 y miércoles 23 de noviembre, en el Teatro Principal de nuestra ciudad, es imprescindible ver a **Julio Boca y el ballet argentino** con **El hombre de la corbata roja.** El argumento se desarrolla acerca de la obsesión que la imagen principal de un cuadro *El hombre de la Corbata Roja* le causa a una mujer. Un pintor, abandona su alma haciendo el esfuerzo para terminar un cuadro, antes de morirse, forzado por un siniestro marchante. **Julio Bocca** hace el papel de Pintor y El Hombre de la Corbata Roja y **Cecilia Figaredo,** el de una Mujer. La figura del cuadro parece cobrar vida frente a la mujer a la que seduce internándola en un mundo de pesadillas que la conducirán a un inesperado final. **Jean Françoise Casanovas** hace el papel del Marchante malvado, acompañado por **Hernán PiquínB Cecilia Figaredo** del Ballet Argentino.

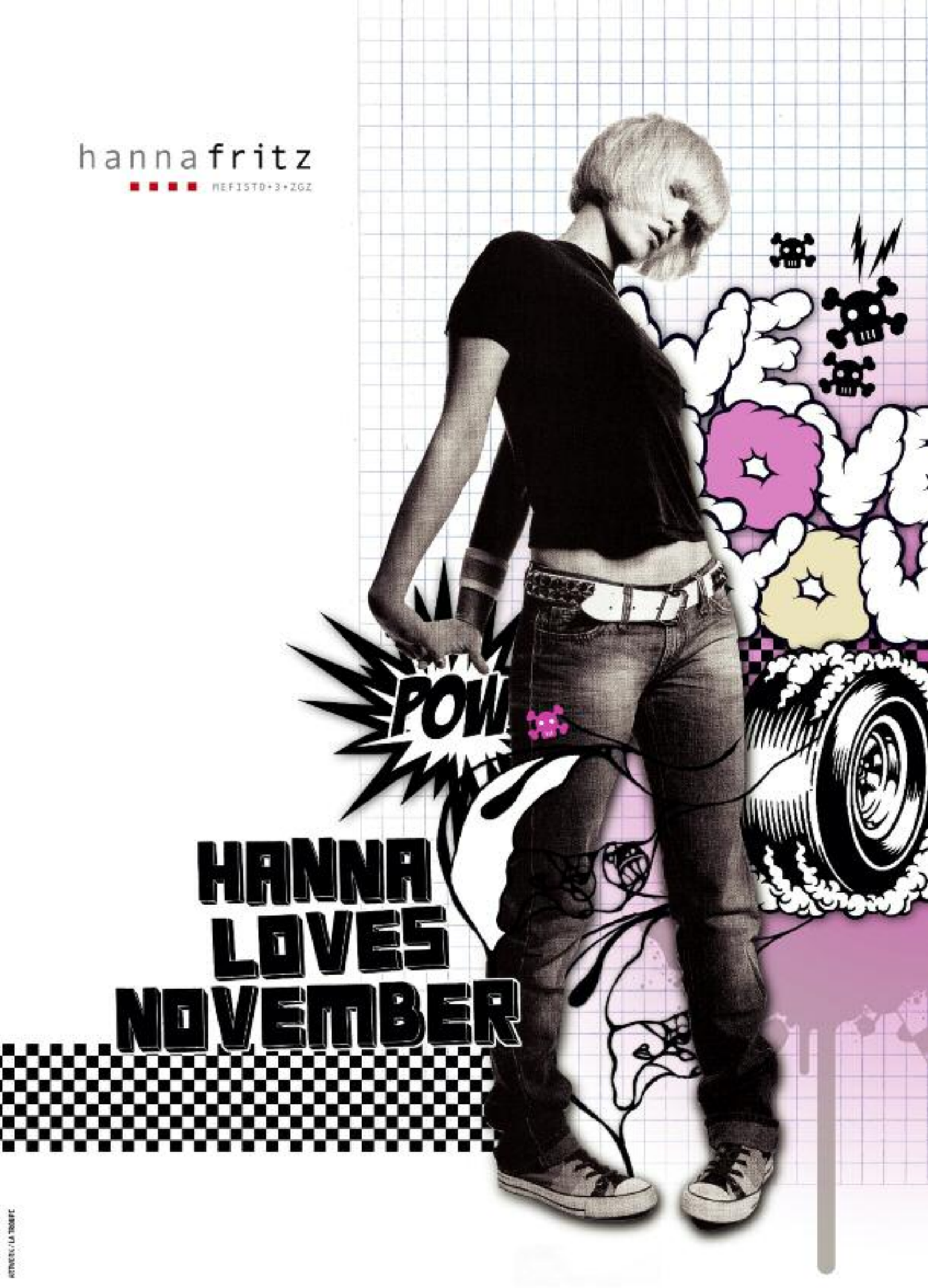
El hombre de la corbata roja es un nuevo ballet basado en una historia escrita por **Natalia Kohen.** El guión es de **Elio Marchi,** la coreografía de **Ana María Stekelman,** la música de **Lito Vitale**, el diseño de vestuario de **Renata Schussheim,** la iluminación de **Roberto Traferri** y la escenografía multimediática de **Tito Egurza** - basada principalmente en cuadros de **Antonio Seguí.**

TEATRO PRINCIPAL

JULIO BOCA Y EL BALLET ARGENTINO PRESENTAN **EL HOMBRE DE LA CORBATA ROJA**

hanna fritz

MEFISTO+3+ZGZ



HANNA LOVES NOVEMBER

ATTIVERS / LA TROUPE

TRES EN ACÚSTICO

PRESUNTOS IMPLICADOS

El martes, día 6 de diciembre a las 21:00 h PRESUNTOS IMPLICADOS presenta en el **Teatro Principal** de nuestra ciudad **Tres en acústico.** Postales es el nuevo trabajo de PRESUNTOS IMPLICADOS. Un concierto en acústico para celebrar el vigésimo aniversario de aquél ya lejano álbum de sus comienzos *Danzad, danzad, malditos.* Este nuevo disco constata, como diría uno de sus temas, cómo hemos ido cambiando. Las doce nuevas canciones, todas ellas composiciones de **Juan Luis y Soledad Giménez** y **Nacho Mañó,** son hijas de un tiempo de frustraciones en el que, pese a todo, el trío aún ha querido dejar entreabierto algún resquicio para la esperanza. Tras cuatro años de su anterior trabajo, PRESUNTOS IMPLICADOS ha querido publicar dos ediciones de Postales, una normal con 12 temas y otra, de lujo con dos CD's que incluye dos canciones tema y 12 postales artísticas. Grabado entre Valencia, Madrid, Londres y Praga, este décimo disco del grupo fundado en Murcia, ha sido producido por **Mike Pela.**

TEATRO PRINCIPAL

PRESUNTOS IMPLICADOS
Teatro Principal de Zaragoza
6 de diciembre a las 21:00 h

Diciembre 2005

boulevard

club

santa pau 1

sentiras la musica

Grupo Hostelero Tierra

www.latierra.org

abierta contratacion de personal | info@latierra.org

Automatic Imperfection

MARLANGO

MARLANGO vuelve a Zaragoza y esta ves en un escenario especial, el del Teatro Principal de nuestra ciudad. El miércoles 30 de noviembre, a las 21:00 h, **MARLANGO** nos ofrecerá **Automatic Imperfection**, título elegido para la segunda colección de canciones del grupo, que reflejan la evolución de **Leonor Watling** como letrista y de Marlango como banda, después de una amplia gira por toda España, Portugal y Japón. La historia de esta canción comienza hace dos años en Madrid, en el mismo estudio donde la banda terminó su anterior trabajo. Allí espontáneamente **Alejandro Pelayo**, dibujó una melodía en un piano, sobre ella **Leonor Watling** que fue tomando forma. **Automatic Imperfection** es un disco más maduro y sin duda, una propuesta musical más arriesgada. Producido por **José Mª Rosillo** y **Alejandro Pelayo,** todas las letras del disco han sido escritas por **Leonor Watling**. En el *concierto se incluyen temas como Pequeño Vals, I don't Care* y *Tip Toe*. El single de presentación del disco es la canción que da título al álbun, **Automatic Imperfection.**

TEATRO PRINCIPAL

MARLANGO
Automatic Imperfection
Teatro Principal de Zaragoza
30 de noviembre a las 21:00 h

FRECUENCIA

Avd. Madrid nº 100

MES ESPECIAL CAZADORAS

GranCasa 1ª Planta Local 1.43

ONLY

4 YOU

THE FREDERICHOMS OWNWEAR

JACK & JONES

Desigual

vsctjeans2befree

Lois

peter cook

Blanca Marsillach y Juan Gea

VOLAR "CON LAS ALAS CORTADAS"

Hay espíritus libres que siempre han querido volar, volar con la imaginación o volar por el cielo... pero algunos de estos espíritus tienen "las alas cortadas". Al y Bet son de ese tipo de gente, personas con ansias de libertad y una gran imaginación coartados por unas circunstancias sociales nada favorables. El dinero, como en tantos otros casos, es la guadaña que les ha cortado las alas, y no les permite volar.

LA HISTORIA

La rutina se ha instalado en este matrimonio. Llevan diez años casados y cada vez se miran menos. Viven en un pequeño pueblo donde la mayoría de la gente ha perdido su empleo, Al también, aunque Bet ha conservado el suyo como vendedora de zapatillas deportivas. No les va demasiado bien. Al pasa las horas en casa, pintando en su cobertizo. Bet, cuando llega a casa, se refugia en la tele y en los concursos de las revistas. Todo cambia cuando Bet gana uno de esos concursos a los que es asidua, un romántico fin de semana en París, que les cambiará la vida. Un viaje del desamor hacia el amor, un viaje en el que los dos se reencuentran y se redescubren y se vuelven a ver con ojos de enamorados.

LA OBRA

Esta pieza teatral es una adaptación de April in Paris, una obra de John Godber, uno de los pocos autores británicos ganador, en dos ocasiones, del premio Fringe First del Festival de Edimburgo. El humor de Godber ha sido comparado con el de los Hermanos Marx o los Monty Phyton, aunque no deja de ser humor inglés. Por eso Ana Diosdado se ha encargado de adaptar la obra a nuestra forma de ser y de ver las cosas, a nuestro tipo de humor. Y lo ha conseguido. El espectador se ríe en el momento justo, los golpes de humor sirven para relajar las tensas discusiones de este matrimonio y para llevar hasta el absurdo algunas de las ridículas situaciones que se producen a lo largo de las dos horas que dura la obra.

LA COMPAÑÍA

Blanca Marsillach es Bet y **Juan Gea** es Al. Ambos actores tienen una espectacular trayectoria y una extensa experiencia teatral que por fin les ha traído al Teatro Principal de Zaragoza. Uno de esos teatros llenos de magia que tanto gustan a los actores del panorama español. La compañía de **Blanca Marsillach** se ha asociado con *Varela* para producir esta adaptación de **Ana Diosdado**, que también se encarga de la dirección de la obra.

LA CRÍTICA

Esta es una de esas comedias que se deja ver, en las que acabas cogiendo un poco de cariño a los protagonistas, a esa pareja de toda la vida, en la que algunos se ven incluso reflejados. Con todo, defrauda. Y defrauda porque no aporta nada especial, nada diferente, nada original... es un poco más de lo mismo. A mi me recuerda a las típicas películas británicas (Billy Eliot, Full Monty...) en las que todo el pueblo está en paro, todos tienen poca pasta y al final consiguen su sueño. Un poco como el sueño americano pero a la inglesa, y además en español. O lo que es lo mismo, un tópico tras otro de lo que es estar en paro, de las complicadas relaciones de pareja y de lo que es un clásico viaje a París.

VOGA

estilistas

*No cerramos a mediodía

Plaza Lagos Azules
Teléfono 976 30 73 59
50011 Zaragoza (Miralbueno)

SEBASTIAN®
PROFESSIONAL

WELLA

*noviembre ´05

sábado 19

DJ Gee

(Reino Unido)

wwww.oasisclubteatro.com

ALTERNATIVE CONNECTION
TOUR 2005

SABADO 26 NOVIEMBRE

12.00 NOCHE

DJ MUSTER
FEELING RECORDINGS

CAMISETA REGALO GIRA ALTERNATIVE
A LAS 100 PRIMERAS PERSONAS

feeling TIGI

OASIS
CLUB TEATRO

Lorena Jarrós
Javier Ruesca

1 2 3

4

1 ANTOLOGÍA DEL CUENTO GRIEGO. Esta es una compilación orientada tanto a los lectores curiosos que quieran acercarse a la diversidad cultural europea como a los estudiosos de una literatura que cada vez conoce más adeptos, y que ve la luz con el ánimo de contribuir a incentivar el interés por la literatura griega contemporánea así como de abrir la puerta que permita una entrada más normalizada de las grandes obras literarias griegas en los países de habla hispana. Por las páginas de esta antología transitan treinta y cinco relatos de otros tantos autores griegos contemporáneos con los que se da una visión de la evolución del relato literario a lo largo del siglo XX en este país. La difícil tarea de selección de textos, recogiendo las distintas tendencias y aportaciones del país heleno a la literatura actual, ha corrido a cargo de Natividad Gálvez (traductora y autora del prólogo), quien ha desarrollado una imponente labor de acercamiento literario y cultural entre Grecia y España. **2 YA NO SUFRO POR AMOR/Lucía Etxebarria.** Apelando al sentido del humor y a su experiencia personal, Lucía Etxebarria nos cuenta, en una obra a medio camino entre la ficción y la no ficción, cómo dejó ella de sufrir por amor y cómo tú puedes hacer lo mismo. Un libro para hombres y mujeres, para gays, lesbianas y heteros, para jóvenes y no tan jóvenes... para cualquiera que haya sufrido por amor. Después de ganar el Premio Planeta 2004, Lucía Etxebarria nos presenta su siguiente obra, en la que nos ayuda a comprender porqué se sufre tanto y tan innecesariamente por amor ¿Llevas años encadenado una sucesión de tsunamis emocionales que te han dejado la autoestima dos puntos por debajo de la de Kafka? ¿O, por el contrario, has tenido una sola relación pero tan plagada de altibajos, de broncas y reconciliaciones sucesivas que has hecho tuya aquella frase de Catulo que decía "no puedo vivir ni contigo ni sin ti"? Quizá sea porque estás confundiendo amor con posesión, sexo con dependencia, chantaje con atención e intrusión con cariño. No es tu culpa. Si tomamos lo que te enseñaron tus papás, le agregamos unas gotitas del estereotipo femenino de la tolerancia, la pasividad y la sumisión, complementario al masculino de la actividad, la dependencia y el dominio, le añadimos a la mezcla un pellizco de la imagen cultural del amor romántico y lo batimos todo en la termomix, estaremos en condiciones de comprender mejor por qué la gente sufre tanto ¡y tan innecesariamente! por amor. **3 CÓMO HACER EL AMOR IGUAL QUE UNA ESTRELLA DEL PORNO/Jenna Jamesson.** La famosa actriz porno Jenna Jameson nos cuenta en primera persona la historia de su vida con una visión honesta, humorística y erótica. Los bajos fondos de Las Vegas, con las violentas pandillas de moteros y los sórdidos clubes de strip-tease, convirtieron a la desgarbada e inocente Jenna Massoli, que aún llevaba aparatos bucales, en la bomba erótico sexual Jenna Jameson. Actualmente, Jenna es la estrella más importante de la industria del cine porno. Pero detrás del glamour y la escalada meteórica a la fama se esconde una historia llena de tragedia y decepción. Tras superar una adolescencia marcada por la adicción a las drogas, Jenna ingresó en el negocio de las películas para adultos, donde se topó con sádicos directores, actrices rivales que le hicieron la vida imposible y también míticas celebridades, como Marilyn Manson o Tommy Lee. Pero su búsqueda de la felicidad no concluyó cuando empezaron los elogios. Durante años luchó contra su propio resentimiento, el conflicto con su padre, la soledad de crecer sin una madre y su permanente deseo infantil de hallar a un hombre que le proporcionase la seguridad y el amor que nunca había conocido. Estas memorias sinceras y desgarradas son muchas cosas a la vez: una perturbadora historia sexual, una guía por el mundo secreto de la millonaria industria del cine para adultos y un cautivante thriller que se sumerge en el oscuro pasado de Jenna, pero que también ofrece hilarantes anécdotas sobre las películas porno y comparte ultrajantes consejos de la autora, al tiempo que incluye sus diez mandamientos sobre cómo estar en pareja y obtener mejores resultados sexuales. **4 RETRATO INACABADO DE UNA PASIÓN/Nieves Herrero.** La nueva y sorprendente novela de Nieves Herrero nos descubre la fuerza de una voz narrativa madura y llena de matices, que utiliza el arte como hilo conductor de un intenso relato. Toda vida tiene capítulos oscuros que en ocasiones no se conocen y en otras se revelan sólo tras la muerte. París, una mañana cualquiera. Un secreto por desvelar y unos versos como epílogo de un amor... La muerte inesperada de Lourdes, esposa, pintora, madre y amante, sacude las vidas de todos los que la rodearon. El legado póstumo que le deja a su hija descubre a una mujer que no era lo que parecía: no amaba al hombre al que estuvo unida veintiún años y su vida aparentemente perfecta era, en realidad, como una prisión... Lourdes hace partícipe a su hija, Carmen, de la pasión que vivió con un hombre más joven que ella, Santiago, un pintor autodidacta de fuerte carácter y convicciones, lo que le proporcionará a Carmen las claves para afrontar su futuro con independencia y valentía. Ésta es la historia de un secreto y de un cuadro sin finalizar, de pasiones, silencios e infidelidad, donde la pintura será el elemento que nos muestre cómo son y cómo sienten cada uno de sus protagonistas, será el reflejo de sus personalidades y modos de vivir, entre los rojos de pasiones encendidas y los grises de la vida cotidiana.

Para cualquier consulta manda tu correo electrónico a
revistaazp@mixmail.com

1921

LAVATO MANUALIS
FINISH EST
EXO MACHINE NOVA1

** La Bate

1928

ANGELIS L CASSIRAL AFECTION
SOLUTION
BORDIER L ECHOLOGY SYSTEM
SALUTARIS INTERPRISE

BORDIER-ESE ELE

1941

TIMOTHY WATSON EXO
SPEEK FUNDATION
CORPORATION

BBC

1945

BELLICUS FINISH
NIVEUS ET LA GENAE:
LACTEUS EST

Ω-3..

1952

EXO EG.
IS NOT A GOOD
IDEA KADS

MEMORY COM ++

1959

PRIMARIA CENTRAL
CONTROL TELEPHONE
THE GOODNESS WAS (CONCIENCIA)
THE KADS WAS FINISH

ESPIRIPOKEMOKET

1971

NO LIMITED CORPORATION
FACTORATION OF TIMUS EST
SECURITY WAS (INSUFFICIENTE)

acme

1973

MONSY MACALCOLLUS SERVITO
ALLENES FUSIT
SERVIDOR CONSTITUIS, MALVIS

.. IMPACTUM..

1978

CABLEATIS ANNUS
FINISH EST
REPRESUS CURSUS
INCIPIO EST

CABLECOM

1981

MOLECULAR DESVARIATO
EXO ECO
CONTROLATIO
SUMMUN

ATOMUN

1992

KAOS SOVIET MOUNTAIN
DESCARRILATIO MUNDUS EST
EXO ECO
CONTROL SUMMUN

cochecito Lere

2000

MILLENNIUM BEGIN
EXO E CONTINUEO
A NEW ERA IS LIBRE
NASCITURUS PHOTO (?)

SCANING

1997

MUSMETIC SOUPORT WAS FINISH
DIGITALIZA EXO
EXO ECO SUPATTURA
MACROSOFT I CHERRY WAS

AporSL

2006

HIGH TECHNOLOGY EXO
EXO MUSIC INTERPRETS
(TO DO MUSIC IN OUTER) CANDIDATE

TIRA-TIRA 2

exo

Plaza del Carmen nº 11

CAFETERIA Y COPAS EN UN ESPACIO DE VANGUARDIA

Ve preparándote, no te imaginas lo que se avecina.

COOL

desayunos.cafés.copas

pedro maría ric, 25•www.coolspareroom.com

La Lola
C/ SAN VICENTE MÁRTIR
(Esquina Francisco Vitoria)

Pilar Alquézar

Retratos sencillos y elegantes en la Casa de los Morlanes

La exposición de fotografías de Jack Radcliffe "De côté de chez" permanecerá abierta al público del 27 de octubre al 27 de noviembre

El fotógrafo Jack Radcliffe trae, a través **"De côté de chez"**, una serie de retratos sencillos y elegantes a la Casa de los Morlanes. La muestra, que permanecerá abierta al público del 27 de octubre al 27 de noviembre, da a conocer la labor desarrollada por este artista con el retrato.

Jack Radcliffe aprovecha esta pasión por captar con su cámara la vida misma, lo cotidiano, para fusionar a sus personajes con el entorno y para insinuar lo que está a punto de suceder. Todo esto lo refleja gracias a una paciente constancia y a una estética elegante, sencilla y pudorosa.

A lo largo de un mes, los retratos de **Jack Radcliffe** se exhibirán en la sala de exposiciones de l*a Casa de los Morlanes* para demostrar una vez más las enormes posibilidades del arte fotográfico.

tango

SE HA INAUGURADO CON GRAN ÉXITO LA MUESTRA TANGO, EXPOSICIÓN QUE COORDINADA, GRACIAS AL APOYO DE LOS ARTISTAS PLÁSTICOS PARTICIPANTES Y LA COLABORACIÓN DE LOS ARTISTAS **ALICIA FERNÁNDEZ** Y **DOMINGO REY** (ESCUELA DE BAILE EL ALMACÉN DE DOMINGO REY) , QUE HAN PUESTO SU ARTE A DISPOSICIÓN DEL DISFRUTE DEL PÚBLICO EN GENERAL Y DE LOS AMANTES DEL TANGO EN PARTICULAR. ASÍ ENTRE EL COLOR DE LAS OBRAS EN LAS PAREDES , LA PASIÓN Y EL ESTILO EN LOS PASOS DE BAILE, LAS NOTAS ENVOLVENTES DE LA MÚSICA , QUEDAMOS ATRAPADOS EN LA MAGIA DEL TANGO.

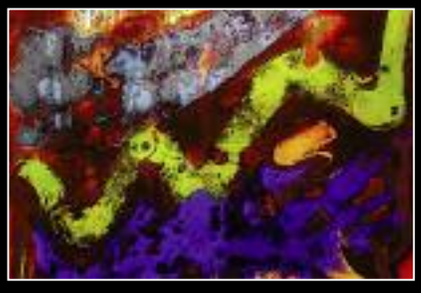
Asociación de Artistas Plásticos Goya-Aragón de Zaragoza.(España) 4-30 Noviembre 2005

PÁSATE POR LA CAI

DINOSAURIO LORO EN ZARAGOZA

HASTA EL PASADO 3 DE NOVIEMBRE, LA SEDE CENTRAL DE CAJA INMACULADA MUESTRÓ AL PÚBLICO UN EJEMPLAR DE "DINOSAURIO-LORO", ADQUIRIDO RECIENTEMENTE POR LA SOCIEDAD DE AMIGOS DEL MUSEO PALEONTOLÓGICO DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA (SAMPUZ) Y LA CAI. ESTE EJEMPLAR FUE UNO DE LOS PROTAGONISTAS DEL PABELLÓN DE LA CIENCIA DE LA PASADA FERIA GENERAL DE MUESTRAS DE ZARAGOZA. JUNTO AL ESQUELETO FIGURABA UN PANEL EXPLICATIVO SOBRE SUS ORÍGENES Y PROCEDENCIA, ASÍ COMO UNA FOTO QUE REPRODUCÍA CÓMO SERÍA EN VIDA. EL FÓSIL DE ESTE DINOSAURIO, LLAMADO PSITTACOSAURUS MONGOLIENSIS, PODRÍA TENER MÁS DE 120 MILLONES DE AÑOS DE ANTIGÜEDAD, PROCEDE DEL DESIERTO DEL GOBI Y ESTÁ PRÁCTICAMENTE COMPLETO, LO QUE LO CONVIERTE EN UN MATERIAL EXCEPCIONAL POR LA ESCASEZ DE EJEMPLARES EXISTENTES EN EL MUNDO.

Tras su exposición en la sede del Paseo Independencia, este dinosaurio único en España, se traslada a Teruel y Huesca, antes de formar parte del fondo del museo paleontológico de la Universidad de Zaragoza.



Mariela García presenta su obra en un peculiar entorno, el bar bonanza, situado en la calle refugio de nuestra ciudad. La exposición N.P.X.E.F. recoge sus úlyimas creaciones llenas de color y texturas. Sus cuadros estarán colgados del Bonanza del 2 al 16 de Noviembre del 05

Exposición de **Mariela García**

manuel REBOLLEDO en Sanclemente

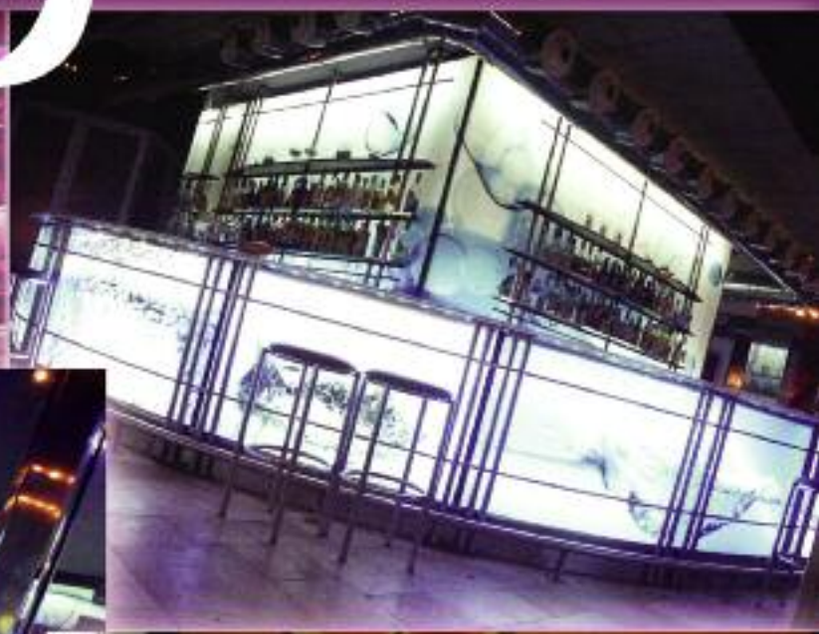
A PARTIR DEL MARTES 8 DE NOVIEMBRE PODEMOS DISFRUTAR EN EL ESPACIO DE ARTE SANCLEMENTE 20 DE LA OBRA DE MANUEL REBOLLEDO.

SUS OBRAS –ORIGINALES Y COLORISTAS, ESPEJO ACUMULADOR DE SENTIDOS Y PASIONES- NO ESTÁN SUJETAS A NINGÚN MOVIMIENTO, TENDENCIA NI INFLUENCIA. "NO HAY MAESTROS QUE SEGUIR…" SOSTIENE EL AUTOR "…CADA UNO DEBE SER SU PROPIO HÉROE, SEGUIR SU PROPIO CAMINO, PARA LLEGAR A CONVERTIRSE EN SU PROPIO MITO". SUS PINTURAS REIVINDICAN LA LIBERTAD INDIVIDUAL FUERA DE LAS IMPOSICIONES CULTURALES Y ECONÓMICAS A LAS QUE LA MAYORÍA ESTAMOS SUJETOS. TODOS SUS TEMAS SON TRATADOS DESDE DOS PERSPECTIVAS: EL MUNDO INTERIOR O PSICOLÓGICO, Y LA VISIÓN ARTÍSTICA, CON EL AMOR COMO CENTRO.

Carpe Diem

www.aprovechaelmomento.com

manifestación, 38



la importancia del 5

5ºaniversario

1.diciembre.festival house

2.diciembre.erotic

3.diciembre.remember"5"&performances

Javier Ruesca
Lorena Jarrós

MASCARILLAS

Aplica mascarillas de MANZANA para combatir el exceso de GRASA

Después del verano nuestra piel se encuentra extraña. Los cambios de temperatura, la regeneración, los restos de manchas solares... hacen que su estado no sea el más óptimo. La regeneración de la piel en esta época es importante y por ello es posible que la encontremos más grasa que en otras ocasiones. Un remedio casero para eliminar ese exceso de grasa es aplicar en cara y cuello una mascarilla a base de **manzanas**. Sólo necesitas: 2 manzanas peladas y sin corazón, 2 cucharitas de maicena y 4 cucharadas de yogurt. Las manzanas y la maicena se licúan con el yogurt. Luego lo dejas reposar unos minutos y aplicas la masa por tu piel. Es recomendable deja actuar la mascarilla durante más de media hora. Finalmente, retiramos el ungüento con agua fría.

Otros ingredientes apropiados para nuestra piel por sus óptimas propiedades pueden ser: **tomate, papaya, cebada en polvo, leche, miel y menta** picada para todo tipo de pieles. Para cutis seco emplearemos la **harina de avena, la nata, la leche, aguacate y yema de huevo.** Y para cutis graso aconsejamos **la leche, el limón, el tomillo, el coñac y la arcilla.**

LOCIÓN DE LECHUGA

Si quieres que tu piel tenga el mejor de sus aspectos prepara la siguiente loción de lechuga. Sirve para todo tipo de cutis. Se prepara con 1 litro de agua destilada y 2 lechugas. Se hierve 8 minutos a fuego lento y tapado, se deja reposar 15 minutos, se cuela y se envasa. Puedes aplicar diariamente esta loción; el brillo y la tesura de tu cutis se dejarán notar.

AVANCE DE TEMPORADA
COLECCIÓN SOLAR 2006

DESDE MEDIADOS DE NOVIEMBRE EN:

SAHUN ÓPTICA
OPTOMETRÍA Y CONTACTOLOGÍA AVANZADAS

CAMINO DE LAS TORRES (esq. Gral. Sueiro)
50.008 ZARAGOZA • TEL: 976-15 86 09
-ABIERTO SÁBADOS TARDE-

DIOR-PRADA-MIUMIU-GUCCI-YVES SAINT LAURENT
MARC JACOBS-STELLA McCARTNEY

PEOPLE

pub

Maria Lostal 5

salamandra
PROJECT

méndez núñez, 7_ www.salamandraproject.com

en la vanguardia de la MODA

EL CASCO ANTIGUO DE ZARAGOZA
empieza a empaparse del fenómeno propio de las grandes ciudades cosmopolitas.
sus calles empiezan a albergar algunos de los más atrevidos y superentes
locales de MODA, DISEÑO, DECORACIÓN,
TENDENCIAS, RESTAURACIÓN, COPAS...
SALAMANDRA PROJECT es uno de ellos.
se caracterizan por su TRATO PERSONALIZADO al cliente,
lejos de las cadenas comerciales que inundan nuestra ciudad.
tienen todos un aire **distinto**, **novedoso**, **joven**, **exclusivo**.
con productos de diseño y calidad a precios asequibles.
disfruta de los rincones más emblemáticos de Zaragoza, sus callejuelas,
su peculiar arquitectura, sus maravillas artísticas, su añejo sabor,
y aprende a encontrar entre ellos
los locales más INN del siglo

COLORES NEUTROS PARA NUESTRA PIEL

Llega el invierno, los colores, oscuros, el gris y el negro imperan en nuestro armario. Sin embargo nuestra tez continua bronce, como en la época estival. La paleta de cromática para esta próxima temporada evoca la piel bronceada del pasado verano: **arcillas, dorados, ocres, caramelo, piedras, hueso...** La **NEUTRALIDAD** de colores en nuestra piel va a ser protagonista en los fríos días de invierno. Lo más importante: dar un toque de volumen en ojos y pómulos, pero siempre con un aspecto natural. Atrévete a utilizar algunos colores más fuertes con diferentes texturas para conseguir óptimos resultados. Mezcla y difumina hasta conseguir que los extremos cromáticos desaparezcan. En los labios puedes aplicar unas pinceladas de *gloss*. Guapa y natural para el más duro invierno.

TENDENCIAS MAQUILLAJE INVIERNO06

tribeca

bar&lounge

estébanes, 7
tribeca@tribeca-lounge.com
www.tribeca-lounge.com

12 AÑOS DE SALA

MODO

doctor casas, 7

FELIZ 100 aki zaragoza

MODO TAVERN

Corona de Aragón, 30

Javier Ruesca
Pilar Alquézar

LUZ

PEQUEÑOS, MEDIANOS Y GRANDES ÉXITOS

Veinticinco años son tiempo más que suficiente para hacer tres o cuatro carreras discográficas. Debutar, crecer y desaparecer es a veces cuestión de cinco o seis años. Mantenerse, sin dudas ni titubeos por más de dos décadas, sin prisas, sin retrocesos, con grandes discos y grandes canciones, es privilegio de los realmente grandes. Y a ese género pertenece **LUZ**, gallega criada en Asturias, residente en Madrid, con el duro meritoriaje de los coros para las figuras, los papeles de telonera en grandes conciertos y, por fin, el triunfo.

En 1980 ganaba un premio de la crítica al mejor disco del año. Recordemos que fue una fecha clave en la historia de nuestro pop: nacía la movida y editaban sus primeros discos **Secretos**, **Nacha Pop, Alaska** o **Radio Futura. Luz** solo grabó un single, porque en aquel momento la industria no entendía lo que estaba asando y algunas de estas grabaciones tan solo eran ustificaciones de los altos ejecutivos para no quedarse fuera del fenómeno. Aquella canción de Luz Casal, todavía firmaba así, se titulaba *"El ascensor"* y la crítica supo ver en ella lo que ningún cazatalentos a sueldo fue capaz de intuir.Aquel single ganó el Premio de la Crítica, pero no tuvo continuidad. Mientras, las grandes compañías experimentaban con proyectos sin futuro y nacían los sellos independientes que sí estaban en la pomada, Luz cambió de sello discográfico y comenzaron sus grabaciones regulares, discos grandes donde podía apreciarse que era una voz distinta, que era esa rockera que nos faltaba en una España rebosante de baladistas y cantautoras. *"El ascensor"*, propició que empezara a colaborar con **Rosendo** haciendo voces en discos de **Leño** y que fuera la telonera de la gira de **Miguel Ríos** *"El Rock de una noche de verano".* Su primer álbum, homónimo, vio la luz en el 82, combinando temas propios y degente como *Roque Navaja, Noel Soto* y *Carlos Narea.* En el segundo, *Los ojos del gato,* también cantó temas ajenos, estando entre los autores **Ramoncín** o **Hilario Camacho.** Y con el tercero, **Luz III**, llegó el éxito, gracias al tema "*Rufino*". Su último trabajo con Zafiro fue **Quiéreme aunque te duela,** en el que se descubrió a la mejor **Luz**, menos agresiva y magnífica intérprete de baladas desgarradas, que se convertirían en sus mayores éxitos desde entonces.

En 1989 comenzó su trabajo con Hispavox irrumpiendo con **Luz V,** un álbum plagado de éxitos como *"Te dejé marchar"* o *"No me importa nada"*. El siguiente, **A contraluz,** en el que se incluyó el bolero *"Piensa en mi"* que **Almodóvar** eligió como banda sonora de *"Tacones lejanos"* y la llevo a la cota más alta de popularidad de su carrera. Tanto éxito hizo replantearse su carrera a Luz, que se tomó cuatro años hasta que publicó el siguiente LP, más íntimo y tranquilo, **Como la flor prometida.** 1999 vio su gran éxito en Francia, donde consiguió vender 250.000 copias de un recopilatorio en el que aparecían *"No me importa nada", "Es por ti"* y *"Entre mis recuerdos"* interpretadas en francés. Fue ese año el que la vio reaparecer en disco en nuestro país con **Un mar de confianza,** otro disco que se tomó con calma tras el duro golpe de la muerte de su padre, que había coincidido con la salida de su anterior álbum. El nuevo siglo la encontró en forma. Como se escribía entonces en un comentario sobre sus discos, Luz mantiene un difícil equilibrio entre vivir y crear. Se toma tiempo para ambas actividades y las cuida por igual. Por eso se tomó tres años para editar **Con otra mirada** y otros dos para editar **Sencilla alegría.** Todos ellos, discos de gran calibre, cargados de buenas canciones bien pensadas y muy bien resueltas. Hace nueve años había editado un álbum recopilatorio, multiplatino en ventas, que ella tituló **Pequeños y grandes éxitos**. Desde entonces su repertorio se ha ampliado con una treintena de canciones más. Y no solo eso, los temas anteriores han conocido otros niveles de aceptación.

Como en el caso de las personas, hay canciones que mejoran con la edad y otras que parecen ir consumiéndose. Así que ahora, a la altura de su primer cuarto de siglo como artista discográfica, Luz añade a los grandes y pequeños, los éxitos medianos. No la crean del todo, porque cuando escuchen el disco verán que todas, sin excepción, son grandes canciones. Y que el éxito está en nuestro corazón, en nuestros recuerdos, y no en los fríos datos de la contabilidad o en las octavillas de esas listas elaboradas con más vocación de entomólogo que pasión por la música.

En Pequeños, medianos y grandes éxitos hay treinta canciones. Diecisiete de ellas no estaban en el anterior. Más de la mitad. Es una cifra significativa, porque demuestra que Luz no se ha dormido en los laureles del éxito, que no vive de los recuerdos, que está viva y en pleno proceso creativo. Y que de cada uno de sus discos posteriores surgen canciones certeras y dolorosas como dardos que nos atravesaran el corazón. No se puede clasificar si los éxitos fueron mayores, menores o medianos. Sólo hay que escuchár

EL CALLEJÓN DE LA MÚSICA

LORENTE 46-48

NO TE OLVIDARÁS DE ELLA. SE LLAMA DIANA NAVARRO Y NO PUEDES OLVIDARLA UNA VEZ QUE LA ESCUCHAS.

¿Recuerdas?, hace unos meses encabezábamos así la nota de prensa del primer disco de Diana Navarro **"No te olvides de mí".** Han pasado 10 meses, tan sólo diez meses y Diana Navarro ya es la ARTISTA REVELACION del año 2005 y lo es porque así lo ha decidido el jurado de los Premios Onda: MENCION ESPECIAL DEL JURADO COMO ARTISTA REVELACION : DIANA NAVARRO. Y POR SI ESTO FUERA POCO DIANA TAMBIEN ESTA NOMINADA COMO ARTISTA REVELACION EN LOS GRAMMY LATINOS.
Y por si fuera poco 130.000 copias vendidas hasta el momento.Y por si fuera poco primeros puestos en la lista de los más vendidos desde que el disco se puso a la venta.

DIANA NAVARRO

alaska

LA CANTANTE ALASKA PLASMÓ LAS HUELLAS DE SUS MANOS EN EL PASEO DE LAS LUMINARIAS DE GALERÍAS PLAZA DE LAS ESTRELLAS EN MÉXICO D.F.

La Plaza de las Estrellas es el equivalente mexicano del paseo de las estrellas de Hollywood. La primera en dejar sus huellas fue la actriz María Félix, a partir de entonces y desde hace 10 años se invita a artistas mexicanos de mayor relevancia internacional a plasmar sus huellas como reconocimiento a toda su trayectoria. Más información en **www.plazadelasestrellas.com**

En el multitudinario acto Alaska agradeció a su país natal toda la admiración que allí le muestran, este hecho coincidió con la gira que su grupo Fangoria ha llevado a cabo por tierras mexicanas donde han cosechado éxito de crítica y asistencia de público en sus conciertos.

acércate a LOCA FM

103.6

locafm.com

locafmzaragoza@yahoo.es

Verás

qué música

y escucharás a tus dj´s preferidos:

Wally López, Dj Chus, Simon & Shaker, Abel Ramos, Luis Varela, Abel the Kid & Raúl Ortíz, Dj Nano...

conciertos de AKÍ

Virginia Martínez Sanz

concierto DELUXE

>> 21 OCTUBRE.
CASA DEL LOCO

Su anterios visita a la ciudad le hizo merecedor del título de "foráneo triunfador de la marcha zaragozana". **Xoel López,** más conocido como **Deluxe**, se convirtió a partir de esa víspera de la cincomarzada en El Xole (o Choleck, como los batidos, si). Anda que no la gozó el condenao. Y nosotros con él, todo hay que decirlo. Ese eterno buen sabor de boca flotaba en el ambiente del pasado concierto del viernes 21 de octubre. El Xole y sus secuaces nos tenían ganas, y es que el público zaragozano se muestra hospitalario con Deluxe como lo hace con pocos grupos. Ahí estaban reunidos creyentes acérrimos de la religión del Rock de toda la vida, poperos nuevaoleros, modernetes y hasta pijos majetones con los oídos bien abiertos; todos ellos forman parte de la heterogénea afición de esta banda de gallegos afincados, cómo no, en Madrid. La gira de presentación de su último disco, "Los jóvenes mueren antes de tiempo", tardó en traérnoslos, de forma extraña y mosqueante. Tras recorrerse toda la península, con numerosos festivales y festivalillos incluidos, nos tocó el turno. Más vale tarde que nunca... Seguro que gran parte de los asistentes ya habían comprobado las nuevas virtudes de Deluxe en directo. No fue problema. Cuendo uno prueba un concierto inetnso, divertido, en el que además de botar se puede admirar a un cantante más que afinado con una banda espectacularmente bien avenida, está claro: hay que repetir. Zaragoza no vivió la primicia de escuchar *"Cientos de mentiras"* o *"Extraña habitación"*, pero ya se sabe que la experiencia es un grado. Todas estas nuevas canciones han tomado un volumen y una potencia que las hacen destacar como al buen vino. Y los zaragozanos tuvieron la oportunidad de comprobarlo, con la paciencia que nos caracteriza... No hay que olvidar el turno de los clásicos, claro. Ese "Que no", ampliamente coreado, mucho más enérgico que en el disco y que en los primeros conciertos. Genial, intenso. Lo mejor, en cualquier caso, estaba por llegar, con sorpresita única e intransferible. Ni en *Benicássim*, ni en *Miranda*, ni en Madrid, ni en Barcelona vivieron algo así. El Xole salió al escenario y venga, ¿qué quereis que toquemos? Eso estuvo bien, muy bien. Los planetas, Los **Smiths**... Tanto guiño-homenaje tuvo una gracia especial, la que tienen los regalos inesperados, que son los que más triunfan. No nos queda más que decir Gracias... y muchas veces.

concierto THE MISSION

>> SÁBADO 22 DE OCTUBRE.
SALA OASIS

Para ser el fin de semana posterior a las fiestas del Pilar, la entrada no estuvo mal y es que, los "oscuros" siempre fueron numerosos y fieles a su estilo en nuestra ciudad. Antes de que comenzara el concierto me dediqué a debatir sobre las posibles razones por las que, la que aquí se llamó música siniestra, tuvo tanto tirón en Zaragoza. Si no hubiese sido así, no hubiesen surgido los Héroes del Silencio y los que llegaron después (Las Novias, Los Niños del Brasil). Seguimos recopilando hipótesis sobre este fenómeno. A finales de 1985, **Wayne Hussey** y **Craig Adams** dejaron THE SISTERS OF MARCY y formaron THE MISSION. Un año más tarde se embarcaron en su primera gira europea, en la que telonearon a THE CULT. Hagan un fácil cálculo y se darán cuenta de la veteranía de esta banda. Así, **Wayne Hussey** y los suyos salieron relajados y con ganas de pasarlo bien. Su gira **"Lighting the candles",** que les ha llevado a recorrer Europa una vez más, estaba marcando los últimos compases, con lo que ya solamente les quedaba brindar y... hasta la próxima. El de Bristol, tras disculparse, como no, por no estar en sus mejores condiciones vocales comenzaron a tocar una tras otra. THE MISSION no defraudaron y tocaron "*Alterglow", "Garden of delight", "Severina", "Deliverence" y "Butterfly on a wheel"*, muchas de ellas de su disco cumbre **"Sum and substance".** Sonaron apoteósicas o al menos, los que estuvimos allí las vivimos con mucha intensidad. Y es que los sonidos góticos son lo que tienen, que crean atmósferas sombrías y misteriosas. Tan metidos estábamos en nuestro papel que comenzamos a percibir un fenómeno extraño. **Mark Gemini Thwaite,** guitarrista que ha acompañado a THE MISSION a lo largo de esta gira, cada vez se parecía más a Snape, el profesor maligno de Harry Potter. Comprobadlo buscando ambos nombres en Internet. En fin, que no sé si por alguna pócima del maestro de mago o cuál es la razón pero la banda se mantiene en muy buena forma. De hecho, ni siquiera están gordos, lo cual ya es raro en estos grupos de largo recorrido. Que nadie me malinterprete porque ahí está *Maradona* como ejemplo para demostrar que los vicios no siempre conllevan delgadez.

Cairo
bar d baile
Comandante Sta. Pau

Djs a partir de las 23 h.

Viernes 11 Noche pop-rock: "Gonzalo Alonso y su banda" en directo.
+ Emceemismado Dj

SabadoÊ 12 Herbal

Jueves 17 Lord Sassafras
Mafia Mondiale ZAS ATTACK
22h

Viernes 18 Dj Weis

Sabado 19 Javi Niño

Jueves 24 Noche pop-rock: "La comodidad del anillo" en directo.

Viernes 25 OsCar Fly (Putocolectivo.com)

Sabado 26 SMOKING DE LUXX (BILBAO) Jonathan + Borja Smoking

le club
elegant club

Dj residente: Javi Niño

Sabado 12 Muster

Sabado 26 SMOKING DE LUXX (BILBAO) Jonathan + Borja Smoking

8 aniversario de LA CASA DEL LOCO como Sala de Conciertos

La Casa del Loco

Calle Mayor 10

feliz aki100. nos vemos en el 200!!!

DJ'S DE AKI:

elektrícity con FANCESCO FARFA

por Eugenia Aragonés

El 8 de octubre, la sala Oasis nos volvió a sorprender con su programación, un inicio de las fiestas del Pilar a lo grande. Fue un auténtico regalo, todo un lujo, tener en nuestra ciudad a Francesco Farfa. Poder disfrutar y vivir una sesión inolvidable a cargo de uno de los DJ´s más prestigiosos del mundo. No somos conscientes de la suerte que tenemos al contar con una sala como Oasis. No valoramos el esfuerzo constante que hacen programando actuaciones que están a la altura de los mejores clubes del mundo. A lo largo de toda la noche Farfa volvió a demostrar porqué es uno de los grandes.

"UN DJ DEBE PINCHAR LO QUE SIENTE DENTRO"

CUAL HA SIDO LA EVOLUCION DEL FRANCESCO FARFA QUE CONOCIMOS EN LOS 90 AL FARFA DE AHORA?FARFA: Bueno la evolución ha sido simplemente el querer mostrar, la manera mas evidente a nivel conceptual de los tiempos, donde la radicalización de la música era muy fuerte, hablamos de tiempos de diez años atras, la época del florida, o otros club´s, la gente era muy radical y no aceptaba a dj¨s que fueran súper eclécticos, ahora la cultura es mayor, y cambiado la faceta musical de los dj`s, puedo ser mas libre con mi músicaGer: DE HECHO, TU SIEMPRE HAS SIDO UNA PERSONA MUY LIBRE A LA HORA SELECCIONAR LA MÚSICA. FARFA: Si pero esos tiempos era bastan difícil ser aceptado por ello.GER: PORQUE ESTABAS SUJETO A LO POCO QUE HABIA ,NO?FARFA: Claro eso es, no había mucho donde elegir. GER: COMO PRODUCTOR, COMO HA SIDO TU EVOLUCIÓN CON LA MÚSICA FRANCESCO?FARFA: Todo depende de los momentos que coges en tu vida, yo siempre he dicho que mi primera profesión ha sido la de dj, nunca he dejado de pinchar mucho los fines de semana, pero ahora si me he sentado un poco con la discográfica para hacer un proyecto álbum que le de un poco mas de fuerza a mi trabajo, ademas en esto a tiempos que sabes tu Gerson, que estos tiempos de no buena luz para la industria, nos hemos centrado en algo mas personal, algo con lo que identificarme contrariamente a lo que todo el mundo piensa, que uno lo hace por dinero,..no, en estos tiempos que son mas difíciles me voy a poner mas contrario de lo que pueden pensar el resto o la gran mayoría de productores.Porque la gente también espera algo diferente como lo que es mi ultimo álbum.GER: QUE PLANES TIENES CON SERIAL KILER VINIL?FARFA: De momento vamos a trabajar el álbum con varios singles, el primero por su puesto fue ACHIRATZO, el segundo que será a UTINK, y vamos a sacar una remezclas de Toni Vali, estamos esperando también remezclas de otro remixser italiano Andrea Doria que a sacado discos con CLEP SIXTY NINE, y trabajar mucho en mas remezclas.GER: SOLO SERÁN REMIX´S DE PRODUCTORES ITALIANOS?FARFA: No no no, por que chus y ceballos nos han dado el ok para hacer una de ellas, será el remix de la tercera remezcla, Change yuo ches.GER: Y que es de tu querido e innovador sello AUDIOSPERANTO? FAR: Audiosperanto ahora se queda como una marca parada, y como trabajo con serial killer se ha quedado parado, pero me llena de ilusión sacar discos en este sello, lo que quiero hacer es editar ahí a gente nueva, ahora devo mirar como hacerlo, por que como te he dicho antes gerson son tiempos un poco difíciles para la música, y ahí que encontrar la formula justa, pero si que me gustaría volver a empezar a sacar cosa de nuevo con este sello.GER: QUIZA COSAS MAS PERSONALES..?FARFA: si o quizá cosas que fueran de otros productores, y no solo producciones mías, yo estoy trabajando con serial killer, me estoy centrando bastante con el álbum, esperare un poco a ver lo que pasa, por que no sabemos por que camino va a continuar la grabación de la música, no sabemos si se seguirá grabando en soporte digital (cd´s) o se continuara vendiendo vinilos, GER: SI, POR QUE HOY EN DÍA ESTA MUY DIFICIL EL MERCADO DISCOGRAFICO, YA NO SOLO HACER UNA GRAN VENTA DE UN MAXI, SINO SACAR EL BENEFICIO PARA PODER PAGAR EL PLANCHAJE DE LA MISMA FARFA: Claro es el estado actual de la industria musicalGER: A LA HORA DE SEDUCIR A LA PISTA DE BAILE QUE ES LO QUE MAS LE GUSTA A FRANCESCOFARFA: Bueno pues el rollo de la gente,... mira, como siempre he dicho tu puedes tener las ganas que quieras, la energía que quie-

www.farfa.com

PROGRAMACIÓN OASIS NOVIEMBRE 2005

04 - 11 - 2005
CONCIERTO DE KIKO VENENO
A las 21.00 horas. Conoce "El Hombre Invisible", el nuevo disco de Kiko Veneno después de cinco años sin disco en solitario.

18 - 11 - 2005
CONVENCIÓN DE SPINNING
Espectacular convención de Spinning. A las 23.00 horas.

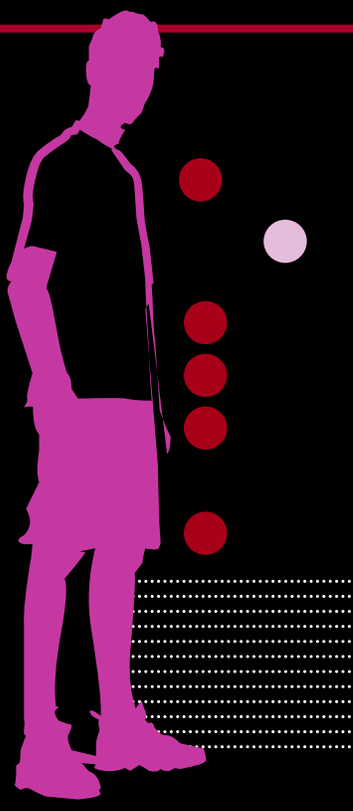
19 - 11 - 2005
MARLBORO & THE HOUSE MUSIC
La marca Marlboro nos trae a un Deejay de fama internacional. En breve más información

24 - 11 - 2005
HABANA BLUES EN CONCIERTO
Disfruta en directo de la banda sonora de la película de Benito Zambrano "Habana Blues".

26 - 11 - 2005
ALTERNATIVE CONNECTION
Nuestra cita mensual con Alternative Connection. A las 0.00 horas. En breve más información.

http://www.oasisclubteatro.com/

ras, pero lo que cuenta son las ganas que tiene la gente viniendo a una fiesta, si la gente se levanta te levanta fiesta, un dj también puede levantar una fiesta pero es un conjunto entre los dos, siempre me plateo hasta cierto punto, llego al club y voy mirando y voy sintiendo lo que esta pasando no,,,, si a la gente la veo de buen rollo, a mi me pone muy bien, y esto es una ventaja para levantar una buena fiestaGER: SE DE BUENA TINTA POR LO QUE TE CONOZCO, QUE ERES UN GRAN OBSERVADOR Y ANALIZAS CORRECTAMENTE EN TODO MOMENTO, LO QUE ESTA PASANDO EN TU PISTA DE BAILEFARFA: Si la gente dice que les ponga marcha, yo les digo que también ellos tienen que transmitirme marcha, es la mejor formula para que salgan las cosa bien.GER: TIENES ALGUNA IMAGEN O RECUERDAS ALGUNA DE TUS SESIONES CON MAS CARIÑO?. FARFA: Si podría mencionar muchas del FLORIDA ,las sesiones del domingo por la noche en la boite eran sesiones un poquito especiales, y muy preciosas por que se salían un poco fuera de lo que era lo actual, fiestas increíbles en Italia que duraban 24 horas, varios festivales en Francia a primeros de los 90, en Inglaterra en el 95,96, varias fiestas en las islas del caribe,También las ultimas experiencias en sud América estuvieron muy, Argentina, Brasil muy bonitas si bueno recuerdos.GER: CUAL ES ESE SUEÑO O DESEO QUE LE QUEDA A FRANCESCO PARA PODER DECIR...AHORA SI!!FARFA: Mmm... uuff... (risas) es que la verdad no me puedo quejar de lo que tengo, probablemente tengo lo que me merezco otra gente opina que me merezco mas, a todos nos ocurre, no? pero no te sabría decir, que es eso mas, ahora el mundo es muy global y vas a pinchar a Moscú, Italia, vas pinchar en España o en México, todo el mundo es igual ahora, la música esta en todo a sitios, y a lo mejor al lado del jardín de tu casa te puedes divertir mas que en Tokio, por ejemplo no, a un que Tokio me a gustado mucho si te digo la verdad... (risas) los japoneses son maravillosos, estuve hace un año, y hace dos, son increíbles.Pero claro, a nivel discográfico, el deseo mas grande por ejemplo, es el segundo álbum que lo voy a preparar bien con mucha paciencia para obtener una mayor calidad musical.Y que la gente siga apreciando mis trabajos... mas cada día. GER: EL NUEVO ALBUM TAMBIEN SALDRIA POR SERIAL KILLER?FARFA: Es lo que esta planeado.GER: ESTAS TRABAJANDO YA EN ELLO O TIENES ALGUNA IDEA DE CON QUE NOS QUIERES SORPRENDER. FARFA: (risas) Estoy maquinando, quiero ver como se mueve mi gusto musical, y también depende de los músicos con los que pueda contar, quiero hacer un cosa mas importante.GER: MUY BIEN FRANCESCO, ESPERAREMOS CON ANSIA CUALQUIER TRABAJO QUE NOS PRESENTES, TE SEGUIREMOS COMO LO HEMOS HECHO HASTA AHORA, Y QUE SIN DUDA ALGUNA NOS ALEGRAMOS DE LO BIEN QUE TE VA, POR QUE NUNCA HEMOS DUDADO DE QUE TE LO MERECES AMIGO, TE DESEAMOS MUCHA SERTE PARA TU SESION, QUE VAS A REALIZAR EN BREVES MOMENTOS AKI, EN OASIS CLUB TEATRO,Y QUE NOS HAGAS VIBRAR UNA VEZ MAS.FARFA: Muchas gracias..... muchas gracias... un abrazo Gersound, y mando un saludo a los lectores de AKI ZARAGOZA y en especial para los de ELEKTRICITRY



viernes-laguna

4 11 18 25

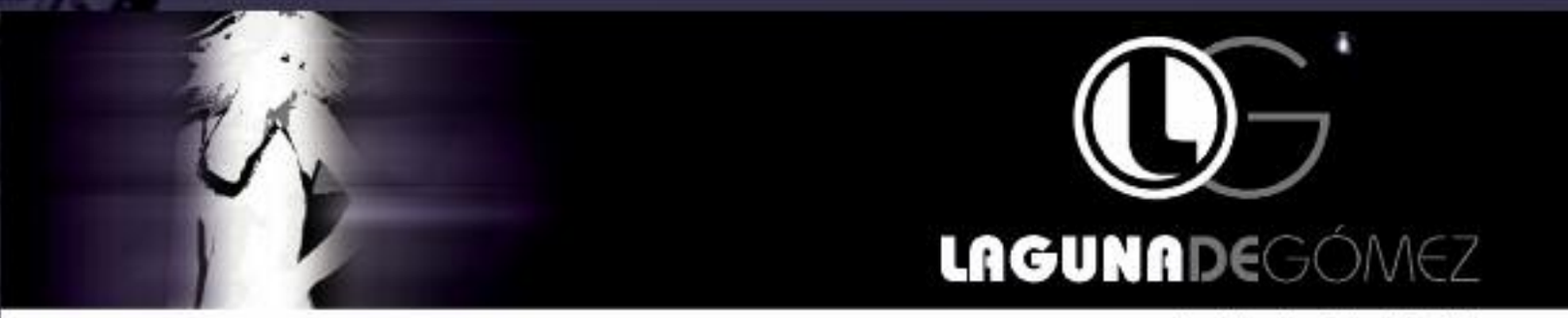
NOVIEMBRE CON

desde comienzos de los 90, este dj zaragozano ha residido en salas como: LA FUNDACIÓN, BÁSICO X, KITSCH, TRAX, EL RETIRO, LA JUNGLA, MINIMAL, DANGEROUS...

También ha participado en fiestas como LOVE PARADE

A finales del 2001 se trasladó a Londres donde ha sido residente

Ven a disfrutar los jueves de un buen ambiente de estudiantes!!



CHILL OUT CAFÉ • Avda. Juan Carlos I, 26 - ZGZ
Zona Romareda

_abierto desde las 8,00h._desayunos-almuerzos-exquisita carta de bocadillos_fácil aparcamiento_
_ambiente chill-out_copas de noche_

DJ JOSEPH FINNE

en el club BRB y la discoteca FLAVA.
Y finalmente en VIRTUAL CLUB (Mallorca).
Hoy en día, define su estilo musical FUNK-TECH-HOUSE y disfrutremos con sus sesiones HOUSE REMEMBER y del momento todo el mes de noviembre tanto en musical café como en laguna de

sábados-musical

5 12 19 26

desayunos, cafés, cenas: nueva carta de bocadillos de gourmet, sandwiches y tostadas. copas

MUSICAL Cafe

Avda. Juan Pablo II, 48
50009 ZARAGOZA
Tel. Reservas: 976 75 84 96

ABIERTO DE 8.00h. a 02.00h. FIN DE SEMANA hasta las 03.00h

Karina

DURANTE LAS PASADAS FIESTAS DEL PILAR, KARINA ABRIÓ SU BAÚL DE LOS RECUERDOS EN EL TEATRO DEL COLEGIO SALESIANOS. ALLÍ, CON ESPECTÁCULOS UNIVERSO, REPASÓ TODOS SUS GRANDES TEMAS EN UN ESPECTÁCULO DE VARIEDADES EN EL QUE TAMBIÉN PARTICIPARON OLAYA PRADA, TONY LAS VEGAS, TONY ANTONIO, CHÉCHARÉ Y EL BALLET UNIVERSAL CON COREOGRAFÍAS DE JAVIER DEL REAL. AKÍ ZARAGOZA APROVECHÓ SU ESTANCIA EN LA CAPITAL DEL EBRO PARA HABLAR CON LA VOZ MÁS DULCE DE LA CANCIÓN ESPAÑOLA.

“ME GUSTARÍA HACER UNA COMEDIA MUSICAL, YA NO PUEDO HACER DE DOROTHY EN EL MAGO DE OZ, PERO SÍ SONRISAS Y LÁGRIMAS

TEXTO REALIZADO POR
AUGUSTO GARCÍA

"EL TIEMPO PASA POR MI, PERO POR MIS CANCIONES, NO

¿Qué tal estás en Zaragoza?
Muy bien. Muy bien. Genial. Hacía mucho tiempo que no venía yo por el Pilar. Ahora con el AVE, Zaragoza está más cerca. Y la gente, ha estado muy cariñosa conmigo.

El espectáculo que presentas es nuevo.
Es un espectáculo muy completo, muy lindo, lo puede ver toda la familia. Ha ido muy bien estos días de fiestas. Tiene humor, tiene baile, tiene canciones, ... Pero el espectáculo no es mío; yo me he incorporado a él. he sido contratada para este show. Ya me gustaría así a mí, pero todo el tema de las contrataciones tiene mucha dificultad ... Es una empresa joven que ha hecho un esfuerzo importante.

¿Y cómo ha sido esta experiencia?
Muy buena. Para repetir.

¿Se ha portado bien el público maño?
Me ha dado mucho cariño. No tengo ninguna queja. Ha venido mi público fiel, mi gente que me sigue durante años. También es muy gratificante ver que a los niños les gustan mis canciones, aunque no vayan dirigidas a ellos.

Has reunido a toda la familia: abuelos, padres y nietos.
¡Tres generaciones! En la sesión de las ocho venían adolescentes de diez o doce años con sus padres y abuelos. Y es que para mis canciones no pasan los años, son como las de Ana Belén, Serrat, los Rolling Stones ...

Ahora presentas nuevo disco, "Ayer y hoy".
Se presentó en agosto en Marbella y ahora se va a presentar en Madrid. Recoge mis canciones grabadas en directo en las distintas actuaciones que he hecho entre Marzo y Julio. Hemos cogido lo mejor, lo hemos juntado, lo hemos mezclado en el estudio y ha quedado un directo bastante decente, natural y sin aditivos. No está hecho por una multinacional con grandes presupuestos, no vamos a tener una promoción fuerte, pero nos lo han cogido unos grandes almacenes y estamos compitiendo con los grandes.

¿Cuál es el secreto para mantenerse tanto tiempo en la brecha?
Mis canciones son muy muy populares, como las de *Miguel Ríos* o *Manolo Escobar*. Son canciones que todo el mundo canta en fiestas, en festivales de final de curso, ... Cuando las hice era muy joven y ahora las estoy disfrutando. El tiempo pasa por mí, pero por mis canciones, no. Habría que preguntar al público. La verdad es que es muy difícil mantenerse en este país. España no ama a sus artistas. Se levantan ídolos para atacarlos, para sacarles defectos, buscarles tres pies al gato, ... Es muy duro.

¿Desprenden resentimiento tus palabras?
No, pero sí que tengo mi dolorcillo. Veo la realidad.

Ha habido temporadas en las que has estando presente en las páginas del papel couché. ¿La prensa del corazón es un arma de doble filo?
Cuando un artista salta a los medios, los medios queriendo o sin querer no delimitan la vida privada de la profesional. A veces se hurga demasiado en las vidas privadas y esto no favorece a la carrera profesional. Aparentemente parece que sí, pero no ayuda. Se queda todo tal cual está. Hay que seguir buscando espectáculos y actuaciones para trabajar. ¿Qué tiene de información el que yo salga a cenar?

Tuviste una temporada de crisis y lo reconociste públicamente. ¿Cómo te encuentras ahora?
Mucho mejor, indudablemente. Soy una persona sincera y me cuesta fingir. Hay gente que le dice que le va muy bien aunque le vaya muy mal. Yo he pasado dos años regulares. ¡Dos años son muchos días! Lo dije con buena fe y naturalidad. Quería que se supiese que en este mundo del espectáculo no todo es brillo y alegría. Hay momentos de olvido ... Que los empresarios tienen mala memoria y les di un toque de atención. Algunos me llamaron diciendo que creían que era yo la que ya no quería trabajar más. ¡Ojalá pudiese vivir de rentas!

¿Qué te queda por hacer?
He estado una semana en Miami haciendo un pequeño concierto con otros compañeros. Me gustaría volver, pero con tiempo. América es una asignatura pendiente. He vendido allí muchos discos y tengo que ir a refrescarles la memoria. Además, hay mucha gente que se interesa por mí a través de internet. Uno de los pocos clubes de fans que tengo está en Los Ángeles. No sé cuándo. ¡Ojalá sea el mes que viene! Me he pasado la vida haciendo galas y me quedan por hacer muchas cosas. Me gustaría hacer una comedia musical, ya no puedo hacer de *Dorothy* en *"El mago de Oz"*, pero sí –por ejemplo– *"Sonrisas y lágrimas"*. Cualquier obra musical, mejor en cine que en teatro, un cuento de los hermanos Green, ... Se lo he pedido a la Pilarica.

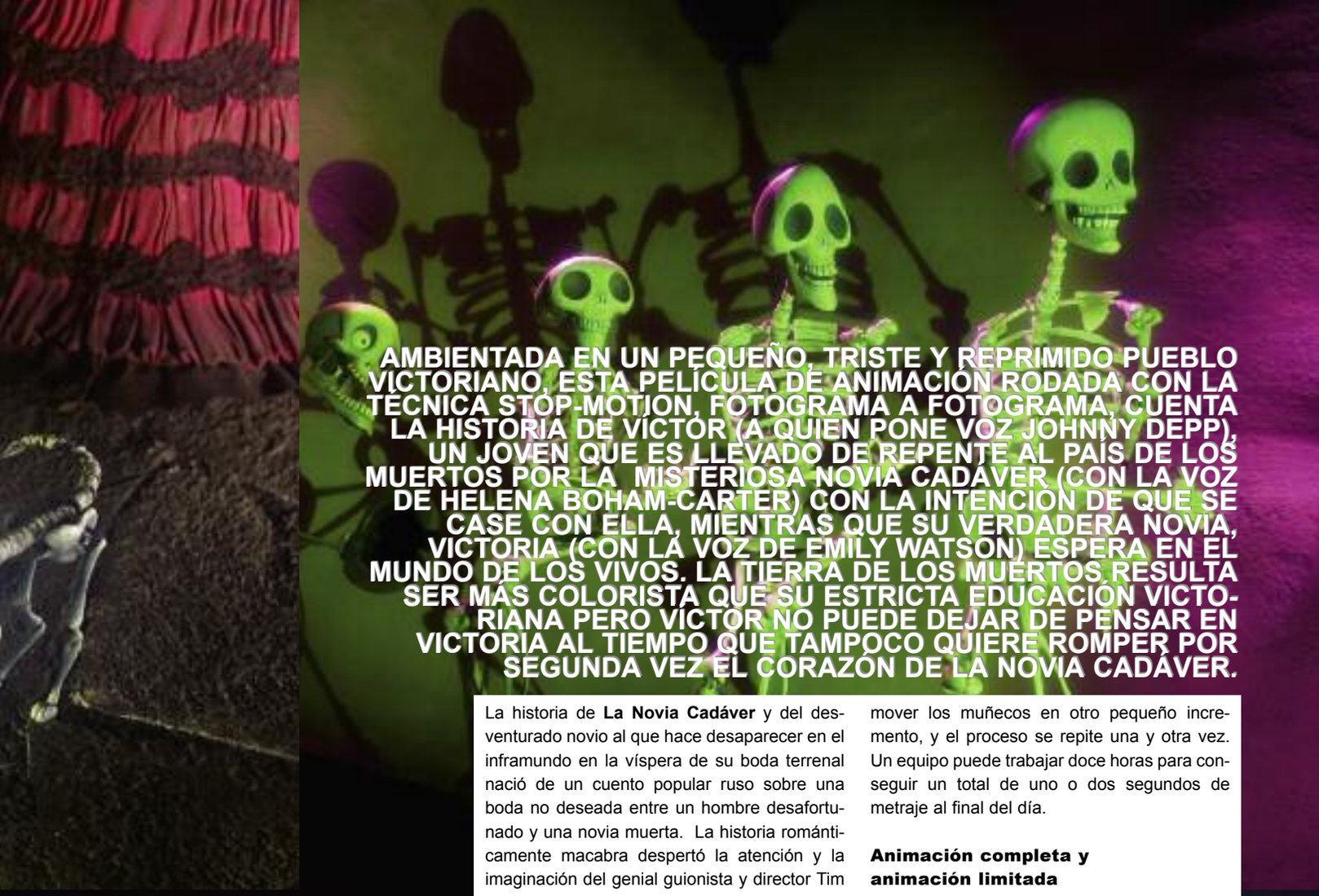
LA PASCUALILLA

CONTAMINA 9 (CASCO VIEJO) • www.lapascualilla.com

CENTRICK
WWW.CENTRICKCLUBCAFE.COM
Arquitecto Magdalena junto a Plaza de los Sitios

LA NOVIA CADAVER de Tim Burton

No dejes de visitar www.lanoviacadaverdetimburton.com



AMBIENTADA EN UN PEQUEÑO, TRISTE Y REPRIMIDO PUEBLO VICTORIANO, ESTA PELÍCULA DE ANIMACIÓN RODADA CON LA TÉCNICA STOP-MOTION, FOTOGRAMA A FOTOGRAMA, CUENTA LA HISTORIA DE VÍCTOR (A QUIEN PONE VOZ JOHNNY DEPP), UN JOVEN QUE ES LLEVADO DE REPENTE AL PAÍS DE LOS MUERTOS POR LA MISTERIOSA NOVIA CADÁVER (CON LA VOZ DE HELENA BOHAM-CARTER) CON LA INTENCIÓN DE QUE SE CASE CON ELLA, MIENTRAS QUE SU VERDADERA NOVIA, VICTORIA (CON LA VOZ DE EMILY WATSON) ESPERA EN EL MUNDO DE LOS VIVOS. LA TIERRA DE LOS MUERTOS RESULTA SER MÁS COLORISTA QUE SU ESTRICTA EDUCACIÓN VICTORIANA PERO VÍCTOR NO PUEDE DEJAR DE PENSAR EN VICTORIA AL TIEMPO QUE TAMPOCO QUIERE ROMPER POR SEGUNDA VEZ EL CORAZÓN DE LA NOVIA CADÁVER.

La historia de **La Novia Cadáver** y del desventurado novio al que hace desaparecer en el inframundo en la víspera de su boda terrenal nació de un cuento popular ruso sobre una boda no deseada entre un hombre desafortunado y una novia muerta. La historia románticamente macabra despertó la atención y la imaginación del genial guionista y director Tim Burton, que trabajó durante diez años para llevarla a la pantalla como una película de dibujos animados en stop-motion. Es la segunda vez, después de Pesadilla antes de Navidad, que Tim Burton utiliza este sistema de animación y la quinta que colabora con Johnny Depp, aún podemos disfrutar en los cines de su penúltimo trabajo juntos Charlie y la fábrica de chocolate. Aunque en La novia cadáver la interpretación de Johnny Depp, y del resto de los actores, es sólo vocal, el trabajo y la dificultad que esto entraña no se valora suficiente. La grabación de las voces tiene lugar antes de que los muñecos sean animados por lo que las interpretaciones de los actores juegan un papel esencial tanto en la creación de la personalidad de los personajes como para establecer el tono general de la película, que a continuación es perfeccionada mediante el trabajo de los encargados de los muñecos.

STOP-MOTION

Stop-motion es una técnica de animación que se basa en hacer que objetos que están estáticos parezcan estar en movimiento. Requiere una cámara de vídeo que pueda grabar un solo fotograma cada vez. Funciona grabando un fotograma, parando la cámara para mover el objeto, grabando otro fotograma y así sucesivamente. Cuando se ve la película, parece que el objeto se mueve por si solo. El proceso de la animación en stop motion es una tarea increíblemente minuciosa. Los muñecos son manipulados en incrementos extremadamente minúsculos – a veces apenas medio milímetro a la vez. Cada postura es fotografiada como una toma, luego los animadores vuelven a mover los muñecos en otro pequeño incremento, y el proceso se repite una y otra vez. Un equipo puede trabajar doce horas para conseguir un total de uno o dos segundos de metraje al final del día.

Animación completa y animación limitada

El estándar en cine es de 24 imágenes por segundo. Esa es la velocidad a la que se graba y se proyecta. Se toma una fotografía de la imagen cada veinticuatroavo de segundo. En la animación, sin embargo, las imágenes no se toman sino que se producen individualmente, y por ello no tienen que cumplir necesariamente con el estándar del cine. Una película de animación tiene siempre 24 fotogramas por segundo, pero no necesariamente todos esos fotogramas muestran imágenes diferentes: en la animación, las imágenes suelen repetirse en varios fotogramas. Se utilizan varias tasas de animación: En unos: cada imagen es diferente, sin repetición. 24 imágenes por segundo, 1 imagen cada fotograma. En doses: cada imagen se repite dos veces. 12 imágenes por segundo, 1 imagen cada 2 fotogramas. En treses: cada imagen se repite tres veces. 8 imágenes por segundo, 1 imagen cada 3 fotogramas.

El umbral visual por debajo del que ya no se capta un movimiento sino imágenes individuales es de 7 imágenes por segundo.

La animación completa es cuando se anima en unos o en doses. Es el estándar de la animación estadounidense para salas de cine, principalmente las películas de *Walt Disney*, y también los largometrajes europeos.

Generalmente, se animan las escenas con muchos movimientos rápidos en unos, y el resto en doses (la pérdida de calidad es imperceptible). Animación limitada es cuando se anima en una tasa inferior. El estándar del animé japonés es animación en treses con una pérdida de calidad perceptible.

Por Eugenia Aragonés

ARTÍCULO REALIZADO
POR EUGENIA ARAGONÉS

Pasarela azul para Laura

LAURA PONTE ES, SIN DUDA, UNA DE NUESTRAS MÁS INTERNACIONALES MODELOS. ENTRE SUS TRABAJOS, DESDE QUE A LA EDAD DE 19 AÑOS CONSIGUIERA EL PRIMER PREMIO DEL PRESTIGIOSO CONCURSO DE BELLEZA ELITE, SE ENCUENTRAN LAS MEJORES FIRMAS: VALENTINO, HUGO BOSS, EXTÉ, LAGERFELD, BLUMARINE, CHRISTIAN LACROIX. EL PASADO JUEVES 15 DE SEPTIEMBRE INAUGURÓ EN ZARAGOZA EL CENTRO MÉDICO-ESTÉTICO HEDONAI. UNA ESPECTACULAR ALFOMBRA AZUL QUE ARRANCABA DESDE EL 22 DEL PASEO DE LA CONSTITUCIÓN CONTINUABA OCUPANDO EL CENTRO DEL PASEO DONDE SE SIRVIÓ EL CÓCTEL DE INAUGURACIÓN. DESDE LAS OCHO Y MEDIA DE LA TARDE LOS INVITADOS SE ACERCABAN A CONOCER LAS INSTALACIONES Y LUEGO CRUZABAN AL PASEO DONDE SE SERVÍA EL CATERING.

Ponte

La modelo gallega es la imagen, o mejor dicho madrina, de esta cadena de centros, ya que representa perfectamente los valores de la marca además de compartir el origen geográfico. Contraria a la cirugía estética, sí está a favor de cuidar su cuerpo con tratamientos y cuidados naturales sin necesidad de pasar por quirófano.

Vinculada a un mundo donde la cirugía es tan habitual resulta chocante su postura.
Usar la cirugía para estar siempre joven no me parece adecuado habiendo tantos tratamientos naturales que permiten retrasar el envejecimiento. Las marcas del paso del tiempo son también lo que imprimen carácter a una persona y yo soy partidaria de evitar cualquier tipo de invasión quirúrgica.
Hace dos meses que ha sido madre y sin embargo nadie lo diría
Durante el embarazo aumenté bastante de peso y me volví un poco perezosa porque me costaba más cuidarme por eso decidí ponerme en manos de profesionales y estoy encantada. He perdido peso y he recuperado mi talla que suele ser una 38.
Por cierto que dentro de tres días celebra su primer aniversario de boda con Beltrán Gómez Acebo ¿Se han acabado las pasarelas?
Me he dado cuenta de que me cuesta mucho separarme de mi hijo Luis por eso procuro aceptar pocos compromisos que me hagan estar fuera de casa. No voy a dejar totalmente el mundo de la moda pero sí que es cierto que voy a seleccionar mucho los compromisos. Aunque se puede compatibilizar perfectamente el trabajo con la vida familiar tampoco echo de menos las grandes citas de las pasarelas.

Laura Ponte también nos comentaba más tarde, en el cóctel que se sirvió en el paseo, que le había impresionado la gran calidad de las tiendas que había visto en Zaragoza. A pesar de que estuvo pocas horas, afirmó que estaba gratamente sorprendida por lo que se intuía a través de los escaparates. Lamentó no disponer de tiempo para haberse podido ir de compras.

TAL & CUAL

FCO. VITORIA, 27

2º ANIVERSARIO

jueves 17 imprescindible invitación

viernes 18
sábado 19) canapés y 1ª copa gratis (hasta la 1,00h.)

colaboran: J.P.C., MOTOMUNDI, BACARDI, EXCLUSIVAS RAMÍREZ, BODEGAS JAVIER

MODALENA2005

Este evento de moda nació como un juego, como un reto y pronto se convirtió en la manera de expresión de un grupo de trabajo que se autodenominó **Modalena**. Fue sorprendentemente fácil encontrar los creativos que en el mundo de la moda tenemos en Zaragoza, de tal manera que muchos se quedaron fuera del evento sencillamente porque no cabía nadie más. Modalena encarna en su nombre el guiño que hay entre el nombre del espacio geográfico del barrio de la Magdalena, donde se enclava, con sus aspectos reivindicativos y de mezcla de culturas, y la necesidad de expresarse en el mundo de algunos creativos de la moda en Zaragoza.

La moda, además de la muchas deficiniciones que he oido a lo largo de este tiempo, es el modo de expresarse de unos artistas cuya peculiaridad consiste en ponernos esa segunda piel que nos aproxima a lo que queremos parecer.

Modalena como acontecimiento ha sido un pase de moda, una fiesta, una exposición **(Ropa Limpia)** de denuncia de las condiciones laborales de los trabajadores del textil y otra exposición **(hecho con dignidad)** sobre los materiales (videos, fotos, objetos, modelos) que a lo largo de este tiempo hemos elaborado.

Lo que desde el principio quisimos fue hacer un pase de moda, fundamentalmente eso un pase, y eso ha sido. Nueve diseñadores han elaborado cada uno de ellos un pase de ocho minutos de duración. El pase, en lugar de ser un desfile al uso, ha seguido la pauta de tener una escenografía y una coreografía peculiar para los que se han creado imagen y sonido. El pase supuso un espectáculo seguido con interés por más de 1500 personas, con una duración de dos horas casi de reloj. Le siguió una fiesta con música expresamente creada para el momento. Las exposiciones han seguido su curso en el Centro de Historia y en la **Asociación K-Pintas.**

En estos momentos tras la muestra de octubre en el Centro de Historia está en un momento de reflexión cuyo mayor fruto posiblemente sea la transformación de un evento temporal en un foro de la moda en Zaragoza donde se dé cabida a este sorprendente mundo de la creación de moda que ha aflorado en Zaragoza. Formalmente Modalena es una Asociación legalmente constituida que la componen de momento nueve creadores y un promotor.

DEL 21 AL 30 DE OCTUBRE MODELANA ES LA I SEMANA DE RUPTURAS EN TORNO A LA MODA QUE SE DESARROLLA EN LA CIUDAD DE ZARAGOZA. SE PLANTEA COMO UNA PROPUESTA COMPLETA POR SÍ MISMA, PERO QUE A LA VEZ ES UNA PARTE VISIBLE DE OTRAS DINÁMICAS Y PROYECTOS EN MARCHA DENTRO Y FUERA DE LA CIUDAD. SE CONCRETA EN DIEZ DÍAS DE ACTIVIDADES EN EL CENTRO DE HISTORIA DE ZARAGOZA Y SU PATIO

//DEL 21 AL 30 DE OCTUBRE. EXPOSICIÓN ROPA LIMPIA. (INAUGURACIÓN, DÍA 21 A LAS 20 H.).//21 DE OCTUBRE. 21 H. PASARELA, VIDEOPROYECCIONES, DJ´S Y MÚSICA.// 25 DE OCTUBRE. 20 H. VIDEO Y MESA REDONDA SOBRE LA CAMPAÑA INTERNACIONAL ROPA LIMPIA (CONTRA LA EXPLOTACIÓN EN EL SECTOR TEXTIL).//

Sabado 12 de noviembre. ''' VEN Y ENTRA EN EL SORTEO DE UN VIAJE DE 4 NOCHES EN EL HOTEL DE HIELO DE ABSOLUT EN SUECIA'''.

Los Viernes dia 18 y 25 de noviembre
''' TE INVITAMOS DE 23:00H A 1:00 am,
A PROBAR NUESTROS COCKTELES DE
INVIERNO PARA ESTAS NOCHES TAN FRIAS.

VERÓNICA ESTEBAN

VERÓNICA ESTEBAN

"ME GUSTA MUCHO IR ELEGANTE A LA PAR QUE ATRACTIVA... QUIZÁS UN POCO LLAMATIVA..."

HACE UNOS DÍAS NOS CITAMOS CON VERÓNICA, UNA JOVEN ZARAGOZANA QUE COMPAGINA LOS ESTUDIOS DE PROTÉSICO DENTAL CON SU CARRERA DE MODELO. QUIZÁS MUCHOS DE VOSOTROS LA RECONOZCÁIS PORQUE FUE PRIMERA DAMA EN LA PASADA EDICIÓN DE MISS ZARAGOZA, ADEMÁS ES LINDA ZARAGOZA Y HACE TAN SÓLO UN MES, EN PUERTO BANÚS, CONSIGUIÓ LA 4ª POSICIÓN EN LINDA DE ESPAÑA. EL ENCUENTRO CON ELLA SE PRODUJO EN UNA CÉNTRICA CALLE DE NUESTRA CIUDAD Y MIENTRAS TOMÁBAMOS UN CAFÉ ESTO FUE LO QUE NOS CONTÓ:

// **A parte de a la moda, ¿a qué te dedicas?**
Estudio Prótesis dental, aunque cuando termine me gustaría seguir estudiando odontología.

Conociendo tus planes de futuro, ¿crees que en el terreno profesional enfocarás tu carrera hacia la moda o quizás te centrarás más en tus estudios?
Hablando fríamente y teniendo los pies en el suelo creo que me dedicaré a lo mío, a mis estudios, la moda es muy difícil y aquí en Zaragoza no se dan grandes oportunidades y trabajar en Madrid es prácticamente imposible porque el nivel es muy alto.

El hecho de haber conseguido varios títulos en certámenes de belleza ¿te ha abierto las puertas al mundo laboral?
No, la verdad es que se trata más de títulos que de verdaderas oportunidades de trabajo.

En el terreno de la moda y teniendo los pies en el suelo como nos has comentado antes ¿cuál es el objetivo que te has marcado a corto plazo?
A mí lo que de verdad me gusta es el mundo de la publicidad, trabajar como modelo publicitaria para anuncios, catálogos… me atrae mucho más que las pasarelas. Además no tengo las medidas que piden para desfilar, mi altura es de 1,73 cm.

Si algún día te dieran la oportunidad de elegir a un diseñador y trabajar para él ¿con cuál te quedarías?
Hombre, yo creo que a cualquier persona le encartaría desfilar para *Chanel, Dior*… y a mí también.

Sigue ▸▸

Artículo realziado por María Gómez-Moreta.
Fotografías realizadas por Pardinni.

VERÓNICA ESTEBAN

- **NOMBRE:** Verónica Esteban Vicente
- **EDAD:** 20 años
- **OCUPACIÓN:** Modelo y estudiante
- **LUGAR DE NACIMIENTO:** Zaragoza
- **AFICIONES:**Le encanta el deporte. Le gusta mucho ver el fútbol y practicar aeróbic. Siente debilidad por la música
- **PERSONALIDAD:** Abierta, muy sincera y espontánea.

CHICA DEL MES

Si te pido que te identifiques con un estilo o con un determinado tipo de ropa, ¿con cuál lo harías y por qué?

Me gusta mucho ir elegante, pero elegante a la par que atractiva… quizás un poco llamativa…

¿Qué les dirías a todas aquellas personas que piensan que la belleza está reñida con la inteligencia?

Creo que es una afirmación que generaliza demasiado… hay personas de todo tipo. Personas normales con poca inteligencia y personas muy guapas que pueden ser súper inteligentes.

Tu entorno más cercano, familiares, amigos y demás… ¿qué opina de que te dediques a la moda?

La verdad es que como yo me lo planteo como un hobby todos me animan, en el momento en el que vean que me puedo sobrepasar supongo que intentarán echarme para atrás y no estará nada mal…

Ahora te voy a hacer una pregunta muy típica… Cuando escuchas que en España es el país en el que más operaciones de cirugía estética se realizan ¿qué piensas?

Yo eso lo respeto mucho, si las personas para sentirse mejor con ellas mismas necesitan algún tipo de operación, sin pasarse de un límite, yo lo respeto. A mí, personalmente, no me gusta. No puedo decir lo que haré mañana… pero hoy por hoy no me gusta la idea.

¿Cómo te ves dentro de 10 años?

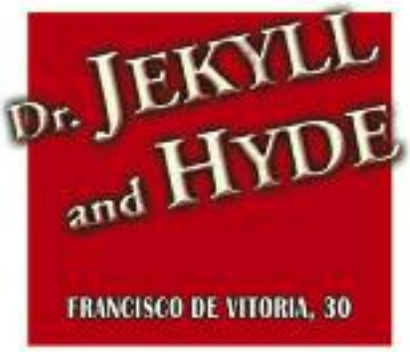
Casada, con hijos, trabajando en lo que me gusta… en lo que estoy estudiando y espero que muy feliz…

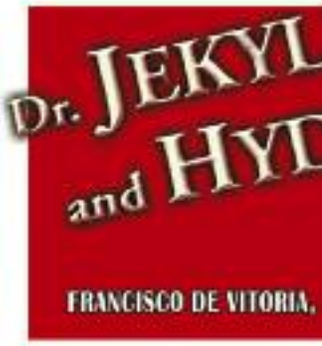
Crees que en el futuro, cómo estas haciendo ahora ¿podrás compaginar tus dos profesiones o vas a tener que elegir una de ellas?

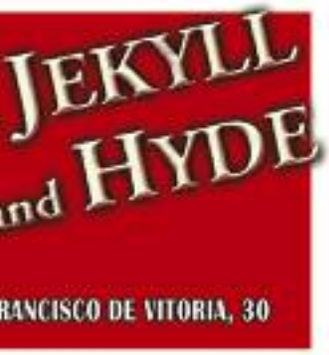
Creo que se pueden compaginar porque es cuestión de buena organización. Siempre se puede compaginar todo aunque para ello tengas que dedicarle menos tiempo a alguna de ellas, pero ambas son compatibles.

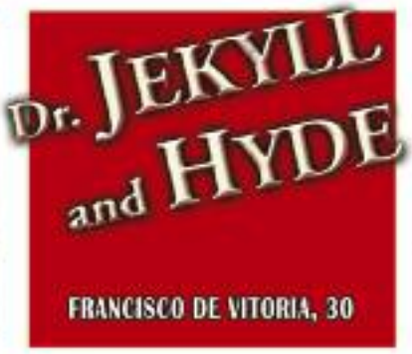
Al principio de la conversación me comentaste que Zaragoza no es una ciudad que ofrezca grandes oportunidades ¿se podría hacer algo para que esto cambiase?

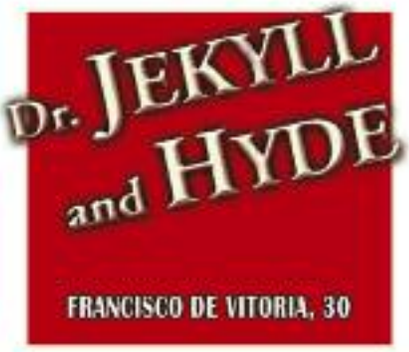
Creo que no, el mundo de la moda está muy centralizado en Madrid, Barcelona y Valencia (por decir alguna más). Los diseñadores quieren modelos que trabajen y vivan allí. Desplazar a chicas de fuera que están empezando les supone mayor esfuerzo y gasto. La verdad es que hay que ir fuera de Zaragoza para llegar a algo.

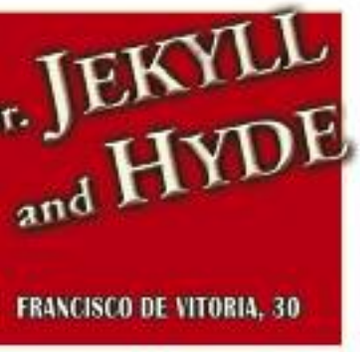


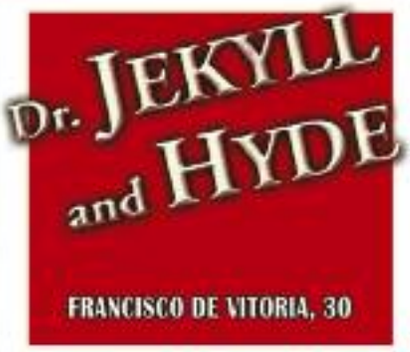


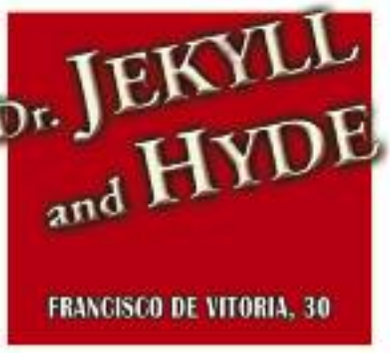


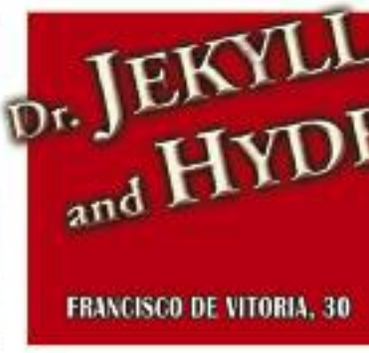


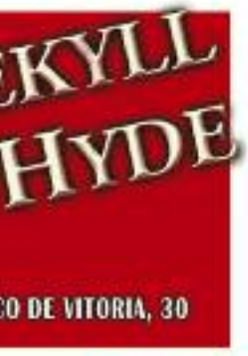


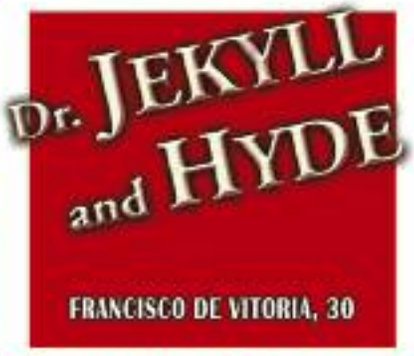












Felicidades a nuestros amigos de aki zaragoza por cumplir 100. Os deseamos otros 100 más

1_FINA MORE/NEOZONE
2_MILANO VENDE
3_FRIDA MICHELI/NEOZONE
4_CLOUDINE
5_MILANO VENDE
6_NEOZONE
7_CLOUDINE
8_NEOZONE
9_MILANO VENDE

10_MILANO VENDE
11_TAKASHI SUGIOKA/WHITE MILÁN
12_ FINAMORE/NEOZONE
13_BETH FRANCK/WHITE MILAN
14_DSIDE/WHITE MILAN
15_LINDA FARROW/WHITE MILAN

14

15

MODA Y DISEÑO

Milán

ARTICULO REALIZADO POR
EUGENIA ARAGONÉS

CUANDO LOS GURÚS DE LA MODA DICEN QUE EL ARTE YA NO ESTÁ EN LOS MUSEOS, SINO EN LAS CALLES, PROBABLEMENTE PIENSAN EN LAS DE MILÁN, CONTINUAS PASARELAS DURANTE TODO EL AÑO. NO EN VANO LA AGENDA DE LA MODA PROGRAMA MUCHAS DE SUS CITAS MÁS IMPORTANTES EN LA CAPITAL DEL DISEÑO. LAS TENDENCIAS DE MODA QUEDAN REFLEJADAS EN EL QUADRILATERO D'ORO ALREDEDOR DE VIA MONTE NAPOLEONE, DONDE ESTÁN TODAS LAS PRIMERAS FIRMAS: VERSACE, ARMANI COLLECCIONI, FERRAGAMO, LA PERLA, VUITTON, GUCCI, ETRO, PRADA, DIOR, VALENTINO, EMMANUEL UNGARO... TANTO EN LOS ESCAPARATES COMO EN LA GENTE QUE POR ALLÍ CIRCULA. LA ÚLTIMA SEMANA DE SEPTIEMBRE SE CELEBRAN SIMULTÁNEAMENTE MÚLTIPLES EVENTOS Y CERTÁMENES A LO LARGO Y ANCHO DE LA CIUDAD: DESFILES EN "MILANO MODA DONNA", LA FERIA DE MILÁN **MILANO VENDE MODA** A LA QUE ACUDE PÚBLICO DE TODO EL MUNDO, LOS SHOWROOMS QUE ORGANIZAN PASES PRIVADOS, LAS GRANDES FIRMAS CON SUS DESFILES MEDIÁTICOS Y UNA NUEVA CITA CON TRES SALONES JÓVENES QUE CADA VEZ COBRAN MÁS PROTAGONISMO. WHITE, NEOZONE Y CLOUDNINE DENTRO DEL MARCO DE LA SEMANA DE LA MODA MILANESA.

EL REGRESO DE LA CREATIVIDAD

INVESTIGACIÓN, CREATIVIDAD E INTERNACIONALIDAD SON LOS CONCEPTOS CLAVE DE ESTOS TRES EVENTOS QUE DISEÑAN LOS ESCENARIOS MÁS ACTUALES Y SOFISTICADOS DEL GLAMOUR CONTEMPORÁNEO. LOS JÓVENES DISEÑADORES SON SELECCIONADOS POR SU CREATIVIDAD, IMAGEN Y CALIDAD DE SUS PRODUCTOS. EN SÓLO DOS AÑOS LOS TRES SALONES SE HAN CONVERTIDO EN UN PUNTO DE REFERENCIA PARA LA MODA INTERNACIONAL Y EL NÚMERO DE COLECCIONES HA TRIPLICADO SU NÚMERO. **/WHITE/** DEDICADO A LA MODA MÁS ORIGINAL Y VANGUARDISTA CON VOCACIÓN CLARAMENTE INTERNACIONAL MUESTRA LOS NUEVOS ROSTROS EN LA ESCENA DEL DISEÑO. **/NEOZONE/** SE MUEVE ENTRE LO CLÁSICO MÁS AVANZADO Y EL SPORTWEAR DE LUJO. **/CLOUDNINE/** UN ESPACIO EXPOSITIVO ENTERAMENTE DEDICADO A LA INTERPRETACIÓN MÁS CREATIVA DEL MUNDO DE LOS ACCESORIOS. COLECCIONES DE CALZADO, BOLSOS, JOYERÍA, SOMBREROS, BUFANDAS, GUANTES Y TRAJES DE BAÑO REFLEJANDO UNA CONTINUA BÚSQUEDA EN CLAVE DE EXCLUSIVIDAD ÚNICA.

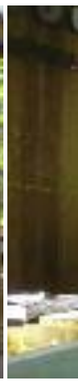
4

MILÁN

EL MULTIESPACIO DEL PARQUE

ARTICULO REALIZADO POR
EUGENIA ARAGONÉS

WWW.MILANOCASTELLO.IT
WWW.TRIENNALE.IT



5 6 7 8 9

1/2_VESPA: UN VIAJE ITALIANO
3/4_THE KEITH HARING SHOW
5/6/7/8/9_ FIAT CAFÈ

SEMPIONE

LOS JARDINES DE LA TRIENAL ES UN ESPACIO MUY CÉNTRICO DE MILÁN POCO CONOCIDO Y VISITADO, A MENUDO EL TURISTA SE QUEDA CON LA VISITA DE LA FORTALEZA DE LOS SFORZA Y NO VA MÁS ALLÁ. ES CIERTO QUE EL CASTELLO SFORZESCO JUSTIFICA POR SÍ MISMO UNA VISITA A ESTA ZONA DE LA CIUDAD, EN ÉL SE ENCUENTRA EL MUSEO DE ARTE ANTIGUO QUE CUENTA, ENTRE OTRAS, CON OBRAS COMO LA PIEDAD RONDANINI DE MIGUEL ANGEL, PINTURAS DE BELLINI, TIEPOLO, MANTENGA, CORREGGIO, TIZIANO Y VAN DYCK. LA PARTE TRASERA DEL CASTILLO ESTÁ OCUPADA POR EL PARQUE SEMPIONE, 47 HECTÁREAS DE JARDINES, DÓNDE SE ENCUENTRA LA TRIENNALE CON EL PALACIO DEL ARTE, PROYECTADO POR GIOVANNI MUZIO Y QUE ALBERGA EXPOSICIONES DE ARQUITECTURA, ARTE, DISEÑO, MODA Y COMUNICACIÓN AUDIOVISUAL. ENCONTRAR ARTE ANTIGUO, DISEÑO MODERNO, NUEVAS TENDENCIAS, JARDINES Y POCOS TURISTAS EN UNA MISMA ZONA DE MILÁN ES VERDADERAMENTE UN LUJO.

■ **LA TRIENNALE**/La colección permanente que alberga la Triennale es única en Italia por la calidad y cantidad del patrimonio que la compone en todo lo referente a diseño. Propone una lectura siempre nueva de la historia de la producción industrial italiana. Las piezas de la colección son un testimonio de la heterogeneidad de la historia del diseño italiano, de la innovación y de la experimentación que lo han hecho célebre y reconocible tanto por sus creaciones como por sus grandes maestros. Inaugurada en 1997, la colección cuenta hoy con más de 600 piezas que se conservan y exponen en la Triennale a la espera de la apertura del Museo de Diseño. Además de contar con la colección permanente continuamente se programan exposiciones temporales, así como retrospectivas sobre arquitectura, urbanismo, artes decorativas, diseño, artesanía, producción industrial, moda y comunicación audiovisual. La agenda que presentamos es una pequeña muestra de ello. ■ **KEITH HARING**/*Del 28 de septiembre del 2005 al 29 de enero del 2006.* La Trienal de Milán y Chrysler presentan The Keith Haring Show. El lema "El coche contemporáneo presenta el arte contemporáneo" da una continuidad a la colaboración de ambas entidades. Una política cultural abierta a un público más amplio y joven con propuestas de mayor nivel cualitativo. La exposición dedicada a Keith haring es una de las muestras más completas realizadas nunca en el mundo dedicadas al artista americano. Ofrece un cuadro exhaustivo de la complejidad del trabajo del artista que combina la iconografía y temática del arte occidental con la cultura tribal africana, asiática y sudamericana. Del primitivismo al arte fantástico, pop y al expresionismo abstracto. ■ **AGATHA RUIZ DE LA PRADA**/*Del 16 de septiembre del 2005 al 13 de enero del 2006.* La exposición hace un recorrido por los 25 años de la obra de la diseñadora española con lo más representativo de su creatividad ofreciendo una imagen de ella como artista total al combinar moda con arquitectura. La desbordante imaginación de Agatha lanza desde la Trienal su mensaje de esperanza por un mundo mejor, más feliz y cercano a la naturaleza. La panorámica de las 50 colecciones refleja una moda con personalidad única al tiempo que muestra cómo la diseñadora crea su propia tendencia. ■ **VESPA: UN VIAJE ITALIANO**/*Del 4 de octubre al 18 de diciembre del 2005.* La muestra que ofrece la posibilidad de conocer la historia de uno de los iconos del diseño italiano, desde su salida al mercado en 1946, no se centra sólo en este objeto sino que lo vincula con el momento histórico y social en el que nació. En la historia de Vespa convergen la reconversión industrial, la comunicación, la publicidad así como la apertura al mercado internacional. En los años cincuenta la creatividad y el diseño italiano alcanzaron unas cotas insuperables y tal vez irrepetibles, no sólo por calidad sino también por cantidad. ■ **FIAT CAFÈ**/Para hacer una pausa y tomar un café podemos optar por el Coffee Design en el interior del Palacio, espacio pensado no sólo como cafetería sino también como sala de exposiciones en la que de la misma forma la decoración cambia cada dos o tres meses. Si queremos tomar un café al aire libre tenemos la opción del Fiat Cafè en el jardín de atrás. Es una combinación perfecta de decoración, diseño y tecnología al aire libre con una espléndida panorámica de los jardines.

Espacio perfecto para la celebración de encuentros, conferencias y eventos públicos o privados. Sobre una tarima de roble se disponen las mesas y los asientos firmados por diversos maestros del diseño. El aforo es de cerca de 100 personas, pero el desarrollo sobre el parque, en un área de 8.000 metros cuadrados, permite un cómodo acceso a más de mil invitados para la organización de eventos.

un nuevo concepto de local en el corazón de la ciudad,
una cafetería innovadora, un ambiente selecto, un lugar de encuentro para tu primera copa...

GONG

Café de día,
Copas de noche

GONG

ZEN • CAFÉ • ZGZ

Alfonso I, 13 ZGZ _ www.gongzgz.com

arquitectura interior: **VIDI** • diseño gráfico: nja

AMSTERD

■ SI TIENES LA OPORTUNIDAD DE VISITAR ÁMSTERDAM ¡NO LO DUDES! HAY MUCHO POR DESCUBRIR. AL PASEAR POR SUS BULLICIOSAS CALLES VEREMOS QUE ES UNA CIUDAD QUE MANTIENE MUCHO DE SU LEGADO MEDIEVAL Y QUE A PESAR DEL PASO DEL TIEMPO HA SABIDO MANTENER VIVO SU ESPÍRITU COMERCIAL.

ARTICULO REALIZADO POR
MARÍA GÓMEZ-MORETA GONZALO

AM

■ Buscar alojamiento en **Amsterdam** puede resultar complicado, pero existe una gran variedad de ofertas; hoteles, hostales, albergues o algunas tan singulares como alquilar un camarote en uno de los numerosos barcos que se encuentran en los canales de la ciudad, si eliges esta sugerencia recomendamos acercarse por la trasera de la **Centraal Station**… seguro que consigues alguno por allí. Tampoco nos olvidamos de la posibilidad de alojarnos en alguno de los castillos habilitados para los turistas, si te atrae esta sugerencia os recomendamos **Bilderberg Kasteel´t Kerckebosch.**

Ámsterdam no es una ciudad con grandes distancias así que podemos aprovechar para, además de pasear, realizar compras en las tiendas o en los mercados. No podemos pasar por alto la fama de sus mercadillos. Los hay de curiosidades, de ropa de segunda mano, de libros y grabados, de sellos y monedas, de antigüedades… de todos ello recomendamos el mercado Watterlooplein que es un típico rastro donde encontraréis todo lo que buscáis… ¡compruébalo!. Si después de esto te quedan fuerzas puede resultar muy curioso visitar el mercado de flores **Singel**.

Para los noctámbulos es "casi" obligatorio pasear por el barrio rojo… ¡esta visita no deja indiferente a nadie! y no sólo por las luces rojas de sus escaparates sino también por el ambiente liberal que se respira al pasear por allí. Casi todo en esta zona está relacionado con el sexo… Para llegar hasta él lo mejor es caminar por las calles *Warmoestraat* o *Oudezijds Voorburgwal*. En este barrio se encuentran numerosos *Coffee Shop´s,* pero si lo que buscas es un bar donde poder bailar ahí van nuestras sugerencias:

■ **ESCAPE / CHEMISTRY,** en *Rembrandtplein* en esta sala actúan los fines de semana famosos DJ's cuenta con un aforo para casi dos mil personas.

■ **MORE**, en *Rozengracht* al 100, la pista no es muy grande, aunque suele estar muy animada, y además hay un lounge para los más perezosos.

■ **ODEON**, sobre el canal Singel a pocos metros de *Konigsplein,* se encuentra el Odeon con sus tres pisos de café, restaurante y disco. Abre todos los días y en él se respira un gran ambiente universitario.

■ **WINSTON HOTEL,** sobre la *Warmoesstraat* entre el *Dam* y la *Zona Roja.* Este lugar está recomendado para aquellas personas que no quieran alejarse demasiado del Barrio Rojo. En el *Winston* se cultiva el arte del happening, todas las noches en este club ofrecen actividades o fiestas diferentes.

La población de Amsterdam, en su mayoría, no es originaria de la ciudad lo que ha influido a la hora de tejer una sociedad cosmopolita y multirracial. Gracias a esto la oferta gastronómica de la ciudad es muy variada. Se pueden probar platos típicos de casi todas las partes del mundo, pero si eres una persona a la que no le gusta experimentar con los sabores te recomendamos:

■ **CASA BOCAGE.** Es un almacén portugués ubicado cerca de la Central Station. Su cocina se basa en el uso de ingredientes frescos, y su valor añadido es que puedes hablar en español con ellos. *Haarlemmerstraat* 111ª.1013 EM Ámsterdam

■ **EL RINCÓN ANDALUZ.** A pocos metros de la Westerkerk se encuentra este restaurante español con tapas, paellas y un jamón de antología. Sólo se podrá cenar en él, previa reserva, porque abren a partir de las 16.00 horas. *Prinsengracht* 287 (casi esquina Rozengracht)

■ **RESTAURANT TANGO.** Ubicado en las puertas de la Zona Roja en Warmoesstraat 49. Goza de un ambiente muy familiar. El local está regentado por un grupo de argentinos y en él, como no, recomendamos pedir auténtica carne argentina.

MURILLO TIENE UN ENCANTO ESPECIAL. SITUADO EN LA MARGEN DERECHA DEL RÍO GÁLLEGO, EN UN ENCLAVE DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA EN EL INTERIOR DE LA HUESCA, CULTURA Y AVENTURA, DESCANSO Y ACCIÓN SE UNEN EN UN BELLO ENTORNO PRESIDIDO POR LOS GIGANTES DE RIGLOS.

MURILLO DE GALLEGO

BELLEZA, DEPORTE Y AVENTURA

Texto realizado por
AUGUSTO GARCÍA

CONCILIO

En el camino a Murillo desde Zaragoza, encontramos a 4 Km. de nuestro destino esta aldea. Junto a la carretera se levanta una hermosa ermita románica con ábside semicircular, abovedado en cuarto de esfera que presenta la novedad de cubrir su nave con armadura de madera, sobre arcos apuntados de traza gótica.

MURILLO DE GÁLLEGO

Su casco urbano es sumamente pintoresco, encaramado sobre la ladera de un monte destacando en lo alto el ábside románico de la iglesia parroquial de *El Salvador,* donde el románico de la zona se muestra en ábsides y naves. La cubierta, en forma de cañón apuntando, busca ya el estilo gótico.
*La ermita de la Virge*n está situada en el punto más elevado de la población y es de piedra de sillería, con el pórtico de estilo gótico, formado por seis pilares de sección hexagonal, que sostienen una cubierta de madera. Esta ermita se halla junto a lo que fuera el castillo del siglo XI, cuya antigüedad está bien acreditada por unas tumbas antropomorfas.

En la parte alta del pueblo, junto y bajo la iglesia parroquial se ubica una necrópolis de tipo medieval excavada a mediados de los años setenta. El conjunto no arrojó ajuares, como viene siendo la tónica normal en este tipo de enterramientos altomedievales. Las tumbas, parcialmente excavadas en la propia roca y cubiertas de lajas, están bien conservadas.

TURISMO ACTIVO

Murillo de Gállego es sobre todo conocido por la práctica de deportes acuáticos. A ello han contribuido distintas empresas, entre ellas el Grupo Explora que, desde hace diez años, ofrece a los visitantes actividades de multiaventura, montaña y naturaleza.

Puedes acudir solo o en grupos y escoger entre una amplia oferta de actividades adaptadas a las gustos y niveles de cada uno. La única condición es tener ganas de pasárselo bien. Tu decides si quieres hacer una sola actividad o un programa de varias actividades. Puedes acudir un fin de semana, en algún puente o cualquier día entre semana, durante todo el año.

En la imagen de arriba podemos ver el barranco de Guara. Más abajo: canoraft y rafting, dos deportes de aventura. A la derecha un bello paisaje de los mallos de Riglos.
En la página siguiente las tres ima genes nos muestran un desdenso de un barranco, Hidrospeed y open kayak.

Su filosofía de empresa se centra en la atención personalizada de cada cliente, adaptando las actividades a las características de cada grupo y dando un servicio de calidad basado en procesos y el cuidado de todos los aspectos desde la recepción hasta la despedida. Su compromiso es tener una especial dedicación a los de detalles para lograr la sensación de estar entre amigos.

Su amplia oferta está pensada para todas las edades. Así, los mayores de 12 años pueden disfrutar de las Aguas Bravas del Gállego practicando rafting, hidrospeed (trineo acuático), canoa o piragua; del descenso de barrancos; o de las múltiples posibilidades que ofrece el entorno como senderismo, tirolina, puenting, escalada, vías ferratas, espeleología, raquetas de nieve y otras actividades como el paint ball, paseos a caballo, parapente, quads y circuitos de aventura arbóreos.

Grupo Explora ofrece también programas especiales para incentivos para empresas que incluyen outdoor training y team building; despedidas de solteros y
programas de multiaventura para escolares.

Todos sus equipos están formados por guías especializados y monitores titulados en cada una de las actividades que se desarrollan. Además, disponen para las actividades de una importante flota de vehículos adaptados para el transporte de los clientes y el material. En la base de actividades de Murillo de Gállego el visitante dispone diferentes áreas adaptadas a sus necesidades como recepción y atención al cliente, cafetería, vestuarios, aseos y duchas, almacenes de material deportivo y aparcamiento privado.

ALOJAMIENTO

- **Casa El Rey**
(12 plazas)
Única, s/n
974 34 20 33
- **Casa Leandrón**
(10 plazas)
Morera, 1
974 38 32 75 – 629 16 66 99
- **Hostal Los Mallos**
(16 habitaciones)
Carretera de Jaca, s/n
974 38 30 26
- **Hostal Los Marcos**
(8 habitaciones)
Carretera de Jaca, s/n
974 38 30 26
- **Albergue Casa Chancabez**
(54 plazas)
La Manga, s/n
974 38 30 18
- **Camping-Bungalows Armalygal**
Carretera Huesca-Jaca, s/n
974 38 30 05

RÍO GÁLLEGO

Es uno de los más importantes afluentes pirenaicos del Ebro y, curiosamente, el único que tiene toda su cuenca en territorio aragonés. Nace cerca de Sallent y 215 Km. aguas abajo, después de pasar por Bisecas, Sabiñánigo, Anzánigo, Santa María (Embalse de La Peña), Murillo, Marracos, Gurrea, Zuera, San Mateo y Villanueva, desemboca en el río Ebro a la altura del zaragozano barrio de Santa Isabel.

El Gállego es un río "de libro". Tiene su cabecera en zona montañosa llena de lagos y en la que todavía resiste un pequeño glaciar; en su tramo medio demuestra toda su fuerza; y en su zona baja, donde se produce una importante sedimentación, se desarrollan interesantes bosques de ribera.

En conjunto, el Gállego presenta un régimen de tipo nivo-pluvial, es decir, con crecidas en primavera y otoño y estiajes en verano e invierno.

En la zona de Murillo, el río circula encajado, si bien la moderada pendiente proporciona un fluir tranquilo, ideal para los principiantes en deportes acuáticos. Es zona de magníficas pozas donde darse un buen baño. Aguas arriba del puente de Concilio, empiezan los rápidos que permiten al viajero soltar grandes dosis de adrenalina en contacto total con la naturaleza.

TENDENCIAS EN DECORACIÓN

HABITA

■ El sector del diseño de mobiliario y de decoración está en pleno cambio. Es un sector cuyas bases se tambalean ante la llegada de nuevos protagonistas. Para empezar llegan los nuevos consumidores, con unas necesidades distintas, con aspiraciones y comportamientos diferentes, con un estilo totalmente opuesto... lo que ha llevado a redefinir las tendencias. Por otra parte aparece una nueva generación de empresarios y de jóvenes empresas que se mueven con unas lógicas y unos funcionamientos radicalmente diferentes. Por último ha llegado una nueva generación de creadores, algunos de ellos llegados de países de los que esperábamos más bien poco, por la lejanía, y que han desarrollado una modernidad imparable, liberada de todo complejo y que fusiona el estilo occidental con las culturas locales... es en Indonesia, en Egipto, en India, China o Israel donde se perfila el futuro creativo del diseño.

5

LAS CINCO TENDENCIAS

Vayamos por partes. Para verlo más claro te lo hemos resumido todo en cinco bloques, donde cada uno refleja una tendencia.

EL DORADO. China en estado puro. Es volver la mirada hacia ese lejano país tan distinto y exótico, y que ahora está en plena expansión. Es jugar con el conflicto interno que sufre el país, tan atrasado en algunos aspectos y con una evolución tan rápida que nos deja alucinados. Los nuevos artistas chinos llegan pisando fuerte.

INFORMAL. La comodidad informal. Se trata de ir al extremo del diseño internacional, que se basa en formas geométricas y con muebles no demasiado cómodos, sino más bien aparentes. Aquí sólo cuenta la comodidad, por eso triunfan las formas básicas, relacionadas con la actitud corporal... en sillones muy blandos, muy profundos y sobredimensionados.

MULTIMILLONARIO. Como de esos hay muy pocos, hay que echarle imaginación. Se basa en lo minimalista pero a la vez lujoso, moderno y elegante. Renace el negro del cuero oscuro y los materiales con reflejos como el cristal o el aluminio.

LETRA (PRINT). Es el neo-decorativo. Triunfa la impresión de motivos sobre superficies y materiales punteros, y el diseño hecho a medida. La alegría, el color y las texturas del tercer milenio. Todo ello para conseguir la exaltación de los sentidos.

ARTESANÍA – TECNOLOGÍA. Es el diseño experimental. Mezcla los conocimientos ancestrales y artesanales con tecnologías y materiales de última generación. Se impone el reciclaje, la transformación y la mezcla entre arte, artesanía e industria.

Momentos de la inauguración.

LIA

SI QUERÉIS SABER CUÁLES SON LAS NUEVAS TENDENCIAS EN DECORACIÓN, ESTÁIS EN EL SITO APROPIADO. EN ESTA SECCIÓN VAMOS A CONTAROS CUÁLES SON LAS NOVEDADES QUE SE HAN PRESENTADO EN LA HABITALIA, LA NUEVA FERIA DEL HOGAR DE MADRID. ACOMPÁÑANOS A DESCUBRIR CUÁL ES EL MUEBLE ESTRELLA, CUÁL ES EL TEJIDO MÁS FASHION Y CUÁL ES EL MATERIAL MÁS INNOVADOR. DÉJATE SEDUCIR POR UN UNIVERSO DE COLORES, TEXTURAS Y SENSACIONES... EL MUNDO DE LA DECORACIÓN.

CUATRO TEMAS PARA UNA MODERNIDAD HECHA DE DIVERSIDAD

Y para que todo nos quede aún más claro, **Daniel Rozensztroch** ha elaborado un excepcional cuaderno de tendencias a través de cuatro decorados donde lo clásico se integra en la modernidad, y nos muestra cómo los nuevos modos de vida determinan el estilo de cada hogar.

BARROCO INDUSTRIAL. Amplios espacios con pocos muebles y objetos, pero debe tratarse de piezas excepcionales, nunca banales, a menudo sobredimensionadas, escogidas por su calidad y por el efecto que crean.

BARROCO ÉTNICO. Decoración que viene de otros lugares, exotismo y mestizaje. Mezcla de muebles coloniales y clásicos revisados, con objetos tan étnicos como eclécticos.

BARROCO KITCH. Decorado caprichoso, extravagante, provocador, con choques y con excesos, humor, fantasía y desorden. Lo importante es la libertad, ya no hay reglas, se puede pintar de rojo una cómoda de estilo Luis XV, o iluminar el ordenador con una araña veneciana con caireles de plástico.

BARROCO RÚSTICO EXCÉNTRICO. Se basa en una decoración anticuada, sofisticada, abundante, preciosista... inspirado en los grandes excéntricos ingleses de los años veinte, mezcla desbordante y anticuada de elementos que no deberían encontrarse.

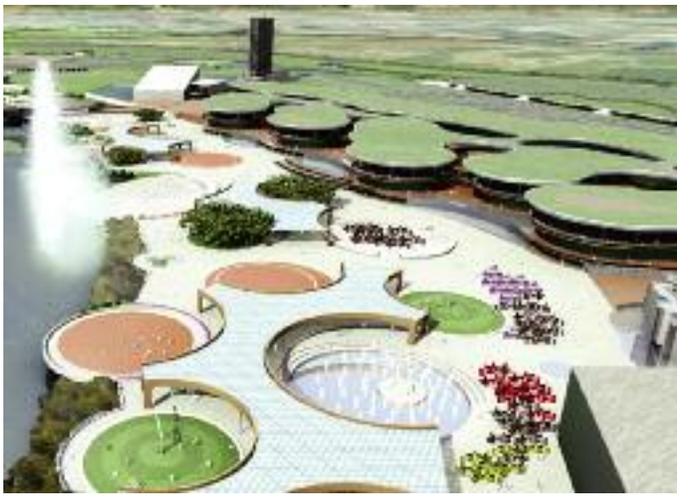
Con estos apuntes te hemos ofrecido el abanico de tendencias más trend, más fashion y más in, del mobiliario y la decoración que se han presentado en **Habitalia**, la **Feria del Hogar** de referencia. Ahora te toca a ti ponerlas en práctica.

Eugenia Aragonés

Aki Zaragoza cumple 100 números, 19 años reflejando en sus páginas lo que sucede en la ciudad, manteniendo un público fiel que ha crecido con nosotros, muchos tenían entonces 18 años y hoy rondan los 40. A estos, sobre todo, nos dirigimos en esta nueva sección. Se habla mucho del problema de la vivienda, los proyectos urbanísticos siempre generan polémica, la opinión pública juzga la arquitectura en función de lo que oye. Sin entrar en debates, ni en política, ni en juicios de valor, desde aquí queremos reflejar la actualidad de un sector que nos afecta directamente. A través de noticias, novedades, entrevistas y consejos, queremos informar sobre lo que ocurre en nuestro entorno físico más inmediato: Proyectos y reformas urbanísticas, Nuevas áreas, nuevas zonas, Arquitectura, Decoración, Formas y espacios, Consejos para comprar vivienda, Cómo adecuar espacios a la necesidad de cada uno, Alternativas curiosas desde todos los rincones del mundo, Energías y desarrollo sostenible, Noticias…

akíinmobiliarias

UN JARDÍN DE GOTAS DE AGUA



"Un jardín de gotas" del equipo catalán Battle i Roig ha sido el proyecto ganador para realizar las plazas temáticas que se dispondrán en la ribera del Ebro del recinto Expo. El proyecto contempla un conjunto de seis plazas temáticas que complementan un boulevard ecológico.

Se trata de un sistema de recorridos vinculados a lo que será el recinto de pabellones, contempla la construcción de seis plazas circulares y temáticas, preparadas para unas construcciones efímeras, cada una tendrá una forma y una arquitectura diferente. Estas plazas tendrán un diámetro de 48 metros y 1.800 metros cuadrados de superficie y servirán, una vez que termine la Expo, para ubicar desde carpas de circo, globos aerostáticos a cualquier otro uso ciudadano. A las seis plazas se le suman dos auditorios que podrán acoger entre 5.000 y 7.000 personas y en las que se realizarán diversas actividades. También se contempla un boulevard ecológico en el que se ha previsto tenga unas pérgolas que ofrecerán un sombreado al paseo y reducirán hasta diez grados de temperatura. Una plaza más grande que la del Pilar que será el final del corredor del parque de la margen izquierda y la entrada al Parque Fluvial. Habrá "gotas acuáticas" que están destinadas a la animación y a los espectáculos, éstas tendrán un espacio circular de 56 metros de diámetro y 2.460 metros cuadrados de superficie. A estas gotas se sumarán las "gotas vegetales", se trata de tres espacios diferentes en las que se plantarán árboles para crear bosques climáticos y la evaporación del agua completará la referencia al preciado líquido.

A toda esta vegetación se le suman las flores que se ubicarán en espacios de agua, por lo que las flores acuáticas aportarán colorido a este gran parque. El proyecto incluye también la idea de colocar esculturas en el borde del río con la orilla así como la de crear un geiser en el Ebro.

I B
www.labaturra.com
Pisos – Locales – Hipotecas - Préstamos
976 300 776

Vive como un EMPERADOR

Hemos creado para ti VIA LAMINIVM **residencial**,
un exclusivo complejo donde disfrutar de la vida familiar en el área de mayor expansión
de Zaragoza: **CUARTE DE HUERVA.**

VILLA JVNO

- 50 viviendas de 3 y 4 dormitorios de 82 a 111 m².
- Grandes terrazas y plantas bajas con jardín.
- Zona verde privada, con un área de juegos infantiles y con piscina para adultos y niños.

VILLA NEPTVNO

- 18 viviendas unifamiliares de hasta 285 m² útiles.
- Jardín privado de hasta 130 m².
- Zona verde privada, con un área de juegos infantiles y con piscina para adultos y niños.

VIA LAMINIVM
residencial

CUARTE es MÁS

Promueven conjuntamente:

GRUPO INMOBILIARIO MACHIN
San Miguel, 12, 5ºB
976 212 192
www.grupomachin.com

GRUPO PLAZA 14
Pº Independencia, 8, 5ºD
976 219 115
www.grupoplaza14.com

Oficina de ventas y vivienda muestra:

976 504 502

www.vialaminium.com

SLOWDOWN: LA VIDA TRANQUILA

Vivir fuera de los cascos urbanos de las grandes ciudades es una opción que cada vez se valora más y ya no sólo por el precio, que ciertamente es más económico.

Hay varios factores que contribuyen a que esta decisión sea tomada cada vez por más gente.

- Hacerte la casa a tu medida. Si compras un piso en la ciudad las posibilidades de reformarlo a tu antojo son bastante más limitadas además de que encarecen la compra. Comprar una casa, tanto en los pueblos cercanos como en zonas de reciente creación permite tanto encargarla a tu gusto como poder hacer una disposición interior de la misma mucho más libre.
- Más espacio a menos precio. Poder disponer incluso de jardín por menos de lo que cuesta la mitad del espacio en el centro de una ciudad.
- Hoy en día las distancias no son problema. Todo el mundo dispone de vehículo y las comunicaciones mejoran día a día.
- La contaminación, ambiental y acústica, es menor.

Todos estos planteamientos refuerzan un concepto de vida tranquila que cada vez está tomando más auge: El movimiento Slow Food que se creó hace unos años para defender una vuelta a la alimentación tradicional ha dado lugar a toda una filosofía de vida que se conoce como Slow Down. Un reflejo, o aplicación práctica, de ello son las Slow Cities o Convivias. Para que una ciudad pueda entrar en esta denominación debe cumplir una serie de pautas: no puede sobrepasar los 50.000 habitantes, ni ser capital además de cumplir una serie de requisitos en seis planos diferentes: legislativo, medioambiental, infraestructura política, calidad urbana, productos locales, hospitalidad con los visitantes y conocimiento sobre las actividades de la localidad. Lo que todas las Slow Cities tienen en común es la voluntad de construir un espacio más humano, con medidas que van desde sistemas de aire que controlan la polución a iniciativas para fomentar la protección de los productos y la artesanía locales o planes para eliminar ruidosas alarmas, mediante programas de seguridad alternativa.

www.inpraiseofslow.com/editions.html

www.emancipator.org

ALTERNATIVAS

Es una realidad que el momento de emancipación de los jóvenes españoles se retrasa cada vez más. La causa la encontramos en los distintos motivos socio-económicos, desde la precariedad laboral al precio de la vivienda pasando por que no decirlo por la comodidad de vivir a costa de lo ajeno. Para paliar este problema surgen propuestas alternativas que resuelven más o menos momentáneamente la cuestión de la vivienda o, en el caso que contamos hoy, más bien de la independencia.

La empresa BUBBLE BUSINESS ha trabajado durante más de tres años en el desarrollo de un nuevo producto que se presenta ahora, EMANCIPATOR BUBBLE. La solución a tus problemas de emancipación. Lo que un joven de hoy necesita para vivir como quiere. EMANCIPATOR BUBBLE es un habitáculo hinchable con forma de burbuja, que permite un alto nivel de independencia sin tener que salir de la casa familiar. Fácil de montar, proporciona un máximo confort con un mínimo esfuerzo, gracias a sus tomas de agua, electricidad y teléfono para ser conectadas directamente a la casa de los padres. De este modo el gasto es nulo. Además del modelo BÁSICO, existe una amplia gama de modelos diferentes pensados para cada una de las tipologías del joven actual. Uno de los modelos con más altas prestaciones es el EMANCIPATOR DELUXE, que dispone de la EMANCIPATOR-CARD, con la que poder realizar compras con cargo a la cuenta familiar. El modelo XXL te proporciona un 33% de independencia extra. El FIRE-WIRE está fabricado con un avanzado tejido inteligente que se adapta a los cambios de luz y temperatura e incluye numerosas interfaces de entrada y salida. El AUTODETERMINATOR, pensado para quienes definitivamente no quieren tener nada que ver con tus padres pero lo quieran o no están en su territorio. El SEXMANCIPATÓN, fabricado con un plástico similar al látex y con un interior permanentemente lubricado, ideal para llevar a la pareja a casa. El GARDEN, el ÉTER, el PUNCHETA... ¡¡Elige el tuyo!!

CONSEJOS

Los españoles preferimos comprar vivienda que alquilarla. Además de por el elevado precio que tienen los alquileres el sentido de propiedad forma parte del carácter español.

En Estados Unidos, por ejemplo, hay numerosas empresas que alquilan incluso muebles en toda la gama de precios. Aquí de momento no tenemos esa mentalidad y lo más que se llega a alquilar es alguna película.
Comprar una vivienda es tal vez una de las mayores inversiones que se pueden hacer en la vida. Hay que pensar muy bien, en primer lugar, qué es lo que se quiere, dónde se quiere y dentro de eso qué es lo que se puede.
Desde este número en adelante vamos a ir dando consejos y recogiendo tus dudas para que el hecho de comprar un piso, o una casa, te resulte un poco más fácil.

LOS **CONSEJOS** SE IGNORAN O SE APROVECHAN PARA CULPAR AL QUE NOS ACONSEJO

FACTORES QUE INFLUYEN EN EL PRECIO

■ **ZONA.** Se valoran los servicios del entorno (supermercados, parques, colegios) las comunicaciones, los medios de transporte.
■ **ACCESO.** Barreras arquitectónicas, ascensor, montacargas.
■ **ESTRUCTURA.** Los defectos no apreciables a simple vista (grietas, humedades, etc.) dependen por lo general del tipo de estructura: madera, metálica o de hormigón. También influyen en el precio la altura de los techos, la calidad de los suelos, el grosor y el material de los tabiques así como la antigüedad de la vivienda.
■ **ALTURA.** Hay casas que no disponen de ascensor por lo que no es lo mismo vivir en una altura que en otra.
■ **COMUNIDAD.** Gasto mensual. Derramas previstas. Servicios: garaje, piscina, portería, cable, calefacción central, gas natural, aire acondicionado. La instalación eléctrica y el estado de la fontanería son aspectos muy importantes.
■ **INTERIOR / EXTERIOR.** Las viviendas interiores son más silenciosas, pero menos luminosas y con peor ventilación que las exteriores. Aunque también pueden ser interiores dando a jardines. Si hay terrazas, balcones, vistas.
■ **ORIENTACIÓN.** Una vivienda orientada al sur recibe sol todo el día, si está hacia el norte el sol no entra directamente en la vivienda. Una orientación este tendrá sol por la mañana, y al oeste por la tarde.
■ **SUPERFICIE.** A partir de cierta superficie, aproximadamente 90 metros cuadrados, el coste por metro cuadrado es menor.
■ **DISTRIBUCIÓN DEL ESPACIO.** Número de habitaciones, baños, equipamiento de la cocina.

Si es una casa en construcción habrá que interesarse así mismo por la posibilidad de modificaciones, plazos de entrega y la calidad de los materiales.

ZENTRUM CULTURAL

La plaza de los Sitios es noticia continuamente; bien sea por centenario de celebraciones, bien por la ubicación del Museo o de la Escuela de Artes. Después de muchos meses intrigados sobre qué uso se le iba a dar a ese edificio blanco que estaban restaurando en el número 13 de la plaza de los Sitios por fin el jueves 3 de noviembre salimos de dudas. Se trata de un nuevo espacio de Ibercaja destinado a ser *"un lugar de encuentro, de cultura y de ideas"* tal y como expuso **Román Alcalá**, responsable de la Obra Social de la entidad. El edificio, proyectado en 1920 por el arquitecto Teodoro Ríos Balaguer y restaurado por Aurelio Vallespín, se conocerá a partir de ahora como **Ibercaja Zentrum**, Cultura e Ideas. La programación, que empezará a funcionar a partir del quince de noviembre, ya tiene su agenda completa para los próximos dos meses.
Hay dos bloques muy diferenciados: Foros de experiencia y cursos. Dentro de los foros se distinguen tres áreas temáticas: Tecnología, Sociedad y Naturaleza. Los cursos abarcarán temas de cine, historia, arte y gastronomía.
Los martes se dedicarán a las nuevas tecnologías y las primeras sesiones versarán sobre dos temas de los que se habla mucho y se conoce muy poco: La Televisión Digital Terrestre y La Milla Digital.

TELEVISIÓN DIGITAL TERRESTRE

Sobre la famosa **TDT**, Zaragoza tiene mucho que decir porque a partir de enero nuestra ciudad será la sede del primer Centro de excelencia en desarrollo de soluciones para la **Televisión Digital Terrestre**. **Sí!Tvi** se convertirá en la primera empresa española dedicada a desarrollar servicios audiovisuales interactivos para la **TDT**. El proyecto que, cuenta con un presupuesto de de un millón de euros, es fruto de la unión de **El Corte Inglés Consultoría** y **Servicios** y **Net2u**.

AHORRO **ENERGÉTICO**

Cuando vemos un catálogo de electrodomésticos, o vamos a una tienda con el propósito de comprar alguno, vemos que además de diferencias en cuanto a precio y modelos también hay unas letras que, de la A a la G, parece que además de clasificarlos también influyen de alguna manera en el coste final de los mismos.

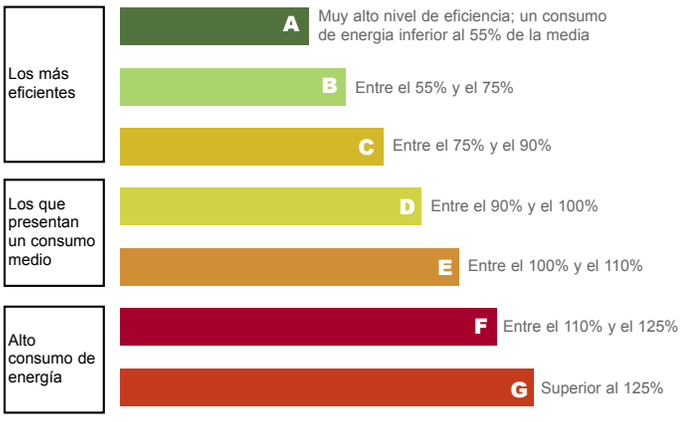
Esas letras hacen referencia a la eficiencia energética de los electrodomésticos y desde el año 94 hay una normativa europea que obliga a indicarlo. Los aparatos que están obligados a mostrar la etiqueta de calificación energética son los frigoríficos y congeladores, lavavajillas, lavadoras y las secadoras eléctricas. Los aspectos que comenta la etiqueta se refieren al consumo eléctrico de la máquina, al consumo en agua, al nivel de ruido en operación. Existe una lista de 7 letras, desde la A a la G, siendo la letra A indicativa de un electrodoméstico de máxima eficiencia y la G la de menor eficiencia.

Poniendo un ejemplo, un frigorífico-congelador de clase A consume 340kWh al año, un 48% menos uno de clase D y un 60% menos que uno de clase G. En los diez años de vida útil que se le presupone, consumiría 5.100 kWh menos (el equivalente a unos 400 euros) que un frigorífico similar de la clase G.

En la siguiente tabla se representa la reducción de los consumos que se puede lograr al adquirir un aparato eficiente.

CLASE ENERGÉTICA	CONSUMO ENERGÉTICO	CUALIFICACIÓN
A	< 55 %	Bajo consumo de energía
B	55 - 75 %	
C	75 - 90 %	
D	95 - 100 %	Consumo de energía medio
E	100 - 110 %	
F	110 - 125%	Alto consumo de energía

Interpretación de las Etiquetas



Eficiencia energética de los electrodomésticos: de la A a la G

FRIGORÍFICOS

La clave del ahorro se halla en los niveles de consumo y de rendimiento del electrodoméstico.

'Clase climática': temperatura ambiente recomendada por los fabricantes para garantizar el funcionamiento óptimo de los frigoríficos. Se indica con los rangos:

SN: 10ºC- 32º C
N: 16ºC- 32ºC
S: 18ºC- 38ºC
T: 18ºC- 43ºC

Selección de temperatura: Se recomienda mantener el refrigerador a 5 ºC y el congelador a -18ºC.

Tamaño: no compre un frigorífico más grande del que necesita, pues consumirá más de lo necesario y usted no lo aprovechará.

Hielo y escarcha: son elementos aislantes y dificultan el enfriamiento del interior del frigorífico. Desde hace varios años, el mercado ofrece modelos no-frost (sin escarcha), que permiten una circulación continua de aire en el interior.

LAVADORAS Y LAVAVAJILLAS

Lavado intensivo: el que más energía consume, dado que implica un calentamiento mayor del agua. Recomendado para ropa muy sucia o cuando hay cazuelas y sartenes que requieren un lavado más intenso. Es más rápido, pero consume mucho más.

Lavado ecológico o económico: consume menos energía eléctrica –no supera los 50 ºC en los lavavajillas– pero puede durar una hora o más.

Carga: para poner en marcha lavadoras o lavavajillas, es mejor esperar hasta que se encuentren llenos, pues su consumo será el mismo que si se utilizan medio vacíos. Es el aumento de la temperatura, pasar de agua fría a caliente y de caliente a muy caliente (superando los 50ºC), y no la cantidad de agua empleada, lo que hace que el consumo se dispare.

Tamaño: es importante adquirir los lavavajillas de un tamaño que se ajuste a las necesidades de nuestro hogar. Quien tiene poca vajilla o la utiliza poco tardará mucho en llenar el electrodoméstico, con lo que acabará usando frecuentemente a media carga.

Hoy se pueden adquirir lavadoras y lavavajillas bitérmicos: tienen dos tomas de agua independientes, una para el agua fría y otra para la caliente. De este modo, el agua caliente se toma del calentador o caldera y se reduce el tiempo de lavado y se ahorra energía.

RESIDENCIAL

LA FONTANA

Urbanización exclusiva de chalets con zona privada

La Fontana Residencial está integrada por **22 chalets** unifamiliares repartidos en **22 parcelas** con una superficie por parcela superior **a 500 m²**.

El conjunto residencial cuenta con una amplia zona deportiva y de ocio entorno a los **4.800 m²** con: **piscina para adultos, piscina infantil, zona polideportiva, pista de padel, amplias zonas verdes, solarium, jacuzzi, sauna, parque infantil, club social con vestuarios.** Amplios y luminosos espacios, materiales nobles, viviendas inteligentes, pensadas no sólo para vivir, sino también para disfrutar y garantizarte el máximo confort.

GRUPO INMOBILIARIO MACHIN
www.grupomachin.com

GRUPO PLAZA 14
www.grupoplaza14.com

Información:

San Miguel, 12, 5ºB
Zaragoza

976 21 21 92

SILVIA HERNÁNDEZ

SILVIA PONTE

EL TROFEO "CIUDAD DE ZARAGOZA" NOS PRESENTA A DOS JOVENCÍSIMAS AMAZONAS ZARAGOZANAS

DE CABALLOS...

EL CLUB HÍPICO DOBLE –F CELEBRÓ DURANTE LAS FIESTAS DEL PILAR SU 103 ANIVERSARIO CON EL YA HABITUAL CONCURSO HÍPICO NACIONAL. ESTE AÑO NOS ES GRATO DESTACAR EL TRIUNFO DE DOS JÓVENES MUJERES –DE TRECE AÑOS CADA UNA DE ELLAS- DE NUESTRA CIUDAD, QUE SE HICIERON CON VARIOS PRIMEROS PREMIOS. **SILVIA HERNÁNDEZ**, CON EL CABALLO "**CARTUJANO**": 1ER PREMIO TROFEO MUEBLES CASTILLA, 1ER PREMIO TROFEO CAJALÓN, 1ER PREMIO HOTEL EXPRESS BY HOLIDAY INN. **SILVIA PONTE,** CON EL CABALLO "**KIBEROY**": 1ER PREMIO TROFEO CERVECERÍA MARPY, 1ER PREMIO TROFEO LA CAIXA, 2ª PREMIO TROFEO LA ZARAGOZANA. EN EL CONCURSO TOMARON PARTE MÁS DE 150 CABALLOS DE ÁMBITO NACIONAL Y ACUDIERON 8.000 PERSONAS. ES UNA COMPETICIÓN DE GRAN INTERÉS POR PARTE DE LOS JINETES, QUE LA PREFIEREN ANTE OTROS CONCURSOS EN MADRID Y BARCELONA QUE SE CELEBRAN EN LAS MISMAS FECHAS. LA NOTA CURIOSA: HACE 100 AÑOS LA ENTRADA AL EVENTO COSTABA 5 PESETAS "UN DURO". HOY EN DÍA ES GRATUITA.

Antigua Gramola

Avda. Academia Gral. Militar 43 (esq. Plaza Tauromaquia) - PARQUE GOYA I

desayunos
aperitivos
cafés
cenas
copas

Un Nuevo
Ambiente

distinto

moderno

Un Nuevo
Concepto

tu lugar de reunión a cualquier hora del día

Pic Afrai
URBAN
CAFE
CNO. DEL PILÓN, 61
MIRALBUENO

Eugenia Aragonés

AHORRAR EN COMBUSTIBLE

La empresa Idenmóvil ha desarrollado el SDR, un nuevo producto con el que se ahorra una media de un 6% en combustible en los camiones que lo incorporan.

La idea básica consiste en insuflar aire a presión en la parte trasera de los camiones, justo en la zona en que se producen las turbulencias que frenan el avance del vehículo, recogiendo el aire que circula por la parte superior del techo del remolque, reconduciéndolo en dos direcciones hacia la zona más conflictiva de turbulencias, generando así una disminución.
Otra cualidad de este sistema es que disminuye la emisión de CO_2 por parte de los camiones, además se ha comprobado que se mejora el campo visual de los vehículos que circulan detrás de los camiones, dado que al disminuir las turbulencias también disminuye esa nieblilla que se genera por las propias turbulencias, y que estudios recientes demuestran que son causantes de multitud de accidentes en autopista y carreteras.

Estos son los cuatro beneficios que aporta el SDR:

1). Reducción del Consumo de fuel : A través de la inyección de aire recogido de la parte superior del vehículo e inyectado en la zona de generación de turbulencias, conseguimos una "reducción de consumo de combustible de entre un 5% a un 8%", siendo estos datos obtenidos de un modo científico mediante 3 sistemas:

a) Simulación Software CFD
b) Túnel de Viento
c) Ensayo Real

2). Mejora de la Seguridad Vial: A través de la reducción y anulación de las turbulencias creadas en la popa del camión con el S.D.R, conseguimos también aumentar la visibilidad para los vehículos que lo preceden por lo tanto aumentamos la seguridad vial de un modo directo.

3). Estética Exterior del camión: En cualquiera de las categorías de los camiones que circulan por el mundo, se han llegado a unos niveles de diseño en las cabezas tractoras realmente moderno y aerodinámicos, llegando incluso a afectar a los laterales de los remolques. Sin embargo, nada se ha realizado por que desde el punto de la estética y la aerodinámica se hayan mejorado las popas de los camiones o sus remolques. El S.D.R, mejora la estética dotando al remolque de una apariencia más moderna y competitiva, sus escasas medidas de altura pero sin embargo su gran efectividad, posiblemente le convierten en un elemento aerodinámico que con el futuro resulte difícil no ser visto encima de los camiones.
4). Protección Medio Ambiental: La reducción del aporte de CO_2 que genera la industria del transporte, es un objetivo principal de todos los gobiernos del mundo. Actualmente y desde la aprobación del protocolo de Kyoto, todas las empresas nos sentimos comprometidas en la investigación, desarrollo y aplicación de nuevos elementos que reduzcan el terrible impacto ambiental en el mundo.

Para más información:

www.idenmovil.com

BUGATTI VEYRON 16

Por fin este superdeportivo empieza a ver la luz del túnel que significa su salida al mundo. Ahora ya es una realidad. El grupo Volkswagen llevaba mucho tiempo ansiando anunciar este vehículo como novedad mundial.

Tras varios aplazamientos de su comercialización por problemas técnicos, el superdeportivo de la casa germana saldrá de la fábrica artesanal alsaciana de **Molsheim**, tras ser presentado oficialmente en el *Salón del Automóvil de Francfort.* Este auténtico monstruo de la mecánica y la tecnología nos lleva a dar un paseo con su motor de ocho litros, 16 cilindros en W, capaz de desarrollar una potencia de 1.001 caballos. ¡Dios mío, 1.001...!
Esta preciosidad esta imbuida en un concepto tecnológico brutal. Brutal, en números. Su carrocería de fibra de carbono sólo pesa 80 kilos. Alcanza los 100 Km/h en menos de tres segundos y es capaz de superar los 400 km/h. Toda esta enorme capacidad no es nada barata, ya que el **Bugatti** es ahora el vehículo de serie más rápido del mundo, y eso se paga, nada más y nada menos que 1.16 millones de euros. Si tiene suerte de ser uno de los privilegiados que adquiera una de las 300 unidades que se fabricarán, su bolsillo no le bastará para comprarlo. Al igual que *Ferrari*, **Bugatti** también selecciona a sus clientes.

Motos: BMW R 1200

Os presentamos una moto **cruiser** atípica que lleva ya tiempo rodando por nuestras carreteras en sus diferentes modelos. Antes era común asociar este tipo de motos a motores en V de gran cilindrada, pero esta moto introdujo algún que otro punto de vista... diferente. Porta un motor *bóxer* (dos cilindros opuestos), típico de **BMW**, acompañado de una elevada tecnología digital añadida desde su diseño. Es precisamente en marcha cuando se aprecia de verdad el trabajo de este motor, ya que con 1170 c.c. llega a la frontera de 100 cv, y acelera con rabia de forma sostenida hasta más allá de las 7.000 vueltas. La suspensión delantera es un monoamortiguador independiente de la horquilla, y la trasera, otro monoamortiguador centrado ayudado por el cardán, todo ello con un tirante, lo que contribuye a evitar sacudidas. Los frenos, de alto rendimiento, dan la opción de portar ABS.
Lo más destacado de esta moto es no dejar atrás el diseño y las características ruteras típicas en una cruiser, es decir, elevado par motor para carretera y una posición relajada de conducción, añadiendo un diseño innovador. El último, la **Sport Tourer R1200 ST.**

Sus competidoras:
Aprilia CapoNord
Cagiva Navigator
Honda XL Varadero
Kawasaki KLV1000
KTM 950 LC8
Suzuki V-Strom
Triumph Tiger

SEGURIDAD

Los coches, dentro de unos pocos años, contarán con una serie de dispositivos que garantizarán una mayor seguridad con el fin de reducir los accidentes de tráfico. Éstas son algunas de las innovaciones que ya se nos presentan en el mercado del motor.

■ CÁMARAS EN LOS RETROVISORES
Los espejos interiores y los retrovisores serán sustituidos por cámaras. De esta manera se produce una imagen panorámica compuesta por tres imágenes individuales que se reproducen en una pantalla colocada en lugar del espejo interior. Ésta es una propuesta de BMW en su prototipo "Z 22" que será implantada a partir de este año.

■ CINTURONES DE CUATRO PUNTOS
Estos cinturones son como unos tirantes en las plazas delanteras y cruzados en forma de aspa en las traseras. Así aseguran la sujeción del individuo en caso de vuelco del coche o golpes laterales.

■ NEUMÁTICOS CONTROLADOS
Cualquier error en el estado de los neumáticos; inflado incorrecto, cualquier defecto de presión o cualquier fuga, será detectado por los sistemas de vigilancia de presión de los neumáticos. Este sistema ya lo tienen incorporado algunos coches como el *Citroën C5.* En caso de emergencia una voz avisa al conductor.

■ ILUMINACIÓN INTELIGENTE
Las luces de emergencia se encienden de manera automática. Al entrar en un túnel o en un garaje, o cuando disminuye la luminosidad ambiental, un sensor conectará las luces de cruce, aumentará su intensidad o las apagará cuando ya no sean necesarias.
En las curvas, el haz luminoso acomodará su trayectoria para alumbrar adecuadamente la vía y no deslumbrar a los coches que vienen de frente. Finalmente, los faros delanteros permanecerán conectados durante un minuto para que los pasajeros puedan orientarse en la oscuridad. Todos esto ya lo ofrecen los *Mercedes* en su clase "S" y el *Citroën C5.*

■ CONTROL DE DISTANCIA DE SEGURIDAD
Controla la distancia con el coche que le precede y advierte, con señales acústicas o luminosas, cuando no es correcta. También puede disminuir la velocidad.

■ DISPOSITIVO PARA LAS EMERGENCIAS
Este sistema avisa a los servicios de urgencia cuando se activa el airbag, en el caso propuesto por *Ford*. El *Odysline* de *Renault*, tiene tres botones: uno rojo, en caso de accidente o problema médico; otro naranja, para averías; uno verde, para servicios relacionados con el tráfico.

■ MULTI-AIRBAGS
Los coches se llenan de airbags: delanteros, laterales, de "cortina" para la cabeza,... Las investigaciones también se centran en el aumento de la velocidad de activación de los airbags, de acuerdo con la gravedad de la colisión. El BMW de la *Serie 7* lleva diez airbags y el *Renault Laguna II* se puede equipar hasta con ocho.

LA TERCERA EDICIÓN DEL **MOTOR SHOW FESTIVAL** SE CELEBRARÁ EN ENERO DE 2006

LOS PRÓXIMOS DÍAS 27, 28 Y 29 DE ENERO DE 2006 TENDRÁ LUGAR, EN ZARAGOZA, EL III MOTOR SHOW FESTIVAL, UN SALÓN INTERNACIONAL DEDICADO FUNDAMENTALMENTE A LAS FACETAS MÁS EMOCIONALES DEL MUNDO DEL MOTOR: LA COMPETICIÓN, LOS CLÁSICOS Y EL TUNING.

www.motorshowfestival.com

Tras una segunda edición de gran éxito, los organizadores trabajan ya en MSF 2006, que contará con varias exhibiciones muy espectaculares en cada uno de los tres sectores mencionados previamente, y nuevos espectáculos, tanto de dos como de cuatro ruedas, nunca vistos en nuestro país y que prometen ser una atracción inigualable para todos aquellos visitantes que se acerquen al recinto ferial. Para esta tercera edición las expectativas de asistencia de público se cifran en torno a los 125.000 visitantes.

Los objetivos que se marcaron los organizadores en el último Motor Show Festival se vieron ampliamente superados y, con ello, este salón innovador dentro de su género, que aporta actividades participativas para satisfacer las demandas del público, se coloca ya como la segunda gran muestra del sector motor español, sólo por detrás del que se celebra en años alternos en Madrid y Barcelona.

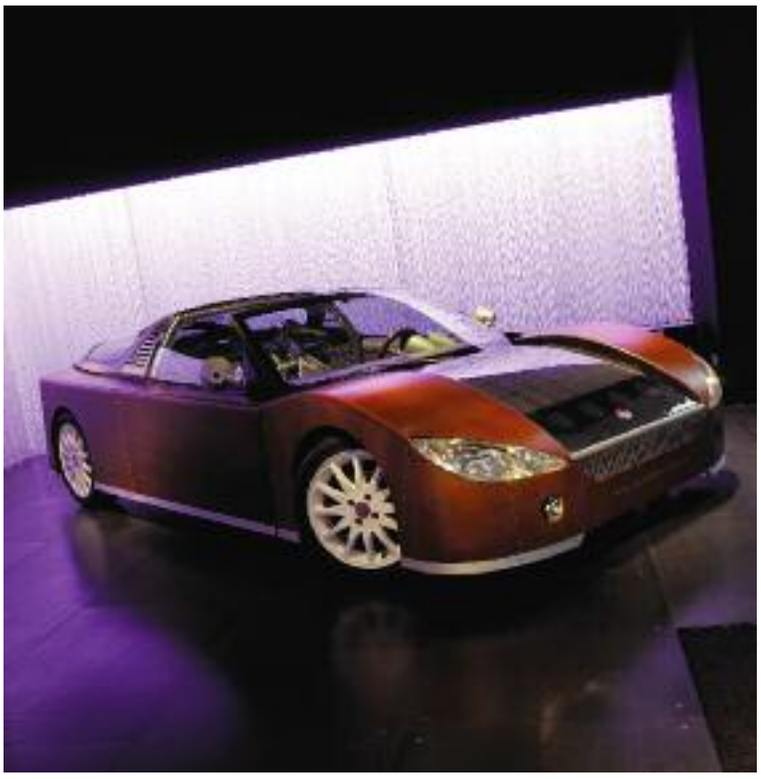
En 2004, la superficie total de exposición, con seis pabellones de Feria de Zaragoza, más un área exterior para las competiciones, estaba por encima de los 100.000 metros cuadrados, es decir, cuatro veces más que en la edición anterior y con nada menos que 250 expositores. Pero también el número de visitantes creció en proporciones similares, hasta alcanzar la cifra de 76.000, de los cuales el 40% eran de fuera de Zaragoza. El público llegó desde los mas diversos puntos de la península: Madrid, Barcelona, Valencia, Bilbao. ¡Incluso hubo visitantes de las Islas Baleares y las Canarias!

Con estos resultados queda demostrada que la apuesta que hicieron los organizadores al elegir Zaragoza como sede del Motor Show Festival fue todo un éxito, pues su excelente ubicación geográfica facilita la llegada desde los puntos más importantes de España, algo que en un corto espacio de tiempo se verá reforzado con la inauguración de la futura estación del tren AVE en la propia Feria de Zaragoza. Pero también tienen mucho que ver en el gran resultado la fuerte campaña de comunicación que se ha llevado a cabo y el sólido contenido de la exposición, que traspasa ampliamente el ámbito local y es ya una referencia en España, de la misma forma que lo son el Salón de Bolonia en Italia o el de Birmingham en Gran Bretaña. En todos estos casos se trata de muestras donde se puede ver la parte del mundo del motor que despierta más pasiones entre los aficionados, complementadas con espectáculos en directo y diversas actividades en las que el público puede tomar parte.

Problemas en el tubo

LA MAYORÍA DE LAS AVERÍAS DEL TUBO DE ESCAPE DE TU VEHÍCULO SE PRODUCEN POR REALIZAR TRAYECTOS DEMASIADO CORTOS?. LA MAYORÍA DE LAS AVERÍAS EN EL TUBO DE ESCAPE SON CAUSA DE LA CORROSIÓN. ESTA CORROSIÓN ES DEBIDA A UNA CONDENSACIÓN DEL ÁCIDO QUE PORTAN LOS GASES DE ESCAPE DEL MOTOR. CUANDO EL MOTOR ESTÁ APAGADO, EL SISTEMA DE ESCAPE SE ENFRÍA Y LOS GASES DE COMBUSTIÓN SE QUEDAN EN EL SISTEMA. ÉSTE ÁCIDO SE EXPULSA EN EL MOMENTO EN QUE SE USA EL COCHE, PERO SÓLO SI EL TRAYECTO ES LO SUFICIENTEMENTE LARGO DARÁ TIEMPO A QUE EL SISTEMA DE ESCAPE SE CALIENTE LO NECESARIO PARA CONDENSAR EL ÁCIDO Y EVAPORARLO. SI ESTE ÁCIDO NO SE EVAPORA, SE CONDENSA EN EL SILENCIOSO, LO QUE ACELERA LA CORROSIÓN INTERNA Y HACE QUE TU TUBO DE ESCAPE NO DURE LO DEBIDO.

¿SABÍAS QUE...



Hasta finales de enero, Stua presenta en su tienda de Bilbao el Fénix Concept Car del diseñador Josep Mora, un deportivo descapotable que además es el primer coche ecológico.

Fénix Concept Car

El planteamiento y desarrollo de este prototipo son ecológicamente responsables, de ahí el uso de materiales y sistemas constructivos poco nocivos entorno, y su forma aerodinámica que aumenta el coeficiente de penetración y requiere un peso menor.

La mayoría de los componentes del **Fénix** son reciclados. El coche en sí se ha fabricado con piezas recuperadas de otros diez vehículos. El salpicadero está construido con el cabezal de una cama, los asientos son dos butacas de mimbre de terraza, el interior de las puertas es de armario de cocina, los retrovisores son dos pantallas de lámpara y el freno de mano, un exprimidor.

La carrocería está hecha de contrachapado aeronáutico de 5mm, de fibra de vidrio natural, y placas fotovoltaicas que permiten cargar las baterías. En el interior sólo hay materiales renovables, como madera, mimbre o bambú procedentes de muebles reutilizados de **Stua, Mobles 114, Artemide, Disseny Plus** e **Ikea.**

La estructura es de acero inoxidable, ligera, desmon-table y reciclable, además lleva incorporada una bicicleta plegable.

Pero sin duda uno de los aspectos más innovadores del Fénix es su motor híbrido de gasolina y eléctrico, una propuesta que según Mora se impondrá en los próximos diez años. En la parte delantera lleva un motor Honda de 900 cc recuperado y en la trasera uno eléctrico de 15 cv. En ciudad funciona con el motor eléctrico, sin ruido ni emisiones, y en carretera se conecta automáticamente el motor de gasolina una vez que sobrepasa los 50 kilómetros por hora.

Fénix fue presentado por primera vez a finales de septiembre en la *Feria Internacional de Inventos y Nuevas Patentes* **"Galáctica 2004".**

LAS VENTAS DE COCHES EN CIFRAS

Las ventas de coches han caído en Octubre un 9,6%, respecto al mismo mes del año anterior. Un descenso que ha sorprendido sobremanera al sector, ya que se trata de la caída más fuerte de los últimos cinco años, en concreto, desde el año 2000, en cuyo mes de Octubre se registró un descenso de ventas del 11,7%. Las causas hay que buscarlas en la huelga de transportistas, que ha demorado la entrega de muchos vehículos pedidos por los concesionarios, por no hablar de los vehículos que fueron quemados cuando eran transportados en camiones portacoches desde la fábrica hasta el concesionario. Estos incidentes han supuesto que 7.500 vehículos no han llegado a su destino.

En la provincia de Zaragoza las matriculaciones de turismos y todoterrenos han bajado en un 0,6%, habiéndose matriculado 13 vehículos menos que en octubre de 2004.

En lo que llevamos de año se han matriculado 1.279.645 vehículo, unos 15.000 más que el año pasado. El más vendido en octubre ha sido el Renault Mégane, del que se han vendido 9.375 unidades. Le sigue el Ford Focus, con 5.015 vehículos vendidos, y el Seat León, del que se han vendido 4.615 unidades.

¿qué nos depara la noche?

AL QUE SALE, AL QUE QUIERE DESCANSAR POR LA NOCHE, AL QUE PROPORCIONA DIVERSIÓN COMO AL QUE REGULA EL OCIO, A TODOS ELLOS LES INTERESA CONOCER CÓMO PUEDE ACABAR LA NOCHE ZARAGOZANA. EL PANORAMA QUE SE AVECINA ES POCO ALENTADOR: MENOR OFERTA, PRECIOS EUROPEOS, BOTELLÓN, ALTERCADOS CON LA POLICÍA, MERMA DE INGRESOS, NEGOCIOS ARRUINADOS, ZONAS DE OCIO APARTADAS DE LA CIUDAD O EN POLÍGONOS, GUETOS, TRIBUS, RACISMO, ACCIDENTES DE TRAFICO, MUERTES Y MUCHAS RESPONSABILIDADES NO TAN ESCONDIDAS.

EL ANTEPROYECTO DE LA LEY REGULADORA DE LOS ESPECTÁCULOS PÚBLICOS, ACTIVIDADES RECREATIVAS Y ESTABLECIMIENTOS PÚBLICOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN, PRESENTADO A PRINCIPIO DE ESTE AÑO SUSCITÓ MUCHA POLÉMICA Y CRÍTICA. LA REVISTA AKI ZARAGOZA EN SU NÚMERO 95, EN UN ARTÍCULO TITULADO "A LAS 3,30 A CASA, A VALENCIA O DE PUTAS?", DEDICABA VARIAS PÁGINAS A DESGLOSAR LAS INCONGRUENCIAS ENCONTRADAS, PRESENTAR ALGUNAS PROPUESTAS ALTERNATIVAS. SE SUCEDIERON MUCHAS CONVERSACIONES CON LAS PARTES INTERESADAS, LA PRESENTACIÓN DE NUMEROSAS ENMIENDAS POR PARTE DE LOS PARTIDOS POLÍTICOS Y MUCHA, MUCHA DEMORA EN SU ESTUDIO. NOS ACERCAMOS AL AÑO DE LA PRESENTACIÓN DEL ANTEPROYECTO Y LOS PRINCIPALES PUNTOS CONFLICTIVOS SIGUEN SIN ENCONTRAR ACUERDO, SOLUCIÓN O RESPUESTA COHERENTE.

En las últimas semanas, nos juntamos con Javier Allue, portavoz del PAR en las Cortes y coordinador de las ponencias donde se estudia la futura ley. La última cita se dio el día anterior al cierre de esta edición lo que nos permite ofrecer una información muy actualizada. Político joven, Javier Allue nos sorprendió gratamente por su capacidad de escuchar, muy poco común entre los dirigentes, por su disposición en admitir puntos de vista novedosos y por su voluntad de replantear las cosas: si la demora en la redacción de la futura ley se debiera, entre otras cosas, a esas facetas suyas, la espera podría haber merecido la pena.

Horarios de cierre propuestos, ligados a zonas saturadas, potestad de los ayuntamientos para reducir o ampliar horarios a su antojo, zonas de ocio, catálogo de establecimientos, licencias de apertura y funcionamiento, libertad de horario para celebraciones privadas, cierre de locales, etc…Después de las críticas, de meses de estudio, de tiras y aflojas, ¿sabemos a qué atenernos? ¿han cambiado las cosas?

HORARIOS

Quizás lo que más nos interesa conocer son los puntos siguientes: cuáles serán los horarios definitivos de cierre, si el concepto de zona saturada imperará, el margen de horario entre pubs y discotecas, las limitaciones de apertura para los locales multifunción, el tiempo para el desalojo. Todos esos conceptos polémicos que se encuentran en la disposición transitoria octava del anteproyecto. Esos puntos no han sido debatido todavía pero **"la intención es suprimir la restricción de horario para las zonas saturadas, aumentar el horario de las discotecas a las 5h30, retrasar en una hora el cierre de los locales los fines de semana, conceder media hora de desalojo. En cuanto a los bares que abren todo el día (**multifunción**) estamos estudiando la posibilidad de otorgar una licencia para cada una de sus actividades"** alega Javier Allue.

En cuanto a las enmiendas de PAR y CHA sobre libre horario para celebraciones familiares, parece que **"el limite vigente será él de las discotecas"** comenta el coordinador de las ponencias.

Si esos horarios se confirman, tal y como hemos insistido en repetidas ocasiones, se habrá conseguido, por encima de todo, evitar traslados de jóvenes hacía otras provincias más permisivas y los consecuentes accidentes de tráfico: un logro.

Javier Allue

LICENCIAS

En cuanto a la obtención de las oportunas licencias, desde **aki** nos sorprendió que el artículo 18 establece que la licencia de funcionamiento no tardaría más de un mes después de la obtención de la de apertura, pero el artículo 17 no recoge cuánto se tarda en conseguir la primera. **"La propuesta de la ley es excesivamente farragosa. Tenderemos a simplificar con una propuesta de licencia única. Un posible texto sería "licencia de apertura y funcionamiento". Debido a la complicación que entraña, hemos pospuesto ese estudio para más adelante"** comenta J. Allue.

AYUNTAMIENTO

El artículo 10 del anteproyecto permite a los ayuntamientos acortar los horarios. Desde **aki zaragoza** seguimos insistiendo que es una auténtica barbaridad. El ejemplo de la declaración de intenciones de la alcadesa de Teruel de declarar el casco urbano de la cuidad "zona saturada" al día siguiente de conocerse el anteproyecto, es tremendamente explicito de cómo pueden actuar los ediles.

Volvimos a comentar la posibilidad de quitar esta potestad a los Ayuntamientos, por considerar que podría crear confusión, generar favoritismos, ofertar tentaciones. **"Va a ser imposible, no esta ni enmendado. Si pretendemos esto nos vendrá el Ayuntamiento pidiéndonos explicaciones: nos echan la ley abajo. Cierto es que quieren esas prerrogativas cuando les interesa. En un principio se supone que los ayuntamientos deben respetar esa ley"** explica Javier Allue.

La respetarán tanto que harán uso de todos los artículos que contiene, no nos quepa la menor duda. Podrían sucumbir con tanta facilidad a presiones externas que los mismos redactores de la ley se quedarían boquiabiertos. No nos queremos imaginar los pubs cerrando a las 1,30 y las discotecas a las 2,30 en el casco urbano por ejemplo.

"Un pasito pa´lante, un pasito pa´tras". De nuevo, traslados de coches, villa arriba, villa abajo, provincia al este, provincia al oeste, y los aterradores accidente de tráfico. Si no se ponen de acuerdo en torno a un mismo horario todos los ediles en un radio de cincuenta kilómetros alrededor de Zaragoza esto pasará. Y nos volveremos a preguntar: ¿A quién culparan los padres si se muere un hijo por haberse tenido que ir fuera de su localidad a disfrutar del fin de semana? Y no hablemos de nuevo de favoritismos, cambios de corporación, discriminación empresarial, incertidumbres al momento de invertir, locales clandestinos, etc…

Por fin Aragón hace uso de su competencia para regular los espectáculos públicos y sus actividades; el tema del horario es sin duda el más conflictivo. De qué sirve tanto esfuerzo, tantas enmiendas, tantos meses de estudio. Es vaciar esa ley de uno de sus contenidos más importantes. ¡No será el Gobierno autonómico tan débil! Después de estudiar la legislación vigente de:

ANDALUCIA, ASTURIAS, CANARIAS, CANTABRIA, CATALUÑA, COMUNIDAD DE MADRID, EXTREMADURA, LA RIOJA, NAVARRA, PAIS VASCO, VALENCIA

se desprende que los municipios no disponen de competencias para reducir horarios, salvo en casos excepcionales u ocasionales en Andalucía o por sanción en Valencia.

CATALOGO DE ESTABLECIMIENTOS

Los miembros de las ponencias no han llegado todavía al la Disposición final II que contempla la elaboración de un catálogo de establecimientos. Discrepan sobre el momento de su redacción, si incluir o no su creación en la ley. No tendría mayores consecuencias de no existir un desbarajuste de grupos y catalogaciones municipales de la hostelería. Numerosos locales pertenecen al Grupo I (cafeterías), pero con equipo de música (pubs), anteriores o no al año 1998. Si ese vacío legal no se subsana podría el ayuntamiento considerar que todos esos locales deben cerrar sus puertas a 1,30. De ese modo, es fácil que desaparezcan la mitad de los que consideramos como pubs hoy en día. **"Yo no creo que esa sea la intención, las soluciones tienen que ser lógicas. Lo ilógico no tiene sentido. Es una razón para estar más atento, no dejarlo de lado. Estaríamos dispuestos a aceptar la enmienda del PP y comprometernos a realizar este catálogo en el plazo de 6 meses, pero no por ley. Pero durante esos 6 meses, no sé lo que puede ocurrir"** comenta Javier Allue. De ocurrir, se afianzará en plazas, calles y parques el temido botellón porque la demanda superará a la oferta con creces. Esperamos por lo menos que quede redactado este catálogo tiempo antes de la entrada en funcionamiento de zonas ubicadas a las afueras.

CONSUMO DE BEBIDA ALCOHÓLICA EN LA CALLE

El anteproyecto contempla la prohibición de expender bebidas alcohólicas después de las 23,00 en las tiendas. Es una medida imprescindible pero no suficiente para luchar contra el botellón, fenómeno en expansión. **"Estamos estudiando la posibilidad de rebajar ese limite a las 22,00. Para mí, la ley no especifica lo suficiente la prohibición del consumo en la calle. Tenemos que dar instrumentos a la Policía para evitar esos acontecimientos. No se trata de impedir el traslado de un bar a otro cercano con un vaso de plástico. La capacidad del policía de detectar cuándo tiene que disolver una situación siempre tiene que estar presente . Disolver un botellón es complicado; ¿qué pasa si por intentar remediarlo se produce una trifulca? No es deseable, la imagen de la cuidad podría sufrir mucho. Tenemos que evitar por todos los medios llegar a ese punto. "** añade Javier Allue.

Desgraciadamente estamos a las puertas de afianzar el botellón en una cuidad que no lo llegó a conocer hasta hace muy poco tiempo. Para evitar multas, numerosos locales cierran sus puertas más temprano. Se multiplican los establecimientos que dispensan bebidas alcohólicas a lo largo de la noche y la gente joven tiene ganas de más marcha. Unos precios a veces demasiado elevados y la pasividad de la policía hacen el resto.

Entonces nos encontraremos con la paradoja siguiente: el Ayuntamiento querrá frenar el botellón, que a la vez está potenciando con su política de acoso y derribo a la hostelería.

DE MOMENTO EL BOTELLÓN SIGUE SIENDO MUY MINORITARIO. LAS COSAS PODRÍAN EMPEORAR SI EL AYUNTAMIENTO DECIDIERA UNILATERALMENTE APLICAR LO QUE EL ANTEPROYECTO DE LEY LE OTORGA, LA REDUCCIÓN DE HORARIO A SU ANTOJO. PEOR AÚN SERÍA HACER CASO OMISO DE LA VOLUNTAD DEL LEGISLADOR Y EQUIPARAR DE FORMA RESTRICTIVA LOS BARES DEL GRUPO I CON EQUIPO DE MÚSICA A SIMPLES CAFETERÍAS: LA MITAD DE LOS PUBS PODRÍAN DESAPARECER.

ESO NO PUEDE CONTENTAR A NADIE, NI A LOS HOSTELEROS, NI A LOS VECINOS, NI A UNA SOCIEDAD FUNDAMENTALMENTE MEDITERRÁNEA. EN CUANTO AL LEGISLADOR, NO DEBERÍA SER DE SU AGRADO VER REDUCIDO A PAPEL MOJADO UN AÑO DE TRABAJO.

El BOTELLÓN en Zaragoza: una realidad en creciente expansión

¿PAPEL MOJADO A PROPÓSITO?

ART.10.6 CORRESPONDE A LOS MUNICIPIOS (…) ESTABLECER LOS HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS PUBLICOS DENTRO DE LOS LIMITES ESTABLECIDOS EN ESTA LEY.

A veces me pregunto si tan simples, inútiles, analfabetos o borregos somos realmente para que nos tomen el pelo con tanto descaro y nos manipulen y nos mientan, convencidos de que no pasará nada y riéndose en nuestras propias narices.

Demos un rápido repaso a la Exposición de Motivos del Anteproyecto de la Ley de Espectáculos Públicos.

(art.II, 1)**"La circunstancia de que otras Comunidades Autónomas hayan ido estableciendo sus propias leyes en la materia permite contar con un importante caudal de experiencias, que es garantía de acierto de las soluciones normativas."**

Cabe recordar a los Señores legisladores que no hemos encontrado ninguna ley de espectáculos en la cual un Gobierno Autónomo se desinhibe de su responsabilidad y delega en los ayuntamientos la competencia de establecer los horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos dentro de los límites establecidos por la ley (ver artículo anterior). El "importante caudal de experiencias" no debe hacer falta a sus Señorías.

(art II,1)**"…emprender una regulación general de los espectáculos públicos, en ejercicio de la competencia asumida en el artículo 35.1.39ª del Estatuto de Aragón.**

*El artículo 35 del Estatuto de Aragón dice que "corresponde a la Comunidad Autónoma la competencia **exclusiva** de espectáculos (39)". Cabe la duda de si es conforme a la ley que una Comunidad Autónoma "traspase" sus competencias, que son exclusivas, en favor de los municipios.*

(art.III, 2)"La aprobación de esta Ley por la Comunidad Autónoma no ha de servir para alterar las tradicionales competencias municipales en la materia. El texto legal se muestra respetuoso con las potestades de las autoridades locales, que enuncia con carácter general y aplica en diversos ámbitos particulares."

(art. III, 7)"La fijación de los límites horarios de apertura y cierre de los establecimientos públicos se configura como una potestad municipal…"

En lo que a reducción general de horarios se refiere, los ayuntamientos en Aragón nunca han tenido esa potestad. Para colmo, donde otras comunidades otorgan competencias a los ayuntamientos para ampliar horarios por motivos de fiestas locales, en Aragón sigue siendo El Gobierno Autónomo quién autoriza la ampliación de horarios para las Fiestas del Pilar por ejemplo. ¿Qué es lo que motiva esa voluntad de falsear la realidad? ¿Qué necesidad de ampararse en supuestas competencias tradicionales que nunca han existido?¿Con quién se muestra respetuoso el texto legal, con las potestades de los municipios o con las voluntades ajenas?

Si el objetivo es descongestionar el centro de las ciudades, pensemos en soluciones como permutas, cambios de actividad con facilidades administrativas y económicas, utilización de recintos públicos desaprovechados, etc… Y si tantas veces se recurre a los ayuntamientos en este proyecto de ley, por qué no contemplar su actuación mediante una policía capaz de inducir al civismo en las calles más conflictivas.

En juego está el futuro de muchas pequeñas y medianas empresas aragonesas, de muchos pequeños y medianos empresarios de akí. Por lo menos lo tendrían que tener en cuenta los dos partidos regionalistas cuya existencia no tiene sentido si no son capaces de defender a los suyos. ¿Se imaginan a los de CIU o ERC cargándose un sector de la economía catalana, un sector del empresariado catalán en beneficio de un grupo chino, belga o incluso extremeño? ¡Pues va a ser que no! Ni vale pasar la pelota a otros y escurrir el bulto, ni tampoco ser cómplice de la defenestración de tu propia gente.

Este año a nadie le cabe la duda de que fue el mejor monegros de la historia tal y como pudimos comprobar tanto los artistas que llevamos a cabo allí nuestra actuación como 42.000 asistentes que se dieron cita allí.
Cuando ya se ha convertido en más que una cita consagrada tanto por su cartel como por su logística, la grandiosa verbena por excelencia del verano, modo del que lo definía el amigo Luis Lles ,(que no deja de ser un modo curioso de definirlo), este año apostó por lo mejor de lo mejor en su especie.

Pero a lo mejor no todos estuvieron al nivel esperado. Ya se sabe que nunca llueve a gusto de todos. Las actuaciones mas sobresalientes las de alexander kowalski (live) que confirmó ser la nueva esperanza del techno con ritmo y alma, Superdiscount (live) haciendo gala de efectividad y elegancia de sus sonidos electrónicos para todos los públicos, jlf (live) flapi y arturo, mostrando de nuevo la versatilidad y maestría de sus live´s, la sesion de Gersound en la bacardi tent que enloqueció a las más de 7000 personas que abarrotaron la carpa e inmediaciones durante las dos horas que duró la sesión, Ben Sims (techno set) basándose en su aplastante y arrolladora rítmica, Der Dritte Raum (live), un live con su sonido alemán digitalizado al que incluyeron sus grandes hits, Reeko (live) optó por hacer lo que se le da bien, repartir cera a diestro y sinestro, Undo & Vicknoise trabajaron en su sesión su estilo Factorcity, Felix da Housecat el americano no se andó con tonterias, y estuvo más que al nivel con un repertorio electrónico yankee, alter ego (live), que mostró su buen estado de forma (¿alguna vez no lo ha estado?) mostrando en directo el modo de hacer una síntesis imposible para el resto de los terrestres.

Gersound

Dj Rush

Jeff Mills

Hubo más actuaciones y sesiones como: Jeff Mills, Fixmer & McCarthy (live), Thievery Corporation (live) tan bonitos en directo como en sus grabaciones, Christian Smith, Chicks on Speed & Noheads (live) tan estrafalarias como nos tienen acostumbrados, Sven Väth, DJ Behrouz, Phuture 303 (live), Zombie Nation (live), Nathan Fake (live), Thomas Fehlmann (live), Howie B, Photek....entre muchos otros.

Ahora pasamos de inmediato al M2, la versión otoñal, mas reducida e indoor, algo interesante e innovador para permitirnos el salir de la angustiosa rutina y poder probar un nuevo formato de festival, hasta fecha inexistente. Sin duda alguna este proyecto de innovación ha sido un éxito más a otorgar a Florida 135 y a la organización de monegros festival.

Diseño y fotos: rubenmefisto
Texto: Gersound

Thievery Corporation

R de Rumba

El desierto se volvió a vestir de gala con el festival M2

texto: Gersound
Fotos: Rubénmefisto

Prometía ser uno de los festivales más novedoso de los que se celebran en España y Europa y así fue el día 29 de octubre, en el mismo recinto que Monegros Desert Festival de verano.

M2 Indoor Festival es una iniciativa en la que se pensó ya tiempos muy atrás, hace unos tres años. No es una idea que llega tras el éxito de la última edición de Monegros Festival porque no queremos repetir la fórmula del verano ni se trata de hacer lo mismo y meterlo todo en un recinto cerrado", explicó Juan Arnau acerca del primer M2. Una de las grandes diferencias que presentó la versión otoñal es que el recinto estaba totalmente cubierto, lo que supuso un enorme esfuerzo de ingeniería técnica y organización. Y es que a pesar de que la fecha elegida sea habitualmente suave a nivel climatológico, la organización quiso asegurar que pasara lo que pasara en el exterior, el público asistente estuviera a salvo de cualquier imprevisto meteorológico, en un espacio totalmente libre de viento, lluvia y dotado de calefacción."La cita se desarrolla en tres escenarios cerrados,y se basó más en los mejores directos de música electrónica

Front 242, Aphex Twin, The haker, Ladytron Chris Liebing, Slam, Misstress Barbara DJ hell,luke slater, fueron algunos de los 30 artistas aproximadamente del panorama electrónico que encabezaron el cartel de M2 Indoor Festival, una atractiva iniciativa puesta en marcha por Florida 135, iniciativa de la que se puede hablar de éxito rotundo avalado por los 15.000 asistentes que respondieron a su llamada y su novedosa idea puesta en escena En cuanto a las actuaciones de los artistas de M2 Festival, la línea a seguir no fue distinta a la calidad que nos tiene acostubrados con la edicion de verano . El nuevo evento guarda inevitables rasgos del Desert Festival, no olvidemos que se lleva a cabo en el mismo paraje desértico aunque en esta ocasión para el publico solo es posible ver el desierto e inmediaciones cuanda llegan y cuando se van.Considero que su propuesta fue más electrónica que la de el festival de julio que "el cartel estuvo más concentrado en los directos la música electrónica (los artistas reproducen en directo sus propias producciones) especialmente en ofertas sonoras inhabituales, con propuestas muy difíciles de encontrar en España como lo son Aphex Twin, Chris Liebing, Front 242 o Slam, The haker". Los D J´s fueron también protagonistas, pero la cosa se encaminó más hacia los directos, es decir, actuaciones en vivo de algunos de los mejores productores del panorama electrónico. A pesar de esta nueva vía abierta en la programación, estuvieron presentes algunos de los D J´s que más tirón tienen en Florida 135 y en Monegros Desert, Misstress Barbara, Oscar Mulero, Angel Molina o Miss Kittin hicieron las delicias del público más resistente.

MAYOR DESPLIEGE TECNICOEloy Martín, director del festival, explicó que "el despliegue técnico, tanto a nivel de instalación como de sonido es mucho mayor que en el festival de verano". De hecho, M2 dispuso de un espacio de 30.000 metros cuadrados, en el que se instalan tres carpas de grandes dimensiones que servirán de escenarios artísticos, mientras que una cuarta carpa hace las veces de pasillo conector y hall principal del recinto. Sin duda, se trata de un proyecto colosal que permitiox volver a hacer rugir un perdido rincón del desierto aragonés y convertirlo en el epicentro de de la música electrónica. Juan Arnau aseguró en que 10.000 personas ya sería una buena cifra de asistentes, aunque es probable que ese número sea mayor dado el éxito de la cita verano, no se equivoca Juan Arnau en sus espectativas a la hora de hacer una hipotesis de la cantidad

Black Strobe

Aphex Twin

Hacker

de público que podría acudir a la primera edicion M2 contando con 15.000 asistentes en su haber.Tanto por su fecha de celebración como por su localización geográfica en una de las zonas más inhóspitas de España, 'M2 Indoor Festival' se presenta como una iniciativa novedosa en el calendario de festivales de nuestro país, que marcará su propio espacio y su propio forma de ser. Y lo que esperamos de corazón es que no se quede en esta única edición y que sea el comienzo de una excelente saga del festival mas innovador de Europa M2
Sólo por tal magno esfuerzo bien merece una recompensa
Referente a las actuaciones:
Empezó en el warm up Robert Lamart en la bacardi tent elaborando una buena sesión, pasaron unos cuantos más hasta llegarle el turno a la estrella de festival con aires de genio incomprendido, Aphex Twin DJ presents Analord -live/dj set, comenzó su directo con la vanguardia que le precede, escondido tras su portátil y muy atento a lo que sucedía en su equipo, dio un recital de versatilidad electrónica imposible. Fue transcurriendo la noche y con ella las actuaciones Hardfloor bien, mientras Jamie Lidell nos ofreció su mejor soul electrónico en directo, front 242 volvió a encandilar a los mas nostálgicos de la party, Technasia con su frenética velocidad en el bpm y The Hacker que con la calidad que cuentan todas sus producciones y remezclas, tuvo un directo un poco desangelado, (quizá se esperaba algo de sus hits por excelencia como fadyn a way) le tocó el turno a Mulero pero no fue nuevo lo que nos pudo ofrecer: lo mismo de siempre desde las alturas, donde tan a penas se le podía divisar. Los mas fans de la señorita kittin no pudieron verla por caer enferma, pero ahí estuvo un inconmensurable Miguel Teva para sustituir a la excéntrica nena del electrosclash. Corrió el turno para James Ruskin & Karl O´Connor aka Regis - live / dj set con una actuación de miles de platos unido a las posibilidades de sus ordenadores y hardware, cerró el ámbito techno para la pista Carl Lekebush con una arrolladora sesión a base de un techno contundente descompasado y efectivo a la vez. Y para finalizar la velada y bajar las revoluciones de los amos de las pistas Javier blazquez amansó a las fieras con la sesión de ambient con la que se clausuró este nuevo proyecto de futuro hecho realidad llamado M2.

el dedo narcotico

Se llama Adriana y tiene 13 tiernos meses. Sus negros ojos tienen, como el azabache pulido, un brillo al que es realmente difícil sustraerse y cuando sonríe, consigue iluminar el día más aciago, el más sombrío. Desde su más primorosa juventud, este regalo del cielo, vive totalmente ajeno al increíble poder con el que vino a este mundo y que yo, su padre, he descubierto en su singular naturaleza. Con el paso del tiempo es posible que llegue a comprender los más íntimos detalles del funcionamiento de este prodigio sin par y, de esta forma, ser propuesto para un premio Nobel de fisiología, o algo por el estilo, siempre que esté dotado con un jugoso premio en metálico. En fin, seguro que quieren conocer los entresijos de este fascinante descubrimiento ya que en definitivas cuentas... mi hija tiene un dedo narcótico.

Desde luego el tema lo sigo manteniendo en relativo secreto, ya que en el estudio de esta maravilla todavía hay ciertos aspectos que aun no comprendo del todo y otros, peor todavía, que me son completamente desconocidos. Seguro que aplicando rigurosamente el método científico que caracteriza a todo hombre de ciencia, lograré desentrañar los misterios que rodean al caso cueste lo que cueste

Todo empezó al poco tiempo del alumbramiento. Una vez instalados en casa, su madre me hizo notar que después de la correspondiente toma de leche, el primoroso fruto de nuestro amor se introducía el dedo pulgar en la boca y lo succionaba con fruición. Más por un impulso irracional que por otra cosa, me dio por retirárselo y acto seguido se introdujo el pulgar de la otra mano, si volvía a quitárselo, ella volvía a introducirse el primero, y así sucesivamente. Visto que era mejor dejar hacer que maniatarla, decidimos no intervenir más por el momento. Fue con el paso del tiempo cuando empezamos a relacionar el tema del dedo con el creciente sopor en el que se sumía y que en poco tiempo la dejaba en un estado de modorra irrecuperable. Sometimos a nuestra hija a una cuidadosa observación; recuerdo que fueron días de cronómetro en mano, de vigilias nocturnas y vespertinas, de muchas cintas de video grabadas, etcétera. Todo ello para poder documentar para la ciencia esta curiosidad. Al cabo de tres meses de observación detallada ya teníamos una tesis bastante contrastada: Con el dedo en la boca dormía. Si nos empeñábamos en retirárselo no dormía, es más se agarraba unos cabreos de no te menees, y un estado de intranquilidad se apoderaba de ella que poco a poco le llevaba hasta la histeria si no poníamos el único remedio posible, que no era otro que dejarle chupar su dedo de efectos anestésicos.

Cuando todo parecía hecho y estábamos dispuestos para llevar el caso ante la autoridad médico-sanitaria y que ésta pudiera aprovechar los singulares poderes de nuestra hijita, empezaron las dudas. A la pequeña dejó de funcionarle el dedo de la mano izquierda, sólo el de la mano derecha conservaba los poderes narcotizantes. Esta cuestión, aun irresoluta, es una de las que hace plantearnos la urgente necesidad de practicar con celeridad todas las pruebas pertinentes, no sea que el efecto desaparezca definitivamente de su ser.

Llegados a este punto también nos encontramos ante una seria duda. Nunca antes habíamos caído en preguntar el porqué de que sólo hubiera dos dedos narcóticos. Visto que uno cejó en su acción, también nos planteamos el motivo por el cual, de los 20 apendices digitales del cuerpo humano sólo estos dos estaban dotados del poder somnífero o, el porqué los otros dedos, aunque tuvieran el mismo poder no eran aprovechados. Como he dicho, ahora sólo le queda uno y, lo que en su día fue una idea no del todo descabellada: amputar uno de los

Artículo realizado por JUAN REVENGA FRAUCA

Sigue ▸▸

OLD
GALLAGHER
IRISH TAVERN
GUINNESS
Murallas Romanas

el dedo narcótico

dedos y mandarlo analizar en Suiza, USA y Japón, ahora se torna una absoluta irresponsabilidad. No sea que al separarlo del cuerpo, el dedo pierda sus fantásticas propiedades... Al fin y al cabo cuando había dos dedos hubiera quedado el de la otra mano, pero ahora...

Como científicos y humanistas que somos sus padres, una de las primeras cosas que hicimos fue el documentarnos y comprobar la realidad en otros seres de características similares a nuestra hijita. Para ello consultamos a otras parejas y matrimonios con hijos en edades equivalentes. De este modo pudimos constatar que algunos, no todos los niños, también poseían dedos narcóticos de similar naturaleza. Incluso llegamos a conocer casos de bebés que se dormían chupándose sus respectivos dedos pulgares... ¡de los pies!

Al momento pusimos en marcha un experimento esclarecedor. Juntamos por parejas y tras una buena comida, a la población de bebés que, de toda la muestra que se prestó al ensayo, había demostrado tener el tipo de dedos soporíferos en cuestión. Tratamos que cada bebé chupara el dedo narcótico del que tenía a su lado, utilizamos la mímica, les obligamos a hacerlo, pero la evidencia era inequívoca... y no hubo forma de que ningún niño se durmiera.

Este resultado no estaba dentro de nuestras expectativas, no lo podíamos imaginar ni como la posibilidad más remota. Es más, estábamos casi convencidos de que los niños dormirían independientemente del origen del dedo. Este experimento sólo sirvió para algo positivo; valió para ponernos en nuestro sitio y recordar que el Hombre no es El Todopoderoso, y dentro de nuestras cabezas resonaron los ecos de aquella conocida frase, paradigma de todo investigador, que dice que cuanto más sé, más me queda por comprender, y que en este caso no quiere decir otra cosa que la comprensión de los íntimos mecanismos de este fenómeno se iba a demorar más de lo deseado.

Afortunadamente, la comunidad científica está muy bien avenida y no existe ningún problema en compartir los hallazgos entre nosotros. La noticia de nuestros estudios llegó a oídos de un célebre científico y, cuando más tormentosos eran nuestros pensamientos y más escurridiza se nos antojaba la clave del enigma, recibimos una carta desde un lejano país. En ella se relataba la historia de un joven médico que, alentado por unos descubrimientos hechos tiempo atrás por su padre y a los que éste había dedicado gran parte de su vida y salud, había sabido tomar el testigo y continuar con la tarea investigadora de su progenitor, también médico, y llegar a desentrañar los misterios de la famosa dieta del grupo sanguíneo...

Sólo las mentes más preclaras y entrenadas ante los mayores retos lógicos, como son la de mi querida esposa y la mía propia, podían hacer la asociación de ideas y plantear una hipótesis que, aunque revolucionaria, es irrefutable: "El dedo de cada bebé es insustituible, salvo, que el grupo sanguíneo de su portador sea el mismo que el de un posible, llamémosle, receptor". Es decir, después de todos los experimentos realizados y de todo el cúmulo de evidencias obtenidas estamos convencidos de:

1º Que en el cuerpo de los bebés con este poder, se fabrica una sustancia adormilante que es secretada o exudada a través de los poros de la piel de la última falange de los dedos pulgares.
2º Que a lo largo de la vida de los retoños esta sustancia suele dejar de fabricarse, siendo la edad de pérdida de la facultad altamente variable. Se han dado casos extremos en los que esta propiedad se ha conservado hasta la edad adulta (por lo menos es lo que me comentó un amigo al día siguiente de su boda, tras haber observado esta extravagancia en su nuevo cónyuge).
3º Que la naturaleza de dicha sustancia nos es aun desconocida, pero está claro que presenta ciertas variantes en su composición molecular o configuración cuaternaria. Esta diversidad estará, a buen seguro, relacionada con el grupo sanguíneo del individuo en cuestión. Esto se demuestra por el mismo método que la dieta del grupo sanguíneo que dice que la ingesta de unos determinados alimentos puede ser beneficiosa o dañina en función del grupo del comensal. Esto ya está ampliamente explicado y documentado por la literatura científica y por lo tanto no plantea ninguna duda ni merece mayor explicación.

El nuevo escollo al que ahora nos enfrentamos es la negativa del resto de padres con cuyos hijos queremos seguir realizando el experimento. Cuando les explicamos el caso como en los primeros tiempos, se siguen riendo y suelen aceptar con buen humor. Pero ahora además, para continuar, también les pedimos un análisis de sangre completo que refleje todas las particularidades de la sangre del chaval… y es entonces cuando la risa se torna en una mueca de incredulidad, agarran a su pequeño y salen pitando. Esta es la situación actual, estamos virtualmente en el dique seco. Cuando tenga más pruebas se las iré contando.

Sé que la cautivadora mirada de nuestra querida Adriana, siempre ajena al torbellino de descubrimientos generado a su alrededor, me dará, junto a mi esposa, la suficiente templanza para poder hacer frente a cualquier tipo de adversidad y así seguir estudiando el caso y poder aportar nuestro granito de arena a la playa que representa el desconocimiento humano.

Nos vemos

JUEVES 2005-06

SALA976

C/ Riola, 9

JUEVES 2005-06

CD+DVD

LA COMBINACIÓN PERFECTA

BatiKa & El disco de Reggaeton

TODOS LOS JUEVES
FIESTA BAILE Y DIVERSIÓN

PRESENTACIÓN DEL NUEVO EQUIPO 05/06
COREOGRAFIA SHOW ANIMACION
DEMOSTRCIÓN DEL BAILE CON EL PUBLICO
PROFESORES TITULADOS

¡LA FIEBRE CONTINUA!

Sala 976 ZGZ Riola,9

Best 96 Restaurante Divertido

EXPOSICIÓN "LUZ Y RITO DE LOS SITIOS DE ZARAGOZA"

EL PASADO 6 DE OCTUBRE, EL ALCALDE DE NUESTRA CIUDAD, J. ALBERTO BELLOCH Y EL PRESIDENTE DE LA FUNDACIÓN 2008 JOSÉ MARÍA TURMO, JUNTO CON EL GENERAL COMANDANTE MILITAR DE ZARAGOZA Y TERUEL, FERNANDO TORRES GONZÁLEZ, RODEADOS DE FAMILIARES, COMPAÑEROS Y AMIGOS, INAUGURARON LA EXPOSICIÓN "LUZ Y RITO DE LOS SITIOS DE ZARAGOZA Y LA PRESENTACIÓN DEL SEGUNDO VOLUMEN DE LA COLECCIÓN EDITORIAL "FUNDACION 2008.

Más de veinticuatro mil visitantes constituyeron el espectacular balance de la exposición *Luz y rito de los Sitios de Zaragoza*, presentada entre los pasados días 6 y 30 de octubre en la Palacio de la Antigua Capitanía General de Aragón.

La muestra se beneficio por añadidura de la coincidencia con el ciclo de las fiestas pilaristas, pero en cualquiera de los casos cabe concluir que la convocatoria constituyó un rotundo éxito de público como corresponde a una temática tan absolutamente apegada a la conciencia zaragozana, siempre ávida de interés en lo tocante a los Sitios, respetuosa con su historia y permanentemente reivindicativa con respecto a estas páginas de su pasado que en su momento y todavía dos siglos después supieron asombrar al mundo.

Luz y rito de los Sitios de Zaragoza estuvo organizada por la Fundación 2008 en colaboración con alguno de sus más significativos patronos como la Diputación Provincial de Zaragoza y con el imprescindible apoyo logístico de la Comandancia Militar de Zaragoza y Teruel, y en palabras del director de la Fundación , José María Turmo, "*pretendió contribuir a ajustar siquiera parcialmente la vieja cuenta que la ciudad de Zaragoza tiene contraída consigo misma con respecto a la necesidad de dotarse de un fondo permanente relativo a Los Sitos*".

"*La hora de saldar de manera definitiva esta deuda* –recordó José María Turmo- *debe ser, inexcusablemente, este Bicentenario de los Sitios que se asoma, inexorable, a la vuelta de dos años, cuando la Inmortal Ciudad organice con la renovada ilusión que demostró en 1908 otra exposición, esta vez dedicada al agua y al desarrollo sostenible, pero sin perder de vista el origen y la verdadera razón de ser de una efeméride que por traumática e indeseada no debe intranquilizar ninguna conciencia ni acomplejar espíritu alguno, pues ese fue el destino que Zaragoza entera quiso asumir, el papel que el pueblo, la aristocracia, el ejército, la universidad, el clero… no dudaron en aceptar frente a la situación consumada que suponía la pérdida de su independencia y sus libertades, también la de su monarca natural y la de su religión, todo ello por mor de una invasión militar protagonizada por un potencia extranjera*".

Luz y rito de los Sitios de Zaragoza logró en este sentido señalar el camino que conduzca a solucionar esta vieja aspiración. Zaragoza debe contar con un espacio propio que garantice el mejor conocimiento posible de la guerra de la Independencia y muy en particular que haga justicia al colosal esfuerzo desarrollado por su ciudadanía en las heroicas jornadas protagonizadas en los Sitios.

La exposición demostró en su forzosa escala la viabilidad de un Centro de Estudios de tal naturaleza. Ni le faltan méritos para ello ni fondos museísticos para hacer posible el Centro permanente. La ciudad cuenta con colecciones públicas y privadas más que suficientes para materializar este anhelado espacio, cuyos testimonios más representativos se complació en presentar en la esperanza de que constituya un elocuente ejemplo de colección perfectamente viable a poco que sepan actuar en sintonía las principales instituciones públicas y los coleccionistas particulares en cuyas manos –de unos y de otros- se encuentra el inmenso y emotivo patrimonio cultural que ha tenido como centro neurálgico Los Sitios y los protagonistas que lo hicieron posible.

DONDE ESTÁ EL ÉXITO, ESTÁ CADENA 100.

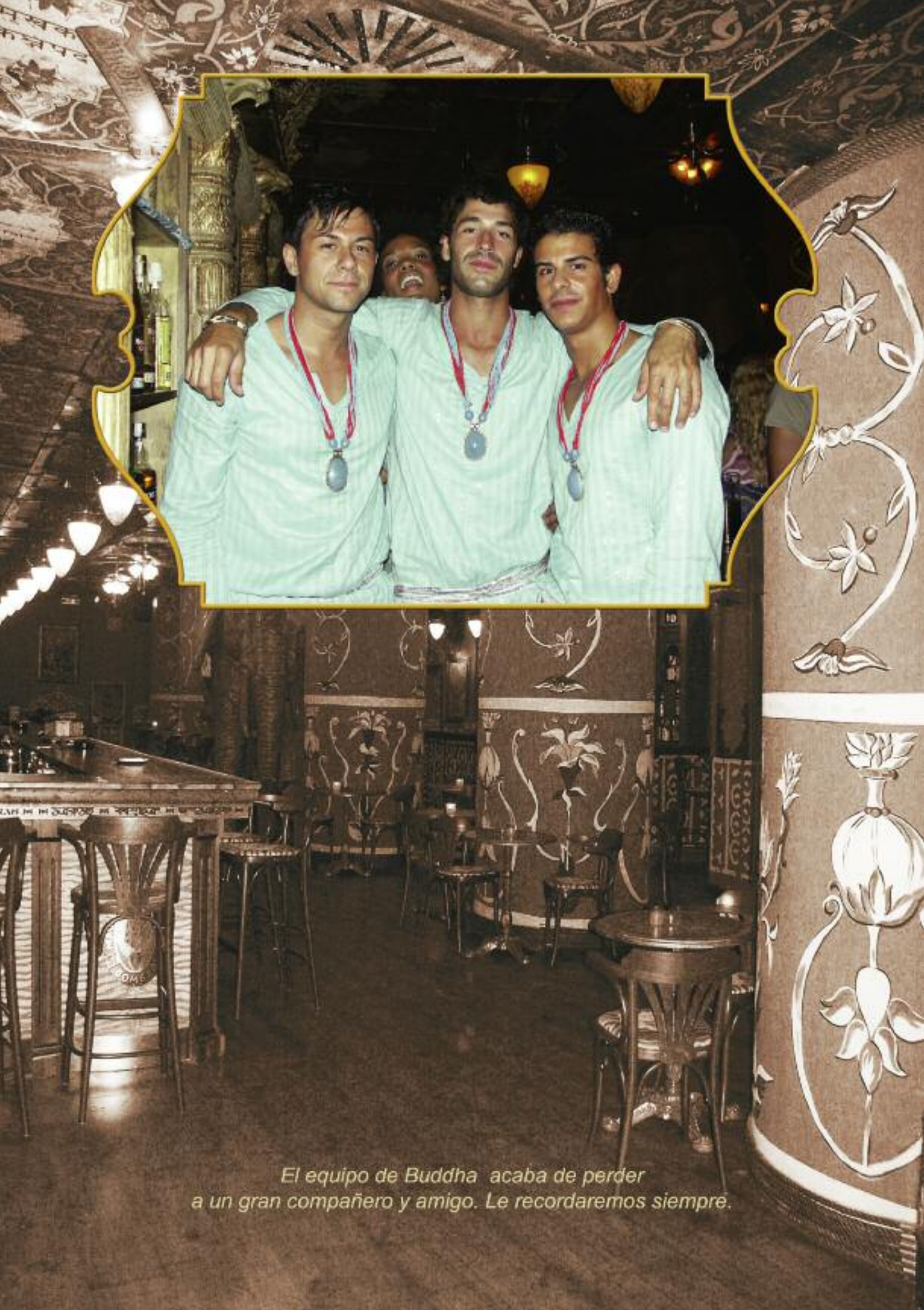
Sólo en CADENA 100 escuchas lo último.
Sólo en CADENA 100 encuentras el éxito.
Sólo en CADENA 100.

FELICIDADES
JULIA Y JAVIER

JULIA Y JAVIER HAN DICHO SÍ QUIERO ROTUNDAMENTE ENAMORADOS. EL PASADO 30 DE OCTUBRE CELEBRARON UNO DE LOS DÍAS MÁS FELICES DE SUS VIDAS RODEADOS DE TODOS SUS AMIGOS Y FAMILIARES. TRAS EL BANQUETE, QUE SE REALIZÓ EN LAS LANZAS, JAVIER Y JULIA (UNA DE NUESTRA PELUQUERAS PREFERIDAS) CONTINUÓ SU FIESTA EN LA SALA NOVO. RODEADOS DE TODA SU GENTE ACABARON UNO DE LOS DÍAS MÁS INOLVIDABLES PARA ELLOS. MUCHA FELICIDADES Y MIL BESOS PAREJA....

FELICIDADES
JUAN MONCLÚS

Y COMO ESTE NÚMERO 100 ES UN NÚMERO DE CELEBRCIONES, NO PODÍAMOS FALTAR AL CUMPLEAÑOS DE JUAN MONCLÚS, QUE CELEBRÓ SUS BIEN LLEVADOS 50 AÑOS EL PASADO 5 DE NOVIEMBRE. RODEADO DE SU NUMEROSA FAMILIA, AMIGOS Y COMPAÑEROS DE PROFESIÓN, EL BUDDA BAR FUE EL CENTRO DE REUNIÓN DE TAN ILUSTRES INVITADOS, DONDE FUERON DELEITADOS CON UN ÁGAPE ORIGINAL Y CON BARRA LIBRE HASTA BIEN ENTRADA LA NOCHE. MUCHAS FELICIDADES, JUAN. ¿ORGANIZARÁS OTRA IGUAL EL AÑO QUE VIENE?



El equipo de Buddha acaba de perder a un gran compañero y amigo. Le recordaremos siempre.

Por Lorena Jarrós

En la tercera edad también haysexo

MUCHAS VECES TENEMOS MIEDO AL PASO DEL TIEMPO, NOS IMAGINAMOS CON UNAS DÉCADAS DE MÁS Y LA IMAGEN NOS SUELE DAR TEMOR. SIEMPRE PENSAMOS QUE SEXUALMENTE LA COSA VA A CAMBIAR TANTO QUE CREEMOS QUE NUESTRA VIDA EN PAREJA VA A ACABAR.

Un reciente estudio ha observado que un 75% de los hombres permanecen sexualmente activos durante la séptima década de la vida, y que en un porcentaje equivalente de mujeres permanece la capacidad de orgasmo. Con respecto al interés sexual, los hombres entre los 60 y 65 años de edad presentan entre un 77% y un 88% de interés sexual, que disminuye al 72% entre los 88 y más años. En las mujeres entre 60 y 65 años este interés oscila entre 50% y 71% y disminuyen de 19% a 33%, entre los 78 y más años. La salud general, la disponibilidad de compañero-a, la personalidad, las actitudes, el nivel sociocultural, las creencias sexuales… son los factores que determinarán tu vida sexual en un futuro. Hay que pensar que en el hombre disminuye la producción de espermatozoides, el tamaño testicular, la viscosidad del fluido seminal y la fuerza de las contracciones de una próstata… Todo ello provoca una respuesta a la excitación más lenta, erección menos firme, ausencia de eliminación de líquido preeyaculatorio, orgasmos de duración disminuida… La mujer también sufre sus cambios: se produce una respuesta más lenta a la excitación, una reducción de la lubricación y por lo tanto un coito más doloroso, disminuye la duración y el número de orgasmos. También se tarda más tiempo el volver a la fase preestimulatoria, pero la capacidad multiorgásmica está conservada. Todo ello no nos tiene que afectar psicológicamente para pensar que no vamos a disfrutar, en nuestra medida, a una vida sexual sana y divertida.

HABLAR CON PROPIEDAD: ESTERILIDAD

En aquellas parejas que tienen deseo de ampliar su familia, las dificultades para procrear son un serio problema que arrastra otra clase de conflictos. Rápidamente ponemos el sello de "esterilidad" cuando no podemos fecundar, sin embargo la esterilidad es la incapacidad temporal o definitiva de la pareja para concebir después de un año de relaciones sexuales sin control anticonceptivo voluntario. Para incluir a una pareja en los protocolos de manejo de esterilidad, esta debe haber tenido una exposición adecuada al embarazo durante un año.

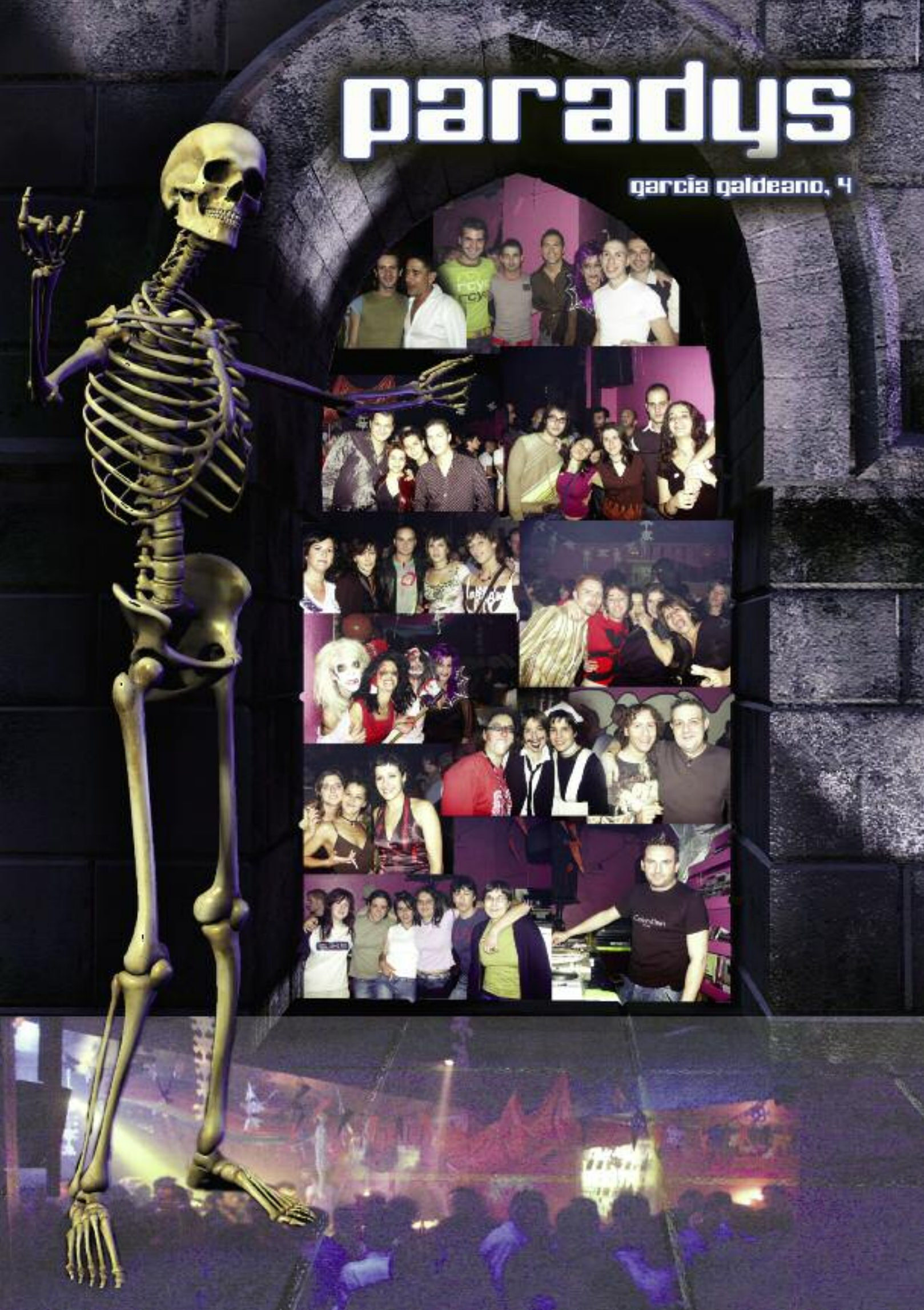
Hay que diferenciar bien entre dos tipos: La esterilidad primaria es cuando la pareja no ha logrado un embarazo y la esterilidad secundaria cuando la pareja tiene el antecedente de uno o varios embarazos y después del último transcurre más de un año de exposición sin concebir.

Números

Cómo siempre nos encanta indagar en números y ver qué dicen las estadísticas. Akí podríamos aplicar eso de "los números cantan". Y nos gustan todavía más si estas estadísticas reflejan lo que piensa nuestra gente, hombres y mujeres de akí, cercanos, como nosotros. En este reflejo observamos que el 66 por ciento de los adultos estuvo de acuerdo en que "la gente ahora disfruta más sexualmente que 75 años atrás". El 70 por ciento estuvo de acuerdo en que "el VIH presenta hoy día mucha más amenaza para la población heterosexual que hace una década". El 91 por ciento coincidió en que "los hombres tienen la misma responsabilidad que las mujeres de usar anticoncepción durante las relaciones sexuales". El 52 por ciento estuvo de acuerdo en que "los hombres están bajo más presión para desempeñarse sexualmente ahora de lo que estaban hace 75 años". El 56 por ciento de las personas estuvo de acuerdo en que "los niños de las escuelas primarias (entre los 4 y los 11 años de edad) deberían recibir educación adecuada sobre sexo y relaciones en la escuela".

paradys

garcia galdeano, 4



Javier Ruesca
Lorena Jarrós

DECORAR EL CUERPO
PIERCING Y TATTOOS

DESDE LA MARGINALIDAD HASTA LA DISTINCIÓN Y LA BELLEZA, LOS TATUAJES TIENEN DIFERENTES Y MÚLTIPLES PUNTOS DE ENTENDERSE.

Más allá de las distintas interpretaciones, la moda de decorarse el cuerpo con aros y tatuajes puede traer complicaciones tanto físicas como sociales. Existen **riesgos** y **consecuencias** con esta práctica, por ello hay que advertir las precauciones que conviene tomar; no siempre se conocen.

Esta tendencia ha ganado adeptos entre los adolescentes y jóvenes, pero esta "moda" proveniente de los Estados Unidos y no en todos los países cuenta con la **regulación sanitaria** correspondiente. Además, en cualquier parte del mundo perforarse el cuerpo o inyectarse una tintura en la piel implica una autoagresión al organismo, que puede traer desde simples reacciones pasajeras hasta serias complicaciones o consecuencias definitivas.

El tatuaje es la aplicación de una sustancia intradérmica de pigmento, de origen vegetal o mineral. Si está hecho por profesionales idóneos no existen grandes riesgos. Hay cientos de miles de personas tatuadas y las complicaciones, cuando se dan, suelen ser mínimas.

Lejos queda ya el tatuaje de aficionado que se hacía en las prisiones con cualquier elemento punzante y tinta.

Hay especialistas que consideran a los grandes tatuajes que cubren gran parte del cuerpo como un signo de trastorno de la personalidad, pero desde AZP pensamos que esta es un opinión exagerada e incierta en la mayoría de las ocasiones.

Puede ser que con la misma desesperación que un adolescente quiere realizarse un tatuaje en el cuerpo más tarde o más temprano se lo quiere quitar. Por ello sólo aconsejamos pensar con seguridad lo que se quiere hacer; dar marcha atrás no es tan fácil. Para sacar un tatuaje, se utilizan varios métodos, todo depende del sitio donde está y de la superficie corporal comprometida. Si es pequeño y lineal, como un nombre, se hace una simple resección de la piel y una sutura, entonces el tatuaje es reemplazado por una pequeña cicatriz lineal. Pero cuando son muy grandes, la cosa se complica. La aplicación de láser será la alternativa más común. El método es costoso y no garantiza una solución ciento por ciento efectiva.

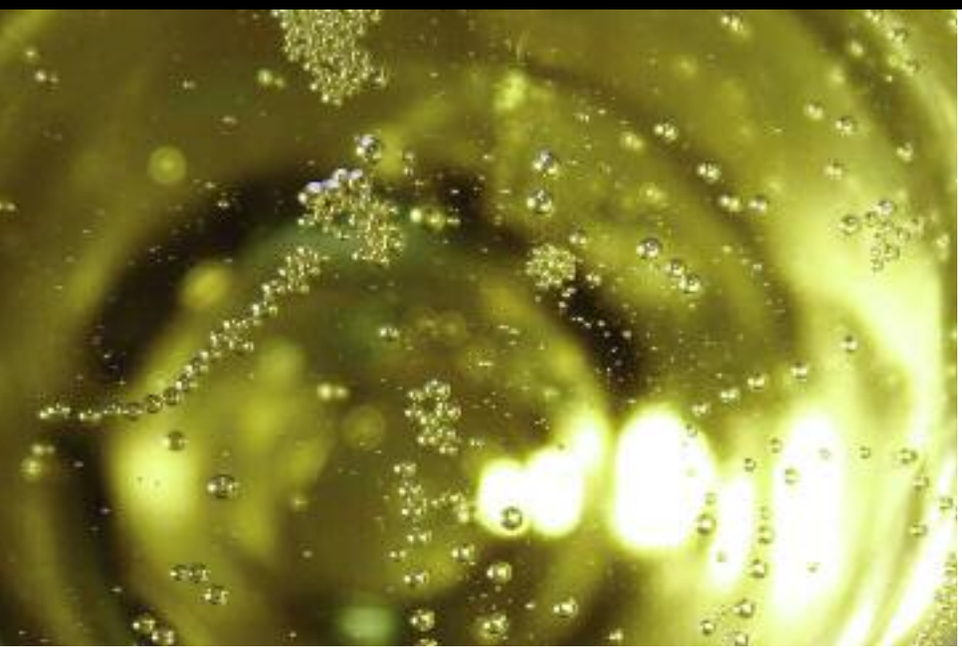
Desde AZP no queremos desanimar a decorar nuestro cuerpo, todo lo contrario, solo advertir que hay que estar seguros de lo que hacemos. Por cuestiones de higiene, podemos estar tranquilos, sólo hay que informarse bien y elegir un buen sitio. En nuestra ciudad hay muy buenos profesionales de este **arte**, pues así lo consideramos. Sólo advertir que con los tatoos no se puede jugar.

Con el pañuelo en la mano
RESFRIADOS EN INVIERNO

LLEGA LA ÉPOCA EN LA QUE VIVIMOS CON UN PAÑUELO EN LA MANO , ESTORNUDANDO Y EL MOCO COLGANDO. ES POSIBLE QUE LOS FRECUENTES RESFRIADOS SEAN POR UNA DEFICIENCIAS DE VITAMINA E. ASÍ QUE YA SABES LO QUE TIENES QUE HACER: MEJORA TU ALIMENTACIÓN, Y TEN CUIDADO PORQUE NO BASTA CON MULTIVITAMÍNICOS; ESA NO ES LA SOLUCIÓN. LA VITAMINA C SERÁ TU OTRA ALIADA, ASÍ QUE A COMER NARANJAS SIN PARAR. LO MEJOR ES CONSUMIR 250 MG DE VITAMINA C AL DÍA; NO VALE LA PENA TOMAR MÁS PORQUE EL RESTO SERÁ EVACUADO POR EL CUERPO. LA MIEL, LOS CÍTRICOS, LAS VERDURAS... SERÁN BUENOS COMPAÑEROS EN EL FRÍO Y LARGO INVIERNO,

Capriccio
LOUNGE

Capriccio
Pza. San Lamberto
Capriccio
Iglesia Santiago
Pza. Salamero
Jose Camon Aznar
Av Cesar Augusto
PLAZA SAN LAMBERTO 3 / ZARAGOZA
EN PLENO CORAZON DE LA CIUDAD NACE UN NUEVO CONCEPTO DE BAR
UN LUGAR DONDE PODER DISFRUTAR DE COPAS, AMIGOS Y LA MEJOR MUSICA LOUNGE, CHILL OUT Y HOUSE
LA CIUDAD ESTA CAMBIANDO Y SU NOCHE CON ELLA



Artículo realizado por
Eugenia Aragonés Burguete

EL CAVA
BURBUJAS DORADAS

ORIGEN DEL CAVA

En el XIX, varias familias de *Sant Sadurní d'Anoia,* empiezan a investigar la técnica de elaboración de vinos espumosos de la zona francesa de La Champagne y la aplican a los cultivos de la zona. Fruto de sus estudios y ensayos apuestan por las variedades autóctonas de uva blanca. Nace así el cava con una peculiar identidad propia y distinta de cualquier otro vino espumoso de calidad.

En 1872, *Josep Raventós i Fatjó* elabora las primeras 3.000 botellas de Cava siguiendo el tradicional método de segunda fermentación en botella. Es su hijo y heredero quien inicia la expansión y consolidación de la casa. Otros productores de la Villa se inician en su elaboración y convierten a *Sant Sadurní d'Anoia* en la capital neurálgica del Cava. En los años 20, el Cava se consolida en el mercado español alcanzando su gran crecimiento en los 60 y su consolidación internacional en los 80. Hoy es uno de los sectores vitivinícolas más dinámicos y prósperos de la viticultura esencialmente catalana con una producción que ha superado los 200.000.000 de botellas al año que llegarán a todos los consumidores del mundo.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAVA

El Cava es un vino espumoso de calidad producido en una región determinada que se caracteriza porque su segunda fermentación y crianza se llevan a cabo en la misma botella, lo que le permite adquirir las burbujas de forma natural según el Método Tradicional.

La denominada región del Cava se extiende a lo largo de 32.000 hectáreas repartidas entre 158 municipios y comprende a 287 bodegas ubicadas en Barcelona, Tarragona, Lleida, Girona, Valencia, La Rioja, Zaragoza, Álava, Navarra y Badajoz. En su elaboración, lenta y delicada, se cuidan al máximo todos los detalles, desde la elección de la uva hasta el perfecto y hermético taponado de la botella. Las variedades de uvas empleadas, Macabeu, Xarel.lo, Parellada, Morastrell, Garnacha, ayudan a crear un vino ligero, de aroma afrutado, sabor armónico y equilibrado, logrado tras una cuidadosa elaboración y largos años de obligada espera en las cavas. El principal centro de producción se encuentra en la comarca catalana del Penedés, donde se concentra más del 95 por ciento de la producción española, sólo en Sant Sadurni d´Anoia se elabora el 75 por ciento del total. Aquí se hallan las bodegas con mayor solera y líderes del sector: Codorniu y Freixenet. Ambas concentran el 82 por ciento de las ventas de cava. La palabra "cava" sólo puede ser utilizada por las bodegas que elaboran espumosos naturales y están adscritas a la DO Cava. La palabra "*crémant*" la incluyen en su etiqueta los espumosos naturales españoles no adscritos a la DO.

HISTORIA DE LOS VINOS ESPUMOSOS. EL ORIGEN DEL CHAMPÁN.

Aunque se atribuye al fraile benedictino Dom Pierre Perignon la invención del champán, existen numerosas referencias históricas acerca de vinos espumosos: Virgilio en la Eneida cita los vinos "spumantem y en el siglo XIV, Francesc Eiximenis hablaba de los vinos "saltants i formigalejants" (saltantes y hormigueantes). Ambos autores describen un tipo de vino que rebosa

ban de la botella, desbordaban las copas, producían un cosquilleo y daban una agradable sensación de frescor.

La leyenda cuenta que un día de 1670 el monje *Dom Perignon*, de la Abadía Benedictina de *Hautvillers*, en la zona de *La Champagne,* se sobresaltó por el estallido de una botella. Cuando se acercó a ver qué pasaba y probó el líquido derramado exclamó "he bebido las estrellas". El azar se cruzó en su camino para descubrirle un fenómeno natural que otros muchos, a lo largo de la historia, ya habían visto y que inútilmente habían tratado de reproducir. El fenómeno no era más que la fermentación espontánea del vino (debido al azúcar natural de la uva y las levaduras existentes en su piel) con la consiguiente producción de carbónico, fruto de la fagocitación del azúcar por las levaduras. El mérito del fraile, y el motivo por el que se le atribuye la invención del champán, es porque después de estudiar el fenómeno consiguió reproducirlo y perfeccionarlo. Lo que estableció por tanto fue lo que se conoce como méthode champenoise para la elaboración de vinos espumosos naturales. El problema es que le faltaban dos elementos fundamentales para poder retener el espumoso líquido en su envase más allá de unos efímeros instantes. Ni las botellas, de un vidrio demasiado fino, ni los tapones de madera envuelta en esparto impregnado de aceite, podían retener las 5 ó 6 atmósferas de presión que este vino desarrolla.
La casualidad, y su capacidad de aprovecharla, se volvió a cruzar en su camino. Respecto al uso del tapón de corcho una leyenda cuenta que una noche se hospedaron en la abadía dos peregrinos gerundenses y el monje Dom Perignon observó que usaban unos tapones para las cantimploras que él jamás había visto. Al preguntarles le explicaron que se trataba de corteza de alcornoque. Por otro lado, el monje no descansó hasta encontrar un envase lo suficientemente fuerte que resistiera la presión del gas carbónico desarrollado en la segunda fermentación hasta que descubrió un tipo de botella que utilizaban los ingleses con un vidrio más grueso y una forma más adecuada para que el corcho estuviera en contacto con el líquido e impidiera la entrada de aire.

Aportaciones de *Dom Perignon* al desarrollo del champán:

- Aprendió a producir un vino blanco a partir de las uvas tintas Pinot Noir y Pinot Meunier separando las pieles inmediatamente después del prensado.
- Inventó la prensa vertical de base ancha con capacidad de 4000 Kg. de carga con la que a través de una primera, segunda y tercera prensada se obtiene un mosto blanco, indistintamente de la procedencia de uvas tintas o blancas.
- Creó el concepto de la *Cuvée*, descubriendo que los vinos resultantes de la primera fermentación se enriquecían y se equilibraban, mezclando los vinos de las tres variedades clásicas de *Champagne* como son la blanca *Chardonnay* y las tintas *Pinot Noir* y *Pinot Meunier,* así como el origen de cientos de pueblos y finalmente los vinos de viejas reservas de años anteriores creando el estilo actual de Champagne: como un vino de mezcla múltiple para conservar su estilo, calidad y consistencia de cada marca y tipo.
- Aportó sus conocimientos para la provocación de la segunda fermentación controlada en la misma botella para la creación del gas carbónico natural, mediante la adición del *"Licor de tiraje"* formulado con precisión científica por vinos de reserva de Champagne, cultivos de levaduras aisladas en el laboratorio y azúcar en cantidades exactas que, agregado a la *Cuvée* de los vinos de base, se mezclan, se embotellan y se taponan inmediatamente iniciándose el proceso de segunda fermentación en la misma botella, aprisionando el gas carbónico que se disolverá en finas, pequeñas y abundantes burbujas como lo conocemos hoy.

Hubo otros descubrimientos como el que hizo *la viuda de Clicquot-Ponsardin* para la limpieza de los vinos añejos de sus levaduras muertas, al inventar los pupitres para el removido manual desde la posición horizontal en orificios especiales en estos pupitres y por giro y agitación manual, hasta la posición vertical, con objeto de separar los sedimentos a la punta de la botella.
El degüello, que es la expulsión de estos sedimentos una vez que han sido congelados al pasar la punta de la botella por una solución salmuera congelante entre -15 y -30°C, lo cual nos dejará al vino de Champagne totalmente limpio y cristalino.
Solo falta la adición del licor de expedición, fórmula secreta de vinos de reserva mezclados con diferentes cantidades de azúcar que marcará el estilo seco, semiseco o brut para los diferentes tipos de *Champagne* deseados.

TIPOS DE CAVA

Por contenido en *azúcar*

Brut nature: Sin adición de azúcar
Extra brut: Hasta 6 gramos de azúcar por litro
Brut: Hasta 15 gramos de azúcar por litro
Extra seco: Entre 12 y 20 gramos de azúcar por litro
Seco: Entre 17 y 35 gramos de azúcar por litro
Semiseco: Entre 33 y 50 gramos de azúcar por litro
Dulce: Más de 50 gramos de azúcar por litro

TIPOS DE BOTELLAS

- **Magnum: 1.5 l. equivale a 2 botellas**
- **Doble magnum o Jéroboam en Borgoña: 3 l., igual a 4 botellas**
- **Jéroboam en Burdeos o Rehoboam en Borgoña: 4.5 l., 6 botellas**
- **Imperial en Burdeos, o Mathusalem en Borgoña: 6 l., 8 botellas**
- **Salmanazar: 9 l., 12 botellas**
- **Baltasar: 12 l. botellas**
- **Nabucodonosor: 15 l. 20 botellas**
- **Salomon: 20 l., 28 botellas**
- **Primat: 27 l., 36 botellas**

TIPOS DE CAVA

El champán utiliza la misma clasificación pero además incorpora otras categorías:

Millésime o Vintage: identifica a un champagne exclusivo, con añada, que únicamente se elabora cuando la cosecha tiene unas características especiales.

Grand Millésimé: es un champagne de añada, elaborado exclusivamente cuando la vendimia es considerada excelente en toda la región.

Blancs de Blancs: indica que es un champagne elaborado exclusivamente con uvas blancas de la variedad Chardonnay.

Blanc de Noirs: que se ha elaborado sólo con vinos de uvas tintas Pinot Noir y/o Pinot Meunier. Tienen más fuerza y destacan los tonos frutales.

Champagne Rosé: El llamativo y especial color rosa se suele obtener al añadir vinos tintos a los vinos blancos. Su color puede variar desde un rosa pálido hasta rosas fuertes.

POR TIEMPO DE *CRIANZA*

Reserva joven: de 9 a 18 meses

Reserva: de 18 a 30 meses

Gran Reserva: a partir de 30 meses

Reserva Especial

POR *COUPAGE*

CAVAS BLANCOS

Macabeu: viveza, frescor, frutosidad

Xarelolo: cuerpo, grado, sedosidad

Parellada: finura, elegancia, aroma

Chardonnay: personalidad, grado, intensidad aromática,

CAVAS ROSADOS

Garnacha tinta: equilibrio, estabilidad de color, poca intensidad

Pinot noir: riqueza de color, aroma

Monastrell: cuerpo y color, buena graduación

Trepat: poca intensidad de color, ligero.

Los productores de champán eligieron estos nombres a finales del siglo XIX. A mayor tamaño de recipiente, más lenta es la evolución del vino, y los expertos aseguran que el mejor tamaño para el champán y el cava es el Magnum. Los tamaños mayores suelen utilizarse en celebraciones deportivas (como en la Fórmula 1) o en la botadura de grandes barcos. Las botellas de los espumosos están especialmente diseñadas para resistir la presión del carbónico (de hasta siete atmósferas), responsable de sus burbujas, por eso son de cristal grueso y oscuro y no tienen la base plana. Los corchos también tienen que ser más resistentes, además de estar sujetos por algún tipo de artilugio. El tapón para espumosos está constituido casi en su totalidad por corcho aglomerado, y los buenos tienen dos capas de corcho natural en su interior. Estas dos láminas tienen la finalidad de mejorar el sellado. Para diferenciarse, el tapón del cava lleva impresa una estrella de cuatro puntas aunque, si la fermentación se produce fuera de la botella, en grandes envases, la figura será un círculo.

OTROS ESPUMOSOS

Sólo se denomina *champagne* (champán o champaña en español) a los vinos espumantes hechos con las uvas cultivadas en la región de *La Champagne*, al este de Francia. Es innecesario por tanto hablar de "champán francés". A todas las demás bebidas se las clasifica como "vinos espumosos" o se les da el nombre de sus respectivos lugares de origen como cava en España, prosecco o espumante en Italia, Sekt en Alemania, etc.

- **FRANCIA:** Aunque la mayor producción de espumoso francés procede de la Champagne, hay regiones como el valle del Loira que hacen espumosos con la variedad

El camino de la seducción
nunca es el más fácil.
RESERVA
Freixenet
BRUT BARROCO
Brut Barroco
La experiencia demuestra que hay cosas que para que nos gusten tienen que ser complejas. Como un Brut Barroco. Con todos los matices que uno se espera. Y los que no.
Brut Barroco. Hay cosas que sólo pueden ser así.

http://www.vitivino.com
http://www.cristalcava.com/
Portal temático
http://www.aperitivosconcava.com/
Página muy amena con gráficos explicativos
http://www.crcava.es/
Página del Consejo Regulador del Cava
http://www.la-cpc.com/
Para los coleccionistas de placas
http://confrariacava.com/
La cofradía del cava

chenin blanc, o el *Jura* y la *Saboya*, al este del país, con espumosos menos conocidos, que merecen ser considerados.

- **ALEMANIA:** Segundo país productor de espumosos. Sus vinos, los Sekt, están elaborados por el método tradicional con pinot blanc y, muy a menudo, con *riesling.*

- **ESPAÑA:** Es el principal consumidor de espumoso del mundo y el tercer productor. Hay dos denominaciones de origen: cava y vinos espumosos. La primera incluye bodegas de diferentes regiones españolas, con gran predominio de Cataluña en cuanto a superficie cultivada y volumen de producción, pero también incluye bodegas de diferentes regiones españolas. Las variedades que autoriza el Consejo Regulador son garnacha tintorera, macabeo, chardonnay, parellada, morastel, pinot noir, malvasia, trepat y xarelolo. La DO vinos espumosos tiene la sede del Consejo Regulador en Vilafranca del Penedès, pero acoge bodegas de toda España. Incluye, al menos, tres métodos de elaboración: granvás, tradicional y transfer. Es un claro exponente el espumoso elaborado de La Mancha, de las variedades airén, macabeo o mezclas de ambas, con una pequeña cantidad de azúcares y levaduras específicas.

- **ITALIA:** Se producen espumosos, proseccos, a partir de la variedad del mismo nombre, en la región del Veneto. Su clave es la juventud y dulzura, como es el caso del moscato de Asti, elaborado en el *Piamonte.*

- **ESTADOS UNIDOS:** La mayoría de bodegas de este país que se dedican a la elaboración de espumosos se encuentran en las zonas de clima más fresco de California (Sonoma y Mendocino) y utilizan las mismas variedades que sus primas europeas, principalmente pinot noir, pinot meunier y chardonnay. También en Washington y Nuevo México hay una cierta producción de espumosos.

EL MÁS POPULAR

Fundada en 1743, Möet & Chandon creó el Brut Imperial como homenaje a la amistad y preferencia de Napoleón con la casa Möet. Napoleón comentaba sobre el champagne: "Ante la victoria, es merecido; ante la derrota, es necesario".
Es la botella más popular y vendida del mundo en su categoría. También es conocido por haberlo oído, aunque no por haberlo probado porque ni de lejos es tan asequible como el anterior, el champán que pide James Bond "Dom Perignon del 53".

FREIXENET

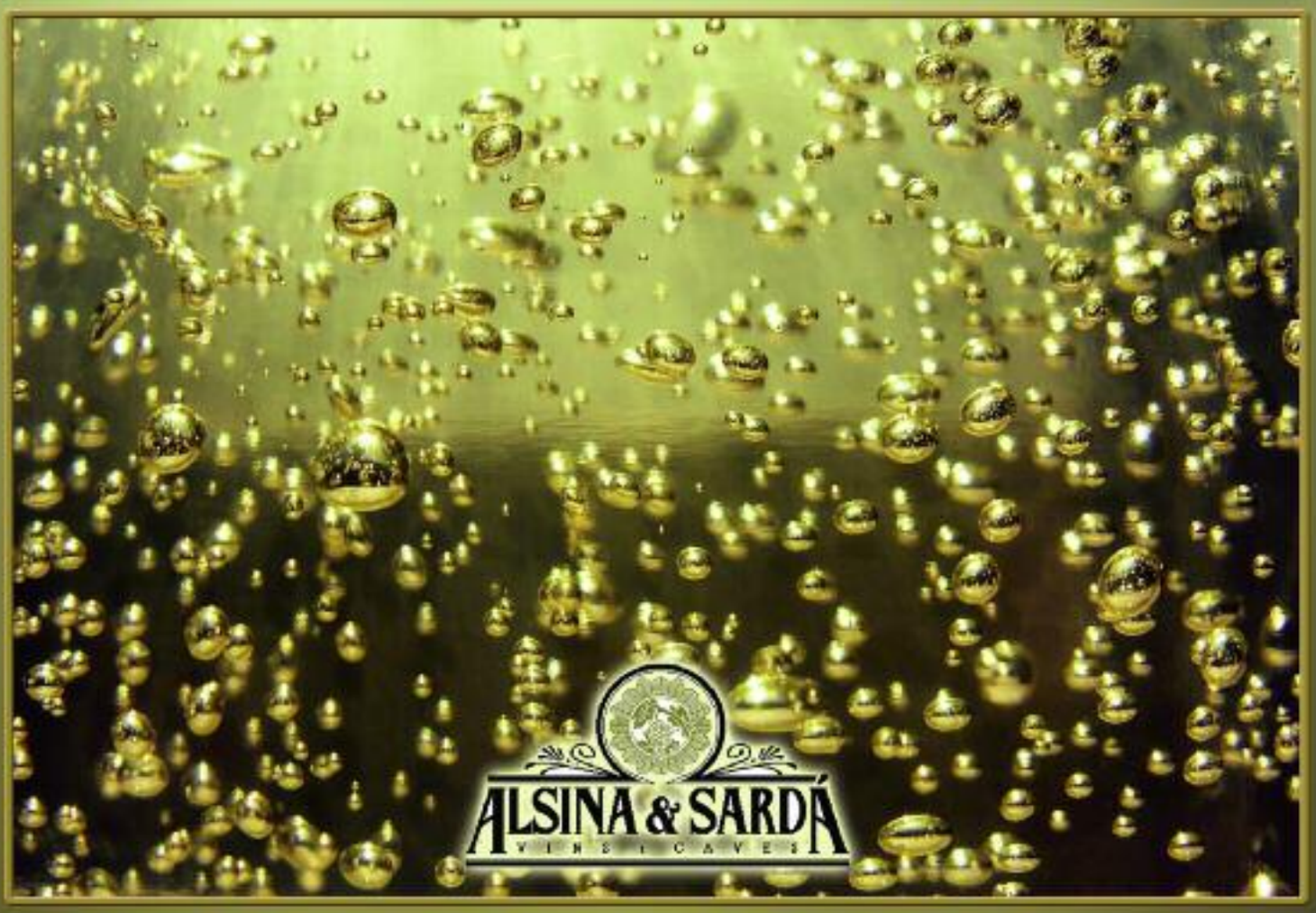
Freixenet se ha convertido en el único vino español entre los 25 caldos con mayor facturación de los supermercados británicos. En el ránking de espumosos, sólo le supera Möet & Chandon. La firma lucha mantiene esa posición por encima de otros espumosos como el *champagne Veuve Clicquot.*

LA IMAGEN DE FREIXENET

Freixenet comenzó en los años treinta su imparable trayectoria publicitaria con ilustraciones inspiradas en el Art Decó que ya se utilizaron durante la Exposición Universal de 1929. **Eudaldo Bonet,** director de marketing, asegura que *"el marketing siempre ha existido, y cada época ha tenido, tiene y tendrá el que le corresponde".* Por éste motivo, los criterios de comunicación se han adaptado al paso del tiempo. Una de las instantáneas más difundidas de Freixenet es la imagen del niño con el gorrito rojo. Fue allá por los años veinte cuando este joven, de bonete rojo y botella bajo el brazo, se unió a Freixenet para convertirse en su viva imagen. No hay que olvidar a las burbujas, protagonistas cada año del esperado spot navideño. Los creadores de este dorado reclamo fueron, a mediados de los sesenta, **Leopoldo Pomés, Néstor Luján, Luis Bettónica, José Ferrer y José Luis Bonet.**

LA MÚSICA Y EL CAVA

El Grupo **Freixenet** participa de manera incesante en numerosas actividades de ámbitos tan diversos como puedan ser la ciencia, el arte, el deporte o la música, entre otros. Pero es en éste último *"campo sonoro",* donde la inquietud queda latente de un modo más rotundo. Además de formar parte de dos entidades tan emblemáticas como la del *Gran Teatre del Liceu* de Barcelona, o con el Orfeón Catalán, Freixenet, y su Orquesta de Cámara Freixenet de la Escuela Superior de Música Reina Sofía, permiten acceder a los alumnos más aventajados a los máximos niveles de formación. Si el cava suena a felicidad, será por algo.
Brindar con una copa de cava tiene su propia melodía, una armonía que enaltece tanto el motivo del propio brindis, como el mismo espumoso que levantamos. Giuseppe Verdi, el excelente compositor italiano, creó la Traviatta, un canto al amor y a la felicidad convertido hoy en día en el perfecto aliado de cualquier brindis. Una efusiva partitura en la que la pasión se desborda por el interior del cristal.



DISTRIBUIDOR EN ZARAGOZA:

Benjamín Franklin, 14 (Pol. Cogullada) • 50014 ZARAGOZA
Tel. 976 47 47 68 - Fax 976 47 35 46 - e-mail: estrallamoncayo@euroestrellas.com

EL BRINDIS

TEMPERATURA

El mejor método para enfriar un vino espumoso es introducir la botella en una cubitera con agua fría y hielo, a partes iguales, durante 20 minutos o media hora. También se puede meter la botella un par de horas en la nevera y servirla directamente en la mesa, aunque siempre es mejor usar una cubitera para mantener el frío una vez abierto. Debe enfriarse despacio hasta alcanzar una temperatura de 5º a 8º C. Si se sirve demasiado frío, pierde su sabor y si está demasiado caliente, su aroma y espuma desaparecen, de ahí la importancia de conseguir la temperatura adecuada. Cuanto más joven más frío debe servirse.

ABRIR LA BOTELLA

La extracción del tapón en un espumoso debe hacerse de manera discreta, sin demostraciones de esfuerzo y con el menor ruido posible. Para ello, después de haber aflojado la cestilla y sin sacar esta para lograr un mejor agarre, se rodea con una servilleta y se sujeta con toda la mano reteniéndolo con el pulgar, se practica luego un movimiento giratorio y una vez despegado, si la botella esta en buenas condiciones, la presión hace el resto, se extrae el corcho suavemente, sin ruido, para que el gas escape poco a poco y de forma natural.

LA COPA

La copa debe ser de cristal fino y transparente, adecuada para mantener sus finas burbujas y con una altura suficiente para que permita la subida de éstas a la superficie de forma constante y que mantenga así mismo una temperatura uniforme. Resulta ideal la copa tipo "flauta" o "tulipa". Al servirlo, las copas se inclinarán ligeramente para favorecer la formación de burbujas y evitar que se forme demasiada espuma. No se deben llenar más de la mitad o dos tercios de su capacidad. La copa se sujeta por la caña con delicadeza.

BURBUJAS

La calidad de un espumoso se refleja en el aspecto de sus burbujas y en la transparencia. No sabemos quién se dedicó a contarlas pero afirman que hay cerca de 49 millones de burbujas en una botella de champán. Las burbujas finas indican mayor calidad y el color debe ser claro y brillante. En primer lugar su tamaño indicar la finura del vino mientras que, en segundo, el número de burbujas por segundo también es importante. El cordón de espuma puede estar ausente, ser discontinuo o completo. La persistencia de las burbujas se refleja en la aparición de la denominada corona, un collar alrededor de la copa, y una buena espuma es la que tiene burbujas finas y cuyo cordón es completo y persistente. Lo ideal es consumir la botella entera pero si queda algo el truco de introducir una cucharilla de plata ayuda a mantener las burbujas, aunque lo mejor es utilizar unos corchos especiales que cierran la botella herméticamente.

ORIGEN DEL BRINDIS Y PORQUÉ SE CHOCAN LAS COPAS

Del alemán *"bring dir's"*, yo te lo ofrezco. Acción de brindar con vino o licor. Palabras que se dicen al brindar.
El origen de la palabra se remonta al siglo XVI con motivo de la celebración de una victoria del ejército de Carlos V. El lunes 6 de Mayo de 1527 las tropas de *Carlos V toman* de forma victoriosa Roma y la saquean. Con motivo de la victoria los mandos militares llenaron sus copas de vino, las alzaron al frente y dijeron la frase: "*bring dir's",* yo te lo ofrezco. Este hecho, ha dado lugar a la tradición de brindar cuando se celebra algo.

CADA IDIOMA TIENE ALGUNA EXPRESIÓN TÍPICA QUE ACOMPAÑA EL MOMENTO DEL BRINDIS: SALUD, CHEERS, PROISCHT, SAUDE, SALUTE, SANTÉ, ETC.

JORNADAS DEL CAVA EN ZGZ

El Institut del Cava celebró en el mes de junio, en el *Hotel Palafox* de Zaragoza, los actos correspondientes al segundo año de la campaña *"Los Cavas y el aperitivo"*. Si el año pasado el objetivo estaba en dar a conocer los diferentes tipos de cava existentes en la actualidad, este año el esfuerzo iba encaminado a poner de manifiesto las excelentes cualidades del cava para su combinación con los diferentes alimentos. La jornada se dividió en tres actos: primero, a las dos de la tarde, se ofreció una comida de maridaje en el Restaurante *Aragonia Paradis*, a las seis tuvo lugar una cata ciega, dirigida por **Juan Muñoz Ramos,** Presidente de la Unión Española de Asociaciones de *Sumilleres*, en la que se degustaron ocho cavas representativos del conjunto y tipología de los cavas más actuales; el colofón de esta jornada fue un cóctel degustación que se celebró a las ocho en el mismo hotel y que convocó a diferentes personalidades del mundo gastronómico y vinícola, periodistas e instituciones entorno a los cavas y sus posibilidades culinarias.

CONSUMO DE CAVA

El 68% del cava se consume en el hogar, el 31% en el sector de la hostelería y las instituciones sólo consumen en los distintos eventos que organizan un escueto 1%. Por zonas geográficas casi el 50% del consumo de cava en España se realiza en Cataluña, sólo en el área metropolitana de Barcelona ya se consume el 24%. Sigue siendo una bebida marcadamente estacional. Entre diciembre y enero se consume el 53% de la producción y durante el resto del año sólo hay un ligero incremento durante los meses de verano. El 69% de las ventas se realiza a través de supermercados e hipermercados. La compra en tiendas tradicionales, dónde se valora sobre todo el asesoramiento, sigue creciendo aunque aún está en un 17%.

EL MEJOR MOMENTO

El momento ideal para disfrutarlo es, sin duda alguna, el aperitivo. Aunque tradicionalmente se dejaba para el final de la comida, el cava es perfecto antes, durante y después de la misma, pues combina muy bien con la mayoría de los platos, salvo con los muy condimentados. Resulta ideal con caviar y ostras, en el caso de un espumoso con cuerpo y con matices a especias, es perfecto para el foie, el jamón ibérico o la carne blanca. Mientras, los chispeantes y ligeros van bien para pescados y mariscos. Los brut encajan muy bien con aperitivos, ahumados, embutidos, pescados a la parrilla o en salsa (ya sea tipo cremosa, de tomate o cualquiera de las salsas que se deriven de la mayonesa) mariscos y paellas. También se pueden tomar con carne porque las burbujas actúan como un limpia grasas y por supuesto con ensaladas tibias y frías, pero cuidando que apenas lleven vinagre. Los extra brut y brut reserva pueden acompañar a todo tipo de fiambres y asados de carnes blancas y los semi son perfectos para los postres.

Castillo
PERELADA
VINOS Y CAVAS
Castillo
PERELADA
BRUT
RESERVA
CAVA
Distribuidor para Zaragoza:
Exclusivas
Ramírez, s.a.
exclusivas ramirez s.a.
polígono los huertos nave 28
cuarte de huerva (zaragoza)
976 505021 fax 976 504870

El Portal
ALIMENTACIÓN

JAMONES, LOTES, CESTAS Y REGALOS DE NAVIDAD

delicatessen

ALIMENTACION EL PORTAL, S.A., es una empresa aragonesa, familiar, dedicada desde hace 33 años a la alimentación y especializada en regalos de empresa y lotes de Navidad.

Con su central en UTEBO (ZARAGOZA) distribuyen sus productos a toda España.

Novedad dentro del sector supone la apertura de su nueva exposición de lotes, cestas y regalos en el centro de la capital, en las instalaciones del Centro Comercial Independencia. El objetivo es acercar el producto a sus clientes con la intención de facilitar la elección de sus regalos. Así mismo, el público que acuda puede saborear los productos que comercializa a través de degustaciones ofrecidas por los proveedores todas las semanas.

Ctra. de Logroño, km.11,500 • Teléf.: 976 77 48 00 - 976 77 48 46 • comercial@alimentacionportal.com • 50.180 Utebo (Zaragoza)

¿Sabías que...

Artículo realizado por **Juan Revenga Frauca,** Presidente de la Asociación de Dietistas y Nutricionistas de Aragón
Avda. Goya 63, Pral. 1ª. 976 35 08 62.
juan@nutricor.e.telefonica.net

CALORÍAS

... según la universidad de Illinois, EE. UU. una persona de 80 Kg de peso gasta unas 72 Kcal a la hora mientras duerme, 80 si está sentada, 120 si trabaja en una oficina sentada, 144 si estudia, 200 si anda tranquila, 400 haciendo una hora de aeróbic y unas 560 haciendo footing. A la vista de estas cifras queda patente la importancia de incorporar el ejercicio adecuado y frecuente en nuestra vida. Si somos sedentarios es fácil que con la alimentación el ingreso de energía supere al gasto, y por lo tanto engordemos.

óptima dieta

... ningún alimento es equilibrado. La forma de alimentarse será equilibrada o no en función del total de alimentos que escojamos, su frecuencia de consumo y su cantidad. Al igual que un partido de fútbol no debe ser clasificado como bueno o malo tras haber visto 1 único minuto aislado, con la alimentación ocurre lo mismo. No por comer un determinado alimento nuestra dieta es buena o mala, todo depende del conjunto total, y por su puesto del resultado final.

castañas

... las castañas son un típico fruto otoñal. Son ricas en hidratos de carbono complejos. La cantidad de grasa presente en ellas es bastante similar a la de los cereales y por lo tanto notablemente inferior a la que contienen los frutos secos. Gracias a estas propiedades y a que su contenido en agua es cercano al 50 %, la castaña es uno de los frutos secos de menor contenido calórico. Además, existen numerosas recetas que se enriquecen con la adición de castañas. Ahora están en su mejor momento.

información

... las listas de ingredientes de cualquiera de los alimentos de consumimos aportan más información de la que en principio parece. Por ejemplo, es obligatorio que la totalidad de los ingredientes vayan ordenados de mayor a menor peso sobre el total, independientemente del producto que se trate. Así, el primer ingrediente mencionado será el más presente y el último el que esté en menor cantidad.

GRIPE AVIAR

... hablando de la famosa gripe aviar, la única vía de contagio de este virus a personas es el contacto reiterado con animales vivos. Comer carne de aves infectadas no representa riesgo de contagio, ya que el cocinado, por ligero que sea, acaba con el virus. La alarma social está enfocada al riesgo que existe de que este virus mute en contacto con el virus de la gripe humana y se transmita de persona a persona como ocurrió con la pandemia de gripe en 1918. Cosa, que de momento, no se ha producido.

... la voz "pub" con la que nos referimos a ciertos establecimientos de copas proviene, como cabe esperar, del inglés y es una abreviatura de "public house". Con este nombre se denominaban en aquel país los locales destinados fundamentalmente al consumo de bebidas alcohólicas o no. A mediados del siglo XIX la reina Victoria de Inglaterra concedió la primera licencia de apertura a una "public house" en el West End londinense.

GRASA

... la distribución de la grasa corporal es muy importante a la hora de contribuir a nuestro estado de salud. Para una misma persona y a igualdad de grasa, no es lo mismo que ésta se distribuya bajo la piel (grasa subcutánea) o que se encuentre rodeando nuestros órganos internos (grasa perivisceral). Es mucho más deseable que nuestra grasa sea subcutánea, ya que la distribución perivisceral suele asociarse a un peor pronóstico de diversos factores de riesgo como son el colesterol alto, diabetes, arteriosclerosis, etc.

Un mundo de esencias e innovación

Turismo Aragón

GOBIERNO DE ARAGON
Departamento de Industria, Comercio y Turismo

www.gastronomia-aragonesa.com

Cristina Muñoz

SEPA DE LO QUE SE HABLA

Orujo gallego

► EL ORUJO GALLEGO HA SABIDO CONQUISTAR LOS PALADARES MÁS EXQUISITOS Y EXIGENTES, LLEGANDO A ESTAR CONSIDERADO COMO LA "GRAPPA" ITALIANA, EL "MARC" FRANCÉS, LA "BAGACEIRA" PORTUGUESA O EL "TSIPOURO" GRIEGO; BEBIDAS TODAS ELLAS DE UNA CATEGORÍA MÁXIMA. SOLAMENTE GALICIA TIENE DERECHO, EN ESPAÑA, A DENOMINACIÓN GEOGRÁFICA Y ESPECÍFICA DE ORIGEN, SIENDO UNA DE LAS 37 REGIONES EUROPEAS QUE PUEDEN ELABORAR PRODUCTOS CON ESTA CATEGORÍA.

Elaboración: El orujo es un producto elaborado con variedades tan prestigiosas como albariño, treixadura o godello; estas uvas tienen que proceder inexorablemente de Galicia. Se obtiene por destilación directa de las vinazas después de haber fermentado. Obtener un buen aguardiente no significa sólo recuperar en forma concentrada el alcohol contenido sino también lograr una bebida alcohólica de acentuada personalidad.

Con la destilación a la que se somete no sólo se consigue extraer los compuestos volátiles contenidos en la propia uva, sino que también se seleccionan las sustancias que acompañan al alcohol, eliminando las indeseables y provocando ciertas transformaciones químicas favorables a mejorar la calidad del producto final.
El orujo, en base, se compone principalmente de agua y alcohol etílico, en una proporción media del 50%. Pero son esencialmente los más de 200 componentes volátiles los que van a definir la excelencia, sabor y aroma del aguardiente. La destilación se produce en alambiques, tanto de en la forma tradicional, como mayoritaria.
El resultado es una bebida de fragantes y florales aromas, con agradables recuerdos a su materia prima, la uva, y con un largo y explosivo paladar. Resulta ideal tomarlo en la sobremesa como digestivo, o bien en las frías mañanas de invierno para hacer frente a las bajas temperaturas, e incluso como moderno chupito.
¿Qué es la queimada?
La queimada es el resultado de quemar el orujo con azúcar (de 150 a 500 gr por litro) y otros componentes como puedan ser vino tinto, limón, manzana y otras frutas. Preferiblemente debe quemarse en una fuente de barro y ha de agitarse con una cuchara o cucharón. El sabor final dependerá de los productos añadidos y del tiempo que ha estado al fuego. Su origen medieval todavía se conserva hasta hoy con aires algo más folclóricos

el anfitrión PERFECTO

a la hora de poner la mesa

La cristalería. Tipos de copas y su colocación

La cristalería, al igual que la vajilla, marca y distingue una mesa. Si desea poner una mesa elegante hay que optar por diseños sencillos y de cristal transparente, evitando el uso de copas de color, que deben usarse sólo para ocasiones más informales. También hay que evitar, en la medida de lo posible, formas complicadas o diseños demasiado vanguardistas que hacen dudar acerca de cuál es la copa de agua o la de vino.
Las piezas básicas con las que debemos contar en una cristalería son: copas de agua, copas de vino y copas de cava. Al igual que en la cubertería, la variedad de piezas en cuanto a copas es casi ilimitada. Cada bebida tiene su copa, en la mayoría de los casos: Brandy, cóctel, Jerez, whisky, cerveza… Todas las piezas pueden encontrarse en la más amplia variedad de diseños, formas y colores.
Nunca se debe utilizar la copa como servilletero. Hay que evitar meter la servilleta en las copas, al menos en las comidas formales, así como el uso de cristalerías muy talladas o de cristal no transparente, que privarían a los invitados de apreciar el color y el cuerpo del vino. Si hay dos copas de vino, la del vino blanco suele ser de menor tamaño, debido a que el mismo se debe tomar "frío" y se sirve menos cantidad, pero más veces. No es habitual colocar en la mesa más de cuatro copas.

Los mejores maîtres y jefes de sala
de Zaragoza y provincia brindan con Freixenet

Jornadas de COCINA ARAGONESA con FREIXENET

maîtres

ALDABA - ARAGONIA PARADÍS - ASADOR CAMPO DEL TORO - ASADOR DE ARANDA - ASADOR LAS BRUJAS
ASADOR LUCAS - CASA OYARZUN - CENTENARIO (Hotel ZENIT DON YO) - CHEF EMILIO - CLUB NÁUTICO
LA VAL D'ONSELLA. Complejo Hostelero Sella - DOÑA INÉS - EL CACHIRULO - EL CHALET - EL FORO 1998
EL PATIO DE GOYA (Hotel El Patio) - EL ZOO ARAGONÉS - ENTREBASTIDORES - GAYARRE - GOYESCO
LA BASTILLA - LA BODEGA DE CHEMA - LA GRANADA - LA IMPERIAL - LA JAMONERÍA TABERNA - LA MAR
LA ONTINA (Gran Hotel) - LA PARRILLA DE ALBARRACÍN - LA PRENSA - LA RINCONADA DE LORENZO
LA SUITE - LOS DELFINES - LOS FARAONES - LOS FUEROS (Hotel Reino de Aragón) - MALPICA
MANDRÁGORA - RESTAURANTE J3 - SANAÚ - VILLANUEVA

En Zaragoza y provincia

Como cada año, del 1 al 30 de noviembre

¡Disfrútalas!

COCINANDO CON WEBS

■ **WWW.GASTRONOMIADELMUNDO.COM**
PARA LOS QUE LES GUSTE PROBAR COSAS NUEVAS. LA PÁGINA INTEGRA UNA RELACIÓN DE LAS RECETAS MÁS POPULARES DEL MUNDO. COCINA ASIÁTICA, MEDITERRÁNEA, ITALIANA O VEGETARIANA. LOS MEJORES PLATOS PARA SORPRENDER A LAS VISITAS. ADEMÁS LAS RECETAS LAS EXPLICAN PASO A PASO DE UNA FORMA MUY SENCILLA.

■ **WWW.RECETAS.COM**
UN DICCIONARIO CULINARIO DE LOS MÁS COMPLETITO. SI TODAVÍA NO SABÉIS LO QUE ES LA LAMPREA O LA ANCA, YA ES HORA DE QUE OS VAYÁIS ENTERANDO SI QUERÉIS CONVERTIROS EN UNOS "COCINILLAS".

■ **WWW.COCINANDOPASOAPASO.COM**
REALMENTE ÚTIL PARA PRINCIPIANTES. UN SITIO MUY RECOMENDABLE PARA QUIEN NECESITA UN METICULOSO PASO A PASO A LA HORA DE ELABORAR PLATOS SIN ENVENENAR AL PERSONAL.

3 recomendaciones en BOTELLA

Llega el tiempo del cava

En estas fechas, cuando el frío ya se ha acomodado en el invierno y las noches se hacen cada vez más largas, resulta inevitable pensar de nuevo en la llegada del fin de año, la Navidad, y con ellas, de todo tipo de celebraciones. Llegarán pronto los tiempos de alegría y, para irnos preparando, nada mejor que empezar a disfrutar del cava, un producto único que hay que ir dejando de asociar únicamente a la fiesta. Degustar una buena botella de cava es toda una celebración por sí sola. Por ello, aquí van tres propuestas que resultan excelentes como aperitivo, en los almuerzos y, por supuesto, como brindis ineludible en todo tipo de eventos.

● **Freixenet Extra**
El más clásico de los cavas de Freixenet, elaborado en brut, seco y semiseco. El más veterano de los cavas de la marca, la ha representado durante muchos años en su comunicación publicitaria, quedando inmortalizado bajo el brazo del niño de Freixenet en la ilustración que simboliza la marca desde los años 20. Se trata de una cava al más clásico estilo de Sant Sadurní, con una composición a partes iguales de las variedades autóctonas (xarel.lo, macabeo, parellada) que da lugar a un suave y agradable bouquet. Su paladar es fresco y ligero, muy bien equilibrado.

● **Freixenet Excelencia**
Un cava fresco para los paladares más jóvenes. Elaborado en Brut Nature, brut y Semiseco. Otro de los cavas de la firma que ha sido elaborado con tres partes iguales de las variedades autóctonas en su coupage. Su color es amarillo pajizo pálido. Burbuja abundante de tamaño medio, con desprendimiento constante, formando un ligero cordón al llegar a la superficie de la copa. En nariz se aprecian los aromas de juventud en armonía con los aromas varietales y los adquiridos a lo largo de los meses de crianza. En boca el Brut Nature y el brut son frescos y secos, con presencia de sutiles notas de crianza. El Semiseco es fresco y equilibrado, con un cierto dulzor muy bien conjuntado con su acidez

● **Freixenet Brut Nature**
Cava muy valorado por los verdaderos entendidos. Cava con el grado óptimo de envejecimiento, para consumidores expertos en Brut Nature y conocedores de los cavas del Penedés. A la vista presenta un color amarillo pálido con tonalidades verdosas. Brillante, burbuja fina con cordón de espuma completo. Nariz compleja y elegante destacando los tonos afrutados de primera fermentación, en especial los aromas de manzana y plátano que se mezclan con ligeros aromas de tostados y frutos secos, apareciendo al final notas de miel. Muy seco al paladar, suave y agradable sensación carbónica, con buen equilibrio acidez-cuerpo. Fresco y rico en sabores donde aparecen de nuevo las frutas de árbol, notas cítricas y ligeros gustos de frutos secos, con un fondo elegante de gran intensidad. Excelente vía retronasal.

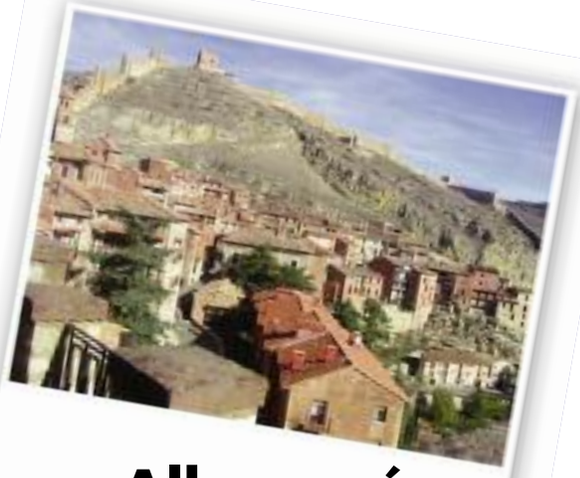
ESTA NOCHE SALIMOS A CENAR

ERZO

● Es un templo del tapeo en la ciudad. No en vano, está a punto de cumplir medio siglo de vida. Y es que Erzo abrió sus puertas en el año 1.956 en Zaragoza, primero en Los Sitios, después en Amar y Borbón, y desde 1.977 se ubica frente al colegio de los antiguas Anas en la c/ de Santa Catalina. Su nombre responde a las primeras sílabas del nombre y apellido de su propietario, Ernesto Zorrilla, el alma de este local siempre concurrido que ha sabido atender puntualmente a las exigencias cambiantes de nuestros tiempos sin variar la esencia característica que le ha dotado de personalidad y le ha proporcionado una singular imagen en esta ciudad.
Erzo es un lugar para hacer una parada pero también para quedarse, un bar de paso y también un lugar de encuentro… En definitiva, un bar de tapas tradicional pero moderno, de siempre y de ahora que mantiene sabrosas especialidades y sugerencias y ofrece a su público un ambiente abierto y profesional donde predomina el servicio rápido y atento.
Entre las especialidades más demandadas de la casa se cuenta la tostada de pasta de Roquefort con jamón, continuamente esmerada; el montadito de jamón, un auténtico clásico; o los rollitos de jamón york rellenos de ternera o los de calabacín rellenos de jamón y queso.
Los vinos de los campos aragoneses riegan el montado de Jamón de Teruel o una buena variedad de quesos, y comparten barra con Riojas, Dueros o cavas catalanes para acompañar las delicias de la barra, que integran un mostrador de sabor vistoso, alegre y provocativo.

C/ SANTA CATALINA
Teléfono 976 214870
Horario: jueves, viernes, sábado y domingo, de 13 a 16 horas y a partir de las 18,30; martes y miércoles, sólo por la tarde, a partir de las 18,30 horas. Cierra: lunes

LA ESCAPADA



Otoño en Albarracín

El otoño invita a relajarse y a disfrutar de la tranquilidad que ofrecen algunos entornos cercanos como Albarracín, un paraíso asequible que ofrece al visitante bellos parajes, una atractiva arquitectura, interesantes monumentos y museos y, cómo no, lugares ideales donde descansar y dar gusto al paladar.

● Emplazada en una colina de los Montes Universales, la ciudad medieval de Albarracín está rodeada por un profundo tajo que hace de foso defensivo, complementado por el imponente cinto de murallas que culminan en el **castillo del Andador**. Cuenta con abundantes monumentos, como la **Iglesia de Santa Maria, la Catedral, el Palacio Episcopal,** algunas mansiones señoriales, entre las que destaca la de los Monterde, y una peculiar arquitectura popular donde destacan la **casa de la Julianeta, la casa de la calle Azagra, la plaza de la Comunidad** y la pequeña y evocadora **Plaza Mayor.**
Pero el encanto de Albarracín está sobre todo en el trazado de sus calles adaptadas a la difícil topografía del terreno, con escalinatas y pasadizos y en el conjunto de su caserío de muros irregulares, de color rojizo, con entramado de madera, en difícil equilibrio, con aleros que se tocan. El monumento principal de Albarracín es la ciudad misma, con todo su sabor popular y aristocrático, reflejo de su historia y del buen hacer de sus gentes. No en vano, la Ciudad de Albarracín es Monumento Nacional desde junio de 1961 y en la actualidad se encuentra propuesta por la UNESCO para ser declarada Patrimonio de la Humanidad.

GASTRONOMÍA

En Albarracín se elaboran platos tan extendidos como las sopas de pastor, las de ajo, todo tipo de guisos, migas con jamón, setas o huevos con jamón, entre otros muchos. Como **platos de cuchara** sobresalen un amplio listado de sopas, las gachas de güijas o el gazpacho de pastor. En **carnes**, figuran las especialidades de la matanza como la morcilla de pan y la güeña, además de calderetas de cordero, ternasco a la brasa, cordero a la pastora, chilindrón…, y sin olvidar las elaboradas a partir de caza como el conejo escabechado, el estofado de ciervo o el de jabalí, entre otros. El **postre** más característico de la zona son las almojábanas de *Ben Razí*. Aquí se hacen a base de una masa de harina, aceite de oliva y huevos que posteriormente se cuecen en el horno. No obstante, si hay un plato rey en la gastronomía serrana, esos son *"los gaspachos"*, elaborados con trozos de sollapas (tortas muy finas hechas con harina de trigo, sin levadura).

ALGUNAS REFERENCIAS PARA UN OTOÑO EN ALBARRACÍN

● **El Batán (Ctra. Torres- Tramacastilla, km 43. Tramacastilla. Tel: 978 706 070).** Hospedería ubicada a un kilómetro del casco urbano que ofrece calidad tanto en restaurante como en parte hotelera. Muy recomendable.
● **Los Arcos (Fuente, 11. Bronchales. Tel: 978 701 256).** Referencia inevitable de Brochales. Un lugar para comer bien, conocer la cocina autóctona y pagar precios muy económicos.
● **Suiza (Fombuena, 8. Bronchales. Tel: 978 701 089).** Frecuentado por el turismo que busca conocer las raíces gastronómicas de la zona.
● **Santa Lucía (Santa Lucía, 23. Orihuela del Tremedal. Tel: 978 714 060).** Uno de los mesones más solicitados de la localidad cuyo menú del día resulta muy recomendable.
● **Elvira (Plaza del Ayuntamiento, 1. Orihuela del Tremedal. Tel: 978 714 214)**. Ofrece una muestra de la cocina de temporada clásica. Servicio atento y precios en consonancia.
● **Rincón del Chorro (El Chorro, 15. Albarracín. Tel: 978 71 01 12).** Uno de los mejores restaurantes no solo de la comarca, sino de la provincia.
● **Mesón del Gallo (Puentes, 1. Albarracín. Tel: 978 71 02 81).** Temporalidad en la carta manteniendo la estación del producto con platos clasicistas y un amplio apartado para carnes y pescados. Merece la pena.
● **Casa Santiago (Subida de las Torres, 11. Albarracín. Tel: 978 700 316)** Restaurante ubicado en el hotel del mismo nombre donde se ofrece una cocina muy cercana a los sabores clásicos de la serranía.
● **El Bodegón (Azagra, 2. Albarracín. Tel: 978 700 355).** Recetas apegadas a la tradición local. Sensacionales guisos y estupendas carnes. No se lo pierda.
● **La Taberna (Plaza Mayor, 6. Albarracín. Tel: 978 700 317).** Uno de los más frecuentados de la localidad con interesantes propuestas.
● **Casa Rural María (Santa Ana, 2. Guadalaviar. Tel: 978 708 042).** Platos tradicionales serranos como gaspachos o gachas.

La Q de Calidad para el Complejo Hostelero Sella

ESTE AÑO HA RECIBIDO TAMBIÉN EL PREMIO AL MEJOR RESTAURANTE DE ARAGÓN OTORGADO POR LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA.

El Instituto para la Calidad Turística Española a través del Comité de Certificación Internacional, resolvió el pasado 6 de octubre otorgar la Marca Q de Calidad Turística al Complejo Hostelero Sella. De esta forma el establecimiento ubicado en Villanueva de Gállego se convierte en el primer restaurante zaragozano, y por el momento único, en obtener esta marca de garantía turística.
En la actualidad se le considera uno de los mayores y mejor preparados restaurantes toda España para celebrar grandes acontecimientos y así lo han demostrado en diferentes eventos de gran envergadura. Pero al mismo tiempo, y así lo certifica este reconocimiento, el equipo dirigido por la familia al cien por cien, han sabido combinar ese aspecto con el servicio excelente en sala, una magnífica cocina y una bodega espectacular galardonada como la Mejor de España en el Salón Internacional del Vino de Madrid.
Estos dos nuevos certificados constituyen una afirmación de que nos encontramos ante uno de los restaurantes más serios y profesionales de la Comunidad Autónoma y ante uno de los equipos de trabajo familiares más singulares de este territorio.

Más información en
www.sellacomplejohostelero.com

JORNADAS INFORMALES EN BODEGAS ARAGONESAS

Bodegas Aragonesas y Distribuciones Estrella Moncayo están realizando unas jornadas gastronómico-vinícolas para la hostelería. En grupos reducidos, los empresarios realizan visitas guiadas a las instalaciones de las bodegas en Ainzón, donde se les explica la elaboración y producción del vino. Tras el "pequeño curso acelerado", llega el momento del maridaje. Una buena comida preparada de manera informal y desenfadada acompaña a los vinos. En este caso pudimos degustar un blanco para los aperitivos,el rosado para la ventresca de atún, el Coto de Hayas joven junto a un rissoto con setas... y continuamos con Crianza, Fagus, Garnacha Centenaria y reserva para los platos fuertes: Carpaccio, costillas, conejo y solomillo. Una grata y amena manera de entender el buen comer y buen beber de la mano de especialistas con mucho sentido del humor.

COCINA EXÓTICA
Saborear Lisboa

EN POCOS PAÍSES COMO EN PORTUGAL SE CONCEDE AÚN TANTA IMPORTANCIA A LA COMIDA AUTÉNTICA TRADICIONAL, LOS VIEJOS DULCES POPULARES Y LOS BUENOS VINOS DE LA REGIÓN. LO MEJOR ES EMPEZAR CON ACEPIPES (ENTREMESES) VARIADOS. DESPUÉS, UN BUEN CALDO VERDE (SOPA DE GRELOS Y PATATAS). LAS CARNES OFRECEN NUMEROSAS ESPECIALIDADES: EL BIFE (LOMO O SOLOMILLO), EL CABRITO O EL PORCO (CERDO) SON LAS MÁS HABITUALES.

El bacalao, la estrella de Portugal

En las buenas mesas de Lisboa hasta Estoril se preparan magníficos pescados y mariscos. Las sardinas son típicas de las fiestas populares, pero la estrella es el bacalao. Este ha sido durante siglos el pescado favorito y de mayor consumo en todo Portugal. La conocida caldeirada suele ser de pescados variados (rape, cabrarroca, congrio, etc.) o de anguilas.
El potaje se hace con verduras (cozido à portuguesa) o con alubias (*feijôada*). El gazpacho del Alentejo es más bien una pasta de tomate y aceite con pepino, pimiento y pan cortados en dados muy pequeños.
Los dulces más famosos son los pasteles de **Belém** (tartaletas de hojaldre con crema) y las queijadas de Sintra (masa de harina y manteca rellena de requesón y queso duro). Los ovos moles es una creación a base de yema de huevo y azúcar.
El *queijo* (queso) *da Serra* es el más apreciado del país. Rivaliza con éste el queijo de Serpa, ambos hechos con leche de oveja.
Los vinos. Dos de los vinos portugueses, ambos generosos o de alta graduación, han alcanzado fama mundial: el Porto y el Madeira. Algunos tipos se sirven fríos como aperitivo mientras que otros están indicados con los postres. Los vinos "verdes" son típicos del norte del país. Esta denominación no deriva de su color –son blancos o tintos- sino de su grado de maduración.

AYLES
Tinto Joven
Cariñena
AYLES
AYLÉS
Merlot - Tempranillo
Cariñena
AYLES
AYLÉS
CRIANZA
SENSACIONES
BODEGA SEÑORÍO DE AYLÉS
www.bodegasayles.com

VALONGA CHARDONNAY 2004 1R. ACCÉSIT EN EL I CONCURSO OFICIAL DE LOS MEJORES VINOS DE LA TIERRA DE ESPAÑA

● VALONGA CHARDONNAY 2004 ha sido galardonado con el 1r. accésit en el I Concurso Oficial de los Mejores Vinos de la Tierra Españoles, promovido y organizado por la Asociación Empresarial de Bodegas de Vinos de España (AVIMES), AINIA y con el patrocinio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. VALONGA CHARDONNAY 2004 es un vino de la tierra del Valle del Cinca elaborado, en su totalidad, con uva chardonnay procedente de nuestros propios viñedos.

Nota de cata: color amarillo pálido con reflejos verdosos, aroma intenso con excelente expresión varietal en su paso por nariz y notas especiadas y cremosas con un sabroso y largo post gusto en su paso por boca.

Viticultor y elaborador: **Ferran Ferrer Escolá**

● A continuación entrevista con **Víctor Marta** ganador del VIII certamen nacional de gastronomía y con **Raúl Contín**, maitre del restaurante La Carambola que este año ha ganado el Campeonato Regional de Maitres y Jefes de Sala, y ha sido el representante de Aragón en el Campeonato de España.

HOREQ 2005 RECIBIÓ 16.000 VISITAS DE PROFESIONALES

EL SALÓN DEL EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA, HOREQ 2005, CERRÓ EL PASADO DÍA 22 DE OCTUBRE, EN LA FERIA DE MADRID SU TERCERA EDICIÓN CON UN NOTABLE ÉXITO COMERCIAL. LA AFLUENCIA DE VISITANTES PROFESIONALES HA ALCANZADO LAS 16.000 VISITAS EN ESTA CONVOCATORIA, CIFRA QUE SUPONE UN INCREMENTO DEL 10% RESPECTO A LA ANTERIOR EDICIÓN DE 2003 Y QUE CUMPLE CON LAS EXPECTATIVAS DE LA ORGANIZACIÓN. EN EL CERTAMEN HAN ESTADO REPRESENTADAS 784 EMPRESAS, QUE HAN OFRECIDO UNA AMPLIA PANORÁMICA DEL SECTOR, CON LO ÚLTIMO EN EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERÍA; LAVANDERÍA Y LIMPIEZA; VENDING; ALIMENTACIÓN FUERA DEL HOGAR; MOBILIARIO Y DECORACIÓN; LENCERÍA Y TEXTIL; MESA Y MENAJE; BAÑO...

● Asimismo, se ha desarrollado un intenso programa de actividades y jornadas técnicas, que ha servido para tomar el pulso a la situación que vive el sector hostelero y analizar las tendencias de este mercado. Han destacado la presentación del estudio **"Los sectores de la hostelería en España",** por parte de la Federación Española de Hostelería, FEHR; *"BANQUETING'05, Aplicaciones de la Línea Fría en el Catering de Banquetes";* el encuentro de capacitación de hostelería *"Equipamiento para Hostelería";* el *"Programa de calidad del aire interior, soluciones prácticas a la ley del tabaco en hoteles"*, y la mesa redonda *"Hostelería y restauración: la importancia del servicio".* En HOREQ 2005 ha tenido lugar también el VIII Certamen Nacional de Gastronomía, en el que once chefs de diferentes comunidades autónomas han competido para proclamarse campeones y representar a España en el II Certamen Internacional de Cocina Hispánica en 2006. El ganador de esta edición, elegido por un Jurado presidido por **Pedro Larumbe,** ha sido **Víctor Manuel Marta,** de Aragón. Por su parte, la Federación Española de *Barmans* ha tenido un papel muy activo en el salón con la celebración del Taller de Coctelería y el I Festival de Coctelería. El Bar sin barreras, con los criterios de accesibilidad que deben reunir estos locales; las demostraciones del proceso de Línea fría y diferentes catas de vino y quesos, entre otras actividades, han enriquecido la convocatoria, que abrió sus puertas el pasado 19 de octubre.

INAUGURACIÓN entrevinos

El pasado miércoles día 2 se inauguró en Zaragoza una nueva **tienda-sala de catas** en la que poder adquirir y degustar buenos vinos.
Muchas son las propuestas que esta vinoteca nos ofrece:

- su tienda;
- sus cursos de cata no sólo de vinos, sino de aceite, puros, licores, etc;
- cursos de cocina, de corte de jamón;
- cursos destinados a profesionales hosteleros, departamentos comerciales de bodegas y distribuidores.

A la fiesta de presentación acudieron numerosos amantes del vino y la gastronomía, sumilleres y personajes de la sociedad zaragozana. Entre ellos contamos con la presencia del Marqués de Griñón, que disfrutó de los buenos caldos.

1. Vista general
2. Sala de Catas
3. Recepción
4. Fachada

entre Vinos

Camino de las Torres, esq. Roger de Tur 2
Tel.: 976 481 873 • 50002 Zaragoza

5. El Marqués de Griñón en buena compañía
6. Roberto, Dani, Patricia y familia
7. Ismael Ardía (Sumiller) con Gloria y las dos Marta
8. Los propietarios con el Marqués de Griñón
9. Entrada triunfal de Carmelo Rodríguez

UN MAITRE DE ZARAGOZA GANA EL CAMPEONATO DE ESPAÑA DE MAITRES Y JEFES DE SALA

Raúl Contín es el maitre del restaurante La Carambola. Este año ha ganado el Campeonato Regional de Maitres y Jefes de Sala, y ha sido el representante de Aragón en el Campeonato de España. El resultado: Contín ha arrasado en el concurso y se ha alzado con el primer premio. Para celebrarlo nada mejor que visitarlo en el restaurante y dejar que él mismo nos explique en que consiste esta desconocida profesión.

AKI ZARAGOZA: ¿En qué consiste el trabajo de un Jefe de Sala?
RAÚL CONTÍN: Es un trabajo que va desde la recepción del cliente, su atención en todo momento, la toma de comanda... en definitiva se trata de que el cliente, desde que entra por la puerta hasta que sale, haya estado bien atendido y satisfecho con el trato.

AZ: ¿Cuánto tiempo llevas dedicándote a esto profesionalmente?
RC: Aquí llevo cuatro meses, pero antes también estuve en el Restaurante El Foro.

AZ: ¿Cómo llegaste a este mundo?
RC: Yo me dediqué desde muy tarde al mundo de la hostelería. Yo iba por otros caminos, sí que tenía una inquietud desde pequeño por la cocina, el vino... por lo que cursé el grado superior de restauración, en Miralbueno, y en lugar de cocina me fui por el lado oscuro de la sala. Y digo lado oscuro porque lo tiene visto desde fuera. Ahora estamos en un momento en el que los cocineros son reconocidos, algunos llegan a ser estrellas mediáticas, pero no los maitres y jefes de sala, aunque ya estamos recuperando un poco de prestigio.

AZ: ¿Y cómo llegas a participar en el Campeonato de España?
RC: Este es el tercer año que participo en el Campeonato de Aragón, y al ganarlo fui al Campeonato de España como representante de la comunidad.

AZ: ¿Qué es lo que se puntúa en un concurso de este tipo?
RC: Es difícil valorar un trabajo de sala. En el Regional sí que hay unas pruebas que iban desde el corte de jamón, desespinado de una trucha, corte de quesos o presentación, cata y maridaje de un cava, hasta la presentación de una mesa y la toma de comanda, un poco de todo. Aunque es muy subjetivo y difícil de valorar. En el Campeonato de España simplemente había que hacer un montaje de una mesa con un motivo otoñal y luego maridar con unos vinos los solomillos que prepararon en el concurso de cocina. Luego, después del concurso hicimos unas exhibiciones que también valoraron. A mí me tocó hacer un encendido aromatizado de puros.

AZ: ¿Qué es exactamente un encendido aromatizado?
RC: Es simplemente facilitar a un cliente, que ha pedido un puro, esa parte del encendido, es como un ritual. El aromatizado se hace con licores, por ejemplo si el puro es cubano se hace con ron, pero también se puede hacer con coñac. El objetivo es encontrar un aguardiente para cada puro y, de hecho, se consiguen maridajes muy interesantes.

AZ: ¿Y con la ley antitabaco?
RC: Ahora pronto nos separarán en dos zonas y no habrá problema. Yo creo que se puede convivir con los fumadores en los restaurantes, ya que para mucha gente es muy tradicional lo de fumarse el puro después de comer.

AZ: Y... volviendo al tema de los concursos, ¿no os valoran en el entorno de trabajo, no acuden al restaurante para veros trabajar?
RC: No, es muy complicado, aunque sería lo deseable, ya que en Madrid estás más nervioso, no es tu lugar de trabajo y es un poco distinto. Además, el jurado necesitaría demasiado tiempo. Aquí en el campeonato de Aragón sí que nos hicieron a todos cortar jamón delante del jurado y hacer un servicio, y el mismo jurado pudo valorar por igual a todos los concursantes.

AZ: Es el primer premio a nivel nacional que ganas, ¿crees que te va a influir?
RC: A nivel personal no. Además no quiero, de hecho creo que soy la persona que menos importancia le da al premio en este sentido. Aunque profesionalmente, por supuesto, todo premio trae consigo un prestigio, que en su día me servirá y que seguro que ahora me sirve para tener otro punto de vista, pero hay que tener los pies en el suelo, el trabajo se hace día a día. Alguna alegría cae cuando algún cliente te dice algo al respecto o se acuerda del premio.

AZ: ¿Has notado cambios en la afluencia al local desde que se dio a conocer tu premio?
RC: Poco a poco sí que se nota algo más de afluencia, aunque eso lo notaran mucho más los de *"El cachirulo"*, por el premio de cocina de **Víctor Marta**. Generalmente, y más hoy en día con la fama que ha cogido la cocina española, la gente se decanta por los restaurantes con cocineros de postín. De hecho, en España, dentro de los restaurantes que poseen alguna estrella michelín, raro es el que no es regentado por algún cocinero famoso. Es más, que sepa, solamente conozco un restaurante en España, no voy a decir el nombre, que destaca por su servicio, ambiente y atención al cliente, que no quiere decir que la cocina desmerezca por supuesto.

AZ: ¿Cuáles son, en tu criterio, las cualidades que debe tener un buen maitre?
RC: Estar muy pendiente de todos los detalles, intentar agradar siempre al cliente. Este trabajo es un puesto de control entre el cocinero y el cliente, es un intermediario que ayuda a que todos acaben contentos. Por ejemplo un cocinero siempre hará el solomillo poco hecho, pero hay clientes que lo quieren muy hecho, cosa que no tiene sentido para el cocinero a nivel gastronómico, igual que mezclar un *Vega Sicilia* con gaseosa. Mi trabajo aquí es aconsejar a ese cliente que va a pedir el solomillo muy hecho y convencerle para que lo pruebe, o aconsejarle que el Vega Sicilia acompaña mejor sin gaseosa, aunque no siempre se puede y hay que tener mucha mano izquierda.

AZ: ¿Crees que los aragoneses nos dejamos aconsejar?
RC: Es una de las partes más bonitas de este trabajo y es lo que más me gusta hacer a mí. De hecho yo tengo mucha relación con el mundo del vino, ya que trabajé como sumiller antes que como jefe de sala, y en el momento en el que alguien se deja aconsejar un poco por un vino y le ha gustado el consejo, la próxima vez también te pedirá tu opinión.

AZ: Lo que más te gusta de tu trabajo
RC: El momento de despedir a un cliente y ver que todo ha ido bien, que sale contento... eso llena bastante. Y además es que se nota cuando alguien sale satisfecho o no, a pesar de que todos te dicen que muy bien.

AZ:¿Qué le dirías al alguien que quiera empezar en este mundo?
RC: ¡Uf!... es difícil en realidad. Hay poca gente que quiera entrar en este mundo. Es un poco el lado oscuro de la restauración. Un consejo sería que debe tener un poco de psicólogo, un poco de comercial y un gran conocimiento de la gastronomía y de la enología.

Hacienda LAS FLORES

ALQUILER DE FINCA PARA TODO TIPO DE EVENTOS Y CELEBRACIONES

En un marco ideal
para
tus fiestas y
reuniones.
Con los mejores
catering
de la ciudad.
Precios especiales
para bodas

Hacienda
LAS FLORES

Camino de Lancis
Tel. 658 901 617

VÍCTOR MARTA GANA EL VIII CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA

Los mejores cocineros de España se dieron cita el 21 de octubre en el Salón Horeq de la Feria de Madrid. Allí tuvo lugar el VIII Certamen Nacional de Gastronomía, cuyo premio fue a parar al cocinero aragonés Víctor Marta, el artífice de los mejores platos de El Cachirulo. Víctor nos ha abierto las puertas del restaurante y nos ha dejado que le acompañemos mientras elaboraba, con la ayuda de Raimundo Elcacho, el plato que le ha llevado a ser el mejor cocinero de España..

Los últimos cuatro años he estado aquí en Zaragoza en el restaurante El Cachirulo, pero llevo unos 18 años cocinando.

● **AKI ZARAGOZA: ¿Cómo preparas un plato para un concurso de cocina?**
VÍCTOR MARTA: Te dan unas bases en las que se especifica cuál es el producto principal, que cambia cada año y lo facilita la empresa que patrocina el concurso, que en esta edición era una empresa de carnes. Así la base se tiene que elaborar con solomillo de vacuno, un plato difícil porque el solomillo no da para mucho juego, no es como el pescado donde puedes jugar más, pero yo creo que por eso eligieron el solomillo de vacuno.
AZ: Y concretamente para este concurso ¿qué habéis preparado?
VM: Pues tanto **Rai** ***(Raimundo Elcacho)*** como yo queríamos hacer un plato que uniera modernidad y tradición y por eso decidimos hacer una degustación de los tres tipos de solomillo más clásicos. El primero es el solomillo rossini, que lleva trufas y *foie*, luego solomillo roquefort y un steak tártaro. Y lo que hicimos fue cambiarlo todo un poco, jugar con el pasado y con el presente.
AZ: Explícanos cómo se hacen estos platos.
VM: Por ejemplo, lo que hicimos con el solomillo roquefort, ya que eran degustaciones muy pequeñas, fue sacar los medallones muy pequeñitos, la carne que sobraba la guardábamos para el tártaro. Luego hacíamos un aceite de Cebolla de Fuentes, usando cebolla quemada en el horno, la mezclamos con aceite de girasol y lo pasamos por la termomix. Ese aceite resultante lo ponemos a 70 grados e introducimos los medallones 10 minutos. Lo servimos y lo emplatamos. Y con el roquefort lo que hemos hecho es mezclarlo con agar agar, que es un alga espesante, y luego lo echamos gota a gota sobre aceite de girasol muy frío, y las gotas de roquefort cristalizan en el aceite y se quedan bolitas como si fuera caviar.
AZ: Y ¿el rossini?
VM: El rossini lleva un cremoso de foie con nata, con una textura como de mousse, lo acompañamos con una teja de pan, salsa de carne y trufas de Aragón, en este caso de los Monegros.
AZ: Usáis muchos productos de la tierra.
VM: Sí claro, cebolla de Fuentes, las trufas de los Monegros, el melanospórum del Moncayo...
AZ: ¿Y en el steak tártaro?
VM: En el tártaro lo que hacemos es presentarlo en forma piramidal y luego el plato con los tres solomillos lo acompañamos de dos guarniciones. Un capuchino de trufas y foie, y luego una ensalada aragonesa de las de toda la vida con el jamón, con la escarola, con su huevo... Usamos género de toda la vida pero lo tratamos y lo presentamos de forma diferente.
AZ: En estos concursos ¿todo está en el plato que se elabora?
VM: Además del plato, en estos concursos tienes que tener suerte, que te salga un día bueno, porque hay que tener en cuenta que no estás en tu lugar de trabajo habitual, no sabes lo que te vas a encontrar...
AZ: En cuanto a la preparación, ¿os lleváis algo preparado o lo hacéis todo allí delante del jurado?
VM: Llevamos alguna base preparada y otras cosas que no, tampoco puedes llevarte todo claro. Entonces llevas algo que requiere mucha elaboración y el resto lo haces allí en el tiempo que tienes, porque luego también tienes que emplatarlo, y te penalizan si no está a tiempo.
AZ: ¿Qué es lo que el jurado valora en uno de estos concursos?
VM: La originalidad, la degustación, tu trabajo allí también, ya que también evalúan como trabajas, tu destreza... hay un jurado técnico y otro de degustación. Hablamos de Salvador Gallego, que tiene una estrella michelin, y lleva Casa Salvador en la Sierra de Madrid, Adolfo de Casa Adolfo en Toledo, Pedro Larrumbe... que son cocineros españoles de renombre. Luego hay un representante de cada comunidad.
AZ: ¿De aquí de Aragón quien fue como jurado?
VM: El presidente de la Asociación de Cocineros de Aragón, que sin ellos no hubiéramos podido ir al concurso, ya que la ACA es la

En la imagen podemos ver el menú ganador

que selecciona a los cocineros que van a Madrid y los une alrededor de la asociación, es un nexo de unión.

AZ: ¿Cómo llegaste al concurso de Madrid?

VM: Cada comunidad elige un participante mediante un campeonato regional. Pero Aragón no ha hecho este año concurso, por las fechas. Y yo ya gané en el 97 el concurso regional y el año pasado quedé segundo, y me dijeron que si quería presentarme, me hizo ilusión, preparamos es plato y fuimos. De hecho, fuimos la única comunidad que no seleccionó al cocinero por concurso. Pero luego quedamos en el primer puesto, segundo quedó Cantabria, unos cocineros de Santander capital que hicieron muy buen trabajo, y terceros quedaron los catalanes, de Barcelona capital. Y al año que viene a representar a España, a Aragón y al Cachirulo en el internacional, y a ver que tal nos sale.

AZ: Esta clasificación ¿rompe con el tópico de que los mejores cocineros son vascos?.

VM: Allí hay más tradición pero aquí la gente empezamos a hacerlo cada vez mejor, la gente viene con fuerza y con ganas, utiliza su tiempo libre para conocer más, empaparse de otras culturas y reflejarlas en su cocina, leen muchos libros de gastronomías, y están por la labor. Al final, no hay que olvidar que la cocina es trabajo, es estar ahí todos los días cocinando, intentando hacerlo bien, y hay una serie de restaurantes fuera del País Vasco que lo están haciendo bien. Lo que pasa es que **Ferrán Adriá, Arzak** y toda esta serie de estrellas mediáticas no se hacen de un día para otro. Al resto de la gente hay que darle un tiempo, conocerle un trabajo, en fin, es como una maratón y hay que ir haciendo y haciendo y que al final la gente lo aprecie en casa.

AZ: Y cómo es tu trabajo en el Cachirulo?

VM: Aquí, aunque el restaurante no sea mío, yo me siento como si lo fuera, tienes que implicarte en un proyecto de empresa, que la gente que venga a comer salga contenta, que valoren el esfuerzo que hacemos cada día para que ellos coman bien. Juntamos la tradición y la modernidad en la cocina aragonesa, usamos los productos de Aragón, como el jamón de Teruel, el ternasco de Aragón... Aparte de tener el plato hecho, cuando te viene mucha gente a comer, es necesario tener un buen equipo de gente.

AZ: ¿Con cuánta gente trabajas aquí un sábado o un domingo?

VM: Cuando hay un banquete de boda, más el restaurante a la carta, unos 30 cocineros. Además aquí hay dos cocinas con su equipo cada una, para que no se te acumule el trabajo, para que el restaurante gane en servicio y gane en rapidez, y salga todo bien.

AZ: Cuánto llevas dedicándote a esto?

VM: Los últimos cuatro años he estado aquí en el Cachirulo, pero llevo unos 18 años cocinando. Y aunque yo soy de Zaragoza, me he movido bastante. He estado en San Sebastián, en el **Akelarre**, con **Pedro Subijana** estuve un par de años, en Tenerife, en Alicante en el Monastrell... En definitiva, he estado en muchos restaurantes, en cada uno se trabaja de forma diferente, pero lo más importante es obtener una buena base. Lo demás es inventiva y entender a la gente, porque igual haces una cocina muy moderna pero no te la valoran y no les gusta.

LA ASOCIACIÓN "MAGISTRAL" DE GASTRONOMÍA CELEBRÓ SU XVI CAPÍTULO EN ZARAGOZA

ORGANIZADO, EN ESTA OCASIÓN, POR EL RESTAURANTE GAYARRE Y SU DIRECTOR MANUEL BERBEGAL DEDICARON TRES JORNADAS DE ESTANCIA EN NUESTRA CIUDAD EL PALACIO DE LA ALJAFERÍA FUE EL ESCENARIO PARA LA ENTRONIZACIÓN DE SUS NUEVOS CABALLEROS

La Asociación Magistral de Gastronomía fue fundada en 1976 y tiene por objetivo defender los alimentos naturales, la buena cocina y la tradición de entablar amistad entre los hombres alrededor de una buena mesa. El último capítulo nacional se celebró en el año 2000 en Albacete. Su sede social reside en Valencia, está presidida por don **José Luis Palencia Polo**, y de ella forman parte medio centenar de socios de distintas profesiones, la mayor parte de ellos de la zona de Levante. En el capítulo que se celebró en Zaragoza se nombraron a ocho nuevos Caballeros Magíster, dos Profesionales Magíster y tres Caballeros de Honor.

Manuel Berbegal, director y propietario del restaurante Gayarre de Zaragoza acaba de ser nombrado *"gran chambelán"* de la Asociación Magistral de Gastronomía. Antes lo fue Julián Duque, de Casa Duque de Segovia con su afamado cochinillo. Ahora ha tomado el relevo Berbegal y seguro que lo hace bien. El pasado sábado en un solemne acto celebrado en el palacio de La Aljafería, ante el concejal de turismo de Zaragoza **D. Florencio García Madrigal** y los miembros de la "*Magister*", el de Gayarre aceptaba el compromiso de trabajar firme y duro por la gastronomía, en especial por la tradicional y natural, esa que no admite conservantes, ni colorantes.

ASTURIAS EN ZARAGOZA

► ASTURIAS CONTINÚA CON SU PLAN DE PROMOCIÓN. EN ESTA OCASIÓN, PRESENTÓ SU POTENCIAL TURÍSTICO EN ZARAGOZA CON LA EXPOSICIÓN "HAY MUCHAS ASTURIAS Y TODAS ESTÁN MUY CERCA". PANELES Y ELEMENTOS REPRESENTATIVOS DE ESPACIOS NATURALES, TURISMO RURAL, ACTIVIDADES DE OCIO Y AVENTURA, LAS MARCAS DE CALIDAD DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS, ETC. PUDIMOS DISFRUTAR DESDE EL DÍA 6 DE OCTUBRE Y HASTA EL 17 DE OCTUBRE EN GRAN CASA DE LA RIQUEZA DE LA REGIÓN A TRAVÉS DE LOS DISTINTOS ELEMENTOS EXPOSITIVOS Y DE GRAN CANTIDAD DE ACTIVIDADES COMO DEGUSTACIONES GASTRONÓMICAS, SORTEOS DE ESTANCIAS DE FINES DE SEMANA, DEMOSTRACIONES DE ESCANCIADO DE SIDRA, MÚSICA TRADICIONAL ASTURIANA, ETC.

LA INAUGURACIÓN DE LA MUESTRA SE REALIZÓ EN EL MARCO DE UNA PRESENTACIÓN DE ASTURIAS COMO DESTINO TURÍSTICO ACOMPAÑADA DE UN "DESAYUNO ASTURIANO" EN EL RESTAURANTE CLUB NÁUTICO DE ZARAGOZA. POR LA NOCHE CONTINUÓ LA DEGUSTACIÓN DE GASTRONOMÍA EN EL HOTEL BOSTON.

CENA EN BODEGAS SAN VALERO

● el pasado 23 de Octubre, la bodega celebró la Fiesta de los socios y día de convivencia para todos los colaboradores. En dicho acto se presentó un avance de los nuevos vinos de la coseha 2005: CAVA Gran Ducay, CARINNVS joven, MOSCATEL Y 8.0.1.

La velada se amenizó con una comida en las instalaciones de la Bodega y un concierto a cargo de la orquesta Casa VIANCA", asi mismo la sesión de humor fué a cargo del humorista "Toni Antonio". Acudieron más de 700 socios y personas invitadas.

La Academia Aragonesa de Gastronomía da a conocer los premios de **"Gastronomía Aragonesa 2005"**

● Como ya vine siendo tradicional, la Academia Aragonesa de Gastronomía acaba de hacer públicos sus **Premios Anuales de Gastronomía** que en esta ocasión han recaído en el *Complejo Hostelero Sella Villanueva de Gállego* al mejor restaurante, para *Bodegas Bordejé* de Ainzón a la mejor bodega, y para cervezas *La Zaragozana* como mejor labor gastronómica. Los premios se entregaron en un acto preparado para la ocasión el día 25 de octubre en el *Espacio Ambar de la Zaragozana*. En la decisión se tuvieron en cuenta diferentes aspectos de los premiados. Así en el caso del Complejo Hostelero Sella, que ya había quedado finalista en anteriores ediciones, se valoró la excelente trayectoria profesional de la familia Rodríguez - Teresa que desde hace más de 35 años regenta este popular establecimiento que nació en el Barrio de Las Fuentes y hoy es todo un gran complejo hostelero en el que se celebran grandes banquetes y está considerado como uno de los más grandes de España. Por su parte Bodegas Bordejé es un claro ejemplo de constancia empresarial y, al mismo tiempo, trayectoria histórica. No se puede olvidar que **Miguel Angel Bordejé** fue el primer elaborador de cava en Aragón y uno de los primeros de España, fuera del ámbito de San Sadurní de Noya y de la zona del Penedés. Y La Zaragozana, que en los últimos tiempos ha pasado a desarrollar todo un programa de acercamiento a la gastronomía, pues consideran sus responsables que además del vino, esta ancestral bebida madira y combina perfectamente con algunos platos a los que no se llega con el vino, por diferencias obvias de sabores y gustos.

EL JUNCAR
TERRAZA ASADOR
restaurante cenador - copas
Ctra. Valencia, Km 9
Reservas: 976 50 46 69
bodas • banquetes • reuniones de empresa
disponemos de amplio aparcamiento
Ven a degustar nuestras especialidades a la brasa, productos con D.O. de Aragón y carnes del norte, con una amplia carta y gran variedad en vinos
... o si prefieres algo más informal, tenemos para tí sabrosos bocadillos, pizzas, hamburguesas tostadas...
música en directo amenizando tus cenas y copas • dj´s • chill out y ambiental • gran pantalla de televisión
abierto todos los días del año, invierno y verano
Reserva ya tus cenas de Navidad
y en Nochevieja... tenemos la mejor opción
¡prepárate!
...te lo contaremos en la próxima revista
Amplio, en un entorno tranquilo y a tan sólo 5 minutos de la ciudad.
Tus comidas, cenas y copas toman un cáliz diferente aquí.
y además, próxima apertura de un parque infantil vigilado

COCINA MEDITERRANEA EN EL FORO – AMBIGÚ

● Desde el 14 de septiembre y hasta el 1 de octubre hemos podido degustar sabrosas especialidades culinarias de países como Turquía, Israel, Grecia, Italia, Marruecos, Egipto, Argelia, Libia o Francia. Estas **I Jornadas de Cocina Mediterránea,** han sido todo un éxito, en las que el jefe de cocina **Pedro Martín,** ha investigado en los orígenes de esta histórica y tradicional cocina para ofrecer una muestra singular de toda la culinaria que se acerca a nuestro mar más representativo. En dos modalidades, menú selección y menú degustación, se han elaborado los platos más representativos de los países mediterráneos llenos de sutileza: un *midye tarasi* (turco), *Brudu bil hut* (tunecino), la *esqueixada* (catalana), *seádas* (italianos), *bakaliaros yiahni* (griego), etc.
Los vinos por gentileza de Bodega *Señorío de Aylés D.O Cariñena: Ayles Merlot – Tempranillo,* todo un acierto.
La degustación a la prensa consistió en una pequeña prueba de todos y cada uno de los platos mediterráneos.

DEL 16 AL 18 DE DICIEMBRE, PROFESIONALES, PERIODISTAS Y AFICIONADOS AL VINO TIENEN UNA CITA INELUDIBLE EN EL PALACIO DE CONGRESOS DE MADRID, ESCENARIO QUE ACOGERÁ A GRAN FIESTA DEL VINO JOVEN, LA VIII MUESTRA DE LOS VINOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA, PRIMER 2005. DURANTE TRES DÍA EL VISITANTE PODRÁ CONOCER LAS PARTICULARIDADES DE LA NUEVA VENDIMIA Y DEGUSTAR LOS VINOS MÁS JÓVENES DE PRÁCTICAMENTE TODA ESPAÑA.

● Primer es una creación de **Opus Wine**, que cuenta con el copatrocinio del Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja, del Departamento de Agricultura y Pesca del Gobierno del País Vasco, Rioja Alavesa, copas Riedel a través de la firma Euroselecció y las revistas *Vinum* y *Mi Vino*. En Primer 2005 se ofrecerá al profesional y al consumidor amante de los vinos de maceración carbónica una atractiva gama de vinos para catar y degustar en primicia, antes de que muchos de ellos aparezcan en las tiendas, restaurantes y enotecas.

Las jornadas de los días 17 y 18 estarán abiertas al público, mientras que el día 16 será sólo para profesionales. Los que deseen adquirir las entradas con antelación, podrán hacerlo en los centros de El Corte Inglés.

PRIMER 2005

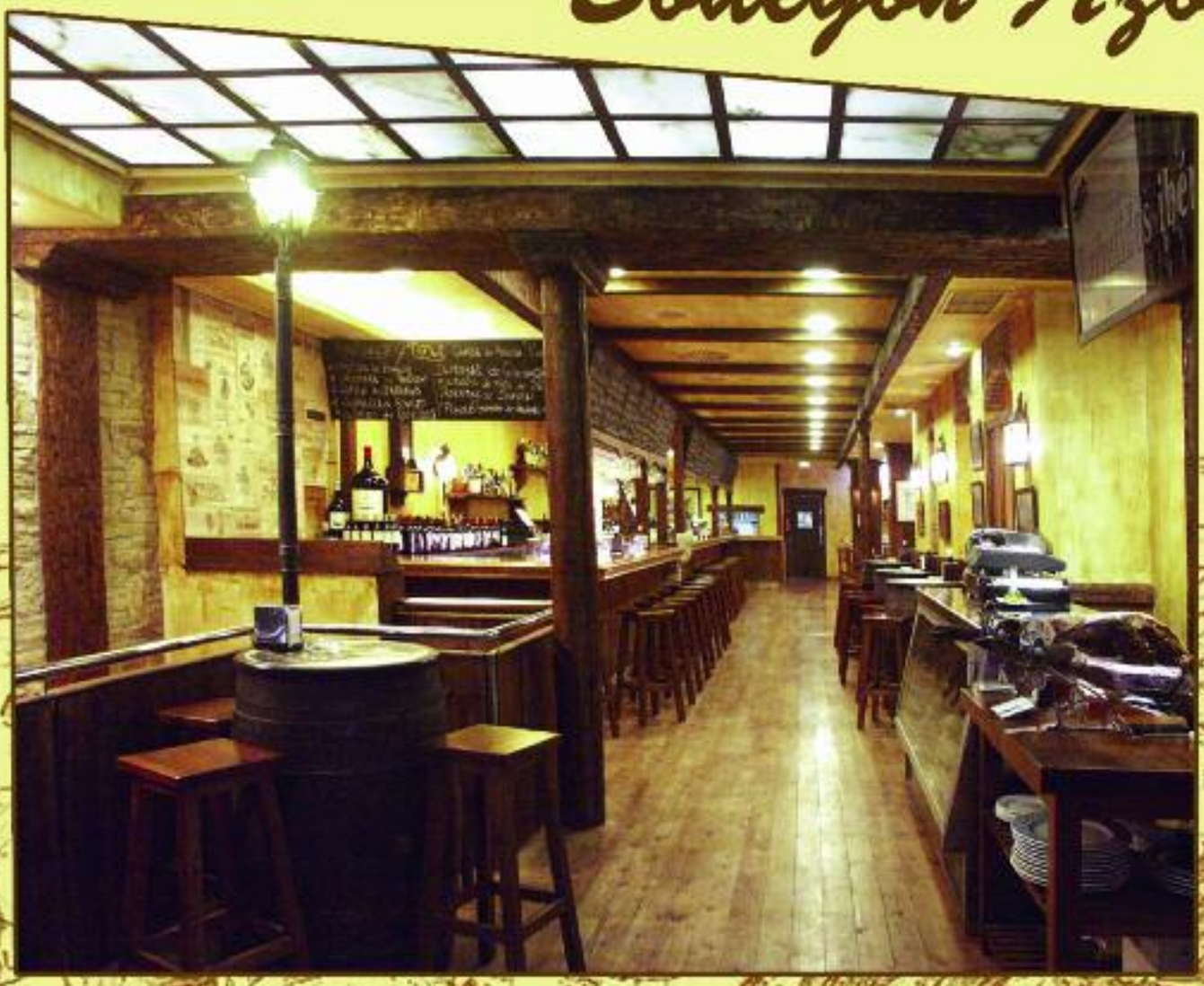
LA VENDIMIA DE ESTE AÑO A EXAMEN

Jornadas de cocina aragonesa con Freixenet

ZARAGOZA ACOGE UNA NUEVA EDICIÓN DE LAS JORNADAS DE COCINA ARAGONESA CON FREIXENET DEL 1 AL 30 DE NOVIEMBRE.

Un año más los restaurantes de nuestra ciudad se unen en una iniciativa única que se ha convertido en todo un clásico de la cocina de la ciudad: las jornadas de cocina aragonesa con Freixenet, que en estos días se están celebrando en Zaragoza y su provincia.
Una importante selección de restaurantes presentan los platos más suculentos, elaborados con los mejores ingredientes de nuestra tierra y acompañados de un cava Freixenet Brut Barroco especialmente elegido para la ocasión. Los precios de todas las propuestas oscilan entre los 30 y los 60 euros y recogen platos como sopa de cebolla de Fuentes con bacalao, Lubina con salsa de borrajas y crujiente de jamón de Teruel, paletilla de ternasco de Aragón confitada a tomillo, melocotones de Calanda flambeados al vino tinto de Cariñena con chocolate caliente o sorbete de mandarina al cava Freixenet. Busca los restaurantes por tu ciudad.

Bodegón Azoque



Bodegón Azoque

Casa Jiménez, 6
50004 • Zaragoza
Tel. Reservas: 976 220 320

Sugerencias:

- Jamón de Jabugo 100% Bellota
- Cochinillo Ibérico Confitado y al Horno
- Angulas con Patatas a lo Pobre y Huevo Frito
- Piparras Vascas
- Ensalada Azoque (Templada de Espinacas)
- Salmueras de Guetaria
- Montadito de Foie de Oca
- Chuletón de Vaca Gallega

EL FORO 1998

el ambigú

un nuevo concepto

EL FORO 1998

eduardo ibarra 4 - reservas tel.976 569 611 - email: elforo@elforo98.com - www.elforo98.com

Heineken®
www.heineken.es