



sumarial 27

DIRECCION

François Crone Pilar Alquézar

REDACCION

Javier Ruesca Lorena Jarrós Pilar Alquézar Florentino Fondevila Eugenia Aragonés Jesús Zamora Natalia Losilla

Fotografia

Eugenia Aragonés Fran Blanco Pilar Alquézar

DISEÑO Y MAQUETACION

Javier Ruesca (contenidos)
Pilar Alquézar (publicidad)

EDITA Y PUBLICA

ICA S.L. Cádiz, 3, 4° dcha. 50.004 Zaragoza 976 36 70 14 / 670 90 45 90 pitu@akizaragoza.com Z-153286.

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

Quedan reservados todos los derechos.

004 AKIDEMODE

006 New faces

010 Summer

012 Bajo el sol

014 Alpargata Chic

015 Ideas para regalar

017 News

018 Telva en ZGZ

019 AKICULTURAL

020 Cinema

026 Arte

034 Entrevista: Innocence

038 Salva Stars

040 Festivales de verano

042 Entrevista: Mercedes Castro

043 Libros

OAA AKIHOME

048 Geometría

050 Elegante en casa

051 AKIBIFNESTAR

052 Entrevista: Elena Allué

055 Turismo: Plaza del Pilar & calle Alfonso

062 EEES 2010

064 AKISPORT

066 Campeones del mundo 070 Entrevista: Agapito Iglesias 072 Entrevista: López Bueno

075 AKISOCIETY

076 News

093 AKIGASTRONOMIA

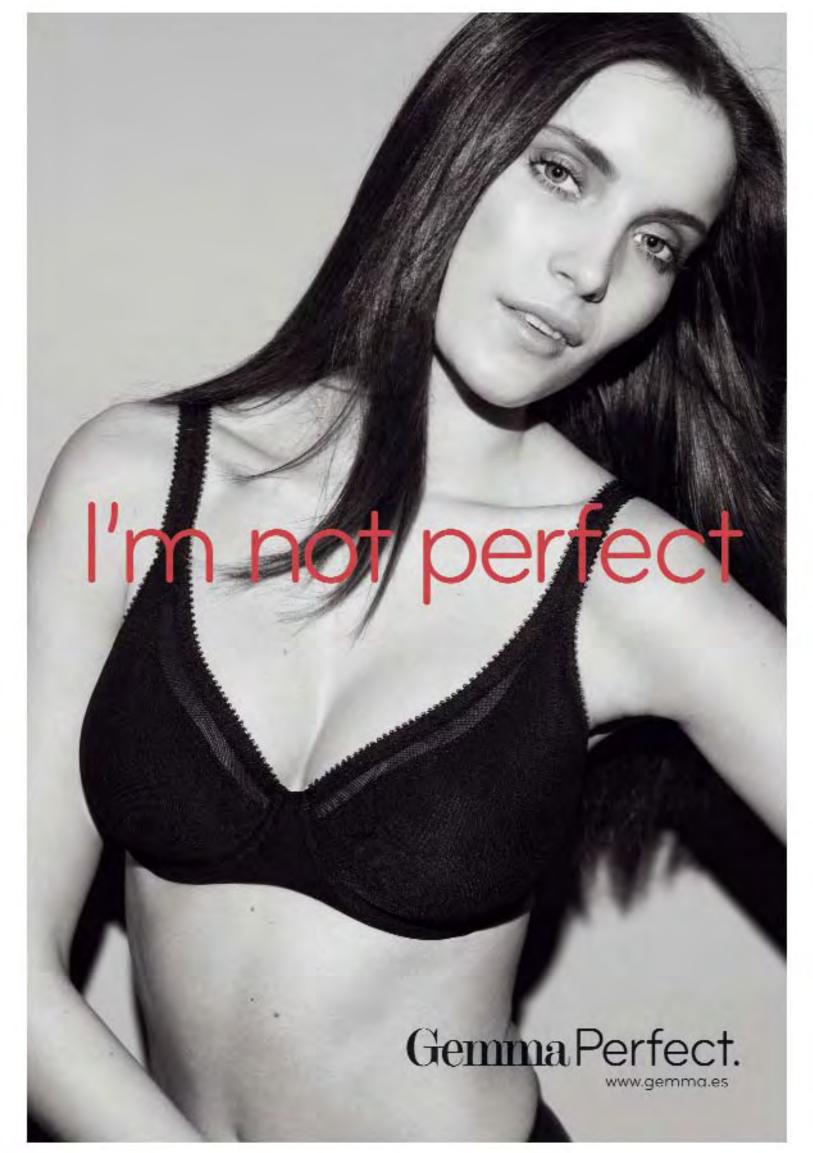
094 News

110 Tapas y platos con nombre propio



AKIDEMODE

_ NEW FACES _ ALPARGATA CHIC _ PAUL&JOE _ NEWS_ NEWS _ GLASSES _ BEAUTY _













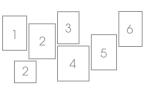


CON TALENTO

CARASDEMODA

NUEVOS ROSTROS. OJOS LLENOS DE EMOCIÓN NOS OBSERVAN, FLAMANTES SONRISAS SE BOSQUEJAN EN CADA PROYECTO... JÓVENES MUJERES LLENAS DE ILUSIÓN... LES QUEDA UN TREMENDO FUTURO POR DELANTE Y ESTÁN DESEOSAS DE COMPARTIRLO CON TODOS NOSOTROS... YA LAS HEMOS VISTO EN SERIES Y TRABAJOS DE ÉXITO Y NO PODEMOS OLVIDAR SUS CARAS; DE AHORA EN ADELANTE SIEMPRE VAN A ESTAR AHÍ...ELLAS SON: DANIELA COSTA, PILAR PUNZANO, ANA ARIAS, CAROLINA BANG, CRISTINA BRONDO, LEDICIA SOLA Y LAIA ALEMANY.











1 _PILAR PUNZANO

Esta actriz gallega, de ojos enigmáticos obtuvo su debut cinematográfico 1998, de la mano del cineasta gallego *Carlos Amil* en la película **Blanca Madison**, de la que fue protagonista. Ha destacado en "Cascabel", "Blanca Madison" y "Amor, curiosidad, Prozak y dudas". En TV hemos podido disfrutar viéndola en "El Comisario", "Compañeros" y "Guante blanco". En breve la veremos con proyectos muy, muy interesantes.

2 _CAROLINA BANG

Con dos películas a punto de estrenar, La daga de Rasputín de *Jesús Bonilla* y Balada triste de trompeta de *Alex de la Iglesia,* a Carolina la podrás ver en la serie de TVE Plutón BRB Nero, protagonizando a la hermosa *Lorna*.

3 DANIELA COSTA

La actriz vuelve a la pequeña pantalla con la nueva apuesta televisiva de Antena 3, **Gavilanes**. La joven actriz protagoniza a *Claudia Aguirre*, la cuidadora de la enorme extensión de plantas y jardines de la finca *Elizondo*.

4 _CRISTINA BRONDO

Ya ha comenzado el rodaje de la nueva apuesta de Cuatro, La isla de los nominados, que ha contado con la actriz *Cristina Brondo* para protagonizar esta comedia junto con *Arturo Valls*. En la actualidad Cristina tiene un pie entre Argentina y Madrid ya que está en el proyecto del director argentino *Diego Yaker* con el rodaje de la película El Violín de Bepo.

5 _ANA ARIAS

Recién llegada de Nueva York, tras unos meses en la escuela de arte dramático de *John Strasberg, Ana Arias* vuelve al rodaje de **Cuéntame cómo pasó**, en donde da vida a a *Paquita*, la sobrina de la familia *Alcántara*.

6 LEDICIA SOLA

Protagoniza a Mónica Robledano en la exitosa serie de TVE **Gran Reserva**, una abogada mordaz que tendrá que lidiar con los pleitos entre dos familias de bodegueros. Esta joven actriz gallega, ha trabajado en series como **HKM** y colaborado en otras como **Periodistas**,

El comisario, Ana y los siete. Posteriormente, consigue protagonizar a *Pilar*, en una de las películas españolas con más relevancia, El patio de mi cárcel. Además de moverse como pez en el agua en su tierra natal, a través de series de televisión y películas gallegas como Os Atlánticos o O nordes.

7 LAIA ALEMANY

La actriz catalana, Laia Alemany, comenzará la gira de teatro con El galo moribundo de Craig Lucas. Laia interpreta el papel de Elaine, una mujer inteligente y poderosa que será eje central de la obra para desenredar este entramado de relaciones en el que gira la obra. El Galo Moribundo no es la única incursión de Laia en el teatro, "Vértigos" de Meteora Fontana y "Sueño sin Titulo" de Juan Carlos Corazza, son dos de las obras en las que ha participado. Además, ha trabajado en el cine con "Eskalofrío" de Isidro Ortiz y "Versus (Vs)" de Lago de Soto, así como en televisión con la serie de TVE "Amar en tiempos revueltos".





c/ La Luz, 14 (entrada Gascón de Gotor)

bolsos, zapatos y complementos para ella. Ropa, zapatos y complementos para él. Lugar de encuentra cultural y de moda, con eposiciones temporales. En exclusiva zapatos de Mari To Domínguez MLD y ropa él de La Jabalcuza.

DOS ESPACIOS CON UN

ÚNICO OBJETIVO: CREAR MODA

BOLA



VICTORIA



c/ La Luz, 14 (entrada Gascón de Gotor)





ELLIS HOLDER DE VIAJE

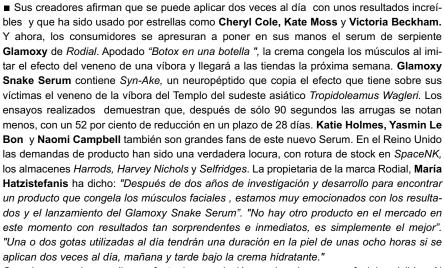
LA MEJOR MANERA DE LLEVAR TU MAQUILLAJE ESTAS VACACIONES.

■ La famosa maquilladora holandesa Ellis Faas ha creado un estuche muy ligero en el que guardar el maquillaje y cualquier producto a su alrededor. Además en la tapa del estuche hay un espejo y un espacio para situar el polvo Ellis Faas, ¡es perfecto para viajar! De esta manera podrás elegir cada día y antes de tu viaje los productos que quieras llevar contigo "¡Un concepto revolucionario que realmente funciona!" La frma, que tiene como inspiración los colores que existen de forma natural en el cuerpo humano, ha sido considerada como una de las maquilladoras más influyentes de su época. Con publicaciones en medios y revistas internacionales, desde el año 2009 ofrece un amplio abanico de productos con los que conseguir indefinidos estilos. Una firma que busca romper moldes. ■ P.V.P. 25 euros ■



BOTOX EN UNA BOTELLA

EL SERUM HIDRATANTE QUE PROMETE DETENER EL TIEMPO... IMITANDO LOS EFECTOS PARALIZANTES DEL VENENO DE SERPIENTE



Syn-ake proporciona un ligero efecto de congelación y reduce las arrugas faciales visibles. Al mismo tiempo, pequeñas burbujas cubren las líneas de expresión de forma instantánea, mientras que un transportador de oxígeno innovador llamado *Fiflow BTX* aumenta el resplandor y la luminosidad de la piel con un efecto 3D plumping. Al llevar el oxígeno a la piel el *Fiflow BTX* impulsa la respiración celular y aumenta el volumen de la epidermis para facilitar el relleno inmediato y revitalizar la piel. También trabaja en sinergia con una molécula llamada dipéptido para reducir la contracción de los nervios dentro de las células musculares y al mismo tiempo, una sustancia llamada *Proturon* que ayuda a hidratar y rehidratar la piel.

■ Glamoxy Snake Serum de Rodial viene en una botella de 25ml, y cuesta 135 euros.



verano 10 AROMAS

NOCHES DE VERANO QUE SE ALARGAN HASTA EL AMANECER, SIESTA CON SABOR A MOJITO SOBRE LA ARENA DE UNA PLAYA, MAÑANA LLENAS DE LUZ DE SAL Y SOL.... EL VERANO SE LLENA DE IMÁGENES, SENSACIONES Y AROMAS.... QUEREMOS QUE ESTE SUMMER 2010 SEA INOLVIDABLE. NO HAY NADA MEJOR PARA RECORDAR QUE UN PERFUME. AZP TE PROPONE DOS OPCIONES MUY DIFERENTES. ELIGE LA QUE MÁS TE GUSTE.



EAU DE PROTECTION



■ Con una gran acogida entre el público, este perfume ha sido creado por dos de las mejores narices francesas en colaboración con **Rossy**. Con notas de Rosa de Bulgaria y Sangre, este perfume huye del marketing, proponiendo una fragancia para proteger y no para seducir, un agua de protección que nos protege de nuestros propios miedos, la magia rosa de Rossy. Un perfume que ha sido premiado en Nueva York unánimemente y ha sido elegido como uno de los mejores 10 perfumes del año. Con notas de salida como el jengibre, la pimienta negra de Madagascar y la bergamota. Unas notas de corazón basadas en la rosa de Bulgaria, la nota de sangre y el jazmín y un fondo de benjuí, pachulí, incienso y cacao. ■ **PVP. 69 euros** ■



CON ENCANTO HIERBAS DE IBIZA

UNA FIRMA MUY COMPLETA DE JABONES, COLONIAS, SALES DE BAÑO DE LAS MILENARIAS SALINAS DE IBIZA...

- Todos sus productos contienen lo mejor de la isla ibicenca, su luz, la transparencia de sus aguas y del aire, su paisaje y su cielo. Sus productos se venden en París, Cannes, Nueva York, Barcelona y ahora también en AKI, de la mano de **Le Secret du Marais**. Ha llegado a conquistar a importantes famosas, entre ellas **Jennifer López** o **Penélope Cruz**, y es que sus fragancias son un capricho de celebrity. Una joya dentro de la cosmética española, una firma con un aroma fresco que marca tendencia en el mundo. ¡No te resistas al encanto de Hierbas de Ibiza!
- Las PASTILLAS DE JABÓN PERFUMADO están producidas mediante un proceso artesanal que garantiza su excelente calidad y respeta las propiedades de sus componentes activos: aceites naturales de origen vegetal, glicerina y aleo vera barbadensis miller, la variedad con mayores propiedades cosméticas.







INTERCAMBIABLES BAJO EL SOL

DEMUESTRA TU PERSONALIDAD EN LA CALLE CON LAS NUEVAS **DISPATCH** DE **OAKLEY**.

No te pierdas los contornos, las formas escultóricas de las patillas y las bandas metálicas de adorno. Con estas creaciones se lleva la autoexpresión a otro nivel al introducir iconos Square "O" intercambiables. La montura viene con dos juegos diferentes y hay disponibles iconos "O" adicionales, por lo que podrás dar a tus gafas el aspecto

que desees. La ligera montura es el secreto que garantiza la comodidad durante todo el día. Además, el modelo DISPATCH ofrece las ventajas del ajuste de tres puntos patentado de **Oakley** para mantener las lentes en una alineación óptica precisa. La curvatura de la lente amplía la visión periférica. El material de las lentes es puro PLU-

TONITE, bloquea el 100% de los rayos UV y hace que este diseño cumpla la normativa básica sobre impactos. Está disponible con polarización. Las lentes *HDPolarized* de *Oakley* bloquean el 99% de los destellos gracias a su tecnología que permite eliminar la sensación de neblina y la distorsión habituales de las lentes polarizadas normales.







VERANO 10 ALPARGATACHIC

LAS ALPARGATAS SE SUBEN AL CARRO DE LAS TENDENCIAS MÁS RABIOSAS PARA LA ESTACIÓN ESTIVAL, BOTAS PARA EL VERANO EN INMACULADO BLANCO Y RECOGEN OTRO DE LOS "MUST", ABOTINADO Y PEEP TOE. CASTAÑER AUNA EN ESTAS PROPUESTAS LA TRADICIÓN, CON LA INNOVACIÓN Y DEMUESTRA TENER LOS PIES EN EL SIGLO XXI. POTENCIA EL LADO MÁS GENUINO DE LA ALPARGATA LLEVÁNDOLA A LA CALLE CON TOTAL CONTEMPORANEIDAD. UNA LÍNEA FRESCA, JOVEN Y SENSUAL CON MODELOS MUY CÓMODOS Y FÁCILES DE LLEVAR. PRESENTA NOVEDOSOS PATRONES DE BOTINES Y BOTAS CON YUTE TEJIDAS ARTESANALMENTE EN MÁQUINAS CENTENARIAS.

_La bota modelo **Silvana** cuesta 160 euros_El abotinado *peep toe* modelo **Sole** está disponible en variedad de colores y tiene un precio de 160 euros_El modelo **Zita** atado al tobillo y con nudo deshilachado cuesta 155 euros_

IDEAS PARA **REGALAR**



Bota Judy Baly Café/Cabra Hueso de Sendra HANGAR Méndez Núñez, 31



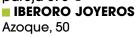
Cazadora "Belstaff" ANGEL MOLINA Dato, 8



Bolsa cruzada plegable "Envirosax". Ahora 10,35€ ACASAMÍA Laguna de Rins, 3



Alianzas de boda en oro rosa y blanco con diamantes. Precio pareja 575 €





Ahora 24,95€ TODAS SOMOS PRINCESAS Cesáreo Alierta, 31



Cuña "ASH". Antes 225€ Ahora 112,50€ LILO P° Constitución, 6



Pulseras turquesas. Antes 25 \in - Ahora 15 \in SIROPE Pedro Joaquín Soler, 3







Vestido "IKKS"
■ DADA
P° Sagasta, 45



Mesa que podrás ver en el programa "La Noria"

J. M. HUERTA

Francisco Vitoria, 17





Funda Nórdica Zucchi 100% Algodón Satén. 4 piezas reversible. Precio: 129, 90 \in

■ **D***ORTE SELECCIÓN HOGAR Francisco Vitoria, 2

COMODIDAD CHIC

MONO LO & CORAL

■ SI ERES DE LAS QUE LE GUSTA LA MODA SIN RENUNCIAR A LA COMODIDAD, LA MARCA INGLESA MÁS ORIGINAL DEL MERCADO TE PRESENTA DOS MODELOS A LOS QUE NO TE PODRÁS RESISTIR: MONO LO Y CORAL. SE TRATA DE UNAS BAILARINAS DISEÑADAS PARA EL DÍA A DÍA, YA QUE EL DISEÑO DE LOS MATERIALES ESTÁ PENSADO AL MÍNIMO DETALLE PARA QUE TE OLVIDES DE ESOS INCÓMODOS DOLORES DE PIES. GRACIAS A SU ASPECTO FUTURISTA A LA PAR QUE ELEGANTE, UNITED NUDE HA CONSEGUIDO QUE MONO LO Y CORAL SEAN MUCHO MÁS QUE UN ZAPATO...SON VERDADERAS PIEZAS DE DISEÑO... ADEMÁS, AMBAS COLECCIONES ESTÁN DISPONIBLES EN NUEVE COLORES VERANIEGOS. NO LO PIENSES MÁS, NO RENUNCIES A LA COMODIDAD Y DISFRUTA DEL VERANO CON GLAMOUR CON LAS BAILARINAS DE UNITED NUDE.









EFICACIA AVANZADA ANTIEDAD SOLAR

CUIDADO Y BELLEZA

UN SUEÑO: FRENAR EL ENVEJECIMIENTO MIENTRAS TOMAMOS EL SOL.

■ LA PROTECCIÓN SOLAR ALCANZA UNA NUEVA DIMENSIÓN: LA GENÉTICA. Bajo el sol, una exposición prolongada a los rayos UV sin la protección adecuada acelera el proceso de envejecimiento. El ADN se altera y la expresión de algunos genes, claves en la lucha contra el envejecimiento, se desequilibra. Algunas de las consecuencias no se aprecian a simple vista: aunque la piel adquiera un bonito bronceado, no hay que olvidar que, en el corazón de cada célula, nuestro "patrimonio" de juventud se ve afectado. Año tras año, en cada exposición al sol, el envejecimiento de la piel avanza poco a poco. Otras consecuencias sí son bien visibles: manchas de pigmentación, el rostro va perdiendo su fi rmeza, las arrugas se marcan cada vez más. Biotherm ha encontrado la solución para proteger la juventud de la piel, hoy y en el futuro, incluso bajo el sol. Biotherm aplica por vez primera en un tratamiento solar lo mejor de la tecnología antiedad SKIN VIVO, para estimular los mecanismos de autodefensa y de autorreparación celulares (test in vitro). La exclusiva combinación patentada de Plancton Termal Puro + Reverserol SV. el "escudo antiedad" se une al sistema de fi Itración patentado de amplio espectro anti-UVA/UVB Mexoryl SX+ XL, ayudando así a la piel a protegerse frente a los daños del sol. Este doble enfoque actúa para proteger el ADN, limitar el desequilibrio y reactivar la expresión de algunos genes claves en la lucha contra el envejecimiento. Científi camente probado. Y es por ello que en la actualidad ya es posible proteger la piel durante la exposición al sol y de esta forma frenar el envejecimiento y reducir sus signos.

BRONCEADOS



SUMMER FACE

EL ARTE DEL AUTOBRONCEADO INMEDIATO Y PERFECTO

■ Durante 30 años, Helena Rubinstein ha explorado el arte y la ciencia del bronceado, creando una línea ya legendaria de productos: GOLDEN BEAUTY. Gracias a años de investigación, estos laboratorios han formulado una gama de productos de protección antiedad y autobronceado con texturas sensuales y exquisitas. Esta línea de productos se formuló para la mujer con los más elevados estándares de belleza, y fue diseñada para dar respuesta a las necesidades de la piel, independientemente de que se la exponga o no al sol. Para conseguir una piel sublime de forma inmediata, desde 2010, esta gama de productos añade un autobronceador facial con factor de protección solar 15, SUMMER FACE, disponible en dos tonos (uno para pieles más claras y otro para pieles bronceadas). Este producto se beneficia de la "expertise" de los laboratorios, que guardan el secreto de la protección solar antiedad en combinación con tres ingredientes activos complementarios que hidratan, nutren y aportan antioxidantes a la piel. Proporciona un brillo natural y saludable y protección contra los rayos ultravioleta para hacer frente al envejecimiento prematuro de la piel. La textura de este producto es adictiva y sensual; su fórmula está perfumada con una sutil nota de flores blancas. Se trata de un producto glamuroso y de alta tecnología que embellece la piel al instante. Ya es posible lucir una piel deliciosa e irresistiblemente bronceada todo el año. Su efecto es natural y aporta un brillo saludable. Un tratamiento de belleza de sol antiedad que ha sido especialmente diseñado para todo tipo de piel pudiendo aportar un brillo saludable que se ajuste a cualquier tono. Con DHA para conseguir un bronceado natural sin sol, micro-reflectores de la luz para realzar la piel, aceite de Rosa Mosqueta, y lágrimas de baobab para hidratar y aportar una nutrición intensa a la piel. Se trata de una combinación de ingredientes activos que aporta brillo a la piel mientras la protege e hidrata.









20 AÑOS DE PREMIOS

TELVA EN ZARAGOZA

■ UN EQUIPO LIDERADO POR LUCÍA FRANCESCH, SUBDIRECTORA DE LA PUBLICACIÓN Y JÚLIA MARTÍNEZ DIRECTORA DE ESTILISMO, PRESENTARON EN NUESTRA CIUDAD LOS 20 AÑOS DE LOS PRESTIGIOSOS PREMIOS TELVA DE MODA. LA CÉNTRICA PLAZA ARAGÓN SE LLENÓ DE LAS PORTADAS MÁS EMBLEMÁTICAS DE LA REVISTA. AL GLAMOUROSO ACTO Y POSTERIOR ÁGAPE ACUDIERON JUAN ALBERTO BELLOCH Y SU ADEMÁS DE OTRAS PERSONALIDADES ASÍ COMO GENTE DE LA MODA Y LA SOCIEDAD ZARAGOZANA.



AKICULTURAL

_ CINEMA _ ARTE _ MÚSICA _ SALVA GARRIDO _ INNOCENCE _ CLARA CARNICER _ MERCEDES CASTRO _ LIBROS _



JEAN-PIERRE DARDENNE, LUC DARDENNE

EL SILENCIO DE LORNA

INMEJORABLES LAS INTERPRETACIONES DE ARTA DOBROSHI, JÉRÉMIE RENIER, FABRIZIO RONGIONE Y ALBAN UKAJ.

Para convertirse en propietaria de un bar junto a su novio, Lorna, una joven albanesa que vive en Bélgica, se convierte en cómplice de un diabólico plan concebido por un mafioso llamado Fabio. Fabio ha orquestado un falso matrimonio entre ella y Claudy. El matrimonio le permitirá a ella conseguir la ciudadanía belga y después casarse con otro mafioso ruso que pagará un

montón de dinero para conseguir lo mismo. Sin embargo, para que este segundo matrimonio sea posible, Fabio ha planeado asesinar a Claudy. ¿Podrá Lorna mantenerse en silencio?













TALES FROM THE GOLDEN AGE

CUENTOS DE LA EDAD DE ORO

UNA PELÍCULA DE **CRISTIAN MUNGIU, IOANA URICARU, HANNO HÖFFER, RAZVAN MARCULESCU** Y **CONSTANTIN POPESCU**. COMPUESTA POR LOS EPISODIOS: LA LEYENDA DE LA INSPECCIÓN DEL ACTIVISTA, LA LEYENDA DEL FOTÓGRAFO OFICIAL, LA LEYENDA DEL TRANSPORTISTA DE GALLINAS, LA LEYENDA DEL POLICÍA AVARICIOSO Y LA LEYENDA DE LOS VENDEDORES DE AIRE.

Los últimos quince años del régimen de Ceausescu fueron los peores de la historia de Rumanía. Sin embargo, la maquinaria propagandística de la época se refiere indefectiblemente a aquel periodo como a "la edad de oro"... TALES FROM THE GOLDEN AGE

(CUENTOS DE LA EDAD DE ORO) es una adaptación para la gran pantalla de las leyendas urbanas más famosas de aquella época, en la que abundaban las historias cómicas, absurdas y sorprendentes, inspiradas en los acontecimientos surrealistas de la vida cotidiana bajo el régimen comunista. El sentido del humor es lo que sostuvo a los rumanos, y TALES FROM THE GOLDEN AGE se propone capturar ese estado de ánimo al reproducir la supervivencia de una nación que tenía que afrontar día a día la lógica distorsionada de la dictadura



ESPECIALISTAS EN CAFÉS, COCTELERÍA A CUSIO DE CADA CLIENTE

ARUSC

CAFÉS. CÓCTAILS. COPAS.

MARTES A DOMINGO A PARTIR DE L'AS 17,00M.

SAN VICENTE MÁRTIR, 32













Nicolás lleva una vida tranquila. Tiene unos padres que le quieren, una panda de amigos "fenómenos" con los que se divierte muchísimo y no tiene ninguna gana de que cambien las cosas. Pero un día, Nicolás escucha una conversación entre sus padres que le hace pensar que su madre está embarazada. Le entra el pánico y se pone en lo peor: pronto llegará un hermanito que ocupará tanto espacio que sus padres ya no podrán ocuparse de él y acabarán incluso abandonándole en el bosque, como a Pulgarcito.





EL PEQUEÑO NICOLAS

AURENT TIRARD

GUIONISTA Y DIRECTOR

¿Cómo nace el proyecto?

Los productores Marc Missonnier y Olivier Delbosc tenían en mente adaptar El Pequeño Nicolás y pensaban que yo era la persona más indicada para hacerlo. Se pusieron en contacto conmigo. No se trata, por tanto, de un proyecto que saliera de mí. Sin embargo, cuando me lo propusieron, me resultó algo evidente. He crecido con El Pequeño Nicolás. Lo leí cuando era adolescente. Es una obra con la que me identifico, me habla en primera persona. Inmediatamente, supe cómo iba a ser la película.

¿Cuál es tu relación con El Pequeño Nicolás?

Con su aspecto tan universal, con el que todos podemos identificarnos, me remitía a mi propia infancia - aunque no se trate de los mismos años. Me hacía reír, pero con una cierta nostalgia. Me gustaba mucho la segunda lectura - un nivel para los niños, un nivel para los mayores. Tiene también una cierta poesía. Me veía reflejado en la escena en que Nicolás decide irse de casa por la noche con su petate - yo también planeé escaparme de casa alguna vez. ¡Una, incluso, recorrí varios metros! Más adelante, se convirtió en una referencia para mí, y cuando estaba enfadadísimo, amenazaba con hacer la maleta e irme, y retomaba el discurso de El Pequeño Nicolás: "¡Un día volveré con un montón de dinero y todo el mundo estará muy jorobado!" Era una manera de tomármelo a quasa haciendo alusión, al mismo tiempo, a ese momento de la infancia.

¿Cómo explica que el tándem Goscinny-Sempé sea tan universal?

Es difícil explicar con palabras por qué una obra como ésta es tan perfecta, cómo Sempé v Goscinny supieron hasta qué punto tocaban una cuerda sensible. Es lo propio de un artista, porque está en conexión con algo del inconsciente colectivo. Han sabido captar un aroma, una música que se escapa del libro y llega hasta el lector. Es la infancia, y cada uno se reconoce en esa mezcla de ironía y poesía, esa mirada a la altura de un niño y, al mismo tiempo, a la altura de un adulto. Cuando Spielberg hace una película con niños, consigue ponerse a su altura. He visto muchas de sus películas, para tratar de comprender cómo lo hace, porque no se trata sólo de poner físicamente la cámara a la altura de un niño. sino de contar una historia a su altura, sin dejar de ser adulto y hablando a los adultos.

En el momento de la preparación, ¿no impresionaba ese material tan apabu-Ilante? ¿Cómo lo hiciste?

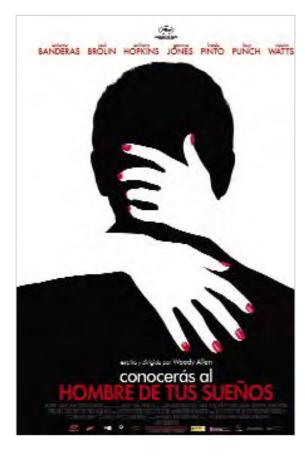
Hasta ahora, desde un punto de vista artístico, nunca había tenido que rendir cuentas a nadie, salvo a mí mismo y los productores, con lo que era totalmente libre para hacer la película que quería. Para esta película, tenía que rendir cuentas, una respon-

sabilidad artística que no siempre resulta evidente. En el momento del telefonazo inicial, sentí un cierto temor con respecto al tema. Pero si tienes miedo, no puedes lanzarte. No tienes que pasarte el día preguntándote lo que pensarían Sempé o Goscinny ¡Hay que ser lo suficientemente inconsciente como para tirarse a la piscina! Y confiar en que el resultado guste. Con Grégoire Vigneron, mi coguionista de siempre, nos hemos sumergido en la obra y en la vida de René Goscinny. Tras hablar con Goscinny, tenía ganas de entender qué había de Goscinny en ese personaje que le resultaba tan personal. Sabía que la clave de la adaptación residiría a la vez en su obra y en su vida. Por eso, intenté comprender a René Goscinny personaje. Era una persona que buscaba su sitio en la sociedad y pensaba encontrarlo gracias a la risa. En la época en que era contable, le encantaba pensar que era el grano de arena que iba a hacer que todo descarrilara. Sentía atracción por un cierto desorden y se dio cuenta de que la risa podía ser, al mismo tiempo, una defensa en una sociedad en donde uno no se siente a gusto en su sitio y el modo de integrarse. Son cosas que he ido leyendo entre líneas en sus biografías y que tenían mucho significado para mí. El niño que busca su sitio en la sociedad se convierte, por tanto, en el eje sobre el que se construye toda la historia.









DE JANE CAMPIONBRIDE & PREJUDICE

Londres, 1818. Una relación secreta comienza entre el joven poeta inglés de 23 años, John Keats (Ben Whishaw), y su vecina, Fanny Brawne (Abbie Cornish), una extrovertida y elegante estudiante. La atípica pareja empieza mal, él viéndola a ella como una frívola impertinente, y ella en absoluto impresionada no sólo por su poesía, sino por la literatura en general. Sin embargo, cuando Fanny descubre que Keats está cuidando de su hermano menor, gravemente enfermo, se ve conmovida y le pide entonces que le enseñe cosas sobre la poesía, a lo que él accede. La poesía se convierte así en un remedio romántico que funciona no sólo para resolver sus diferencias, sino como combustible de un apasionado romance. Cuando la alarmada madre de Fanny y la mejor amiga de Keats descubren la relación, ésta ya es imparable. Intensamente y sin remedio, absortos el uno en el otro, los jóvenes amantes se ven llevados por poderosas y nuevas sensaciones. "Me siento como si nos estuviéramos disolviendo", le escribió Keats. Juntos cabalgaron entonces en una ola de obsesión romántica que no hizo sino fortalecerse a medida que sus problemas crecían.

FICHA ARTÍSTICA

BRIDE & PREJUDICE

(Reino Unido / Australia / Francia) - 2009 **Director:** JANE CAMPION (EL PIANO) **Actores:** Abbie Cornish.

Ben Whishaw, Paul Schneider. **Género:** Drama **Duración:** 119 min.

CONOCERÁS AL HOMBRE DE TUS SUEÑOS

Una noche, Alfie (Anthony Hopkins) despierta repentinamente espantado por la idea de morir. Abandona a Helena (Gemma Jones), su esposa durante cuarenta años, y decide revivir los placeres de su juventud. Helena, destrozada, tras intentar suicidarse y sin hallar consuelo en la medicina ni en la terapia, recurre a una adivina, Cristal (Pauline Collins). Helena se entrega en cuerpo y alma a los consejos de Cristal, y así consigue por fin la serenidad que buscaba. Sally (Naomi Watts), la hija de Helena, anima a su madre a que prodigue las visitas a la adivina, que se convierten en su bálsamo. Ya está cansada de lidiar con los traumas de su madre y ella también tiene sus propias desavenencias matrimoniales. Su marido, Roy (Josh Brolin), es un novelista incapaz de buscarse un trabajo estable, de modo que la pareja vive de las ayudas de Helena y del salario que Sally percibe como ayudante de un reputado galerista, Greg Clemente (Antonio Banderas). Años atrás, Roy había publicado su primera novela con gran éxito, pero los libros posteriores no han cumplido las expectativas generadas por sus prometedores inicios. Roy teme haber sido flor de un día, lo cual complica la convivencia de la pareja y los deseos de Sally de tener un hijo.

FICHA ARTÍSTICA

CONOCERÁS AL HOMBRE DE TUS SUEÑOS

Festival Internacional de Cine de Cannes 2010 Sección Oficial (Fuera de Competición)

Director: WOODY ALLEN

Actores: Antonio Banderas, Josh Brolin, Anthony Hopkins, Gemma Jones, Freida Pinto

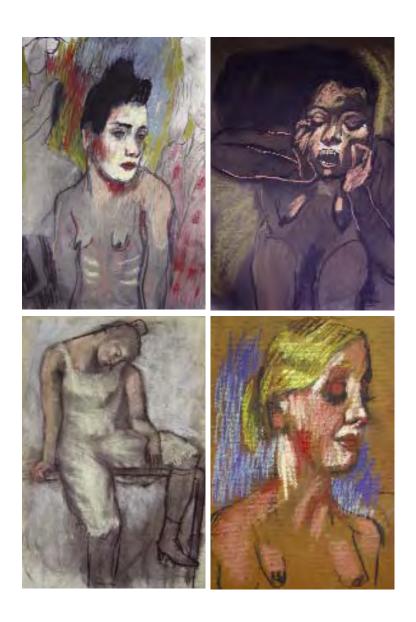
Lucy Punch, Naomi Watts.



Desde el Bowery Lounge, MIL GRACIAS a todos los AMIGOS que nos acompañaron en la inauguración el pasado 19 de Junio, y un abrazo muy especial a los que han participado de una forma u otra en este proyecto, que con su ayuda e ilusión hemos llevado a puerto.

c/La Paz, 29 · ZARAGOZA www.facebook.com/BoweryLounge





SENSACIONES Y ADICCIÓN CLARA CARNICER

ME CUESTA HABLAR DE LAS SENSACIONES QUE ME PRODUCE VER LA OBRA DE **CLARA CARNICER**. Y NO POR QUE SEAN POCAS LAS EMOCIONES, TODO LO CONTRARIO... ES UN ESTALLIDO DE IMPRESIONES, SIN EMBARGO UNA INQUIETUD ABSURDA ME BLOQUEA. PUEDE SER POR EL RESPETO QUE ME MERECE LA MADUREZ DE SUS CREACIONES... ES COMO SI TUVIERA MIEDO A EQUIVOCARME, A NO GUSTAR A LAS MUJERES DE SUS CUADROS, A ASUSTARME AL DESCUBRIR TODO LO QUE SUSURRAN LOS PROTAGONISTAS DE CADA DIBUJO. NO QUIERO ESTREMECERME AL VER LO QUE HAY DETRAS DE CADA TRAZO.... PERO A LA VEZ ME FASCINA Y ARREBATA LA IDEA. APARTO LA MIRADA, PERO REGRESO OTRA VEZ. ES ADICTIVO.

EL CUMULO DE EMOCIONES ME HACE SENTIR RIDICULO Y SOBRECOGIDO POR SU DIMENSION: COMO UN NINO ASUSTADO A LO GRANDE Y DESCONOCIDO... EXALTADO, INQUIETO ME DEJO SEDUCIR. A PESAR DE LOS TEMORES Y MIEDOS, NO CABE DUDA DE QUE SER ESPECTADOR DE LAS CREACIONES DE CLARA ES UNA EXPERIENCIA. LOS OJOS NO DEJAN DE TITILAR...

¿En qué momento artístico se encuentra Clara?

En uno de esos en los que se me tiene que ocurrir algo, que no se me está ocurriendo...

¿Qué hay de espontaneo y qué de meditado en tus creaciones?

Realmente hay de las dos cosas. Antes de pintar pienso cómo quiero que sea el cuadro: una idea, me imagino formas, partes, colores... pero no suele tener nada que ver lo que empieza siendo con lo que finalmente es. En ocasiones, ya en los comienzos me doy cuenta de que hay algo que no encaja; si es así no quiero meterlo a la fuerza, prefiero probar qué es lo que tiene que ir ahí. Cuando pinto no hay mucho que pensar, es más bien, dejarse llevar, hay que ver lo que le falta al cuadro en cada momento, pasarlo bien y mal, sorprenderse, aburrirse, entusiasmarse... Y también saber ver cuando ya no le hace falta nada más, cuando está terminado. Esta parte es la más difícil de todas.

¿Eres exhibicionista en tu pintura? ¿Muestras mucho de ti?

Lógicamente tiene que haber de mí en mis creaciones, pero no es algo que busque. Encontramos teatralidad, mucha expresividad en tus dibujos... Eso hace que condenses muchas sensaciones. En ocasiones provocas angustia, tristeza (tómatelo como un halago) ¿Es lo que pretendes...?

Busco que el cuadro terminado me satisfaga a mi. Me parece necesario olvidarse de los demás cuando haces algo. Una vez terminado, por supuesto que me gusta que la gente sienta algo al verlo, pero no me importa qué es lo que sienten; ni creo que tengan que sentir lo mismo que yo. Será un buen cuadro si te aguanta la mirada un rato, si te lleva a otro sitio... Eso es lo que me gusta que ocurra.

¿Qué hay de realidad y qué de onírico en tus creaciones?

De realidad, a veces, alguien que he visto y me ha sugerido algo. Odio la palabra onírico, así que diré que de eso no hay nada. Hay mucho de cómo tiene que ser una forma con respecto a otra dentro de un cuadro, al margen de cómo quiero que sea. Algunas veces es algo que he imaginado; otras, algo que salió por casualidad... Otras, ni idea...

Sí, tengo una serie de dibujos que (salvando las diferencias, no estamos para compararnos a los grandes) recuerdan a los Me recuerdas en ocasiones, sobre todo en tus dibujos, a T. Lautrec. La mujer tiene un protagonismo especial en tu obra. Son pocos los hombres que aparecen en ella y cuando lo

Pinto pocos hombres, pero no soy consciente de que haya una intención detrás de ello, si es que la hay. Para mí es una cuestión formal: las formas y expresiones de las mujeres que pinto me encajan mejor. De todos modos son un poco hermafroditas.

¿Por qué crees que llama más la atención tu obra? ¿Qué tiene de especial? A mí a veces me llama la atención lo feo que es un cuadro. Las razones por las que algo llama la atención son muchas, a esto tendrían que contestarte los que ven mis cuadros, no yo. Lo que tenga de especial depende también de cada uno. Yo sé que tienen fuerza porque así los hago, pero cada persona encuentra especial algo que tiene que ver con su persona y no conmigo. Si tú estás triste puedes ver eso en algo que yo he pintado enfadada... Pienso que cada uno ve una mezcla personal de lo que hay y lo que quiere ver.

¿Has sentido miedo al lienzo el blanco?

No es miedo exactamente... Es peor.

¿Zaragoza una ciudad para un artista?

Yo me siento muy a gusto aquí, pero no sé contestarte... Pregúntaselo a otro.

¿Qué te gustaría que la gente viera en ti (en tu obra)?. ¿O qué te gustaría que la gente sintiera al ver tu obra?

Me gusta que vean y que sientan. El "qué" no es importante.

¿Es igual de importante, a la hora de crear, el mundo interior del artista que la técnica?

Esto es complicado, ya que los grandes pintores suelen poseer ambas cosas en abundancia, aunque he visto cosas maravillosas de gente que no tiene técnica alguna. La otra opción es mucho más aburrida: una buenísima técnica sin imaginación, pero en muchos casos el resultado también es interesante.

Desde luego, lo que parece cierto, es que si vas a pintar, tienes que saber mucho o nada; de esa forma el resultado tendrá interés. El saber de las cosas hace que pierdas la frescura que te otorga el no tener ni idea.

Próximos proyectos...

Que se me ocurra lo que se me tiene que ocurrir.





LOS COLORES DEL AGUA MANGELES MOINERO

■ EL PASADO MES DE JUNIO Mª ÁNGELES MOLINERO NOS PRESENTÓ EN LA GALERIA ARTEMARK LOS COLORES DEL AGUA, SU ÚLTIMA COLECCIÓN DE ACUARELAS.

Serenidad, luz, y elegancia en la gama cromática se reunieron en un conjunto de paisajes con el agua como protagonista, tanto por el tema como por su técnica. El exquisito dominio de la perspectiva, con la sutileza y precisión de sus pinceladas confirman la calidad de la obra pictórica de la artista. Sus creaciones condensan sensaciones, susurros de agua, apacibles atmósferas, pulcritud y un delicado onirismo que, sin duda, hacen disfrutar al espectador. Nines estuvo rodeada de amigos y familiares, los cuales le han apoyado en todo momento. Desde AZP te deseamos lo mejor. _ http://nines.artelista.com/



ZARAGOZA PUNTO DE ENCUENTRO DE LA CERÁMICA INTERNACIONAL

CERCO2010

CERCO ES EL MAYOR EVENTO ALREDEDOR DE LA CERÁMICA QUE TIENE LUGAR EN ESPAÑA. EL EJE PRINCIPAL DE CERCO ES LA FERIA INTERNACIONAL DE CERÁMICA CONTEMPORÁNEA Y EL PREMIO INTERNACIONAL DE CERÁMICA CONTEMPORÁNEA. EN TORNO A ELLOS Y COINCIDIENDO EN LAS FECHAS, TIENEN LUGAR EN NUESTRA CIUDAD, DIVERSAS EXPOSICIONES QUE MUESTRAN TANTO LOS VALORES EMERGENTES COMO LOS YA CONSOLIDADOS, CONVIRTIÉNDOSE ASÍ EN UNA CITA IMPRESCINDIBLE PARA LOS AMANTES DE LA CERÁMICA Y DEL ARTE.

Durante los días el 27 al 30 de Mayo, **Cerco 2010** volvió a ser una plataforma donde creadores consagrados y jóvenes promesas mostraron sus obras a profesionales de las artes plásticas y visitantes. Una forma ideal de conocer las últimas tendencias artísticas españolas y de dar una salida comercial a esta disciplina. Es el espacio del Centro de Artesanía de Aragón, ubicado en el edificio del Antiguo Matadero, los artistas invitados tuvieron la oportunidad de mostrar sus últimos trabajos. Numeroso público, interesado en esta disciplina artistica asistió al acto inaugural presidido por **Juan Carlos Trillo**, Director General de Comercio e Industria.





ARTE Y GASTRONOMÍA

EL RESTAURANTE EL FORO CELEBRÓ LA LLEGADA DEL VERANO CON UNA GALA EN LA QUE EL ARTE Y LA GASTRONOMÍA SE FUNDIERON DE UNA FORMA PERFECTA. EL ARTISTA ZARAGOZANO **KIKO CONTÍN** PRESENTÓ CINCO OBRAS QUE FUERON INTERPRETADAS POR EL COCINERO DE EL FORO Y OFRECIDAS A LOS INVITADOS EN CINCO RINCONES DISTINTOS DEL RESTAURANTE. EL RECORRIDO ESTABA DETALLADO EN UN PROGRAMA QUE SE ENTREGABA A LA ENTRADA Y QUE, A RATOS, SE HACÍA DIFÍCIL SEGUIR POR LA CANTIDAD DE GENTE CONOCIDA QUE SE DIO CITA EN UN EVENTO QUE MARCÓ EL INICIO DE LA TEMPORADA DE EVENTOS ESTIVALES.









INAUGURACIÓN GALERÍA ARSPACE21 LUIS J.FERNÁNDEZ

UN NUEVO ESPACIO DE ARTE VIENE A SUMARSE A LA OFERTA CULTURAL DE NUESTRA CIUDAD. EN EL CORAZÓN DE ZARAGOZA, LA INAUGURACION DE ARSPACE21 CONTÓ CON LA OBRA DEL PINTOR LUIS J. FERNÁNDEZ Y, NO PODÍA FALTAR, UN SUCULENTO ÁGAPE QUE PREPARÓ Y SIRVIÓ "IN SITU" EL RESTAURANTE STEMAR

ROBERTDOISNEAU

"PESCADOR DE IMAGENES". CAJA MADRID. ¿QUIERES SUMERGIRTE Y CALLEJEAR POR PARIS?. HASTA EL 27 DE JULIO.





EXPOSICIÓN













DE ARTE VISUALES

PREMIOSAHORA

EN LA BÓVEDA DEL ALBERGUE JUVENIL DE ZARAGOZA SE CELEBRÓ EL PASADO MES DE JUNIO LA ENTREGA DE LOS PREMIOS AHORA DE ARTES VISULES. LA **ASOCIACIÓN DE ARTISTAS PLASTICOS GOYA** RECIBIÓ EL PREMIO AHORA POR SU BUENA GESTIÓN CULTURAL EN ESTE ÚLTIMO AÑO. ASÍ MISMO, SE OTORGARON PREMIOS A **VIRGILIO ALBIAC, SANTIAGO ARRANZ, MARÍA ENFEDAQUE** Y UN PREMIO PÓSTUMO A J**OSÉ ANTONIO REY DEL CORRAL**. AL FINALIZAR LA CENA, LA VELADA CONTINUÓ CON UNA ACTUACIÓN DE JAZZ.

VICTOR SOLANA, PINTURAS NEGRAS

INAUGURACIÓN: 16 JUN 2010. GALERÍA CRISTINA MARÍN.



















CEPYME CELEBRA SU ANIVERSARIO ANIVERSARIO

A FINALES DE JUNIO TUVO LUGAR EN EL HOTEL REINA PETRONILA LA GALA CEPYME QUE EN ESTA OCASIÓN CELEBRABA EL VEINTE ANIVERSARIO DE CEPYME-ARAGÓN Y EL TREINTA DE CEPYME-ZARAGOZA. TRAS LA ENTREGA DE LOS PREMIOS EL ACTO OFICIAL FUE CERRADO POR **MARCELINO IGLESIAS**, PRESIDENTE DEL GOBIERNO DE ARAGÓN. A CONTINUACIÓN, PREVIO AL CÓCTEL, SE INAUGURÓ LA EXPOSICIÓN QUE LA ASOCIACIÓN DE ARTISTAS PLÁSTICOS GOYA HABÍA PREPARADO PARA LA CELEBRACIÓN DE LOS ANIVERSARIOS DE **CEPYME**. LA MUESTRA, QUE ESTARÁ PRESENTE A LO LARGO DEL MES DE JULIO EN EL CITADO HOTEL, RECOGE LA OBRA DE 17 ARTISTAS A TRAVÉS DE OTRAS TANTAS OBRAS.

EXPOSICIÓN DE PINTURAS DE ISABEL BADÍA

INAUGURACIÓN: 2 JUNIO. RESTAURANTE MANJARES.















LA BELLA DEL POP ROCK SINFÓNICO

LA CANTANTE FRANCO-ESPAÑOLA **INNOCENCE** TRIUNFA EN PARIS CON EL NUEVO MUSICAL, EL ZORRO Y COMPARTE SU CARRERA LANZADO UN NUEVO DISCO TITULADO, **AMOR DE ÁNGEL,** QUE SE HA COLOCADO RÁPIDAMENTE EN LOS PRIMEROS PUESTOS DE VENTAS EN EUROPA. AKI TUVO LA OPORTUNIDAD DE CONVERSAR CON ELLA DURANTE UNA VISITA RELÁMPAGO DE LA CANTANTE A NUESTRA CIUDAD.

¿Cómo suena la música de Innocence?

Es una mezcla de pop rock sinfónico, es una de sonido que deseaba poner en marcha hace mucho tiempo para sentirme realizada como cantante. Hemos utilizado como acompañamiento a la orquesta sinfónica de Bratislava, una banda de rock y los Coros Rusos. Una mezcla que ha dado un sonido perfecto y contundente a este nuevo trabajo.

¿Quién ha colaborado en este nuevo proyecto?

He tenido la suerte de trabajar con **Diane Warren** que es una compositora versátil que compone además para *Celine Dion, Cristina Aguilera* y para el Cantante de *Aero Smith* entre otros. Le gusto mi primer álbum y hablo con mi productor, *Carlos Marín*, que es uno de los cantantes de "II. Divo" y nos ha regalado tres temas sublimes para este nuevo trabajo.

¿Cuándo los primeros conciertos en directo?

En septiembre y Octubre. Primero

Madrid y Barcelona y luego otras ciudades pendientes de confirmar. Estoy segura que no van a dejar indiferente a nadie. Tendrán una producción cuidadísima y muy espectacular.

Innocence es el alter ego de Geraldine Larrosa, una mujer que tiene otra personalidad artística como especialista en musicales.

Así es, mi carrera realmente comienza haciendo musicales, creo que es la disciplina más interesante donde se canta se baila y se actúa todos los días en directo con orquesta. Es realmente la mejor escuela para un artista. Donde aprende, se arriesga...

¿Cuál ha sido el papel que más te ha gustado haciendo, musicales?Sin lugar a dudas el papel de Bella en el musical, La Bella y la Bestia, es el mejor papel que puede tener una actriz de musicales. Ha sido un trabajo en el que me he sentido muy cómoda de voz, era alegre, tenia tintes dramáticos, era aventurero y los trajes Disney fueron un lujo. Ha sido un papel mágico.

ME GUSTA...

Una marca de maquillaje para el día a día_Lancôme.

Un deporte_El baile y subirme a un powerplate.

Una ciudad para vivir_Madrid.

Un restaurante_Obabo un restaurante italiano familiar

cerca de la plaza de la Opera de Madrid.

Tomar una copa_En cualquier local cerca de La Latina.

Todos tienen un ambiente teatral estupendo.

Un viaje de placer_Japón.

Un perfume_Magnifique, de Lancôme. Y en verano Cholé



ABIERTO POR VACACIONES
PROGRAMACIÓN JULIO 2010



"JUEVES CON SABOR MEDITERRANEO"

live-music, terraza interior, coctéles refrescantes. Free lollipop, go-go's, regalos, degustaciones y sorpresas...



Viernes 9 Julio

Percussion House Sessions, go-go's, summer dance hit's 2010, regalos, masajes, chupitos, new-look and free lollipop...



Viernes 16 Julio

Visita nuestra cantina La Dolce Vita, animación, go-go's, degustaciones, live -music, gente, tradición, pizzaaaaa, Italy show v mucha mucha fiesta....

FIESTA DE LA ESPUMA

Viernes 23 Julio

Y llega la fiesta más solicitada...
la más refrescante...
juegos acuaticos, go-go's,
camisetas mojadas, stripper
show, chupitos, baila los
mejores exitos del verano bajo
la espuma....
os esperamos...
vamos a dar que hablar...

Veste verano... Free lellipop







ATRAPADO EN LOS 70

SALVAGARRIDO

EL PASADO 1 DE JULIO SE GRABÓ EL VIDEOCLIP EN LA SALA MODO, DEL ÚLTIMO TRABAJO DE SALVA GARRIDO. EL VIDEOCLIP SE ESTRENARÁ EL DIECISIETE DE SEPTIEMBRE EN ESTA MISMA SALA Y PERTENECE AL ÁLBUM ATRAPADO EN LOS 70.

Salvador y sus Vecinos, Salva Garrido, Colorado, Búfalo... 20 años siendo fiel al Rock and Roll y al deporte... Salva confiesa que "estás son sus drogas mas duras..." Ahora, en esta nueva etapa de su carrera, con una nueva imagen, Salvatore Stars, según nos cuenta el artista aragonés, representa las grandes estrellas que él admiraba desde pequeño: Elvis, Tom Jones, Sinatra, Kenny Rogers...., los cuales ha versionado extraordinariamente en todos sus discos. Primero fue "Llámame" un trabaio pop-rock. en el que se entremezclan versiones con canciones propias, con nada menos que veintidós temas. Su siguiente disco, más rockero, fue "La Ruta del Dólar" con veintiún temas, imprescindible en la colección de los melómanos amantes del Rock & Roll country. Ahora nos sorprende con este nuevo disco, que también saca al mercado en formato de

vinilo. Será un LP de ocho temas solo suyos: "Atrapado en los 70". "¡Qué maravilla de álbum!, solo tienes que ver la portada y te entran ganas de bailar, con un sonido limpio, no molesta ninguna frecuencia ni con gran volumen..."- dice el Salva. Ha sido grabado en estudios Kikos Zaragoza, con arreglos de Richi Martínez, cantante de la Boogus Band. Este álbum ofrece una gran calidad y una extraordinaria selección de temas, de los cuales hay canciones hechas por Salvatore: Deja de jugar -con buen sonido Motown. según Carlos Herrera en su programa "Herrera en la Onda" hace unas semanas-, Kiss me Baby, Sensación... Hasta nueve temas suyos y once versiones, de las cuales no podían faltar, según nos dice Salvatore: Tom Jones "She's a Lady" (que canta a dúo con la cantante aragonesa Lola Moreno) y un tema de Elvis "Love me tender", del cual se ha rodado un videoclip, realizado por **Emilio Larruga** y **Emilio Gazo**.

Versiones como Sunny con estilo ritman blues, gran éxito de Bonney M allá por los setenta; I'm so Excited, con excitante ritmo e interpretación; Can Take my Eyes, preciosa versión: Para estar juntos, canción de Robbie Dupree, con letra adaptada de Salvatore... dan forma a este trabajo. Hasta once versiones que marcan claramente el estilo inconfundible de este artista aragonés, que tenéis que ver en directo: es un animal de escenario. Un concepto musical de las salas de baile de los ochenta y setenta han dado como resultado un magnifico producto hecho en Aragón con el más puro sabor de las Vegas. Salvatore, enhorabuena, por ser un corredor de fondo, con una trayectoria ascendente. Te deseamos el éxito que te mereces.









ESTE VERANO

como cada verano, aragón se llena de festivales de música de los más diversos estilos y Gustos, Poo, Rock, Músicas étnicas, folklore... Todo tiene cabida en nuestros pueblos. Si sales de la ciudad, no dudes en acudir a alguno de ellos. Akí te pasamos una pequeña AGENDA DE LOS MÁS REPRESENTATIVOS:

FESTIVALES DEL EBRO

En el Anfiteatro Ranillas hasta el 24 de julio. 15. Ben Harper, 20,30h. 30€ + gastos

- 16. Slap! Festival soul & funk, 20,00h.
- 17. Mago de Oz + Obús + Azero + Clan Eastwood, 20,00h.
- 22. Alpha Blondy, 21,00h. 18€
- 23. Berto Romero, 21,00h. 15€
- 24. Fiesta Máxima FM, 21,00h. Gratis

PIRINEOS SUR

Lanuza y Sallent de Gállego hasta el 25 de julio.

- 14. Pernett. Sallent
- 15, Aterciopelados. Totó La Momposina. Lanuza
- 16. Howie Gelb&Raimundo Amador. La Mojarra Eléctrica. Lanuza
- 17. Oum. Alejandro Monserrat & Al-Baïda. Rachid Tahá. Lanuza
- 18. Sons&Images. Sallent
- 19. Novalima. Sallent
- 20. Erika Muñoz. Sallent
- 21. La 33. Sallent
- 22. Inti Illimani Histórico. El Señor Coconut&his Orchestra. Lanuza
- 23. Willy Jiménez&Chanela. Calle Trece. Lanuza
- 24. Afel Bocoum. Toumani Diabaté. Lanuza 25. Bloque 53. Exhibición Tango. Lucha Libre Mejicana. Lanuza

CASTILLO DE AÍNSA

Aínsa hasta el 31 de julio.

Gabasa y los Estrambóticos

Jennyferstar and the Cluster Bombs. 21,00h. Patio del Museo.

- 16. Pereza + Vikxie + El Hombre del Tiempo + DJ Replay. 23,00h. Castillo de Aínsa.
- 17. Fondo Flamenco + Mad Madison + La Talega + DJ Replay. 23,00h. Castillo de
- 18. Malacabeza. 12,00h. Patio del Museo. 22. El Vicio del Duende. 21,30h. Patio del Museo
- 23. Dj Spades + Nómadas del Rock + Yeska + Inestables + Trifulca + Azero + Porretas + Siniestro total + Gatillazo + Reincidentes + Boikot + Lilith. 15,30h. Castillo de Aínsa.
- 24. Opius Dei. 12,00h. Patio del Museo.
- 25. ExKISSitos. 12,00h. Patio del Museo.
- 30. Melendi + Liga Quintana + La Pegatina + Akarakan Sound System. 23,00h. Castillo de Aínsa.
- 31. Muchachito Bombo Infierno + Morodo + Azento + China Chana + Chico Trujillo. 23,00h. Castillo de Aínsa.

LUNA LUNERA

Sos del Rey Católico / Ejea del 15 de julio al 15 de agosto.

- 15. Ben Harper + Xavier Rudd + Loner. 20,30h. Anfiteatro Ranillas, Zgz.
- 23. Imelda May + Ely Paperboy Reed. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 24. Elvis Costello + Bigot. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 30. Quique Gonzalez + Jakob Dylan. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 31. Loquillo + The Rights on. 22,30h. Lonja

Medieval. Sos.

- 06. Marah + The Brew. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 07. Nick Lowe + Maika Makovsky. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 08. Drive by Truckers + Los Madison. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 12. Pereza + Volador. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 13. Barricada + Frutas y Verduras + Doctor Deseo. 19,30h. Plaza de Toros Ejea de los Caballeros.
- 14. Paco de Lucia. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.
- 15. Jorge Drexler. 22,30h. Lonja Medieval. Sos.

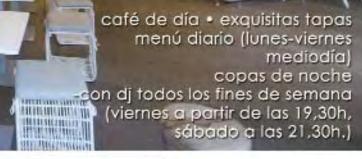
FESTIVAL DEL AGUA

Nuévalos hasta el 25 de julio.

- 16. Chirigóticas (Teatro). 23,00h. Balneario Serón, Jaraba.
- 17. Vocal Tempo. 23,00h. Balneario Serón. Jaraba.
- 18. Cía Barré (Teatro). 20,00h. Pl. Afán de Rivera, Jaraba.
- The Cossio & Balasch Quartet. 23,00h. Hotel Balneario Alhama de Aragón.
- 23. Ambar Martiatu. 23,00h. Termas Pallarés. Alhama.
- 24. No Reply (big band). 23,00h. Pl. Joaquín Costa. Alhama.
- 25. Vaivén Circo (Teatro). 20,00h. Pl. Joaquín Costa, Alhama,













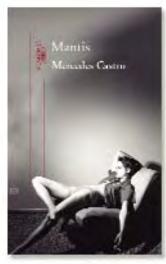












MERCEDES**CASTRO**

(FERROL, A CORUÑA). SU PRIMERA NOVELA, Y PUNTO. (2008, ALFAGUARA), FRUTO DE NUEVE AÑOS DE TRABAJO, FUE ALABADA POR LA CRÍTICA Y DISTINGUIDA COMO MEJOR ÓPERA PRIMA EN CASTELLANO POR EL FESTIVAL DE CHAMBÉRY (FRANCIA). DE SU ANTERIOR PRODUCCIÓN LITERARIA CABE DESTACAR LA ANTOLOGÍA POÉTICA DE ROSALÍA DE CASTRO (2004), PRIMERA EDICIÓN BILINGÜE CASTELLANO-GALLEGO PUBLICADA; UNA EDICIÓN CRÍTICA DE LA OBRA DE PÉREZ GALDÓS, TRAFALGAR (2001) Y EL POEMARIO LA NIÑA EN REBAJAS (2001).

La novela que confirma a Mercedes Castro como una de las narradoras de habla hispana más originales y transgresoras.Una intriga escalofriante, una sátira cruel, un cuento macabro y sentimental que cuestiona la difusa frontera que separa al héroe del villano, al bien del mal. Una novela evocadora y sensual capaz de estremecer al lector Fresca, directa y descarnada. Intensa y plena de pasión

Tu primera novela, Y punto., tuvo una excelente acogida entre los lectores y la crítica. ¿Cómo se enfrenta un autor a una segunda novela?

Tranquila, porque me he esforzado por escribirla sin bajar un ápice el nivel de exigencia que me impuse con Y punto., mi primera novela, y, por otra parte, absolutamente atemorizada respecto a su inminente publicación. Creía que se trataba de un mito, pero he comprobado en mis propias carnes que esa leyenda que habla de la presión que supone la aparición de la segunda obra (novela, película, disco...) es completamente cierta.

Intriga psicológica, humor negro, cuento de hadas envenenado, novela contemporánea, ficción gastronómica,... Estos son algunos de los elementos que componen Mantis. ¿Cómo la definirías?

Como un thriller psicológico con muchos elementos de novelas góticas clásicas, con su toque de amor y misterio, como *Rebecca* o *El doctor Jekyll y mister Hyde* y, también, de las más modernas, y me refiero a El silencio de los corderos o algunas obras de *Brett Easton Ellis* o *Jim Thompson*, por ejemplo. Creo que Mantis tiene un punto de humor negro y contestatario, un toque de sátira o crítica social que hace que

sea, en el fondo, la crónica del devenir de muchos monstruos modernos. En ella, o al menos eso he intentado, hay muchos más lobos de lo que parece a simple vista.

La protagonista de tu primera novela es una heroína y la de Mantis una villana. ¿Cree que en el fondo hay mucha diferencia entre ambas?

No, creo que son dos caras de una misma moneda y que, si las miramos con detenimiento, ni Clara es tan heroína ni Teresa tan villana como aparentan. De hecho, sostengo que, en el fondo, las dos no son más que mujeres actuales y reales cuyos actos y sentimientos obedecen al influjo y la presión del mundo en el que viven y el trato de quienes las rodean.

Llaman la atención las numerosas alusiones a los cuentos clásicos en la novela. ¿Por qué? ¿Te han servido de inspiración? Siempre me ha fascinado la literatura infantil v iuvenil tanto clásica como actual. Por otra parte, las referencias a los cuentos en Mantis tienen relación con la importancia que se da en ellos a la cocina, algo que, a su vez, no es más que una consecuencia del papel al que se veían relegadas las doncellas y princesas, que no tenían más salida para prosperar o realizarse que bordar o cocinar porque les estaba prohibido pensar o blandir una espada. En este sentido, Teresa es una heredera de estas heroínas que usaban como medio las cacerolas porque eran las únicas armas que tenían a su alcance, aunque he de añadir que hay un juego implícito entre los roles de los personajes de los cuentos clásicos y los reinterpreto para subvertirlos e. incluso, burlarme.

La novela tiene el mundo de la "alta cocina" como escenario. ¿Por qué?

Es un universo de creación y apariencias,

como el del cine y la música o la literatura. Me interesa por lo que tiene de complejo y contradictorio: la libertad y el ingenio de los cocineros (o músicos, cineastas, escritores...) frente a las necesidades del negocio; las apariencias y el poder de la crítica o el marketing que consiguen que una obra mala (o una mala receta, o una pésima película...) se vuelva buena de cara al público; lo neurótico del carácter de los creadores frente a lo pragmático y a veces odioso de los gestores que les rodean... En suma: todo un campo de ideas para narrar una buena historia con intrigas, juegos de poder y seducción, conflictos y drama...

Mantis juega todo el tiempo con la ambigüedad de tomar por reales o ficticios los actos y pensamientos de la protagonista. El lector siente toda la sensualidad de los aromas y sabores de sus creaciones y, al tiempo, la intensidad de sus dilemas. ¿Podría llegar a ser dulce la venganza?

Lo que más me interesa destacar, sobre todo, es la carga de humor corrosivo, de crítica y trasgresión que supone Mantis. Si me interesan los géneros es para romper sus convencionalismos y darle una nueva acepción a su significado. Mi principal intención, y creo que también la de Teresa, es contar y criticar pero sin perder la perspectiva que nos da el humor y que hace que todo, los dramas, el amor, hasta las situaciones de más tensión, cobren un nuevo significado en la novela. Lo demás, la ambigüedad, la mezcla de fantasía y realidad, no son más que componentes del artificio literario, del misterio final en torno al cual gira la trama y la intriga de la novela, poblada adrede de dobles sentidos y, espero, dobles lecturas.



1 LA GARDENIA BLANCA DE SHANGHÁI/Belinda Alexandra. Anya Kozlova es una niña rusa afincada en la ciudad china de Harbin tras la revolución bolchevique. Con la segunda guerra mundial como telón de fondo, Anya pierde a su padre y es separada de su madre cuando tan solo tiene trece años. La vida de Anya cambiará radicalmente de rumbo hacia un futuro incierto. Sola y desesperada huye de Harbin a la fascinante Shangái, una ciudad en todo su esplendor que marcará irremediablemente la trayectoria de su vida. Desde allí Anya recorrerá medio mundo en su lucha por responder a la única pregunta que da sentido a su vida, ¿dónde está su madre? Testigo de una época dura, apasionante y decisiva en Europa y en el mundo, recorreremos con Anya continentes, países, paisajes y culturas. La veremos enamorarse y alcanzar la felicidad y seremos testigos de su caída para volver a resurgir de sus cenizas. 2 LA IMPERFECCIÓN DEL AMOR/Milena Agus. Tres hermanas ocupan tres apartamentos de un aristocrático y derruido palacio en Cerdeña, que en otros tiempos les perteneció por completo. La mayor, Noemi, sueña con el esplendor perdido, mientras la segunda, Maddalena, maga del Kamasutra, con tener un hijo. La tercera, y más frágil, conocida como "la condesa de mantequilla", sueña con el amor. Es la única que tiene un hijo: Carlino. Un vecino misterioso, una vieja tata y Elías, el pastor, completan el reparto de personajes de esta asombrosa novela en la que Milena Agus nos transporta a su peculiar mundo. Un mundo donde el encanto y el desencanto se mezclan sin llegar nunca a pronunciar un veredicto. 3 69 SECRETOS IMPRESCINDIBLES PARA DISFRUTAR EL SEXO/Alicia Galloti. Las páginas de este libro han sido escritas con el propósito primordial de explicar la sexualidad en su espectro más amplio, y eso incluye desde la esfera fisiológica y corporal hasta la emotiva y psicológica. Esta obra contiene información clara y precisa para hombres y mujeres sobre la riqueza que cada uno de ellos contiene en materia de sexualidad, de modo que asuman una actitud activa en la satisfacción de su vitalidad y de sus sentidos, abandonando prejuicios y mitos falsos inculcados durante siglos. Aunque la sociedad occidental ha alcanzado un alto índice de evolución en todos los aspectos aún siguen vigentes muchos mitos y tabúes. Con este libro hombres y mujeres disponen de información correcta y completa y no sólo se comprenderán mejor a sí mismos, sino también a sus compañeros de juegos sensuales y podrán escoger con total libertad el camino que los lleve al disfrute más pleno y vital, para lograr juntos las más altas cotas de placer y mutua comprensión. ALICIA GALLOTTI, escritora y periodista, es una de las más reconocidas especialistas en sexualidad en España y Latinoamérica debido a sus numerosos éxitos editoriales. Su obra ha sido publicada en quince países y se ha traducido, entre otros, al portugués, al ruso y al catalán. Ha colaborado en la revista Playboy durante más de quince años, en diversas publicaciones femeninas y en programas de radio y televisión, siempre abordando diferentes aspectos del erotismo con un enfoque práctico y psicológico. Entre sus títulos destacan El nuevo Kama-sutra ilustrado, Placer sin límites, Kama-sutra para la mujer, Kama-sutra para el hombre, Kama-sutra gay, Kama-sutra lésbico, Kama-sutra del sexo oral, Kama-sutra XXX, Juguetes eróticos, Sexo y Tantra y Kama-sutra: las 101 posturas más sensuales. Recientemente ha publicado Nuestras fantasías más íntimas (Booket), su primera obra de ficción. 4 SIGA A ESE TAXI...! QUE LLEVA UNA HISTORIA. 25 HISTORIAS REALES DE TAXISTAS/Marta García Aller. Viajar en un taxi que lleva una buena historia es como desnudar la ciudad en movimiento. Sólo hay que dar con el taxista dispuesto a confesar esos secretos que ha visto, oído y callado al otro lado del retrovisor, cuando la vida cree que nadie la ve. Da igual que por la ventanilla se vea el Raval barcelonés, la Torre del Oro o los túneles de la M30, porque el verdadero escenario está dentro, junto al volante. La puerta de atrás abre el telón: travestis majetes, canas al aire, estresados de sí mismos, don nadies de Armani, niñatos de fiesta, putas decentes, guiris borrachos, señoras sin rumbo, cuernos con propina y, si al volante va un tío con suerte, puede que hasta entre una mujer bonita que esa noche no quiere dormir sola y le sonría a ver qué pasa. Pase página, cuando el taxímetro se ponga en marcha, empieza el cara a cara a través del espejo. Puede que reconozca a algún taxista. Puede incluso que la historia que cuenten sea la suya. Levante la mano y pare el siguiente. ¡Siga a ese taxi...! Que lleva una historia. 5 EL DOLOR DE ESPALDA Y LAS EMOCIONES. CONOCERSE PARA CURARSE/David Ponce. El reconocido osteópata y fisioterapeuta David Ponce, vuelca en este libro los conocimientos y vivencias adquiridos a lo largo de su dilatada trayectoria profesional y académica. Nos pasamos muchas horas sentados, hacemos poco ejercicio, no nos alimentamos de forma saluda-

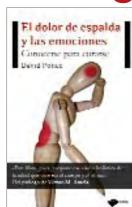
ble, el estrés se ha convertido ya en un elemento más de nuestras vidas...y entonces la espalda nos envía señales de alarma, que debemos escuchar para poder corregir no sólo nuestro cuerpo sino el modo en que nos desenvolvemos con él. ¿Dolor de espalda y emociones? ¿Acaso ese dolor que le atormenta desde hace tiempo tiene que ver con la tristeza, con el miedo, con la insatisfacción o con el estrés...? Así es, y en gran medida. Como dijo sir William Osler, considerado el padre de la medicina moderna: "Los órganos lloran las lágrimas que los ojos se niegan a derramar". ¿Padece lumbalgia desde hace tiempo y nadie ha podido darle una solución? Ya le avanzo que no existen fórmulas mágicas ni las encontrará en este libro. Sin embargo, conocer la interrelación que existe entre el esqueleto, el sistema muscular y el cerebro proporciona valiosas pistas que pueden aliviar o incluso solucionar ese dolor. Como apunta el periodista Víctor-M. Amela en su prólogo, El dolor de espal-

da y las emociones pretende aportar "discernimiento para mimar la salud integral". Hasta que no interioricemos el hecho de

que el cuerpo humano es una unidad, y que en el dolor pueden influir tanto una mala postura como un revés emocional o

una alimentación inadecuada, no seremos capaces de vivir cómodamente ante las exigencias de la sociedad actual.

cinco



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



LA JUNQUERA

espacio multiocio



tus mejores momentos





laterraza



Fuente de La Junquera 120

50012 Zaragoza

Telf: 976 560 662

www.lajunqueraocio.com

Servicio shuttle de vuelta a casa **gratuito** Parking **gratuito** Decoración de diseño D.J.s **todos los días**Zona Wi-Fi

disfruta de los mejores eventos deportivos en nuestras pantallas!



J.M. Huerta, la tlenda en el centro que se ajusta a tu presupuesto





J. M. Huerta. Francisco de Vitoria, 17. Tel. 976 59 58 00. www.muebleshuerta.com





GEOMETRÍA

UNO DE LOS ÚLTIMOS GRANDES TRABAJOS DE **KARIM RASHID** LO PODEMOS ENCONTRAR EN VERTEX, UNA FAMILIA DE ULTRA-CONTEMPORÂNEOS Y ESCULPIDOS MUEBLES IN&OUT DISEÑADOS PARA LA FIRMA VONDOM.

■ VERTEX

Está formado por un conjunto de mesas y silla, cuyos planos triangulares se unen dinámicamente para crear formas confortables que se adaptan al cuerpo. Piezas aptas para ser utilizadas en cenas, salas de reuniones, banquetes, aulas u otras necesidades casuales. VERTEX parece creado a partir de un "único" bloque de material, formando así una pieza más estructural, más hermosa. La colección ha sido creada para integrar en nuestro espacio una pieza arquitectónica más conceptual, aportando de este modo un toque más sofisticado. Las piezas están fabricadas mediante la técnica del moldeo rotacional; la principal característica de este proceso es que el material es 100% reciclable y se pueden fabricar infinitas posibilidades en cuanto a formas.



EL LUJO AL ALCANCE DE TODOS



Reformas & Decoración de interiores

L'ART es la solución integral, la ausencia de problemas





■ GLAMOUR Y SOFISTICACIÓN PARA SER LA REINA DE TUS CENAS







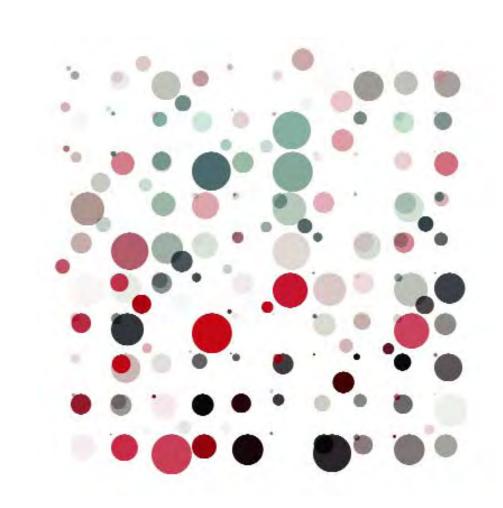


LOS DELANTALES

SHABBYCHIC

LA MAYORÍA DE NOSOTRAS ANSIAMOS LA PERFECCIÓN A LO LARGO DEL DÍA, NUESTRO CARÁCTER SE RESUELVE COQUETO Y MUY FEMENINO, POR ESO SOMOS FANS ABSOLUTAS DE LOS PEQUEÑOS DETALLES QUE NOS DIFERENCIAN DEL RESTO. LOS DELANTALES SON TU PERFECTO ALIADO PARA SER LO MÁS FASHION DE LA CASA.

En Los Delantales son expertos en dar a la mujer un aire chic en cada momento y es que, no sólo hay que estar guapa y deslumbrante para salir de casa, sino que en la misma no debemos de descuidar nuestro look. Delantales con un aire vintage que recuerdan a los años 40. La acción de ponerte un delantal puede ser como ponerte el mejor vestido, siempre con clase y elegancia. Akí tienes unos diseños originales y que seguro no dejarán indiferentes a tus invitados. Confeccionados con los mejores materiales, algodones y cretonas para que den el mejor resultado tras miles de lavados. Diferentes estilos para diferentes mujeres, corte baby, enteros, tradicionales, con volantes, estampados, rayas, flores, una colección para todos los gustos. Las inspiraciones van desde la corriente decorativa shabby chic, pasando por el más sutil art decó y llegando hasta un aire retro marcado con tonos muy americanos. Lujo y sofisticación para ser la reina de las cenas y fiestas más chic en tu casa. Con Los Delantales serás la anfitriona más recordada y glamourosa. Los Delantales nace en el año 2008 de la inspiración y creatividad de la diseñadora Maica Malave González. Su afán por diferenciarse y una pasión desbordada por la moda le llevan a concebir una idea poderosa y única en toda Europa: la creación de delantales con glamur para una mujer coqueta y romántica, que busca estar siempre elegante, hasta en los momentos más hogareños. Con el objetivo de ocupar un nicho de mercado vacío en nuestro país, la firma se basa en una moda retro-vintage que combinada con los mejores materiales da lugar a diseños femeninos, clásicos y muy cuidados. Prendas de confección e100% española con excelentes tejidos que dan forma a logradas colecciones tanto para mujer como para hombre e incluso niñas. Con ellos, Los Delantales también da forma a multitud de complementos para formar el conjunto perfecto.



AKIBIENESTAR

_ ELENA ALLUÉ _ TURISMO _ EEES10 _ _ AGAPITO IGLESIAS _ LÓPEZ BUENO _





Fotos: Daniel Marcos

ELENA ALLUÉ

ELTURISMO DE CONGRESOS HACE PARADA EN 7ARAGO7A

ZARAGOZA CELEBRÓ, EL PASADO MES DE JUNIO, EL FORO MICE CON EL OBJETIVO DE "VENDER SU SÓLIDA OFERTA" Y CRECER COMO DESTINO INTERNACIONAL DEL TURISMO DE CONGRESOS. PONENTES DEL MÁS ALTO NIVEL SE REUNIERON EN EL FORO MICE PARA DEBATIR EL FUTURO DEL TURISMO DE NEGOCIOS Y LAS DISTINTAS TENDENCIAS QUE SE OBSERVAN EN EL MERCADO ASOCIATIVO, EL DE CONGRESOS, EL CORPORATIVO Y EL DE EVENTOS, ASÍ COMO EL IMPACTO DE LAS REDES SOCIALES Y LA EVOLUCIÓN DE LOS VIAJES DE INCENTIVOS.

G EL FORO MICE ADEMÁS DE TRAER A GRANDES EXPERTOS Y A PONENTES DE PRIMERA FILA LO QUE HA CONSEGUIDO ES QUE EN EL FUTURO VENGAN ESOS GRANDES EVENTOS A LA CIUDAD.

■ La capital aragonesa acogió también la Asamblea Anual del SCB (Spain Convention Bureau). La cita sirvió para analizar las claves del sector y para consolidar la apuesta del Ayuntamiento de convertir la ciudad en un destino de referencia en el Turismo de Congresos y de Negocios.

El FORO MICE, organizado conjuntamente por Zaragoza Congresos, Turespaña y SCB (Spain Convention Bureau), está dirigido a los profesionales asociados al SCB (Spain Convention Bureau), a todas las empresas asociadas a los Convention Bureaux de España y, en general, a todos los profesionales del sector del Turismo de reuniones de España.

En el discurso de inauguración **Elena Allué**, concejala del Fomento y Turismo del Ayuntamiento de Zaragoza, destacó como parte de esa apuesta el "salto cualitativo y cuantitativo" que ha alcanzado la capital aragonesa desde la celebración de la Expo de 2008. A ello ha contribuido el esfuerzo del Ayuntamiento por mejorar las infraestructuras, la oferta hotelera, la calidad de los servicios turísticos, los edificios emblemáticos, y sobre todo, al cambio de mentalidad y de actitud. El objetivo más inmediato es el de "convertirse en la tercera ciudad española" en importancia en el sector del Turismo de eventos y de negocios.

La celebración del foro MICE ha sido todo un logro para la proyección de Zaragoza en el turismo de incentivos.

Nos planteamos la organización para atraer a las máximas empresas organizadoras de eventos de toda España porque son los que atraen a los grandes eventos de empresa y queríamos que conocieran de primera mano la oferta de Zaragoza en el turismo de incentivos, los espacios emblemáticos y la oferta hotelera que tiene la ciudad para acoger reuniones importantes de grandes empresas. Este objetivo se ha conseguido. Vinieron las empresas más importantes de toda España y se han quedado gratamente sorprendidos, han conocido la oferta de Zaragoza en todos los sentidos, para viajes de incentivos y de congresos, reuniones... En definitiva, las posibilidades para organizarlos que tiene Zaragoza. También han comprobado la actitud que tiene

Zaragoza de favorecer a las empresas para que organicen sus propios eventos, de cara a conseguir los permisos de utilización de la vía pública por ejemplo, algo que en otras ciudades es muy difícil y que en el caso de Zaragoza se está por la labor de facilitar todo lo que se necesite. Este foro además de traer a grandes expertos y a ponentes de primera fila lo que ha conseguido es que en el futuro vengan esos grandes eventos a la ciudad.

¿Cómo surge Zaragoza Congresos?

Hace pocos años que se montó la oficina de congresos y fue un acierto en la medida que se aunó la iniciativa privada y la pública y con sólo una aportación municipal de 200.000 euros se consiguió en el 2009 un impacto económico de 75 millones de euros, a pesar de ser el peor año a nivel de congresos porque veníamos de unas cifras históricas del año de la expo y nos cogió a todos la crisis económica. En el 2009 a pesar de ser el "peor" año hemos tenido cerca de 500 eventos, entre congresos y reuniones, con 122.000 congresistas y un impacto económico que ha dejado a la ciudad 75 millones de euros. Todo esto hace prever que el 2011 y el 2012 sean años muy buenos por los congresos que ya tenemos confirmados.

La Expo ha supuesto un punto de inflexión para la ciudad...

La Expo ha sido fundamental, primero porque mejoró la posición de Zaragoza en el mundo y es importante que una ciudad suene y sobre todo que suene a un evento internacional, organizado con éxito. El garantizar que un acto internacional, con las características del de la expo 2008, salió con éxito y la ciudad está preparada para albergar grandes acontecimientos por seguridad, organización, etc es la carta de presentación que tiene la ciudad para organizar este tipo de eventos. Además, la Expo también ha supuesto el que podamos organizar congresos de más de 3.000 congresistas porque hemos duplicado todo: infraestructuras, edificios emblemáticos, capacidad hotelera y eso permite que podamos entrar en el círculo de las grandes ciudades que organizan grandes congresos y estemos ahora con cifras de 5.000 y 7.000 congresistas más acompañantes. Lo que quiere decir que hemos dado un salto a las ciudades de primer nivel y que ahora estamos compitiendo con Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla a la hora de atraer esos grandes congresos. Sólo estas cinco ciudades podemos atraer congresos de más de 3.000 congresistas, es una rueda por la que vamos a ir pasando todas, todos los congresos grandes van a pasar obligatoriamente por estas grandes cinco ciudades

Por fin Zaragoza va a estar en el lugar que le corresponde por tamaño y número de habitantes.

Efectivamente Zaragoza ya ha superado a Sevilla y ha llegado a ocupar el tercer puesto junto a Valencia. Lógicamente no podemos superar a Madrid o a Barcelona pero sí que podemos igualarnos a Valencia por el número de eventos y congresos que se celebran en la ciudad.

Zaragoza también ofrece un programa muy atractivo para los acompañantes y para el tiempo de ocio de los congresistas.

Efectivamente, primero ha habido una transformación impresionante de la ciudad con la Expo, ya no sólo voy a hablar del parque del agua, de la ribera, de los servicios que tiene la ciudad, del trayecto bizi, del barco, del bus turístico, de todas las atracciones y la oferta que tiene la ciudad, que se ha ampliado; además Zaragoza cuenta con unos incentivos tanto para aquelos con los que las empresas quieren primar a sus directivos y los llevan a una serie de actividades de motivación como al tiempo de ocio de los acompañantes de los congresos. Tenemos descenso de barrancos, se puede montar a caballo, jugar al golf, descender el Ebro en piragua, rafting, y todo eso suma a la oferta que tiene la ciudad en sí. Todo esto, además, sin salir del centro de la ciudad, lo



ELENA ALLUÉ

"LA CELEBRACIÓN DEL FORO MICE Y EL SPAIN CONVENTION BUREAU, Y LOS MÚLTIPLES CONTACTOS REALIZADOS POR ZARAGOZA TURISMO EN AMBAS CITAS, CONFIRMA LA IMPORTANCIA QUE TIENE ESTE SECTOR TURÍSTICO **DESDE EL PUNTO DE VISTA** DE LA PROMOCIÓN Y DE LA GRAN INYECCIÓN ECONÓMICA QUE SUPONE PARA EL SECTOR SERVICIOS DE LA CAPITAL ARAGONE-SA; ES UN MERCADO MUY RENTABLE PARA ZARAGOZA PARA SUS CIUDADANOS".











Fotos: Pedro Eture Aphoto Agency

que vendemos en el turismo de incentivos es que todo está integrado en la ciudad, no hay que desplazarse a las afueras

La gastronomía también es un valor añadido

Se está conjugando muy bien la innovación y la tradición. Se apuesta por los productos de la tierra con denominación de origen, lo que da más valor y más calidad. La oferta de tapas cada vez está tomando más protagonismo, no sólo en el casco histórico sino en cualquier barrio de la ciudad. De hecho en el FORO MICE una de las actividades fue tapear por el casco, queríamos que conocieran el entorno patrimonial, que vieran cómo se vive en la ciudad, el carácter abierto de la gente, como se respira y se convive.

¿Qué le falta a la ciudad?

Zaragoza está haciendo las cosas muy bien, ha pasado con éxito un acontecimiento internacional, esa posición de internacionalidad no la ha dejado de lado sino que aspira a más, aspira a más retos y por eso se plantea optar a la capitalidad europea de la cultura. Tiene actitud por los grandes eventos, aspira a ser la tercera ciudad en los eventos que se celebran en España, aspira a ser una de las ciudades emergentes del sur de Europa compitiendo con ciudades importantes europeas. En lo que concierne al turismo de congresos lo que le falta es atraer a las

grandes empresas que quieran presentar sus productos en un entorno muy propicio para ello. El FORO MICE ha sido el momento de ponerse a ello.

¿Qué posibilidades tiene Zaragoza en la pugna por la capitalidad Europea?

El proyecto europeo es muy importante, pero no es tan importante por el fin sino por el cómo se llega. Se está haciendo muy bien presentando una oferta compacta de modelo de cultura de esta ciudad. Lo importante es que Zaragoza mejore su oferta cultural con respecto a la oferta cultural de otras ciudades. Que sea un referente internacional y que podamos atraer a más gente a través de ese turismo cultural. A ello contribuye el que Zaragoza fue la primera ciudad de toda España en conseguir la Q de calidad en oficinas de turismo y oficina de congresos. Y también en hoteles somos la ciudad que más certificados de calidad por población tiene en el sector turístico.

¿Zaragoza sigue siendo una ciudad de

En un año hemos mejorado un 30% el número de pernoctaciones con respecto al año de la expo y un 35 % el número de turistas extranjeros. Todo esto tiene una relación directa con las acciones de promoción que se hacen en las ciudades donde hay vuelo directo. De los vuelos a 3 ó 4 ciudades hemos pasado a multipli-

car por cinco los destinos. El que hava vuelos directos es vital para el turismo de congresos, por eso se están haciendo las acciones para que Ryanair tenga base en Zaragoza y pueda multiplicar por cinco el número de vuelos.

Después del FORO MICE ¿cuál va a ser el siguiente paso?

Zaragoza expondrá ante las grandes empresas internacionales su oferta exclusiva como destino para el Turismo de negocios e incentivos e impulsará, a partir del próximo mes de septiembre, una ambiciosa campaña de captación dirigida a grandes empresas nacionales e internacionales en la que se explicará el gran potencial de la ciudad en este sector, su gran calidad hotelera y de servicios turísticos y su innovadora y accesible oferta recreativa y de ocio.

La campaña de captación de empresas abarcará a numerosas firmas, de proyección nacional e internacional, que están ya consolidadas en el mercado de los viajes de incentivos para trabajadores, organización de eventos, etc. La acción de promoción directa de la oferta de la capital aragonesa como destino diferencial incluirá reuniones y presentaciones de la capital aragonesa y sus atractivos turísticos, recreativos y empresariales.

DEDICAMOS ESTE REPORTAJE A ALBERT QUE, TRAS INAUGURAR HACE UNOS DÍAS JUNTO A SU FAMILIA LA HELADERÍA DINO, NOS HA DEJADO DE FORMA BRUSCA E INESPERADA. GRACIAS POR APOSTAR POR NUESTRA CIUDAD. OJALÁ HUBIERAS PODIDO DISFRUTARLA CON NOSOTROS.







NUESTRA CIUDAD

ZARAGOZA TE ABRAZA

A PESAR DEL CALOR DE AGOSTO Y EL LOCO CIERZO DEL OTOÑO INVIERNO, ZARAGOZA SE LEVANTA A ORILLAS DEL EBRO MAJESTUO-SA Y SEÑORIAL... UNA CIUDAD QUE EVOLUCIONA, SE TRASFORMA Y CAMBIA. EL CENTRO DE NUESTRA CIUDAD ESCONDE HISTORIA, TRADICIONES Y CURIOSIDADES QUE TE AYUDAMOS A DESCUBRIR. PASEA CON NOSOTROS POR LA PLAZA DEL PILAR, LA CALLE ALFONSO I Y DETENTE UN MOMENTO EN EL PASAJE DEL CICLÓN... NUEVOS ESPACIOS SE ENTREMEZCLAN CON LOS MÁS TRADICIONALES, PERO ES AKÍ, SIN DUDA, DONDE PUEDES ENCONTRAR UNA AMPLIA OFERTA DE SERVICIOS Y HOSTELERÍA...



PASEANDO POR LA PLAZA

VIRGENCICA

EL SÍMBOLO DE LA CIUDAD ES, SIN DUDA, LA BASÍLICA DE NUESTRA SEÑORA DEL PILAR. RODEADA DE EMBLEMÁTICOS EDIFICIOS Y DE UNA PLAZA DONDE LA TRADICIÓN Y LA ACTUALIDAD SE FUSIONAN EN UN MISMO ESPACIO, ESTE TEMPLO ES GUARDADO DE UNA U OTRA MANERA EN EL CORAZÓN DE TODOS LOS ZARAGOZANOS. NO HAY VISITANTE QUE LLEGUE A NUESTRAS TIERRAS QUE NO SE PASE POR AKÍ UN "RATICO" A VER A LA "VIRGENCICA". ¿QUÉ PENSARÁN LOS TURISTAS ANTE TANTA BELLEZA?

En la plaza de las catedrales se alzan la Catedral del Salvador, conocida popularmente como la Seo y la Catedral Basílica de Nuestra Señora del Pilar. Más conocido como el Pilar, el mayor templo barroco de España constituye uno de los santuarios más importantes del mundo católico al recibir cada año a miles de peregrinos. Monumento declarado Bien de Interés Cultural, su construcción arranca en el siglo XVII y termina en el XX. Su interior acoge una riqueza artística de primer orden que reúne obras de gran valor de diferentes épocas. Destacan el Retablo Mayor del siglo XVI realizado en alabastro por Damián

Forment, el Coro Mayor, el Órgano, y la Santa Capilla (diseñada por el arquitecto Ventura Rodríguez), obra maestra del arte dieciochesco que alberga la imagen de la Virgen del Pilar del s XV, sobre la columna. Los frescos de la bóveda del Coreto y la cúpula Regina martyrum fueron pintados por Goya. En el interior de la basílica también se puede visitar el Museo Pilarista donde se puede contemplar su afamada y espectacular colección de mantos y joyas procedentes de donaciones hechas al cabo de los siglos a la Virgen del Pilar. En uno de los pilares del templo se pueden ver las dos bombas que se arrojaron durante la guerra

civil y que no llegaron a explotar. También se pueden ver las banderas de todos los países de Hispanoamérica por ser la Virgen del Pilar patrona de la Hispanidad. El 12 de octubre, fiesta mayor de la ciudad, tiene lugar en la plaza de la basílica la tradicional ofrenda de flores en la que participan casi medio millón de personas. Subir a la torre ofrece una espectacular vista panorámica de la ciudad. Entre las dos catedrales de encuentra La Lonja de mercaderes, magnífico edificio renacentista del siglo XVI convertido en espacio para exposiciones, y el Ayuntamiento. La catedral de San Salvador de Zaragoza está construida en el



BASÍLICA DEL PILAR

■ A orillas del río Ebro se levanta la majestuosa Basílica del Pilar. Uno de los santuarios
más importante del mundo católico, hasta el
que llegan anualmente miles de peregrinos.
Apreciada por el arte barroco en Aragón, en su
interior se destaca su gran belleza y su impecable grandiosidad . La cúpula que cubre la
Capilla fue decorada por el pintor Antonio
González Velázquez, con el tema de la Venida
de la Virgen y Construcción de la Santa
Capilla. Tras el altar se sitúa el altorrelieve de
la Asunción, realizado por Carlos Salas
siguiendo el academicismo clasicista tan del
gusto de la época.



LA SEO

■ La Catedral de San Salvador, La Seo, es uno de los símbolos más destacados del patrimonio artístico de Aragón. El solar sobre el que se asienta la catedral fue foro de la ciudad romana, en el que se situaban los edificios públicos más importantes de *Cesaraugusta*. Es uno de esos ejemplos de la riqueza patrimonial e histórica de España. El edificio actual no sólo se sitúa sobre un lugar de culto antiquísimo sino que ha sido empleado por diversas religiones. La catedral actual también es un rosario de construcciones y reconstrucciones que hace de ella un vivo reflejo de la historia y el arte de nuestra ciudad a lo largo de los siglos.



LA LONJA

■ Construida en el siglo XVI, está situada entre el Ayuntamiento y el Palacio Arzobispal, junto al Pilar y La Seo. Es la máxima expresión del Renacimiento en Aragón, y es el resultado de un esfuerzo colectivo por hacer un edificio útil y bello, que sería tomado como modelo para otras obras civiles. Se pretendía dotar a la ciudad de un lugar público civil donde los mercaderes pudiesen realizar sus transacciones comerciales. El edificio, de planta rectangular, se levantó en ladrillo. El interior es un espacio amplio y muy iluminado, dividido en tres naves separadas por columnas y cruceros de la misma altura.



Todos sus helados están elaborados a partir de materias primas de altísima calidad.

Sus sabores:

Desde los sabores más clásicos (Cacao, Vainilla, Avellana, Fresa, Limón) - hasta los más atrevidos como son Flan, Vainilla Bourbon, Nata con reducción de Vinagre de Módena o Tarta de Santingo los helados sin azucar o salados desarrollados para hostelería (-Bacalao, Foie Gras, Gazpacho, Roquefort con Nucces) Dino ofrece gran variedad y excelente calidad.



Marrakech, Dino acaba de llegar a Zaragoza, y se sitúa en el corazón de nuestra ciudad: la Plaza del Pilar. Cuenta, además con

una acogedora terraza interior en el Pasaje del Ciclón.

Plaza del Pilar, 10 • 976 20 55 40 • www.gelatsdino.com





















solar del antiguo foro romano de Caesar Augusta y de la mezquita mayor de Saraqusta de cuyo minarete aún quedan vestigios en la torre actual. La construcción arranca en el siglo XII y presenta varios estilos arquitectónicos, desde el románico de su ábside, el mudéjar del muro de la Parroquieta, el gótico de su Retablo Mayor, el chapitel barroco que remata la torre y el neoclasicismo de su fachada. La Seo es una iglesia de cinco naves y seis tramos cubiertos por bóvedas de crucería de la misma altura, lo que da al recinto

aspecto de iglesia de planta cuadrangular de salón. La estructura de las naves está apoyada en contrafuertes, y no en arbotantes como es habitual en el estilo gótico, que se cierran con muros formando capillas interiores. Cubre el crucero un cimborrio de estilo mudéjar. En el interior del templo se puede visitar el Museo de Tapices, uno de los mejores del mundo. Completan el conjunto de la catedral el campanario barroco y la casa y arco del Deán, que conecta la catedral con un edificio exterior salvando la calle.







CON ASPECTO AFRANCESADO

CALLE ALFONSO

ESTÁ DEDICADA A ALFONSO I EL BATALLADOR, REY QUE RECONQUISTÓ LA CIUDAD EN 1118. LA CALLE ALFONSO FUE PLANI-FICADA EN 1865 PARA MEJORAR LA ESTRUCTURA DE LA CIUDAD Y ABRIR UN VÍA DIRECTA ENTRE EL COSO Y LA PLAZA DEL PILAR.

Su trazado vino a suponer la primera gran intervención de urbanismo en un casco antiguo que aún conservaba la imagen de su origen romano. Entre 1866 y 1868 su amplia y rectilínea alineación, trazada por Segundo Díaz Gil, reemplazó al tortuoso laberinto de callejuelas que unían la plaza del Pilar con el Coso. A la vez que esta calle se remodelaba, se iba elevando la cúpula mayor del Pilar. La construcción, realizada entre 1865 y 1869 por José de Yarza Miñana y Juan Antonio Atienza,

no sólo comenzó a definir la silueta externa del templo, sino que, en combinación con el trazado de la calle de Alfonso I, generó una de las imágenes más representativas y reiteradas de la ciudad. Las más familias importantes de la cuidad construyeron sus viviendas y se obligó a que los edificios tuvieran una misma altura y estética, gracias a lo cual hoy en día es una de las calles más bonitas de nuestra Zaragoza. En 2001 se peatonalizó y actualizó el mobiliario urbano.



EL CICLÓN

AUNQUE ES CONOCIDO COMO EL PASAJE DEL CICLÓN, SU NOMBRE REAL ES EL PASA-JE DEL COMERCIO Y DE LA INDUSTRIA. ESTÁ SITUADO ENTRE LA CALLE ALFONSO Y LA PLAZA DEL PILAR DE ZARAGOZA.

Este es un espacio mágico, increíble... y que hasta hace pocos años ha estado descuidado y abandonado. Ahora comienza su resurgir... El conjunto está formado por un edificio de viviendas situado entre la esquina de la calle Alfonso I, la calle Santiago y la propia plaza del Pilar. Su construcción se sitúa entre los años 1882 y 1883, y fue diseñado por el arquitecto Fernando de Yarza a instancias de su propietario, el marqués de Ayerbe. La fachada de este ecléctico edficio presenta elementos ornamentales de corte académico y de cierto aire francés. Destacan sus balconadas corridas y los faldones de la cubierta. Los pisos se articulan por dobles pilastras de orden corintio y presenta algunos elementos decorativos muy sencillos de corte académico. El marqués de Ayerbe decidió construir en el interior de este bloque de viviendas las primeras galerías comerciales de Aragón; conocidas popularmente como el Ciclón, por la mítica tienda de recuerdos de su interior.





EN LA MISMA PLAZA DEL PILAR. RESTAURANTE: 976 29 88 08 · CAFETERÍA: 976 29 59 29 · www.circal.org

"En un edificio que data de 1886 se sitúa la cafeteria de impecable estilo modernista. Grandes ventanales, coronados con unas magnificas vidrieras emplomadas, enmarcan unas perfectas vistas de la Basilica. Su cálido ambiente os recoge y resguarda, invitándonos a degustar un excelente café natural o un estupendo almuerzo quue alivie tanto nuestro estómugo como nuestro espíritu".





Restaurante de cocina tradicional, en un marco incomparable y con una excelente relación calidad-precio. Porque queremos que vuelvas, te vamos a cuidar bien!





SALONES PRIVADOS PARA CELEBRACIONES, SALA DE CATAS





SABÍAS QUE...

- LA **PLAZA DEL PILAR** SE TRATA DE UNA DE LAS PLAZAS PEATONALES MÁS GRAN-DE DE EUROPA.
- Y QUE EL PILAR ES EL TEMPLO BARRO-CO MÁS GRANDE DE ESPAÑA Y UNO DE LOS MÁS IMPORTANTES DE SU ÉPOCA. ESTÁ CONSIDERADO COMO EL PRIMER TEMPLO MARIANO DE LA CRISTIANDAD, PUESTO QUE EN ÉL SE CONSERVA Y VENERA EL PILAR QUE, SEGÚN LA TRADICIÓN, FUE PUESTO POR LA VIRGEN MARÍA, QUIEN VIVIENDO AÚN EN JERUSALÉN, SE HABRÍA APARECIDO EN CARNE MORTAL AL APÓSTOL SANTIAGO EL DÍA 2 DE ENERO DEL AÑO 40.9.



DE CINE

■ Estas calles siempren han sido un espacio de cine. Aquí se grabo la primera película española: Salida de la misa de doce del Pilar de Zaragoza, por Eduardo Jimeno Correas, con un aparato Lumière de la propia fábrica de Lyon. También abrió en el Paseo de la Independencia la primera sala permanente de proyecciones. Iniciando así la prolífica estirpe de cineastas aragoneses, con la cámara adquirida rodaron en las fiestas del Pilar de 1896 (del domingo 11 de octubre al domingo 18 de octubre) dos películas, la Salida de Misa del Pilar y Saludos. Esta fue la primera película producida y rodada por un español. En la actualidad se acaba de grabar la comedia Que se mueran los feos del director Nacho G. Velilla. Fantástica.

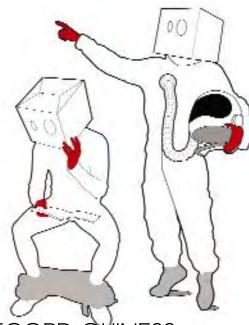




IRRECONOCIBLE.

EL RESTAURANTE EL REAL LLEVÓ A
CABO UNA INCREÍBLE
RECONSTRUCCIÓN DEL LOCAL. LA
FACHADA ANUNCIABA EL COMERCIO
QUE SE INSTALÓ ALLÍ ANTAÑO, UNOS
ALMACENES MERCERÍA. LA PLANTA
SÓTANO SE ENCONTRABA EN ÍNFIMAS
CONDICIONES Y HOY ES UN ACOGEDOR
RESTAURANTE QUE HA RESPETADO LAS
BÓVEDAS ANTIGUAS.





RECORD GUINESS

■ EL PASADO MES DE MARZO, UNOS 800 CIUDA-DANOS FORMAN 'LA COLA MÁS GRANDE DEL MUNDO PARA IR AL BAÑO'. CASI UN MILLAR DE PERSONAS FORMARON ESTA COLA EN UN ACTO ORGANIZADO POR VARIAS ENTIDADES EN LA PLAZA DEL PILAR DE ZARAGOZA PARA ALERTAR DE LOS PROBLEMAS QUE SUFRE PARTE DE LA POBLACIÓN MUNDIAL PARA ACCEDER AL AGUA CORRIENTE Y DISPONER DE LA MISMA PARA SUS CUIDADOS PERSONALES. EL OBJETIVO ES INFORMAR A LA CIUDADANÍA SOBRE LAS MEDIDAS A TOMAR EN CADA HOGAR PARA AHORRAR EN EL CONSUMO DE AGUA.



Luisa Artero

RECUERDOS DE ZARAGOZA • DULCES DE ARAGÓN • ARTESANÍA • SOUVENIRS Plaza del Pilar, 11. Tel. 976 399 852













ESCUELA DE TURISMO UNIVERSITARIA DE ZARAGOZA

EEES2010

DESDE HACE MÁS 45 AÑOS LA **ESCUELA DE TURISMO UNIVERSITARIA DE ZARAGOZA** IMPARTE LAS ENSEÑANZAS OFICIALES DE TURISMO, OFRECIENDO DESDE EL AÑO 2000, DENTRO DEL MARCO DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA, LA DIPLOMATURA EN TURISMO Y DESDE EL 2010 LA NUEVA CARRERA DE GRADO EN TURISMO. ESTO HA SIDO UN SALTO CUALITATIVO DE PRIMER ORDEN PORQUE HOMOLOGA LOS ESTUDIOS DE LA ESCUELA DE TURISMO EN EL MARCO DEL ESPACIO EUROPEO DE EDUCACIÓN SUPERIOR (EEES). DESDE EL AYUNTAMIENTO Y LA DPZ SE APOYÓ EL QUE LA ESCUELA DE TURISMO DE ZARAGOZA CONSIGUIFRA **EL GRADO**.

¿Qué es el EEES?

Los estudios de grado se corresponden con el primer ciclo de estudios universitarios y sustituyen a las licenciaturas, diplomaturas e ingenierías que se han venido impartiendo hasta el inicio del curso 2010-2011. El EEES supone todo un cambio en las metodologías docentes y en el papel del estudiante y del profesor. Así, el nuevo sistema formativo, en el que la Universidad de Zaragoza es pionera, está centrado en el estudiante y se basa en la carga de trabajo necesaria para la consecución de los objetivos de un programa educativo que incluye tanto los resultados del aprendizaje como la adquisición de competencias. Para alcanzar el título de Graduado será necesario obtener 240 créditos europeos (cuatro cursos), incluyendo un trabajo de "fin de grado". Los estudios regulados por normativa europea específica (Medicina, Veterinaria y Arquitectura) podrán tener un número mayor de créditos. Un crédito europeo se corresponde con 25 horas de trabaio del estudiante

¿Cuál es el cambio más significativo?

El hecho de que las carreras se conviertan en grados hace que se sitúen todas en términos de igualdad, ya no hay carreras de primera o de segunda clase, ya no hay diplomaturas ni licenciaturas, se pueden cursar, completar o terminar los estudios en cualquier universidad adscrita al Espacio. Permite la movilidad estudiantil y laboral. Todos los países que han asumido entrar en el Espacio Europeo reconocen la titulación de todas las universidades que están en

este Espacio. Esto está implantado en 46 países de Europa.

¿Las prácticas son obligatorias en este nuevo marco?

Los nuevos planes dejan libertad para incorporarlas al plan de estudios. En Turismo está incluido como asignatura obligatoria, todo alumno tiene que hacer prácticas obligatorias en empresas. El alumno, de esta manera, ve si las aptitudes encajan dentro de lo que la empresa turística le va a exigir y las actitudes para desempeñarlas y conoce el mundo laboral para el que se está preparando. Si un alumno no hace 500 o 1000 horas a lo largo de la carrera es porque no quiere. Desde la escuela se les proporciona la oportunidad. Todas las agencias de viajes, hoteles, instituciones de Zaragoza han firmado un acuerdo de colaboración con la Escuela. De hecho sobran puestos de prácticas en Zaragoza. Este verano más de la mitad de los alumnos están desarrollando las prácticas fuera de Aragón ya que desde aquí se les facilita el poder hacer prácticas fuera. Con paradores, por ejemplo, tenemos un acuerdo especial. Salidas profesionales

Las salidas profesionales son innumerables: Hoteles y cadenas hoteleras, compañías aéreas y navieras, agencias de viajes y touroperadores, agencias especializadas en organización de eventos y congresos, empresas consultoras, ferias, oficinas de información turística, guías turísticos, centrales de reserva, parques de ocio, turismo de las administraciones, turismo rural y activo... La formación de

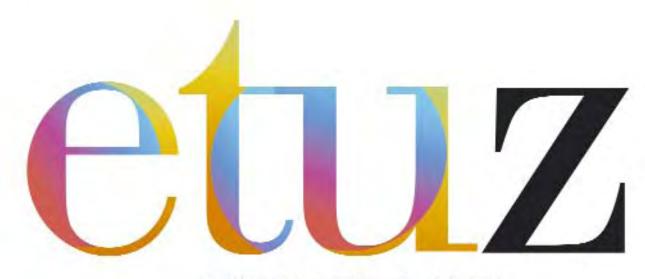
turismo es muy generalista, se forma en empresa, sociología, idiomas, derecho, turismo patrimonial, alternativo... Las posibilidades son muchas y llegan a la especialización con la opción de hacer un máster Los alumnos adquieren los cimientos suficientes como para poder llegar a dirigir cualquier empresa turística. Muchos estudiantes transforman su contrato de prácticas en contrato laboral. La ventaja que tiene estudiar turismo es que los estudiantes tienen todas las prácticas que quieran donde quieran de forma que pueden ver las diferentes opciones que les brinda el mercado turístico.

¿Cómo se ve desde la Escuela el turismo en Zaragoza?

Zaragoza tiene una apuesta de futuro bastante clara de convertirse en referencia para un turismo de cultura, de negocios e incluso deportivo. La expo puso a Zaragoza en el siglo XXI en cuanto a infraestructuras, servicios, aloiamiento, patrimonio, gastronomía. La candidatura a la capitalidad cultural europea implica el esfuerzo de estar a la altura de la exigencia que ese proyecto conlleva, ya que todo proyecto de futuro implica una mejora cualitativa y cuantitativa. Una apuesta de futuro que es vital para Zaragoza y para la empresa turística. Hay que consolidar Zaragoza como destino turístico, no sólo como ciudad de paso. Más que nunca Zaragoza necesita personas que vocacionalmente estén preparadas para trabajar en el sector turístico. Necesita personal cualificado.

GRADO EN TURISMO

PREPARAMOS TU FUTURO



ESCUELA DE TURISMO UNIVERSITARIA DE ZARAGOZA

Información y reservas de plazas a partir del 1 de julio

Llámanos y te informaremos: PLAZA ECCE HOMO, 3 50003 ZARAGOZA T 976 20 31 20 / turismo@etuz.es / www.etuz.es





AKISPORT

_ MOTOR _TODOS CON LA ROJA_ ENTREVISTAS_



¿CUÁNDO FUE LA ÚLTIMA VEZ QUE SENTISTE ÁLGO POR PRIMERA VEZ?

Alcargar la cima de una montaña y distrutar de un paisaje que pocos hombres han visto produce la más absoluta sensación de libertad, la misma sensación que uno experimenta al conducir el nuevo BMW Serie 5 Gran Turierno. Es sorprendente ver cómo con un diseño y comportamiento marcadamente deportivo, ofrece gran comodidad y espacio en todas sus plazas. Lo que sientes cuando lo ves por primera vez, es lo que sucodo cuando to encuentras frente a algo extraordinario.

NUEVO BMW SERIE 5 GRAN TURISMO EL PRIMERO DE ALGO ÚNICO



Augusta Aragón

Av. Alcalde Caballero, 112 Tel.: 976 73 29 09 Zaragoza

www.augustaaragon.bmw.es



Aportura intoligente para un optimo contort interior



Asientus traseros reclinables para un ambiente de primera clase







todos con los Campeones

































































LANZA SU PLAN DE VIABILIDAD A SEIS AÑOS.

AGAPITOIGLESIAS

TUVIMOS OCASIÓN DE CHARLAR CON AGAPITO IGLESIAS, PRESIDENTE Y MÁXIMO ACCIONISTA DEL REAL ZARAGOZA, UNOS CUANTOS DÍAS DESPUÉS DE QUE CONCLUYERA LA TEMPORADA Y TRAS ANUNCIAR A PEÑISTAS Y ACCIONISTAS SU PLAN DE VIABILIDAD ECONÓMICA PARA LA ENTIDAD ZARAGOCISTA EN LOS PRÓXIMOS SEIS AÑOS. PESE A LA GRAVEDAD DEL MOMENTO ECONÓMICO, ALGO A LO QUE TAMPOCO SON AJENOS OTROS CLUBES, DENTRO DEL NEGRO PANORAMA GENERAL QUE TODOS SUFRIMOS, VIMOS A UN AGAPITO RELAJADO, SONRIENTE Y COMUNICATIVO. NO EN VANO, DENTRO DE LO MALO, LA PERMANENCIA EN PRIMERA ES AL FIN Y AL CABO UN BALÓN DE OXÍGENO IMPRESCINDIBLE EN ESTOS MOMENTOS. Y MÁS VALE QUE EL EQUIPO TAMPOCO BAJE EN ESOS PRÓXIMOS SEIS AÑOS PARA QUE EL PLAN DE AJUSTE NO SEA PAPEL MOJADO.

■ El presidente del Real Zaragoza, Agapito Iglesias, pretende reducir la deuda que tiene la entidad, cifrada ahora en 105 millones de euros, en unos 77 millones en las seis próximas temporada. Es indispensable que el equipo se mantenga en Primera División. La idea del club es que la citada reducción de 77 millones se produzca conservando los activos que posee como son el pabellón donde se levantan las oficinas y la Ciudad Deportiva y está basado en los ingresos que genera el Real Zaragoza, cercanos a

los 40 millones de euros y que cuando Agapito Iglesias se hizo con el paquete mayoritario de acciones, hace cuatro años, era de 22, según el actual presidente. "El Real Zaragoza no es ajeno a la realidad económica del mundo. Vamos hacer una reestructuración financiera, un proyecto solvente, real, que pretende que el club sea sostenible y que sea la base fundamental para que no haya ese miedo de si va a desaparecer o entrar en ley concursal", nos comenta Agapito.



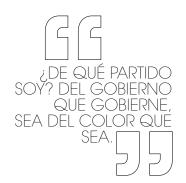
El máximo dirigente del club aragonés incide en que hay que acomodar los gastos al nivel del Real Zaragoza sin cometer excesos en la confección de la plantilla y apostar por la cantera: "Es un plan ajustado a la realidad. Aplicando estas medidas el futuro está totalmente asegurado", indica el presidente, que nos añade que la estimaciones realizadas en cuanto a los ingresos se refiere se han hecho con criterios conservadores.

Dentro de estas previsiones están contempladas tanto la indemnización que se debe pagar al anterior entrenador. Marcelino García Toral, con el que ya se llegó a acuerdo de aplazamiento de pago. como el precio a pagar en el caso del jugador brasileño Matuzalem. Y, además, Iglesias nos apunta que desde el pasado mes de diciembre ya se están tomando medidas económicas siendo la primera la salida, en dicha fecha, de varios jugadores con fichas altas que han permitido ajustar el presupuesto y fijar topes salariales: "Hemos reducido en diciembre pasado unos 12 millones de euros en salarios de la plantilla pero hay que reducir esa cantidad más, es primordial. Necesitamos rebajarla en 5 millones más por lo que todo jugador que quiera estar tendrá que hacerlo con un tope salarial". "Hay contratos que terminan y será una plantilla más reducida en la que se apostará por la cantera o por jugadores jóvenes de posible talento que tengan su ciclo y a los que poder traspasar", nos señala.

Y con respecto al contrato de televisión, que finaliza esta temporada, **Agapito Iglesias** ha indicado que se negociará con otras condiciones porque se cree que está "muy a la baja. Equipos de nuestro nivel y con audiencia semejante cobran prácticamente el doble que nosotros", ha resaltado.

El máximo accionista zaragocista, con respecto al tema social, ha comentado que desea realizar una medida novedosa en el fútbol español que consiste en intentar que el Real Zaragoza Sociedad Anónima Deportiva sea lo más parecido a un club deportivo en el que tienen que participar los abonados. Para ello desea poner en manos de la masa social un 25% del total

de acciones que posee, que es del alrededor del 97%, y que cederá de forma gratuita en función del número de años que lleven en su condición de abonados. A continuación, el club realizará ampliaciones de capital con emisión de nuevas acciones al precio de un euro sin prima de emisión y en una tercera fase habrá una nueva ampliación de capital con la emisión de acciones con prima, dirigida a nuevos accionistas. Agapito desea que instituciones, cajas de ahorro, empresas y todo el que tenga un sentimiento por el Real Zaragoza pueda tener la posibilidad de que sea de ellos: "Queremos que nuestra afición se comprometa con este plan. Quiero ilusionar a la afición porque creemos que el mayor compromiso es devolver el Zaragoza a los zaragocistas y demostrar que es de todos".



Una vez explicado todo el plan económico -y siguiendo un protocolo establecido-, vino la confirmación primero del director deportivo Antonio Prieto y del secretario técnico Pedro Herrera. Y después, por fin y tras una larga espera, la del entrenador José Aurelio Gay y a continuación su segundo, Navim. Sobre ese protocolo seguido hasta llegar a esa ratificación del entrenador, Agapito Iglesias señalaba que se trata de "un ejercicio de responsabilidad. Teníamos que poner orden dentro de casa y explicar qué éramos, qué somos y dónde vamos. E intentar que los aficionados sepan cuál es nuestra realidad. Y a partir de aquí tenemos que marcar un camino, ir paso a paso y que cada persona del organigrama del Real Zaragoza asuma sus responsabilidades. Los siguientes pasos serán los deportivos".

En cuanto a sí volverá a dar alguno de sus clásicos golpes de efecto a pesar de la delicada situación económica, el presidente zaragocista indicó que "el mayor golpe de efecto es que sabemos todos dónde estamos y que todos estamos unidos para conseguir la meta de que el Real Zaragoza sea cada día más grande".

También comentó que "el Real Zaragoza siempre ha sabido ser imaginativo. Ha habido golpes de efecto, pero más que golpes de efecto eran realidades que necesitábamos para ser más grandes. En enero supimos hacerlo y el trabajo está ahí. En esa línea vamos a seguir trabajando este verano. Sabemos cuáles son nuestras posibilidades económicas y cuál es la realidad del fútbol. También hemos intentado cambiar la proyección del Real Zaragoza hacia el exterior, que tenía muy mala imagen, para que los jugadores quieran venir y apostar por nosotros. Esa va a ser nuestra chistera. De hecho, si ahora hablamos con los jugadores de la plantilla, resulta que nadie se quiere ir".

Su llegada al Real Zaragoza se asoció con el Gobierno socialista de Aragón, aunque últimamente daba la impresión de sentirse distanciado o abandonado quienes le embarcaron en el proyecto. A este respecto, cuando le preguntamos por la certeza o no de su filiación socialista, Agapito Iglesias nos indicó que "jamás he dicho que me hayan dejado tirado. Otra cosa es que se nos haya asociado al Gobierno de Aragón, algo que yo sí que he rechazado, porque el que ha comprado el Real Zaragoza es Agapito Iglesias. ¿Si hemos tenido ayudas o no? Yo puedo decir que del Ayuntamiento de Zaragoza no ha habido ninguna avuda económica. Y del Gobierno de Aragón, sí,por el patrocinio que tenemos con ellos y con el contrato de televisión. Hemos prestado unos servicios y hemos recibido la correspondiente contraprestación económica".

Y en cuanto a "¿de qué partido soy? Soy de cualquier gobierno que gobierne. Tengo un presidente y un alcalde y siempre estaré con ellos, sean del color que sean, pues creo que tienen que gobernar para todos los ciudadanos".





EL ADIÓS DE UN CAMPEÓN DEL MUNDO

LÓPEZ BUENO

EL BOXEADOR ZARAGOZANO JOSÉ ANTONIO LÓPEZ BUENO HA PUESTO FIN RECIENTEMENTE A UNA ETAPA PROFESIONAL QUE HA DURADO DIECISÉIS AÑOS. SU MAYOR ÉXITO LO LOGRÓ EL 23 DE ABRIL DE 1999, EL DÍA DEL PATRÓN DE ARAGÓN, AL PROCLAMARSE CAMPEÓN DEL MUNDO DEL PESO MOSCA ANTE EL MEXICANO RUBÉN SÁNCHEZ EN UN PABELLÓN PRÍNCIPE FELIPE ABARROTADO DE PÚBLICO. SE CONVIRTIÓ EN EL NOVENO CAMPEÓN MUNDIAL DE LA HISTORIA DEL BOXEO ESPAÑOL TRAS BALTASAR BERENGUER, JOSÉ LEGRÁ, PEDRO CARRASCO, PERICO FERNÁNDEZ, MIGUEL VELÁSQUEZ, JOSÉ MANUEL DURÁN, CECILIO LASTRA Y JAVIER CASTILLEJO. CUANDO LE DESPOSEYERON DEL TÍTULO POR ESTAR LESIONADO YA NO VOLVIÓ A SER EL MISMO. HA INTENTADO DESDE ENTONCES, SIN ÉXITO, CUATRO VECES EL ASALTO AL TÍTULO DE EUROPA. A SUS 36 AÑOS DEJA DE COMPETIR PERO VA A SEGUIR LIGADO AL BOXEO CON LA ENSEÑANZA EN EL GIMNASIO Y CON LA ORGANIZACIÓN DE VELADAS.

Cómo es tu vida después de la retirada?

No ha cambiado mucho. Sigo haciendo las mismas labores de enseñanza en el gimnasio. Además ya venía haciéndome a la idea hace tiempo. Sigo en el boxeo pero de distinta forma, ya sea enseñando a otros o en el tema de organizar veladas. Dios quiera que poco a poco vayan saliendo competidores y que puedan ir saliendo campeones.

Tras tu debut en el 94 como profesional, hace dieciséis años, llega ahora tu retirada. ¿Por qué ahora?

El mundo del boxeo está muy difícil y es muy complicado poder competir. Yo estaba compitiendo más o menos una vez al año. En el último campeonato de España que hice se pudo ver que aún había en mí un deportista con ganas y con ilusión. Pero estando el boxeo como está es muy difícil poder lograr subir a un ring. Entonces, para estar sufriendo, entrenando para nada y castigándome para luego no tener casi combates, pues no merecía pena. Es una decisión que cuesta tomar, pero me dedicaré a otra labor y Dios quiera que el boxeo me siga dando trabajo. De todas formas, hoy estoy retirado, el año que viene va veremos.

Te costaba últimamente subir al ring y además teniendo más cosas que hacer te tenías que decidir por una, ¿no?

Sí. Ahora lo has dicho. Me tenía que decidir por algo. Me faltaban horas para poder dedicarme a mí mismo y a mi familia.

¿El boxeo te lo ha dado todo?

Sí. Me ha dado la ilusión para luchar por algo. Lo único que no me ha dado es dinero. Y me podría haber dado de verdad, por lo menos para haber cumplido ese planteamiento de poder retirarte con una estabilidad conseguida. Pero sí que me dio todo el boxeo en el sentido de que para mi fue un cambio de vida. Podía haber llevado otra vida y en cambio he podido estar en el mundo del deporte, que es lo más sano que puede haber.

¿No has ganado dinero con el boxeo? No digo que no haya ganado dinero. Si saco las cuentas de lo que hubiera ganado en cualquier otro oficio, pues más o menos lo mismo. Yo logré dar una entrada para una casa, con una hipoteca como todo el mundo. Pero después de lo que me pasó con ese título del mundo tuve que estirar ese dinero lo máximo posible hasta que se lo llevó esa casa. Es la vida.

Además a mí me han achacado muchas cosas, me han tachado de todo y tengo que decir que mi única droga ha sido el boxeo. Boxeo, boxeo y boxeo, siempre dentro de este deporte.

¿Tu mejor recuerdo es ese campeonato del Mundo del peso mosca en 1999? Siempre lo he dicho. Lo mejor es que he podido hacer lo que de verdad me ha gustado, lo que me ha obsesionado, que es el boxeo. En el equipo de trabajo que formábamos nos encontrábamos a gusto haciendo lo que queríamos. Los títulos eran lo menos importante. Fue un trabajo colectivo y mi entrenador Agustín Plou consiguió su objetivo que era hacer a un boxeador. Consiguió enganchar a un crío de quince y esa expectativa se cumplió. Persiguió una meta conmigo y a base de trabajar cada día lo consiguió y llegué a ser campeón del Mundo. Con eso me quedo.

¿Qué supuso para ti ser campeón del Mundo?

Mucha alegría. Pero hoy te puedo decir que si llego a saber lo que me iba a suponer ese corto tiempo que fui campeón del Mundo, pues la verdad es que no hubiera querido ser campeón del Mundo.

¿Por qué?

Porque ese título mundial se me quitó como se me quitó y a la vez se mató psicológicamente a un deportista. Se destrozó a una persona con la vida llena de ilusiones puestas en este deporte. Hasta que me pude rehacer lo pase muy mal. Por eso, mi segunda etapa como boxeador, a partir de ahí, fue muy complicada y muy difícil. Intenté después cuatro veces el Campeonato de Europa con la mentalidad de decir que no sé si aguantaré doce asaltos. Y antes de ser campeón del Mundo yo siempre prefería hacer quince asaltos en vez de doce.

Tras ser campeón del Mundo hiciste una primera defensa del título ante el ruso Igor Gerassimov, al que ganaste. Pero la siguiente defensa, que era la obligatoria ante el portorriqueño José "Carita" López, no pudiste realizarla por una lesión en el tobillo y es entonces cuando eres desposeído del título. Ahí Ilegó el gran palo para tu carrera... Ese fue el palo más gordo, pero no porque me desposeyeran del título, sino por la forma que se hizo. Se me quitó un títu-

lo injustamente. Me quedé sin poder

hacer esa defensa, para la que yo tenía ocho meses, que es algo que luego fuiaveriguando. Me correspondían ocho meses para recuperarme físicamente y poder ponerme a entrenar. Y a mí me quitaron el título en dos meses. Es algo que he tenido que ir superando y olvidando poco a poco. Mi historia como boxeador, de todas formas, creo que ha sido grande y deportivamente al cien por cien. Me gustaría que se valorase lo que yo logré aquel 23 de abril del 99, San Jorge, patrón de Aragón, que había un deportista aragonés que conseguía un título mundial. Para mí ha sido más difícil luchar fuera del ring que dentro del ring.

Después vino una etapa más dura y complicada porque intentaste lograr el campeonato de Europa cuatro veces y ya no lo lograste ninguna más...

La verdad es que intentarlo fuera de tu país era muy difícil.



Y llegamos a esa retirada del pasado mes de mayo, en el Pabellón de deportes "el huevo" de Zaragoza. ¿Qué sentiste en ese adiós?

La verdad es que en ese momento no lo percibes, no te enteras de lo que supone. Una vez que bajas del *ring* es cuando te planteas que te estás retirando de verdad. Dejarlo es como cuando a un niño pequeño le quitan una chuchería. Ahora mi trabajo está en el gimnasio con los chicos que tengo enseñándoles y ahí también estoy de alguna forma en el ring con ellos. Hago de sparring con ellos y no estoy al cien por cien, evidentemente, pero sí me empleo a un treinta o cuarenta por ciento. Voy a seguir con ello mientras el cuerpo aguante.



¿Cuántos chavales tienes en el gimnasio?

Es el gimnasio Seúl, en la calle Pablo Neruda y estamos teniendo unas cincuenta o sesenta personas el mes que menos. El gimnasio no es mío, pero yo dispongo de una sala en la que realizamos la actividad del boxeo.

¿Crees que podrá despuntar alguno de esos chavales?

La verdad es que sí. Yo tengo cinco o seis que si se les puede ayudar van a llegar bastante lejos. Se les ve con un aliciente. Y en cuanto al proyecto de organizar veladas...

Ya hace ocho años que vengo haciéndolo. Poco a poco se van incorporando más colaboradores. Especialmente me está ayudando el abogado José Antonio Visús y lo estamos enfocando para ayudar a instituciones benéficas.

Tu idea es poder seguir llevando el boxeo a diferentes localidades para colaborar con objetivos benéficos y además difundir el boxeo en los pueblos y comarcas...

Así es. Queremos que este deporte no siga siendo tan mal tratado. Y que los chi-

cos del gimnasio puedan tener oportunidades de boxear y labrarse un futuro. Que a más de uno le pueda cambiar la vida como me cambió a mí. Si no hubiera sido por el boxeo, mi expectativa de vida era complicada, sobre todo por la forma de llevarla yo. Ahora, gracias al boxeo he salido adelante, tengo una mujer, tengo tres niños y un trabajo. He conseguido cosas que hubieran sido difíciles de lograr fuera del boxeo.

¿Te volveremos a ver subido en un ring, aunque sea como exhibición?

Tantas veces como podamos hacer ese proyecto de boxeo solidario intentaré estar de una manera o de otra encima del ring. Aunque puedo decir que me he retirado con la cabeza alta, pues en su momento llegué a lo más alto y he ido cumpliendo todas las expectativas y proyectos que he ido teniendo en el ámbito deportivo. Ahora lo tendré que seguir intentando desde otro punto de vista, aunque es una faceta complicada la labor de enseñanza o de promoción o de organización. Pero siempre he dicho que soy muy cabezón y Dios quiera que me pueda seguir abriendo camino.

SIGO EN EL BOXEO
PERO DE OTRA FORMA,
YA SEA EN LA ENSEÑANZA
EN EL GIMNASIO
O EN LA PROMOCIÓN
Y ORGANIZACIÓN
DE VELADAS".



AKISOCIETY

_CUMPLEANOS _ ANIVERSARIOS _ BODAS _ INAUGURACIONES _ FIESTAS _ PRESENTACIONES _ EXPOSICIONES _ PERFORMANCES _











UNA DE LAS MEJORES FIESTAS DE LA TEMPORADA ORGANIZADA POR ADEA

LAS MIL UNA NOCHES

LA ASOCIACIÓN DE EJECUTIVOS DE ARAGÓN, ADEA, CELEBRÓ HACE UNAS SEMANAS SU FIESTA ANUAL. LA FINCA, VIÑEDOS RHEY, UBICADOS JUNTO A LA LOCALIDAD DE SANTA FE A DIEZ MINUTOS DE ZARAGOZA VOLVIÓ A SER, UN AÑO MÁS, EL LUGAR ELEGIDO PARA EL EVENTO.

Un selecto grupo de personalidades de la vida social aragonesa, la mayoría asociados y amigos de la entidad, aceptaron gustosos la invitación de ADEA para disfrutar de una de las primeras noches del verano en un marco espectacular. Los **Viñedos Rhey** se transformaron en un escenario de las Mil y una noches. Actuaciones, Danzas Orientales, Música Árabe, Hindú, Étnico-Oriental...recibieron a los invitados en una noche inolvidable. Una selecta gastromia, acompañada de los vinos de la bodega, que por cierto, que van a dar mucho que hablar, por su esmerada elaboración, convirtieron la velada en una experiencia única para los sentidos. La música de los 70 y 80, que nunca falla, pinchada magistralmente por el "Señor Antonio", puso el colofón a una cita mágica firmada por ADEA. La organización no quiso olvidar a los asistentes aficionados a la selección española y dispuso una pantalla gigante para presenciar en directo el partido: España-Chile. Nuestra revista, AKI Zaragoza, quiso sumarse un año más a la fiesta siendo una de las marcas aragonesas que patrocinaron el evento.

CUBO DISEÑO EN LOS PREMIOS EUROPEOS DE DISEÑO Y WOLDA 09

EUROPEAN DESING **AWARDS**

EL LOGOTIPO DE ZARAGOZA 2016, CREADO POR CUBO DISEÑO, HA RECIBIDO EL TERCER PREMIO EN EL EDA (EUROPEAN DESING AWARDS). LA COMPOSICIÓN HA OBTENIDO EL GALARDÓN POR "LA CALIDAD DEL DISEÑO, CREATIVIDAD Y NOTORIEDAD". ESTE ENCUENTRO, QUE SE CELEBRÓ EN MAYO EN ROTTERDAM, REUNIÓ A ARTISTAS Y ESTUDIOS DE DISEÑO DE 15 PAÍSES. LA COMPOSICIÓN, CON SUS ELEMENTOS GEOMÉTRICOS Y ARQUITECTÓNICOS, SIMBOLIZA LAS ARTES Y CULTURAS QUE FORMAN PARTE DE LA HISTORIA DE LA CIUDAD Y, A SU VEZ, IMAGINA UNA GRAN BALDA DE LIBROS MULTICOLOR. PARALELAMENTE, ESTE TRABAJO HA SIDO GANADOR DEL WOLDA 09. ESTOS INNOVADORES PREMIOS REUNEN LOS MEJORES LOGOTIPOS Y MARCAS DISEÑADOS A NIVEL INTERNACIONAL.





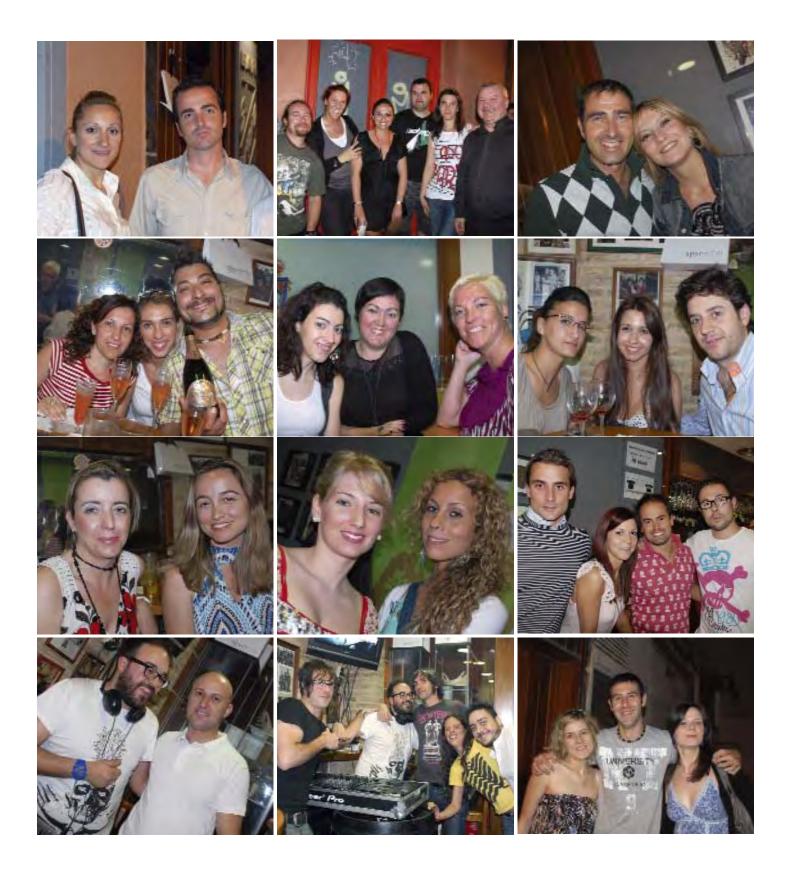


DE BODA

FNI ACE DE BERTA

EN SU FINCA PARTICULAR DE MOVERA, LA GUAPÍSIMA BERTA SE MOSTRÓ RADIANTE ANTE FAMILIARES Y AMI-GOS TRAS DECIRLE EL SÍ QUIERO A SU ELEGANTE MARIDO ITALIANO. UNA FIESTA LLENA DE GLAMOUR, DON DE NO FALTÓ EL SUCULENTO MARISCO DE STEMAR, QUE ORGANIZÓ EL CATERING.





FIESTA DE SPACIO 30 EN EL LIMPIA

DE ZAPATOS Y TAPAS





AUGUSTA ARAGON CELEBRÓ LA PRUEBA DE BMW GOLF CUP INTERNATIONAL EN LA PEÑAZA

BMW GOLF CUP INTERNATIONAL

EL PASADO 19 DE JUNIO, Y TRAS 4 AÑOS DE AUSENCIA EN TIERRAS ARAGONESAS, LA **XXII EDICIÓN DE LA BMW GOLF CUP INTERNATIONAL** VOLVIÓ A ZARAGOZA DE LA MANO DE **AUGUSTA ARAGÓN**, CONCESIONARIO Y SERVICIO OFICIAL BMW Y MINI SITUADO EN AVENIDA ALCALDE CABALLERO, 112.

Este circuito de *Golf Amateur* asentado a nivel mundial y considerado el mayor evento de golf de esta categoría, tuvo el honor de poderse celebrar en el reconocido y prestigioso **Club La Peñaza**. Jornada histórica la que se vivió con la participación de 202 jugadores, lo que supone un record para este campo Aragonés. Ni el fuerte viento que desde primera hora de la mañana fue la nota predominante, pudo con el alto nivel de juego de los participantes de un torneo donde por primera vez en la historia de La Peñaza las salidas se efectuaban por 2 tees (1 y 10) en turno de mañana y tarde. El buggy-bar estuvo presente durante toda la jornada suministrando bebidas, fruta y barritas energéticas a los participantes que lo desearan. La emoción fue máxima hasta el final por conocer los ganadores en cada una de las 3 categorías establecidas que luchaban por conseguir una plaza para disputar la Final Nacional, que se celebrará en *La Sella Golf Resort* de Dénia el próximo 23 de octubre. Los tres representantes de **BMW Augusta Aragón** en la final Nacional serán **José María Jiménez Cahue** en categoría A, **Guillermo Hereza** en la categoría B y la donostiarra **Marta de Yraolagoitia** será la representante de las damas en dicha final.













CENA DE VERANO

Los Directores de Comunicación de las empresas más importantes de Aragón se reunieron en las terrazas del Hotel Iberus para conocer el nuevo vino Esencia.

Los profesionales aragoneses de la Comunicación, los Dircom, ya tienen más Esencia de Paniza, gracias a la cena de presentación del nuevo vino bajo en alcohol de Bodegas Virgen del Águila en las terrazas del hotel Hiberus. Esencia de Paniza triunfó el 8 de julio en una original cena con sabor mexicano-aragonés, con la colaboración del Hiberus y la organización de Juan Barbacil, a la que asistieron directores de Comunicación aragoneses como Ana Robledo (Pikolín), Enrique Torguet (La Zaragozana), Mercedes Gracia (Ayuntamiento de Zaragoza), Patricia Saboya (Sabeco), Emy Bagüés (BSH), Ricardo Pereda (Cámara de Comercio), María Gracia (Multicaja) o Mariola Conde (Universidad de Zaragoza). Jesús Juste, presidente de la bodega, y José María Andrés, gerente, ejercieron de orgullosos anfitriones e impulsores de sus magnificos vinos, que también pudieron degustar consultores de comunicación asistentes al evento como: José María Moncasi, Arturo Gastón, Urtasun, Mariano Garza y María Sasot (Voca), Ángela Medrano (TUZSA), José María de Lasala (Mercadona) ó Inma Mayoral (CREA).

Todo ellos disfrutaron de una agradable velada y brindaron con Esencia. El nuevo vino que va a dar mucho que hablar.

RUEDA DE PRENSA EN QUO VADIS

I REUNIÓN ATLETISMO ARAGONÉS









04_JUNIO_2010. GRAN HOTEL CUMPLEAÑOS

FELICIDADESEMILIO





18_JUNIO_2010. PLAZA SAN FELIPE

FIESTABLANCA

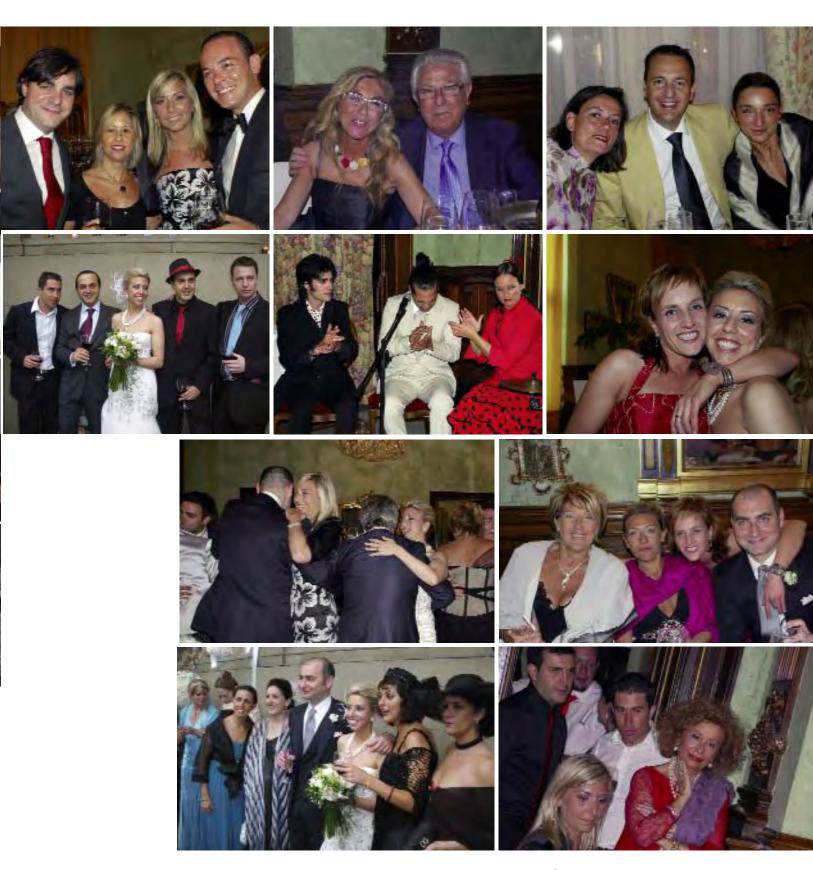




XX_JUNIO_2010. BODA DE...

FERNANDOYTRANSI





CRISTINA, UNA DE LAS HIJAS DE LOS DUEÑOS DE LA MAR, DA EL SÍ QUIERO

12_JUNIO_2010. ENLACE EN RESTAURANTE LA MAR

CRISTINA & ROBERTO





11_JUNIO_2010. SALA MODO

EL BAILE DE LASROSAS

























GALARDÓN

PREMIOEMPRENDEDOR

PREMIO EMPRENDEDOR XXI DE ARAGÓN. 31 MAYO. 19 H. LUGAR DE CELEBRACIÓN: CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE ZARAGOZA. LUNCH EN EL HOTEL PETRONILA. GANADOR: **FROGTEK**.





PREMIOS

EXPORTACIÓN 2009

LA CÁMARA DE COMERCIO E INDUSTRIA DE ZARAGOZA RECONOCE CADA AÑO LA LABOR EXPORTADORA DE LAS MEJORES EMPRESAS ARAGONESAS POR SU CONTRIBUCIÓN A LA APERTURA DE NUEVOS MERCADOS.

En un acto celebrado recientemente en el salón de Actos de la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza, se entregaron los premios Exportación 2009. Este año los premiados han sido para la compañía BSH Electrodomésticos España, por su extraordinaria proyección internacional; **Zalux**, en la categoría de grandes empresas, y **Certest Biotec**, en la de pymes.

Con estos galardones, la Cámara de Zaragoza desea apoyar la apertura de nuevos mercados y participar de una estrategia empresarial orientada a la competitividad, clave para competir con éxito en la actualidad. Durante el acto de entrega de estos premios, al que asistieron más de 350 empresarios y directivos aragoneses, el Presidente del Consejo Superior de Cámaras, **Javier Gómez-Navarro**, ofreció la conferencia "propuestas para salir de la crisis". También intervinieron **Manuel Teruel**, presidente de la Cámara de Comercio e Industria de Zaragoza, **Marcelino Iglesias**, presidente del Gobierno de Aragón, y **Josep Saltó**, presidente de la Agrupación para la Promoción del Puerto de Tarragona (APPORT), que patrocina la entrega de los galardones. Tampoco faltaron a esta cita los consejeros de Economía, Industria y Comercio: **Alberto Larraz** y **Arturo Aliaga**. Tras la entrega de los galardones, los invitaron tuvieron la oportunidad de disfrutar de la gastronomía de los 5 Continentes. Esta selección de especialidades culinarias fue preparada en exclusiva para este acto por el restaurante *La Bastilla*.





JÓVENESEMPRESARIOS

FERSTPARTY















INMOBILIARIA NOLASCO

ANIVERSARIO

EL ANIVERSARIO DE LA EMPRESA SE CELEBRÓ HACE UNOS DÍAS EN SU PROPIO LOCAL Y EN LA TERRAZA DE SU VECINO STEMAR, CON UN CATERING FRÍO Y CALIENTE QUE PREPARÓ EL RESTAURANTE. SE CONTÓ CON LA PARTICIPACIÓN DE CAVA FREIXENET.

DR. AVILACUMPLEAÑOS





















FORO

INTELITUR2010

EL TURISMO DE HOY ESTÁ CAMBIANDO, POR ESO ES TAN IMPORTANTE QUE LAS EMPRESAS CONOZ-CAN LAS NOVEDADES DEL SECTOR, LAS INNOVACIONES TECNOLÓGICAS Y LAS MOTIVACIONES DE LOS CLIENTES. SÓLO DE ESTA MANERA PODREMOS ACERCARNOS AL TURISMO QUE VIENE Y APLICAR MODELOS DE ÉXITO.

Para fomentar el conocimiento y la innovación en las empresas del sector turístico se ha convocado el pasado 10 de junio el **Foro Intelitur 2010**, llevado a cabo por el Consejo Superior de Cámaras de Comercio, en colaboración con el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) y la Secretaría de Estado de Turismo.





ARTROSCOPIA



LA UNIDAD DE HOMBRO Y CODO DE MAZ RECIBIÓ UN PREMIO DURAN-TE LA CELEBRACIÓN DEL CONGRESO NACIONAL DE LA ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ARTROSCOPIA CELEBRADO EN GRANADA.

El equipo desplazado al evento recogió una distinción que incrementa el reconocimiento de MAZ en el panorama científico-traumatológico español, colocando su centro de Zaragoza como referente en el aprendizaje de la técnica artroscópica de codo. El **Doctor Ávila** recogió un premio que se suma a la larga lista de reconocimientos que este joven médico zaragozano va sumando día a día. Hace unos meses, el **Doctor Ávila** celebró su cuarenta cumpleaños en el restaurante El Foro en compañía de su familia y amigos. En la fiesta actuó la *Bogus Band*, amigos del homenajeado.

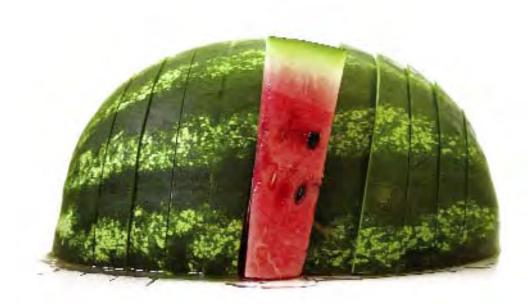




6° ENCUENTRO

DISEÑADORES

ZARAGOZA ACOGIÓ EL **6º ENCUENTRO DE DISEÑADORES**, ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DISEÑADORES DE ARAGÓN (DIN-A), CON LA COLABORACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA DEL GOBIERNO DE ARAGÓN. DESDE HACE YA SEIS AÑOS, CON UN FORMATO INNOVADOR Y ORIGINAL, EL ENCUENTRO DE DISEÑADORES MUESTRA EN ZARAGOZA LAS ÚLTIMAS TENDENCIAS DEL DISEÑO CON EXPOSICIONES Y EVENTOS ÚNICOS. EN ESTE ITINERARIO PARTICIPAN DIVERSOS ESTABLECIMIENTOS DE DISEÑO.



AKIGASTRONOMIA

_ NEWS _





CATA

CRDO NAVARRA

• PILAR GARCÍA GRANERO, PRESIDENTA DE "VINOS DE NAVARRA", REALIZÓ HACE UNOS DÍAS UNA CATA DE VINOS DE SU ZONA EN LA GASTROTECA DE ZARAGOZA. CONCRETAMENTE LOS VINOS CATADOS FUERON PALACIO DE LA VEGA CHARDONNAY 2009, ALBRET ROSADO 2009, PAGOS DE ARAIZ ROBLE2008, NEKEAS CRIANZA 2007, VIÑA ZORZAL GRACIANO 2008, ALMA DE UNX 2006, ALTAR 2004 Y OCHOA MOSCATEL 2008. A LA CATA/PRESENTACIÓN ASISTIERON DIFERENTES MIEMBROS DE LAS ASOCIACIONES DE SUMILLERES Y MAÎTRES, ASÍ COMO PERIODISTAS ESPECIALIZADOS Y AFICIONADOS EN GENERAL.

UNO



VISITA DEGUSTACIÓN

CANALES EN ZGZ

• ANTONIO CANALES VISITA EL GASTROBAR ZARAGOZANO THE BOSS. CANALES QUE SE INICIÓ EN ZARAGOZA EN EL BALLET SIENDO NIÑO DE LA MANO DE MARÍA DE ÁVILA Y QUE HA VISITADO EN DISTINTAS OCASIONES, DEMOSTRÓ UN BUEN CONOCIMIENTO DE LOS AVANCES Y CAMBIOS URBANÍSTICOS, ASÍ COMO DE LOS PRODUCTOS ARAGONESES EN GENERAL. VINOS, FRUTAS Y VERDURAS ESTUVIERON EN BOCA DEL SINGULAR ARTISTA. CON GRAN PLACER Y DANDO MUESTRAS DE ALABANZAS, SE "ENFRENTÓ" A UN BUEN BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN ESPECIALMENTE PREPARADO PARA LA OCASIÓN PERO QUE SE PUEDE COMER HABITUALMENTE EN THE BOSS.





AL RICO CAFE

FORMACIÓN

• CAFÉS EL CRIOLLO CONTINÚA OFRECIENDO FORMACIÓN ESPECIALIZADA SOBRE EL MUNDO DEL CAFÉ A PROFESIONALES DE HOSTELERÍA. LAS CLASES SE OFRECEN LOS LUNES DE 16 A 20 HORAS Y LOS JUEVES DE 9 A 13 HORAS PARA UN GRUPO MÁXIMO DE 6 PERSONAS. DURANTE LA PRIMERA HORA SE HACE UNA INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL CAFÉ CON AUDIOVISUALES Y OTRO MATERIAL ESPECÍFICO. A CONTINUACIÓN SE PASA A LA CUESTIÓN PRÁCTICA EN LA QUE SE UTILIZAN LAS DIFERENTES CAFETERAS, DESDE LAS MÁS SENCILLAS HASTA LAS MÁS COMPLEJAS. PUNTOS DE MOLIDO, TEMPERATURA DEL AGUA, PRÁCTICA CON DIFERENTES PREPARACIONES, ETCÉTERA.



RESTAURANTE • BANQUETES • Cecilio Navarro s/n.



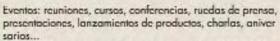
EVENTOS • TERRAZA •
 RESERVAS: 976 394 108.

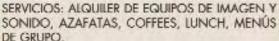
El Molino de San Lázaro sorprende por su variedad de espacios: salas y ambientes muy distintos entre si para realizar banquetes y todo tipo de celebraciones, pudiendo combinar unas con otras. Todas ellas con la magia de estar en un molino del siglo XVIII y unas vistas inigualables. El Restaurante "Molinero de San Miguel" es la sala más simbólica de la casa,

ya que es donde se ubicaba antiguamente el molino del que permanecen intactas las muelas ariginales, así como el cárcava por donde pasaba el agua que daba movimiento a éstas.



Sus propietarios, cocineros reconocidos de Aragón, han apostado por la fusión de una GASTRONOMÍA TRADICIO NAL Y DE VANGUARDIA. Dicha simbiasis se traduce en unas platos con una presentación depurada y sabores pro fundos donde sobresale la creatividad.





El Molino de San Lázaro es el lugar idóneo donde convocar una jornada de trabajo, charla, etc... ya que dispone de todos los medios técnicos necesarios, en un entorno natural que incita a la concentración, ubicado en el centro de Zaragoza frente a un icono que traspasa fronteras como es la Basilica del Pilar. A sólo 5 minutos del Palacio de Congresos y Expo Zaragoza Empresarial, también de fácil acceso a los cinturones de ronda de la ciudad, el Aerpuerto, la Estación Intermodal, la Feria de Muestras y el Auditorio.













ILRRAZA.

CAPACIDAD MÁXIMA: 1.50 PERSONAS SENTADAS, 400 EN CÓCTEL
TEMPORADA DE TERRAZA: DE ABRILA OCTUBRE.

CARIA DE IAPAS, CÓCTULES, COPAS Y MÚSICA EN DIRECTO.

La terraza fiene una capacidad de hasta 400 personas, donde se pueden realizar estupendos cácteles, almuerzos y cenas tipo "lunch" en la misma orilla del rio, en un entorno absolutamente naturalnodeado de zona verde y con el Pilar y el Puente de Piedra como marco de Tondo. De junio a septiembre podrán disfrutar de las cenas de terraza con una carta que se muestra como una nueva alternativa gastronómica innovadora, ya que el cliente logra deleitarse con las tapas y bocadas de siempre pero con una gran dosis de creatividad a precios muy competitivos. Una carta que les acompañará en las noches estivales junto con una selección de cácteles y música en directo. Dispane de parque infantil y se pueden contratar todo tipo de espectáculos y actuaciones.





BUENAS PRÁCTICAS

 LOS HOSTELEROS ARAGONESES PRESENTAN SU MANUAL DE LAS BUENAS PRÁCTICAS "SERVIMOS CALIDAD"

"Servimos calidad" es una recopilación básica de las materias y la legislación que los establecimientos hosteleros deben cumplir según la normativa vigente y al mismo tiempo incorpora algunos ejemplos de buenas prácticas de carácter voluntario. Junto con el manual se creó el Decálogo de buenas prácticas que resume los contenidos esenciales. Los locales que se adhieran a estas iniciativas dispondrán en su entrada de una pegatina con el mensa-je "Servimos calidad", como expresión del compromiso con la calidad del servicio y de los productos ofrecidos.



PUBLICACIÓN

EL RESTAURANTE LA BASTILLA Y SU COCINERO JOSÉ IGNACIO ACIRÓN, REPRESENTANTES DE ARAGÓN EN "EL BUEN GUSTO DE ESPAÑA".

Con motivo de la presidencia española de la Unión Europea durante el primer semestre del año, se acaba de publicar el libro "El buen gusto de España". En el caso de Aragón la receta "Borrajas en tempura con mahonesa de tomates secos, alcaparras de Ballovar y trufas de Sarrión", del chef del restaurante La Bastilla José Ignacio Acirón ocupa la representación de la Comunidad Autónoma. Se trata de una receta de nueva creación y que recoge de manera concisa el sabor de las tres provincias aragonesas: Teruel por la trufa, Zaragoza con el tomate seco y Huesca por la alcaparra. Todo ello acompañando a la borraja, sin duda la verdura más emblemática del valle del Ebro y por tanto de Zaragoza.

CUARTA EDICIÓN

PASTAS Y DULCES EN **DAROCA**



• LA CUARTA EDICIÓN DE LA MUESTRA GASTRONÓMICA DE LA PASTA Y EL DULCE DE CAMPO DE DAROCA SE CELEBRARON A FINALES DE MAYO. CAMPO DE DAROCA RINDIÓ HOMENAJE A LA PRODUCCIÓN DE PASTA Y DULCE DE SU COMARCA, CON UN INTENSO PROGRAMA DE ACTIVIDADES TÉCNICAS Y DIVULGATIVAS, Y LA CHARLA INAUGURAL A CARGO DEL MIEMBRO DE LA ACADEMIA ARAGONESA DE GASTRONOMÍA, FRANCISCO BENTUÉ, MEDALLA DE ORO DE LA CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESARIOS ARTESANOS DE PASTELERÍA. EXÓTICOS RESTAURANTES COMO ATRAPAMUNDOS, MELÍ MELÓ Y GRUPO SAKURA COMPARTIERON ESPACIO CON LOS ESTABLECIMIENTOS LOCALES Y APORTARON SU PECULIAR PERSPECTIVA DEL TRABAJO CON HARINAS Y PASTAS ALIMENTICIAS.





PALADAR SELECTO

RECOMENDACIONES EN BOTELLA







I - VIRGEN DEL ÁGUILA

ESENCIA

La bodega Virgen del Águila de Paniza acaba de presentar un nuevo concepto de vino: Esencia. Se trata de un producto inédito en el mercado, un vino bajo en alcohol que ha logrado rebajar la frontera de los 6 grados, consiguiendo un equilibrado y atractivo grado de 5,5 que se ofrece pleno de matices. El resultado es un vino fresco, moderno, obtenido a partir de las variedades Macabeo (90%) y Moscatel (10%), procedentes de viñedos ubicados a 700 metros de altitud. Su color, amarillo paja pálido con tonos verdosos; aroma intenso de frutas tropicales, manzana y fresa con sutiles florales, y su boca alegre, sabrosa, con rico retronasal y largo posgusto, lo convierte en un aliado perfecto para disfrutar de las veladas estivales.

2 VALDUBÓN

HONORIS 06

Honoris 2006 de Valdubón consigue una medalla de oro en el III Concurso de vinos del Noroeste celebrado en Ponferrada el pasado 8 y 9 de Junio. Honoris se presenta en la copa como un vino cubierto con un rojo vivo e intenso, impropio de su edad, que indica el buen hacer en bodega y una excelente evolución en barrica. En nariz sorprende su elegancia. Su aroma es complejo: las ciruelas, frambuesas y frutos secos se mezclan con un sinfín de notas especiadas provenientes de su crianza en madera francesa. En boca se muestra intenso, amable, lleno de taninos maduros y aterciopelados. Posee una entrada suave, seguida de una impresionante evolución en la que descubre todo su potencial. Su posgusto es largo y muy intenso. Un vino para disfrutar. Temperatura óptima de consumo: 16-18 ° C



3 PREMIOS

/AGOSTON GARNACHA SYRAH 09, /AGOSTON BLANCO VIURA CHRADONNAY 09 /VAL DE PANIZA BLANCO 09

Tres vinos de la bodega de Paniza premiados en Canada. Los vinos **Agoston Garnacha Syrah 09**, **Agoston blanco Viura Chradonnay 2009** y **Val de Paniza blanco 09** obtienen Medalla de Plata en el concurso canadiense *Selections Mondiales* de *Quebec*.







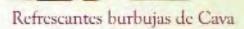
JUEVESGARDENNIGHT 21.00h en los jardines

GAYARRE

RESTAURANTE & GARDEN

Ctra. Aeropuerto, 360. Tel. 976 34 43 86 www.restaurantegayarre.com





Cremas
Ensaladas exóticas
Timbales ligeros
Tempuras Crujientes

Carnes y Pescados a la Piedra

Buffet Variado de Postres

Bodega, Cafés, Gin Tonic... Amenización con Dj

35 € iva incluído











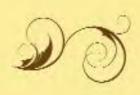
DEGUSTACIÓN DE PRODUCTOS EN LA JUNQUERA

• FIEL A SU CITA ANUAL, LA EMPRESA DE DELICATESSEN LOS CAPRICHOS DEL PORTAL PRESENTÓ HACE UNOS DÍAS EN LA TERRAZA DE LA JUNQUERA UNA MUESTRA DE SUS MEJORES PRODUCTOS. LAS PROPIAS FIRMAS QUISIERON ACUDIR A PRESENTAR SU FOIE, CAVA, VINO O QUESOS EN UNA CATA/DEGUSTACIÓN PARA ABRIR BOCA!.

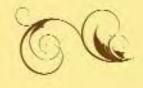








Jamón Ibérico 100% Bellota Arroz Caldoso con Bogavante, Arroz Negro, Mariscos, Vaca Gallega, Carnes, Pescados, Foie, Platos de Temporada...



Cenas para grupos, Banquetes, Menú Ejecutivo Parking cercano. Se admiten todo tipo de tarjetas









c/ Cabecico Redondo, s/n. CUARTE DE HUERVA. 50.410 Zaragoza. Reservas: 976 50 57 09







COCINEROS ARAGONESES

• LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y JÓVENES COCINEROS DE ARAGÓN CELEBRÓ HACE UNOS DÍAS SU XVII ANI-VERSARIO. PERSONAS Y ENTIDADES RELACIONADAS CON LA GASTRONOMÍA FUERON DISTINGUIDAS EN EL TRANSCURSO DE UNA CENA CELEBRADA EN EL HOTEL BOSTON A LA QUE ASISTIÓ, EN NOMBRE DEL EJECUTI-VO ARAGONÉS, EL VICE CONSEJERO DE TURISMO, JAVIER CALLIZO. EN SU ALOCUCIÓN DESTACÓ LA LABOR DEL GREMIO COMO PARTE IMPORTANTE DE LA ACTIVIDAD TURÍSTICA DE LA COMUNIDAD.

La Asociación de Cocineros de Aragón (ACA) y Jóvenes Cocineros de Aragón organizó, en el Hotel Boston de la capital aragonesa, una gala especial con motivo del décimo séptimo aniversario de su constitución. El vice consejero de Turismo del Gobierno de Aragón, Javier Callizo, acompañado por el director general de Política Agroalimentaria, Pedro Orduna, ejerció una vez más como anfitrión en una velada a la que asistieron alrededor de 140 invitados. Este año, los galardones han recaído en Pilar Lamota Guillén y Rafael Sicilia Vico, por toda una vida dedicada a la cocina; Joaquín Burillo

Royo, por su destacada labor profesional, y Antonio Arrabal Jiménez, como joven cocinero el año. Además, el periodista José Miguel Martínez Urtasun recogió el premio en nombre de Gastro Aragón por su destacada labor en pro de la información gastronómica y el director general de Pastores Grupo Cooperativo, Paco Marcén, por su labor en pro de la investigación I+D+i con la presentación de la nueva carne orientada para el sector de la hostelería, denominada "agnus ibérico". Como reconocimiento especial por su apoyo a la gastronomía, Domingo Mancho recogió emocionado el

galardón en nombre de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teruel. Por último, el joven Iván Vilanova fue distinguido como el mejor cocinero aragonés 2009-2010. Alfonso Mora y su equipo ofrecieron a los asistentes con una cena que estuvo compuesta por carpaccio de solomillo de buey con queso tronchón, marmita de borrajas con cremoso de patatas y detalle de berberechos, lomos de bacalao confitados a baja temperatura, magret de agnus ibérico, sorbete de cactus al limón verde y pastel de milhojas de hojaldre reina.



Divino

Plaza del Carmen, 9. Tel: 976 795 111. www.divinoamore.es

Desayunos, Aperitivos. Pizzas. Cafés. Copas



pizzas al corte elaboradas con masa fermentada de forma natural



a partir de septiembre, también abrimos los domingos.





PREMIOS

BOCADILLO DE TERNASCO

EL OSCENSE BAR EL PUNTO, MEJOR BOCADILLO DE TERNASCO DE ARAGÓN 2010. LOS GANADORES DE LAS TRES PROVINCIAS HAN SIDO **TORICO GOURMET** (TERUEL), **EL PUNTO** (HUESCA), Y EL **BAR CUÉNTAME** (ZARAGOZA). DURANTE EL MES DE JUNIO, CASI UN CENTENAR DE ESTABLECIMIENTOS ARAGONESES SE HAN DISPUTADO ESTA DISTINCIÓN. EN LAS TRES SEMANAS DE DURACIÓN DEL CERTAMEN SE HAN CONSUMIDO MÁS DE 12.000 BOCADILLOS.

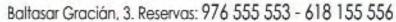
El premio al Mejor Bocadillo de Ternasco de Aragón 2010 ha sido este año para el bar Ell Punto de Huesca. La VI edición del certamen celebrada la noche del 5 de julio, en el transcurso de una gala de entrega de premios celebrada en el Hotel Iberus de Zaragoza a la que asistieron un buen numero de propietarios de bares y restaurante de nuestra Comunidad Autónoma Mariola Oriol y Raúl Buil ha sido la pareja ganadora del certamen gracias a su "Pan de tomillo, tomate rosa de Huesca, pierna de cordero de Ternasco de Aragón, rellena de longaniza de Graus y mechada con tocino Ibérico y setas". Así mismo, el "Ternasco macerado con verduritas en aceite de oliva del Somontano con fondue del Pirineo y presto", del bar Cuéntame, de Ana Belén Asensio e Ignacio Gutiérrez, ha sido seleccionado como el Mejor Bocadillo de Zaragoza; y el "Ternasco de Aragón, Berenjena, Ajoaceite montañés y lechuga (mezclum)", elaborado por el equipo

de José Luis Calvé, del Torico Gourmet, ha sido nombrado Mejor Bocadillo de Teruel. El presidente del Jurado y de la Academia Aragonesa de Gastronomía, Ángel de Uña, manifestó el elevado nivel de calidad y ejecución de las propuestas que han participado en esta edición del concurso. "Ha sido difícil -comento de Uña en su alocución-, hemos tenido que escoger entre bocadillos complejos y vanguardistas, los hosteleros han hecho de la necesidad virtud". El Consejero de Agricultura del Gobierno de Aragón, Gonzalo Arguilé, destacó durante la entrega de los galardones que el certamen de Bocadillos de Ternasco de Aragón "es una jornada de fiesta para todos, desde el ganadero hasta el hostelero y el cliente. Gracias a todos vosotros se está manteniendo una ganadería y un territorio al que le auguro un gran futuro. Hemos observado que los que han recogido el premio son profesionales muy jóvenes y, por lo

tanto, de mucho futuro en la hostelería con un producto tan genuinamente nuestro". Muchos rostros conocidos de la profesión y la politica acudieron a la cita con el Ternasco de Aragón. Durante la fiesta que siguió a la entrega de premios tuvimos la oportunidad de compartir charla con: el presidente del Consejo Regulador, Juan Carlos Brun; Adolfo Sesé, directivo de la asociación de Cafés y Bares de Turismo de Huesca; el director de política agroalimentaria del Gobierno de Aragón, Pedro Orduna; el director del Grupo Pastores Grupo Corporativo, Francisco Marcén; el secretario de la Casa de Ganaderos de Zaragoza José Antonio Serrano y el delegado de Cafés Orús, José María Marco quien asistió a esta cita acompañado de Marisa Beltrán coordinadora de actividades de Ágora Cafés Orús entre otros. El servicio de catering fue servido por el equipo del hotel Iberus con la calidad y servicio a la que nos tiene acostumbrados.













Carta: con una cuidada cocina de diseño y una gastronomía de la más alta calidad. Nuevas carnes eland, kudu, oryx, kobe... y algunas varie dades de antibios. Amplia carta de postres y sorbetes -de bayles, gin tonic, daikiri...-

Estilo "easy food": con hamburguesas y bocatas de las cames más atrevidas, mezcladas con

originales salsas. Carpaccios y Steak Tartar.

Bar-cafetería: excelentes lapas, cócteles de los 5 continentes

erraza: una sensación única, exótica, inigualable...



22 JUNIO 2010. RESTAURANTE LOS CABEZUDOS

AGUSTÍTORELLÓ



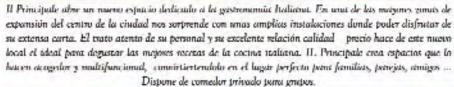


















Avda. Gómez Laguna, 25 🏖 976 75 26 78 Venónica, 1.

Alcalde Carderera, 3 (Huesca)

- Restaurante italiano. Las mejores recetas transalpinas elaboradas con productos originales italianos.
- Comida para llevar. Todos nuestros plotos recién hechos para tomarlos donde tú quieras.
- Degustación de vinos italianos y cualquiera de nuestros productos. Previa reserva, de una manera informal y amena.



Espacio Gourmet:

Selección de productos de charculería hiegani-Mái de 300 referencias de los mejores vinos italianos. Gran variedad de postos en formatos individuales. Surtido de acetos balsámicos, conservos.

CAFÉ













aki ZARA GOZA PEOPLE te desea...

un Verano fresquito y apetitoso



Contacta en:
www.akizaragoza.com
info@akizaragoza.com
Cádiz, 3, 4º dcha. Zaragoza
976 36 70 14 / 670 90 45 90

Lo mejor de Galicia en Zaragoza.

Carnes, arroces, calderetas, pescados y mariscos...

También para llevar. Comidas y cenas de empresa con menú a su medida

C/Anselmo Gascón de Gotor, 25, 50006 Zaragoza - Reservas: 976 278 822







Rias Gallegas







TAPAS Y PLATOS CON NOMBRE PROPIO

■ QUE A LOS ZARAGOZANOS NOS GUSTA SALIR DE TAPAS, ESTA CLARO. LOS MOTI-VOS? "AKI SE TAPEA MUY BIEN", "EL AMBIENTE DE LOS BARES Y RESTAURANTES ES GENIAL", "HAY MUCHA ORIGINALIDAD", "SIEMPRE APRENDES ALGUNA RECETA NUEVA QUE LLEVARTE A CASA", "ES UNA BUENA EXCUSA PARA QUEDAR CON LOS AMIGOS"... HOSTELEROS Y CLIENTES NOS CUENTAN SU VISIÓN Y NOS DAN ALGU-NAS SUGERENCIAS... QUE LLEVARNOS A LA BOCA!



Con buen apetito en...

LA PIEDRA

Cortes de Aragón, 64. Reservas: 976 553 981

Es la primera vez que venimos, nos lo han recomendado unos amigos que son clientes habituales. El chuletón está increíble, a pesar del calor que está haciendo estos días en Zaragoza aquí se está muy bien y el **chuletón a la piedra** entra de maravilla. Las piedritas también nos han encantado.

Destacamos también el servicio, los camareros son muy atentos y nos han tratado muy bien, la **selección de vinos** es excelente y lo sirven en su punto de temperatura.



Con turistas en...

DOÑA CASTA

Estébanes, 6. Reservas: 976 205 852

Han venido con dos amigos de Albacete y están encantados con el tapeo de Doña Casta. Han probado todo el **surtido de croquetas**: de jamón con queso y nueces, de salmón con queso, de arroz negro con alioli, de bacalao con trigueros, de boletus con foie y de setas con queso de cabra. Están entusiasmados y mañana volverán para probar los **huevos rotos**, lo difícil será elegir cómo los piden: con jamón, foie, gulas, picadillo de ciervo o con longaniza..



Con buen ambiente en...

LA FACTORÍA

Sanclemente, 5 Reservas: 976 23 47 03

Ofrece: con tu consumición, una tapa de regalo! Bocadillos, raciones, excelentes tapas, plato del día, bocadillos -no te quedes sin probar la hamburguesa-chuletón y ternasco a la brasa, cafés, copas... Su tapa preferida: cada tapa tiene su propio cliente. El detalle: el pan de tu bocadillo está recién hecho en el horno de leña. Su secreto: "la constancia del día a día, llevado con mucha simpatía".



Expertos gastrónomos en

EL LIMPIA

Cuatro de Agosto, 17. Reservas: 655 49 05 12

Llebamos muchos años en el mundo de la gastronomía y, sinceramente, muchas veces echas de menos la comida "como debe ser". Emilio es especialista en preparar un buen **picadillo de Soria**, los torreznos, unas cazuelitas de las de siempre y, cómo no, esas **patatas asadas con mojo picón** que levantan el ánimo y... lo que cada uno quiera! Además, es un anfitrión dinámico, que procura hacer de cada día una experiencia diferente.



Les encanta...

CANDOLÍAS TASCA

Plaza de los Sitios, 17 (entrada por Zurita) Reservas: 976 221 418

Nos encanta venir a este Candolías. Siempre te encuentras con amigos y conocidos. Adoramos este sitio por la gente, las tapas, el fresquito que hace, el vino, las cañas, el servicio... Para picar nos encanta la hamburguesita de ternasco, el cazón, la empanadilla con un toque de tabasco, el taco picante, los huevos rotos... Vaya, que la "operación bikini" la dejamos para otro momento!



Con marisco en...

MARISQUERÍA TONY

Don Jaime I, 38-40. Reservas: 976 390 414

Les encanta el **marisco**, los productos del mar en general y Marisquería Tony es uno de sus sitios favoritos. Han pedido navajas, berberechos, bogavante,... regado con los vinos "blancos tan deliciosos que tienen. Todo el producto es muy **fresco**, **de una gran calidad y a un precio más que justo**. Sólo hay que ver el mostrador!" Es, sin duda, uno de los sitios que más recomiendan.



De escapada en...

MONUMENTAL

Plaza de los Sitios, 17 (entrada por Zurita) Reservas: 976 221 418

Vivo en Madrid y vengo menos de lo que me gustaría pero siempre que puedo escaparme a Zaragoza hago una parada en el Monumental. Me encanta venir akí por la gente, por las tapas, por el servicio... Eso sin contar que sigue siendo la mejor terraza de la ciudad, en un marco inconfundible! Me acaban de comentar que ahora, de jueves a sábado noche (24,30-02,00h) el ambiente para tomar copas está genial.



De Jamón en...

LA JAMONERÍA

Bruno Solano, 16. Reservas: 976 56 62 68

Ofrece: jamón cortado a cuchillo, fresquitas ensaladas, guisos caseros y de cuchara, helados artesanos. Su tapa: jamon de bellota, papas con mojo picon y caña de lomo de jabugo. El detalle: Premio Nacional de Corte de Jamón '99 y Sumiller titulado. Su secreto: "Calidad, Sabiduría y Buen hacer". Félix lleva 10 años haciendo exhibiciones y cursos de corte de jamón en España y el extranjero.



Rústico y acogedor en...

TABERNA AZOQUE

Azoque, 62. Reservas: 976 21 48 21

Ofrece: ensalada Azoque, chuletón de vaca gallega, brocheta de rape con langostinos, montadito de foie, tapas variadas... Dispone de menús variados para grupos. Acogedor local con decoración rústica en piedra y madera. Destaca por su simpatía y dedicación al cliente. Su plato preferido: la ensalada "Azoque". El detalle: la buena presentación de los platos y tapas. Su secreto: "Gran calidad y servicio a muy buen precio".



De celebración en

ANTIGUO BAR LAGASCA

Morería, 2. Reservas: 976 214 907

Nos encanta este bar por su servicio y porque es un lugar muy entrañable. Hemos venido aki a disfrutar de este emocionante partido de España porque nos sentimos como en casa, rodeado de los nuestros y disfrutando de unas cervezas bien fresquitas y baratas y de unas deliciosas raciones y tapas, sobre todo nos gustan los calamares, salmueras, croquetas de bacalao y de jamon, callos, caracoles, berberechos y por supuesto la tortilla de patata.



Desde Barcelona en...

CANDOLÍAS TUBO

Estébanes, 9. Reservas: 976 396 465

Han venido de Barcelona para investigar el tapeo de la ciudad, les aclaramos que aquí se va de tapas y no de pinchos. Están sorprendidos con la oferta de las barras de los bares de Zaragoza y, en concreto, de la **variedad y calidad** de Candolías.. Han pedido un surtido de tapas y han encargado también unos **huevos rotos**. Trabajan en una productora y están pensando en grabar un programa sobre las tapas... de momento las degustan.



Veteranos y primerizos en...

EL SALERO

Plaza San Pedro Nolasco, 6 Reservas: 679 855 855

Los habituales han traído a un par de amigos para que comprueben lo bien que se come en El Salero. Destacan la calidad y el precio de la comida y el trato de los camareros. Han optado por estar dentro estar dentro del local porque la terraza está completa. La elección de la cena la han hecho los veteranos y han elegido rissotto, huevos rotos y solomillo. Luego se tomarán una copa en la terraza para celebrar que es sábado.



De vinos y tapas en...

3 ELEMENTOS

ESan Miguel, 49. Reservas: 976 082 290

Ha venido con una amiga de Madrid para que conozca uno de sus sitios favoritos. Es asidua de los 3 Elementos y le encanta, sobre todo, venir a comer las **patatas rellenas de todo tipo**, hoy han pedido una rellena de jamón y queso y otra de carne sin picante. La variedad de patatas rellenas es impresionante, el **tamaño más que generoso** y el precio perfecto.



Sin sus maridos en...

EL VERRUGÓN

Ramón y Cajal, 50. Reservas: 976 432 680

Venimos mucho y en muchas ocasiones sin maridos, en plan cena de amigas. Nos encanta **celebrar akí nuestros encuentros**. El trato es exquisito, el comedor es perfecto y la temperatura ideal, sobre todo en estos días de cuarenta grados a la sombra. Han pedido el **menú especial de fin de semana**: entrantes, un segundo para elegir y el postre. Destacan la generosidad de las raciones, impresionante la cantidad, la calidad y lo asequible del precio.



A la fresca en...

LA FLOR DE LA SIERRA

San Valero, 8. Reservas: 976 291 198

"En la terraza se está de lujo, fresquitos, tranquilos pero dentro del cogollo". Ana Labordeta, Javier Cebollada y sus amigos han pedido, por supuesto, la especialidad de la casa: las **afamadas sardinas a la brasa**, además de un **amplio surtido de raciones para compartir**. "es un local con solera, de los que ya no quedan, que conserva intacto todo su sabor". Son habituales del tapeo y también de la Flor de la Sierra.



Habituales clientes en

LA YEDRA

Mayor, 28-30. Reservas: 976 393 705

Son habituales y han venido tantas veces que ya no les queda nada nuevo por probar. Hacen un repaso por todas las especialidades de La Yedra que han probado y repetido: **chuletón**, **foie**, **croquetas**, **pato**, **cochinillo**, **pescado**, **pulpo**... De hecho, el cochinillo y el pato tienen tanta fama que a todos los amigos a los que se lo han recomendado y lo han probado han repetido y han llevado a más gente. Además resaltan el trato del servicio, más que camareros, amigos.

El Foro

1998

elambiente

Cenas con amigos, celebra ciones, veladas íntimas, reuniones de trabajo... con un ambiente juvenil o más clásico. El Foro liene un espacio para tí en cada momento.























lasactuaciones

Danza del vientre, kapoeiras, jazz lushion, lango, guilarra española, acústicos... tus cenas el fin de semana están llenas de agradables y sorprendentes actuaciones en directo. No le las pierdas!





elcenador

beautifulGARDEN

Una bella terraza-jardín cubierta y climatizada en invierno, abierta en las noches de verano que te llevará a un entorno natural y diferente.



1998

Eduardo Ibarra, 4. Reservas: 976 569 611 elforo@elforo98.com. www.elforo98.com





e l a m b i g ú

Con un toque más informal, el Ambigú propone una carta original y muy asequible, basada en cocinas del mundo. Tras la cena, sucumbirás a los encantos de la actuación cada fin de semana...



gastronomía

Una fusión entre cocina tradicional y de mercado, con un toque de autor en sus cartas Restaurante y Ambigú. Ofrece Menús de Temporada.

salones: banquetes&privados

Sus salones acogen tus reuniones familiares o de trabajo y se ajustan a tus necesidades. Pide presupuesto sin compromiso. Salón de Banquetes: 150 comensales • Salón Cariñena: 20 comensales • Salón Calatayud: 12 comensales • Salón Somontano: 12 comensales





ABSOLUT COSMO

a Vision from

ZOOEY DESCHANEL & ELLEN VON UNWERTH

Explore: More Exceptional Drinks at ABSOLUT.ES