aki

ZARA GOZA

MAGAZINE

www.akizaragoza.com

nº 146 • X época

Fotografía y Edición: Rebeca Saray.
Maquillaje y Peluquería: Javier Romero.
Modelo: Stefania Daniela
Diseñadora: El Costurero Real.

Sabáh spa

Para ti, por tu salud, practica

pilates

Pilates desde **36 €/mes**

10% dto.* si te matriculas antes del **15 de septiembre**

¡Aprovéchate!

* Promoción válida para ciudades Universitarias y semestrales.

A tu medida

- ✓ Monitores especializados
- ✓ Amplia flexibilidad de horarios
- ✓ Un entorno único
- ✓ Todos los niveles

C/ Jerónimo Blancas 7 (junto a Plz. España)
T. 976 236 956 - info@sabahspa.es
www.sabahspa.es

Belleza · Relajación
Fisioterapia · Pilates

sumario 46

Dirección
François Crone
Pilar Alquézar

Redacción
Lorena Jarrós
Belén Andrés
Maikel Tapia
Jesús Zamora
Jaime Machín
Adrián Sanjosé

Fotografía
Daniel Artigas
Fran Blanco
Belén Andrés
Joaquín Arpa

Maquetación
Aki Zaragoza

Edita y Publica
ICA S.L. Cádiz, 3, 4º dcha.
50.004 Zaragoza
Tel: 976 36 70 14
Mv: 678 53 21 87
info@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 AKIGUAP@S
006 Belleza
012 Complementos de verano
014 X-ADNAN
015 Alta Costura
016 Black Friday
022 Ideas para regalar
024 De Shopping por la Zona Centro
026 Miss y Mister International

032 AKICULTURAL
034 Entrevista: KHELAZZ
036 Entrevista: Ara Malikian
038 Delicatessen Musical
040 Gala ZZMOD
042 Cortometrajes
043 Abdelá Taia
044 Arte
048 Entrevista Jose Matarredona
049 Libros

050 AKIDEPORTE
052 Entrevista: Inocencio Arias
053 News
054 Entrevista: Álex Lamata
056 Alas Aragonesas

060 AKISOCIETY
060 News

081 AKIGASTRONOMIA
082 Festival de Coctelería
090 News

AKIGUAP@S

_ TENDENCIAS _ X-ADNAN _ NEWS _ COMPLEMENTOS _
_ BEAUTY _ PEQUES _ SHOPPING _ GUILLERMINA BAEZA _

LA BELLEZA ES UN ARTE,
NOSOTROS LO HEMOS CONVERTIDO EN CIENCIA

CENTRO ODONTOLÓGICO Y DE ESTÉTICA PUERTA DEL CARMEN

Dr. Alberto Pardos
Dra. Noelia Villarroya

Informa de su nuevo
Servicio de Estética
en colaboración con
laboratorios Filorga
y el **Dr. Jesús Chicón**

Acido hialurónico
Toxina Botulínica
Hilos tensores

C/Canfranc, nº 22-24, Esc.2ª,1º Izq
50004 - ZARAGOZA
TEL: 976 22 15 58
alpardos@hotmail.com

LABORATOIRES
FILORGA
PARIS

RECUPERA
TU IMAGEN

Arrugas frontales
Zona glabelar
Arrugas periorbitales
Ojeras
Pliegues nasolabiales
Labios
Finas líneas
Óvalo facial

INYECCIONES
DE ÁCIDO
HIALURÓNICO

ARRUGAS - FORMA - VOLUMEN

DESDE ÁFRICA

ACEITE DE MARULA

EL ACEITE DE MARULA ES UN INGREDIENTE TOTALMENTE NATURAL Y UNO DE LOS ÚLTIMOS SECRETOS DE BELLEZA QUE VIENE DESDE EL SUR DE ÁFRICA. ES UN ACEITE UTILIZADO TRADICIONALMENTE POR LAS MUJERES EN ÁFRICA COMO UN NUTRIENTE INTENSO Y ES ADEMÁS UNO DE LOS PRINCIPIOS ACTIVOS PRINCIPALES EN LA ÚLTIMA FÓRMULA DE LA **LÍNEA STEMCELL** DE **RODIAL ACEITE FACIAL.** ESTE NOVEDOSO PRODUCTO ESTÁ COMPUESTO POR OMEGA 3, 6 Y 9 , VITAMINAS A, B5, E Y C COMBINADO CON *PHYTOCELL™ ALP ROSE STEMCELLS,* PARA PROPORCIONAR UNA NUTRICIÓN COMPLETA PARA LA PIEL. RESULTADO: PIEL SUAVE, NUTRIDA Y BRILLANTE.

LÍNEA FACIAL

CON VENENO DE ABEJA

NIP+FAB HA COMBINADO LAS PROPIEDADES ANTISÉPTICAS DE LA MEJOR DEFENSA NATURAL: EL EXTRACTO DE PRÓPOLIS, FABRICADO POR LAS ABEJAS PARA PROTEGERSE, CON LOS BENEFICIOS DEL PROPIO VENENO.

■ **Bee Sting Fix** actúa como segunda piel y aumenta la producción natural de colágeno para una piel más jóven y sin arrugas. El veneno de abeja trabaja en sinergia con las proteínas de trigo para ayudar a rellenar el rostro y proporcionar un efecto lifting inmediato de la piel. El veneno controla los músculos faciales, aumenta la circulación sanguínea, rellena suavemente las arrugas y reafirma la piel. Realizado a base de extracto de Própolis, que es una sustancia resinosa recolectada por las abejas en los pistilos florales, y es anti-oxidante y antiséptico. La gama se compone de hidratante, contorno de ojos y mascarilla *lifting.*

El lujo de la relajación en un espacio exclusivo

良心
liang xin

Relajación | Libertad | Armonía | Generosidad

Curso Mindfulness

para pacientes oncológicos

Cada miércoles de julio de 10h a 11,30h

- Identificar y reducir las reacciones psicológicas negativas tras un diagnóstico de cáncer.
- Reducir el sufrimiento de los pacientes.
- Manifestar un cambio psicosocial positivo.
- Alcanzar una mayor espiritualidad.
- Obtener una apreciación más profunda de la vida.
- Aprender a adaptarse y ajustarse a la enfermedad.
- Lograr crecimiento postraumático.

José María Lacarra, 22. Tel: 976 248 315. www.liangxin.es LIANG XIN

CLARISONIC

SALUD EN LA PIEL

OS PRESENTAMOS UNA NOVEDAD QUE HA REVOLUCIONADO EL MUNDO DE LA BELLEZA. LO QUE HACE ÚNICO AL CEPILLO CLARISONIC ES SU TECNOLOGÍA SÓNICA DE MICRO-MASAJE.

¿Cómo funciona? El cepillo no gira sobre si mismo sino que efectúa 300 micro-oscilaciones por segundo, lo que equivale a 300 micro movimientos de ida y vuelta, casi imperceptibles para el ojo humano. Es esta la que garantiza la eficacia limpiadora y calmante, siempre con el respeto más absoluto hacia la elasticidad de la piel. El cepillo efectúa un masaje ligero sin desplazar ni un milímetro los tejidos. Se añade una cuidada selección de las cerdas de los cabezales, perfectamente redondeadas en sus extremidades para no agredir la piel. Existen cuatro cabezales para el tratamiento del rostro, adaptados a los diferentes tipos de pieles y grados de sensibilidad cuyo diámetro, número y longitud de las cerdas varía con precisión. ■ **No exfolia la piel, no es abrasivo.** Sólo elimina lo necesario: maquillaje (fondos, polvos…), impurezas naturales de la piel, partículas de polvo y polución, células muertas muy superficiales. Nada más. No sustituye el peeling, sea químico o mecánico. Por esta razón se puede utilizar hasta dos veces al día. Si la sensación es la de una piel exfoliada es por el efecto de una limpieza perfecta, un resultado que no se consigue con una limpieza manual. ■ **No provoca una mayor producción de sebo.** Al no ser agresivo para la piel y no decaparla, no tiene ningún "efecto rebote" sobre la producción de sebo, como por ejemplo se podría notar en el caso de uso de productos a base de alcohol. Los estudios clínicos han demostrado que la cantidad de sebo en la superfi cie de la piel no se ve alterada por el uso de este cepillo. ■ **No perjudica a la elasticidad de la piel.** La piel no resulta estirada ni mínimamente agredida. Sólo son arrastradas las impurezas.

YVES SAINT LAURENT

SUMMER**LOOK**

PARA SUMMER LOOK 2014, YVES SAINT LAURENT HA CREADO LA NUEVA COUTURE PALETTE, UNA ARMONIOSA PALETA DE CINCO TONOS PRÊT-À-PORTER PARA UNA MIRADA IRRESISTIBLE, QUE SE PRESENTA EN PRIMICIA EN UN EXQUISITO ESTUCHE DE DISEÑO GRÁFICO, MUY YSL.

■ Como reinterpretación de los códigos intemporales de la *Maison*, con sus líneas depuradas, su diseño gráfico y su contraste de colores, la nueva COUTURE PALETTE rinde homenaje a los míticos modelos «*Mondrian*» diseñados por **Yves Saint Laurent.** Con sus proporciones perfectas y sus nombres evocadores, este accesorio celebra el arte del color a través de una fórmula de última generación que ofrece un amplio abanico de colores. La fórmula de la nueva COUTURE PALETTE se adapta a la perfección y se funde sobre el párpado, creando un velo uniforme y denso; además, ofrece cinco tonos complementarios que permiten múltiples combinaciones. Concebida para una aplicación intuitiva del color, desde un sencillo y sexy uso monocromático hasta las combinaciones más atrevidas, esta paleta ofrece además multitud de acabados. Mate o metálico, denso o transparente. Las posibilidades que ofrece la firma para vestir la mirada son infinitas. Para este verano 2014, se presenta en primicia en una versión estival con un renovado estuche dorado, realzado con una película *glossy* transparente que permite apreciar el contraste entre dos tonos muy veraniegos, el turquesa y el dorado, separados –como el mar y la arena– por una línea que evoca el horizonte. A modo de firma de esta cálida imagen veraniega, el mítico logo *Cassandra* se viste con un tono azul marino. En su interior se oculta una armonía de tres tonos azules acuáticos –Majorelle, Céladon y Égée– que contrastan con los tonos más cálidos de rosa y coral. Un acorde entre el frío y el calor, como el juego de los reflejos del sol en el agua, que viste la mirada con los colores del cielo.

Sesbal centro de estética

3 tratamientos para lucir guapa

Llega el buen tiempo y, con él, las ganas de sentirte perfecta. Sesbal centro de estética, de la mano de la prestigiosa firma de cosméticos **María Galland**, te ofrecen una gama de productos de alta calidad para cuerpo y rostro que activan tus células y las llenan de energía y vitalidad. Descubre la magia de la trufa y el oro de 24 kt en tu rostro, protégete del estrés oxidativo, recupera la sensación de ligereza y lúcete guapa este verano.

www.maria-galland.com

En Sesbal encontrarás las mejores gamas de cosméticos, tratamientos corporales y faciales y los mejores cuidados de la mano de Pilar y su equipo de profesionales.

LINEA MILLE

Exclusivo tratamiento a base de trufa, oro de 24 quilates, biopéptidos anti-edad y un tubo activador celular muy premiado que reduce las arrugas y reafirma la piel de forma probada, a parte de otorgarle una luminosidad incomparable

SYSTÈME DERMATOLOGIQUE.

SYSTÈME DERMATOLOGIQUE

Se puede definir como: "Favorecer la autoayuda de la piel". Activa la renovación de la piel desde su interior. Las selectas sustancias de tratamiento se encargan de dar impulso a las células cutáneas para estimular su autoregeneración, gracias a la eficacia del complejo FÓRMULA ®-GHFx que todos los productos contienen. Protege del estrés oxidativo, mejora la respiración cutánea, y activa los procesos de regeneración entre otras cualidades. Esta línea está libre de parabenos, perfumes y colorantes.

SOIN SILHOUTTE SPA DÉTOX & ÉNERGIE

Tratamiento drenante

Un exclusivo protocolo energizante con activos aromaterapéuticos y masaje de acción detox para ganar energía, vitalidad, y una sensación de ligereza única. "Después de 10 sesiones las pacientes perdieron hasta 2,5 cm en la circunferencia de los muslos y 5 cm en cintura y ombligo"

439B Esence Revitalisante – 39,80€

414A Huile de Modelage Cuisse – 39,50€

SESBAL CENTRO DE ESTÉTICA CONCESIONARIO OFICIAL MARÍA GALLAND

c/Royo 9-11. 50006 Zaragoza. Telf: 976 21 23 97. Mov.: 625 64 82 82

Síguenos en Facebook para conocer todas las novedades y eventos.

Disfruta, el día 15 de julio, de su Jornada de Puertas Abiertas

Dedícate media hora, y prueba sus increíbles tratamientos faciales y corporales con los mejores productos. (Previa petición de hora)

SOLEIL SENSUAL

PIEL AL SOL

PROTEGER LA PIEL ES FUNDAMENTAL. EN VERANO LA EXPOSICIÓN A LOS RAYOS SOLARES ES UNA AGRESIÓN DIRECTA A NUESTRA DERMIS. SOLEIL BRONZER DE LANCÔME NOS LO PONE FÁCIL CON UNA COMPLETA GAMA DE PRODUCTOS.

■ Unas fórmulas que conjugan protección solar y sensorialidad para crear el bronceado ideal, una aplicación que se transforma en un instante de puro placer y hedonismo. Las fórmulas de **Soleil Bronzer** están enriquecidas en *Mexoryl* y en vitamina E antioxidante, para combatir los daños de los UVA/UVB y de los radicales libres. Las específicas para el rostro están enriquecidas además de una nueva combinación de filtros protectores para ser eficaces incluso frente a los UVA largos. El bronceado es más luminoso, resplandeciente e idealmente homogéneo. Iluminan y nutren la piel gracias a una fórmula enriquecida con una trilogía de aceites con propiedades reconocidas: el aceite de argan nutritivo, el aceite de rosa mosqueta regenera dora y el aceite de monoï alisador. Además tienen efecto alisante con el ácido hialurónico conocido por dar jugosidad a la piel desde el interior e hidratarla. El perfume es adictivo y sensual. Con *Soleil Bronzer*, la piel está inmediatamente protegida y alisada, a lo largo de los días está hidratada, suave y jugosa. La piel está bronceada con un luminoso tono dorado.

Lancôme también presenta *Soleil Bronzer Crema Protectora Alisadora IP 50 Sun BB Cream.* Este nuevo must-have del verano es el primer tratamiento solar Lancôme que combina potentes poderes protectores con las propiedades cubrientes de una crema con color y la prodigiosa sensorialidad de un cosmético de alta gama.

IMPRESCINDIBLES

DENTRO DE LA MALETA

EL VERANO ES UNA ÉPOCA DE RELAJACIÓN Y DESCANSO. SIN EMBARGO NO HAY QUE OLVIDAR EL CUIDADO DE LA PIEL VAYAMOS DÓNDE VAYAMOS.

Imprescindibles que jamás deben faltar en la maleta son:

■ Una buena protección para evitar manchas solares y envejecimiento prematuro es imprescindible. V65.2 FIREWALL de **Sepai** es una crema de cuidado global que protege al rostro tanto de las agresiones externas como de las radiaciones solares con su SPF 50.

■ Tras la exposición solar es muy importante calmar, repara e hidratar en profundidad. GELATINA HIDRATANTE AGUACALMA BALNEARIO de **Alvarez Gómez** lo consigue gracias al Ginko Biloba, Centella asiática, Aloe Vera, y una combinación de aceites esenciales. Además refresca por su formato en textura gelatina.

■ LABIOS NEON: Es momento de atreverse y de subir unos cuantos tonos el color de la barra de labios. GLAMSTICK WET de **Rodial** es la opción perfecta por su color coral. Además aporta hidratación gracias a la manteca de coco y a la vitamina E.

policlínica

nacar + salud

Buenos profesionales con la tecnología
y dotación más avanzada

Estás en buenas manos!

Medicina Estética

Toxina Botulínica Tipo A
Ácido Hialurónico
Peeling Médico
Aqualyx
Radiofrecuencia
Mesoterapia virtual

Podología

Quiropodia
Estudio Biomecánico en 3D
Plantillas
Reflexoterapia
Cirugía Ambulatoria

Fisioterapia

Diatermia
Tratamiento del dolor
Recuperación funcional
Acupuntura
Educación Postural
Rehabilitación Deportiva

Nutrición

Control de Peso
Bioimpedancia
Orientación y Educación
Nutrición Deportiva

nacar dental

Últimas tendencias en Implantes y Ortodoncia

Implantes sin
puntos de sutura
Sedación consciente
Implantes de Zirconia
Financiación hasta 60 meses
(Hasta 36 meses sin intereses)

seguro dental gratuito
para familias, empresas y colectivos

☎ **976 496 831**
Leopoldo Romeo, 15-17

www.nacardental.es Policlínica Nácar

COMPLEMENTO DE VERANO

MÍRAME TONTO

LLEGAN EL SOL, LA PLAYA Y LOS ATARDECERES. PARA ENFRENTARSE A LOS INTENSOS RAYOS DE SOL ES IMPRESCINDIBLE PROTEGER NUESTROS OJOS. CADA VERANO, LAS GAFAS SE CONVIERTEN EN UN ACCESORIO FUNDAMENTAL. SON EL COMPLEMENTO PERFECTO PARA CADA LOOK.

Este verano puedes elegir entre múltiples tendencias: retro, *vintage*, *aviator…* Eso sí, atrévete con el color, el carey y los cristales espejados. En este escaparate te mostramos algunas ideas de las colecciones, que firmas como **Tous, Police** o **Lozza**, han creado para este verano.

LoveStyle®

Sensual Store

Próxima apertura en el centro!

C.C. Grancasa, Planta 1. Maria Zambrano, 35.
Tel. 976 91 42 91. Lovestyle Grancasa

LoveStyle es una Sensual Store, un establecimiento de puertas abiertas a un público de cualquier edad donde encontrarás toda clase de productos relacionados con el amor, la sensualidad y el erotismo.

Vibradores, juegos y juguetes eróticos, lubricantes, estimulantes y afrodisíacos, aceites de masajes, lencería y disfraces, joyería íntima, bondage, libros eróticos, juegos y juguetes especiales LGBT, artículos para despedidas de solter@s...

X-ADNAN SS2014

MEDIORIENTE

X-ADNAN NOS TRASLADA A UN VIAJE POR LOS ELEGANTES AÑOS 50 HOLLYWOODIENSES EN EL MEDIO ORIENTE, EN DONDE ENCONTRAMOS UN HOMBRE A MEDIO CAMINO ENTRE ROD HUDSON Y YASIR ARAFAT. CULTURAS Y PERSONAJES QUE SE FUNDEN EN EL HOY DAN FORMA A LA COLECCIÓN DEL DISEÑADOR. LOS COLORES AZUL, ROJO, TIERRA Y VERDE, EN DIFERENTES TONALIDADES, HAN DEFINIDO LOS CUATRO GRANDES BLOQUES, COMPUESTOS POR SILUETAS DE LÍNEAS RECTAS, FLUIDAS Y DESPEGADAS. PRENDAS LISAS O SALPICADAS CON ESTAMPADOS DE GRANDES FLORES PARA BERMUDAS Y CHAQUETAS, FAVORECEDORAS RAYAS VERTICALES PARA CAMISAS DE ALGODÓN, O UN TÍMIDO DENIM ENVEJECIDO PARA ALGUNOS LOOKS, SON LA CARTA DE TEJIDOS PROPUESTA PARA LA PRÓXIMA TEMPORADA. LAS CHAQUETAS, CON UN IMPECABLE CORTE MILITAR DE GALA ACTUALIZADO, SE MEZCLAN CON UNA VERSIÓN OCCIDENTALIZADA DE LA CHILABA. EL RESULTADO ES UNA COLECCIÓN ELEGANTE, CON UN SOBRIO SPORT, EN DONDE EL DISEÑADOR CONSIGUE COMBINAR LO MEJOR DE ORIENTE Y OCCIDENTE CON UNA VISIÓN MUY PERSONAL, ALGO QUE **ADNAN AL-ABRASH**, ALMA MATER DE LA FIRMA, HACE DE MANERA INNATA, CASI INVOLUNTARIA.

ALTA COSTURA

ENSUEÑO

ROYAL COUTURE ES UNA FIRMA DE ALTA COSTURA DE RECIENTE CREACIÓN QUE SURGE PARA REVOLUCIONAR Y RENOVAR CON SUS MÁGICAS CREACIONES LA MODA DEDICADA A LOS TRAJES DE FIESTA Y DE NOVIAS.

■ La firma confecciona en España vestidos de ensueño con una producción artesanal que convierte cada prenda en una joya. Patrones sumamente elegantes y exclusivos, aplicaciones cosidas a mano y una cuidadísima pasión por el detalle son los adjetivos que mejor definen a la marca. Las prendas de se caracterizan por la magia y el refinamiento extraídos de la danza, la ópera, la pintura y los grandes y eternos representantes de la alta costura internacional. Los tejidos utilizados son únicos e inimitables, llegan al atelier de **Royal Couture** desde lugares tan remotos como La India o Nueva York; telas tan exclusivas que en el algunos casos convierten a las prendas en piezas absolutamente irrepetibles. Creaciones que adquieren vida propia en un universo onírico y lleno de glamour, donde la moda y las emociones conviven en perfecta armonía. La esencia del *Romanticismo* y el *Art Nouveau* impregnan unos vestidos que convierten a las mujeres que los llevan en protagonistas de una historia encantada y mágica: una inolvidable historia de ensueño para recordar eternamente. ■

CARLOS FORCEN
DISEÑADOR

ATELIER
DISEÑOS EXCLUSIVOS A MEDIDA

CITA PREVIA
FRANCISCO VITORIA Nº 9 "LOCAL"

TEL: 976 974 502
EMAIL: CARLOSFORCEN@CARLOSFORCEN.ES

WWW.CARLOSFORCEN.ES

CF
NEGOCIOS INMOBILIARIOS

VENTA
ALQUILER
TRASPASOS

OFICINA
FRANCISCO VITORIA Nº 9 "LOCAL"

TEL: 648 830 886 / 976 974 502
EMAIL: INFO@INMOBILIARIACF.COM

WWW.INMOBILIARIACF.COM

BLACK FRIDAY
ZONA CENTRO

EL PASADO VIERNES 21 DE JUNIO LA ASOCIACIÓN DE COMERCIANTES ZONA CENTRO CELEBRÓ LA BLACK FRIDAY, UNA FIESTA MUY DE MODA ENTRE LAS MEJORES TIENDAS DE NUEVA YORK: LOS ESTABLECIMIENTOS ASOCIADOS OFRECIERON A SUS CLIENTES Y AMIGOS UN SINFÍN DE OFERTAS Y DESCUENTOS SOLO DURANTE ESE DÍA, QUE DISFRUTARON ENTRE NUBES, DULCES DE GOMINOLA Y OTRAS DELICIAS. Y ES QUE CADA LOCAL, FLANQUEADO POR ALFOMBRA Y GLOBO DEL MÁS RIGUROSO Y ELEGANTE NEGRO, TENÍA SU CANDY BAR PARTICULAR EN TONOS NEGROS, CON DULCES, REGALICES, SALADITOS, COPAS DE CAVA,…

Las tiendas nos mostraron durante unas horas sus mejores ofertas y promociones especiales: entre el 20 y el 70% de descuento en muchos casos: chaquetones de piel, viajes, moda infantil, tallas XI, repostería, objetos de decoración y mueble, novios, zapatos, moda él y ella… Las compras incluían unos tiquets especiales canjeables por cerveza *Alhambra Especial 1925*, elaborada artesanalmente, con un sabor profundo y exquisito. Desde la mañana, dos modelos –chico y chica- paseaban por las calles del centro con *flyers* y globos "black" para dar a conocer a la gente el evento e invitarle a participar. El objetivo de esta campaña es promover el comercio local en el centro de nuestra ciudad: recuperar las tiendas de siempre, el trato directo y casi familiar, la cercanía, la especialización de los comercios pequeños frente a la globalización. Una iniciativa que se suma a otras de gran éxito como **"Clientes de otras épocas" "Cupido, deja que te encuentre", la "Shopping Night 2013"** o las famosas animaciones navideñas.

El comercio del Centro está en Auge. Ahora más que nunca, nos gustan nuestras tiendas, su atención personalizada, su familiaridad, el esfuerzo que ponen en cada iniciativa. **Compra en Zona Centro. Comercio de Proximidad!!!**

G-STAR RAW
DENIM

Cassilis

WWW.ZONACENTROZARAGOZA.COM

ESTABLECIMIENTOS

BABYMAMI	Lacarra De Miguel, 3
BAHNHOF	Lacarra De Miguel, 45
BLANCA ESCALANTE	Francisco Vitoria, 8
BOLSOS TELLO	Pedro Mª Ric, 13
CAFÉ LA ROSA	Lacarra De Miguel, 10
CALZADOS CARRILE	Lacarra De Miguel, 5
CANTONADA	León XIII, 12
CESAR	San Ignacio De Loyola, 8
DOLCE VITA	Pº Damas, 9
D'ORTE	Francisco Vitoria, 2
E.O.S.	San Ignacio De Loyola, 5
EL ABRIL	Francisco Vitoria, 13
EN FORMA SPORT	San Vicente Mártir, 5
GALLERY CARRILE	Madre Vedruna, 2
GOTEBORG	Pº Damas, 38
GRISALLA	Lacarra De Miguel, 14
J.M. HUERTA	Francisco Vitoria, 17
JOVEN ZAPATERIA	Lacarra De Miguel, 4
LA PERLA	Lacarra De Miguel, 11
MAISON DECOR	León XIII, 5
MARÍA JESUS BOUTIQUE	Camino Las Torres, 80
MERCADO DE LA PLATA	Francisco Vitoria, 16, L 28 Pje Mendizabal
MURANO	Francisco Vitoria, 8-12
NACHO BERGARA	Mofuto, 4
OLD TAYLOR	Madre Vedruna, 11
OTTO	León XIII, 27
PROTOCOLO	Lacarra De Miguel, 1
SIMONETT	Pº Damas, 32
SKANDALO DELUXE	León XIII, 17
TABORDA	León XIII, 23
VIAJES ZUBIATUR	León XIII, 12

www.zonacentrozaragoza.com

Llegan las Rebajas!

Tu centro comercial está en el centro

- **cercano**
  Pasea, no necesitas coche
- **familiar**
  El que te ha visto crecer
- **especializado**
  Busca tu estilo, no te globalices
- **revitaliza**
  Tus calles se llenan de vida
- **crea empleo**
  Digno y de calidad
- **te necesita**
  Tú eres su motor.
  Sin tu confianza, desaparecerá.

• ADMON LOTERIA Nº 22. LOS DOS PATITOS • BABYMAMI • BAHNHOF • BLANCA ESCALANTE • BOLSOS TELLO • CAFÉ LA ROSA • CAI - URBANA 1 • CAI - URBANA 18 • CALZADOS CARRILÉ • CANTONADA • CÉSAR • DOLCE VITA • D'ORTE • E.O.S. • EL ABRIL • EN FORMA SPORT • GALLERY CARRILÉ • GOTEBORG • GRISALLA • J.M. HUERTA • JOVEN ZAPATERÍA • LA PERLA • MAISON DECOR • MARÍA JESÚS BOUTIQUE • MERCADO DE LA PLATA • MUNDO NOVIAS • MURANO • NACHO BERGARA • OLD TAYLOR • OTTO • PROTOCOLO • SIMONETT • SKANDALO DELUXE • TOP-MEIST • VIAJES ZUBIATUR • YERBA SALUD •

ZONA CENTRO

Centro de Todo

www.zonacentrozaragoza.com

Miss Talla XL

El pasado viernes 6 de junio se celebró, en la terraza de Nuevo Q4 Cafe, la Gran Final del Certamen Miss Talla XL Aragón 2014 organizada por Skandalo Deluxe.

Una noche llena de glamour y curvas, que contó con las actuaciones de Sabor a Salsa, Jorge Casado, Duo Sahasrara y Argee Rouse. Un jurado de excepción tuvo la difícil tarea de elegir a las ganadoras, que recibieron grandes premios de los colaboradores.

Miss Elegancia: Marisa Nahir Gulias Otero. Miss Fotogenia: Ainhoa Hernández.
Miss Simpatía: Ely Cristóbal López. Chica Skandalo: Sonia Rubio Viu.
Miss Talla XL Aragón 2014: Andrea Cajal Calvo.

SKANDALO

DeLuxe

Moda joven desde la talla 42 a la 62 • Fiesta desde la talla 36 a la 56
Confección a medida - Complementos

León XIII, 17 - Tel: 876 163 566 • www.skandalodeluxe.com • Skandalo Deluxe

Brazalete y sortija montados con perla y plata dorada
■ **FEMME D´ARGENT**
Joyería artesana
San Vicente de Paúl, 14
Tel. 976 56 53 42

Especial Verano
■ **JEFF DE BRUGES**
Cádiz, 8. Tel. 976 229 897

Presentando esta foto ya tendras el descuento.
■ **INSINUA T**
Manifestación, 35
Tel. 976 229 407
www.insinua-t.com

■ **QUEEN**
San Ignacio de Loyola, 7
Tel. 976 210 988

Espejos de última moda 29 €
■ **OPTIWEB**
Avenida San José, 7
Tel. 976 597 041
www.optiweb.com.es

Verano
■ **CELESTE Y CÍA**
Pl. San Pedro Nolasco, 4.
Tel. 976 298 671

Serie especial Masunaga en exclusiva
■ **CENTRO ÓPTICO**
Paseo Damas, 42
Tel. 976 382 629
www.centro-optico.es

Feliz IV Aniversario!!

■ **EVA PELLEJERO BEAUTY SALON**
Sanclemente, 7-9
Tel. 976 79 51 52
www.evapellejero.com

100 € de descuento en tus cortinas. Mas de 5.000 tejidos seleccionados solo para ti. Las mejores firmas europeas de ropa de cama, mesa y baño a precios increibles! Dejate seducir por nuestras ofertas On line: www.dortehogar.com
■ **D´ORTE HOGAR**
Francisco de Vitoria 2
Tel. 976 21 49 42

Si tienes la...
PANTALLA ROTA te la cambiamos en 1h Sin perder tus datos

Seguimos Creciendo

- San Vicente Mártir, 26
- María Lostal, 24 (chaflan San Vicente Mártir)
- Paseo Calanda Esquina Duquesa Villahermosa

976 21 90 20. www.alexmovilex.es

DE COMPRAS

ShOPENing Night

Las calles **Zurita, Isaac Peral, Sanclemente** y la **plaza de Los Sitios** se vistieron de gala para celebrar la **"ShOPENing Night".** Alfombras rojas en la puerta de los establecimientos, música en directo, shows, degustaciones, demostraciones, descuentos, regalos, sorteos, y muchas sorpresas para una noche muy especial..

Y MÁS COMPRAS

Fashion Shopping Night

El 15 de mayo G Models organizó la Fashion Shopping Night. Otra forma de reactivar el comercio del centro zaragozano que contó con un buen elenco de establecimientos de la zona de Francisco Vitoria, la Plaza de los Sitios y Cervantes. Los establecimientos, abiertos hasta la hora bruja, mostraron las nuevas tendencias en moda,cosmética y gastronommia para esta temporada.

CERTAMEN

Mister/Miss International Spain Aragón

El pasado viernes 27 de junio, la agencia de modelos Agency delegada del certamen de Miss y Mister Aragón organizó la Gala Final de "Mister International Spain Aragón" y "Miss World Spain Aragón" en Las Ocas. 30 modelos masculinos y femeninas desfilaron en traje de baño, casual y ceremonia conmucha ilusión y belleza. Los ganadores representarán a Aragón en el certamen nacional "Miss World Spain" y "Mister International Spain" que se celebrará próximamente.

Los galardonados: Mister International Spain Aragon 2014: **Oscar Olivares**.
1º Finalista Mister: **Eloy Fandos**. 2º FinalistaMister: **Jose Luis Montalvo**. Mister Elegancia: **Antonio Oliver**.
Miss World Spain Aragon 2014: **Pilar Soler**.
1º Dama De Honor: **Judith Morales**. 2ª Dama De Honor: **Cristina Calvo**. Miss Elegancia: **Elena Andres**

jesus yús
PELUQUERÍA • BELLEZA
Avda. Juan Carlos I, 3. Tel. 976 55 37 46

Marisa Llera

www.lapeceraestudio.com
facebook.com/lapeceraestudioatelier
Sagasta, 13, 2 ª Dcha. Tel. 680 514 940

Marisa es una creativa multidisciplinar: interiorista, decoradora, artista plástica y activista estética.

La trayectoria de Marisa Llera abarca muchos ámbitos desde su formación académica en la Escuela de Arte y Diseño de Zaragoza, hasta su especialización mucho más tarde de la mano del artista Ignacio Lucas de Tena en Madrid. Muchos, distintos y la mayoría con los cuales está creando y realizando a lo largo de estos años. Entre ellos, cabe señalar diseño de mobiliario, decoración de interiores, arquitectura efímera, intervención en espacios multisensoriales, espectáculos multidisciplinares, dirección artística y técnica de eventos y galas culturales de Zaragoza.

Entre sus muchos trabajos habría que destacar La Playa del Parque del Agua durante la Expo2008, los escritos de socio del grupo Gutabray, la zona de restauración en el centro deportivo ACB Aula, la exposición Vase en el Espejo del centro Joaquín Roncal, la realización de stands corporativos y promocionales para distintas empresas y marcas como Puerto Venecia en Gurrea, Mancomunidad del Bajo Gállego, Grupo Medrín, Castillo Boldiz, Wilcox, etc. en el salón inmobiliario de la Feria de Muestras de Zaragoza y la dirección artística de los Premios Windsor en el 2008.

Marisa, ¿con qué proyectos te identificas más actualmente?
Soy muy apasionada de mi trabajo, cada nuevo proyecto es un reto que me llena de ilusión, ya sea un stand, feria, un restaurante, una vivienda particular, un museo...

En estos momentos, ¿en qué nuevos proyectos estás trabajando?
Hace unos meses tuve la oportunidad de desarrollar la creación, construcción y conceptualización de una marca que a día de hoy ya es una realidad. Una nueva implantación de tienda de pastelería con degustación, concepto innovador de expansión bajo el sistema de franquicia y con un modelo low cost y de autoempleo, que he vivido presentado recientemente en expofranquicia 2014 en Madrid con un estupendo éxito: "Migaitas de Pan". Paralelamente a la dirección de imagen y diseño de la nueva franquicia, estamos trabajando en el desarrollo de nuevos y singulares proyectos.

Fotografías 1.- Marisa. 2.- Migaitas de Pan. 3.-Las Playas. 4.-Restaurante.5.- Hula Beach Bar. 6.- Espacio Polivalente 7.-Espacio Panishop para Plató Televisivo.

Marisa Llera nos presenta su último trabajo: un Despacho de Abogados en el centro de Zaragoza.

Cuéntanos, ¿cuál ha sido tu último reto?
La rehabilitación integral del nuevo despacho de la firma **Lumbreras Abogados**. 185 metros en una tercera planta en Plaza de los Sitios, 16.

¿Qué ha supuesto respecto a trabajos anteriores?
En primer lugar las peculiaridades y condicionantes de la profesión de abogado, y especialmente de este despacho concreto que trata muchos temas mercantiles, fiscales y de penal económico: No pueden hacerse grandes espacios abiertos porque los clientes, muchos de ellos empresarios, quieren intimidad al contar sus problemas y ello requiere habitaciones cerradas. Me ha acompañado la ubicación privilegiada del edificio, con unas espectaculares vistas a la plaza, así como su arquitectura.

Cuando hablamos de despachos de abogados, todos pensamos en librerías con aranzadis, muebles antiguos, alfombras...
Para nada. Se trata de un despacho joven en expansión, muy cosmopolita y adaptado a las nuevas tecnologías. El ambiente es por tanto muy moderno, incluyendo toques urbanos e incluso Zen, y en ese sentido he podido aportar ideas muy novedosas que han sido gustosamente acogidas por Lumbreras Abogados. La recepción por ejemplo.

¿El cliente ha quedado contento? ¿Qué ha supuesto el proyecto para Lumbreras Abogados?
Muy contento. Ha supuesto un cambio importantísimo de imagen. Se pasa de un despacho como tantos otros, con unos cuantos abogados agrupados en una oficina, a una auténtica firma corporativa, y creo sinceramente que lo van a notar en su futura expansión.

SANCARLOS ABRE EN GRANCASA.

SE INAUGURA UN NUEVO CONCEPTO EN ROPA TEXTIL PARA EL HOGAR.

El pasado jueves 5 de junio tuvo lugar la inauguración de la última tienda de Sancarlos en Zaragoza, con un gran éxito de afluencia de público. Se trata de un nuevo concepto de establecimiento en ropa para el hogar, en el que están presentes las últimas colecciones en moda y decoración textil. Sancarlos Grancasa es probablemente la tienda especializada del sector más grande de Zaragoza, con más de 270 metros cuadrados dedicados a dar todos los servicios para la decoración a medida de la casa.

SANCARLOS, TU CASA ES TU ESTILO.

KAWASAKI

DE**FLORES**

PARA DAR LA BIENVENIDA AL BUEN TIEMPO, LAS ZAPATILLAS MÁS FAMOSAS DE LA HISTORIA DE DINAMARCA SE VISTEN CON EL ESTAMPADO POR EXCELENCIA DE LA PRIMAVERA: LAS FLORES.

Dos prints bautizados como **'New Nature'** y **'Jungle'**, con el verde como color protagonista, conforman esta nueva colección que reúne novedosas siluetas, incluyendo el lanzamiento de la firma Higher, con una suela 12 mm más alta que la tradicional de la firma, o los modelos *New Age* y *New Basic.* Sus variadas siluetas de aires *vintage*, un diseño de líneas simples y depuradas, su colorido estampado y una suela que no patina sino que se adhiere al suelo, la nueva colección de **Kawasaki** se convertirá en el calzado de esta primavera.

COMPLEMENTOS

MEDITERRANEO

EL MEDITERRÁNEO SIEMPRE ES INSPIRACIÓN PARA LO LOOKS DE VERANO. LA FIRMA **CUPLÉ** ESTA TEMPORADA SE IMPREGNA DE SU MAGIA Y COLOR CON UNA NUEVA COLECCIÓN FRESCA Y ELEGANTE.

SANCARLOS

AHORA EN Gran Casa

INAUGURAMOS UN NUEVO CONCEPTO DE TIENDA, MÁS MODERNO Y ACTUAL, ¡DESCÚBRELA!

Colcha doble tela, cama 135 49'95€

AKICULTURAL

_ CINEMA _ ARTE _ CORTOMETRAJES _ LIBROS _
_ ZZMOD _ MÚSICA _ ARA MALIKIAN _ XHELAZZ _

LE PETIT CROISSANT

UN UNIVERSO DULCE AHORA TAMBIÉN EN PUERTO VENECIA

Sabores sencillos y artesanales con ingredientes naturales de alta calidad.

Le Petit Croissant ha inaugurado un quiosco de venta al borde del lago en Puerto Venecia. Un pequeño guiño a París en Zaragoza. Un sitio que enamora. La Sunset House brindó amenizó la fiesta que contó con unas 500 personas, entre ellas el cónsul de Francia, Raphaël Ledesma, José Antonio Mejía, Director general de Puerto Venecia, Salvador Arenere, Director de comunicación de Puerto Venecia.

Le Petit Croissant sigue demostrando que es diferente, sigue apostando por un producto siquiera en un entorno de lo más agradable. Todos los productos están fabricados en sus obradores del centro y son 100% natural. El producto no miente dice todo sobre la calidad de sus ingredientes y sobre el saber hacer del que lo cuen.

Le Petit Croissant y sus panaderos respetan la tradición del pan artesano con masa madre y enriquecen sus creaciones de año en año. Innovaciones técnicas, nuevas recetas y búsqueda de la mejor calidad en los ingredientes, es su secreto para la elaboración de unos productos incomparables.

Pº Constitución, 16. Tel 976 229 854. Hernán Cortés, 3. Tel 976 230 541. Puerto Venecia. Tel 976 952 169

www.lepetitcroissant.es

EL PODER DEL ESPÍRITU LIBRE

XHELAZZ

Mario Celimendiz no se arruga ante las adversidades. Está en su ADN. Este músico y productor zaragozano es consciente de la dificultad que entraña abrirse un hueco en un mundo en el que solo los elegidos sobreviven. Y él es uno de ellos. Su mensaje es contundente, y es muy hábil en el uso de recursos como las metáforas, los juegos de palabras y los sarcasmos. Tras su paso por los grupos Imperio y Cloaka Company, decidió emprender su carrera en solitario. Está a punto de publicar su segundo álbum y tiene ganas de iniciar el despegue para poder volar muy alto.

¿En qué punto está tu próximo disco?
Hablando de números, el proceso del disco aún está por la mitad. Pero en cuestiones creativas se encuentra en la recta final aunque me gustaría darle un par de vueltas. Lo que sí es cierto es que estoy profundizando un poco más con respecto a mi álbum de debut. Ante todo poder evitar que no sea tan melancólico.

¿Ya tienes decidido cómo titularlo?
Hay que meditarlo. Aún no lo tengo muy claro. Quiero que los temas me guíen hasta que yo tenga una idea muy concreta de cómo debe titularse este trabajo.

Lo que sí tienes claro es que será de producción propia…
Sin duda. Mucho más que en el primer disco. Habrá colaboraciones de R de Rumba (Violadores del Verso) y de Hazhe. Nunca se sabe si a última hora entrarán productores pero por ahora estoy jugando la liga local.

¿Por qué ha transcurrido tanto tiempo desde la publicación de tu primer trabajo, *El soñador elegido*, en 2007?
(Risas) Ha sido por un cúmulo de circunstancias. Básicamente porque saqué el disco, me fue bastante bien y me relajé. Además, debo reconocer que soy un poco lento escribiendo. Por otro lado, hasta hace unos meses he podido hacer conciertos de este disco, impensable en estos días. También he realizado algún proyecto con Sho-Hai. Pero en definitiva, creo que no tengo excusa.

En el género en el que te desenvuelves la denuncia siempre ha estado presente en las letras. ¿Existen más motivos en estos tiempos para que se acentúe en tus canciones?
El *rap* siempre ha estado y estará asociado a la canción protesta. Cada uno tendrá su estilo pero desgraciadamente siempre ha habido motivos para denunciar las injusticias que suceden en nuestra sociedad. Ahora salen muchas más cosas aunque antes también ocurrían sin que la gente se alertara tanto. A mí me gusta dar "caña" porque no estoy conforme con muchas decisiones que se están adoptando.

¿Cómo fueron tus inicios?
Como mucha gente. Cuando tenía 12 o 13 años se me acercó un amigo con una cinta de los Beastie Boys y desde entonces me entró el "gusanillo". Empezamos a cantar *rap* y hasta ahora. Yo en aquella época me inclinaba más por el *heavy*.

Y desde entonces el *rap* en esta tierra ha adquirido una gran notoriedad hasta alcanzar un nivel que no está pasando desapercibido en otros círculos. ¿Percibes esta sensación?
En Aragón hay un gran nivel. Todo empezó cuando los residentes de la Base Militar Americana comenzaron a prestar cintas a los zaragozanos. Ya había grupos de aquella época y este hecho ha propiciado que la calidad de los *mc* sea incuestionable. La escena de este género siempre ha estado presente. Violadores del Verso y Rapsusklei son los máximos exponentes, sin duda. Entiendo que la gente sea un poco reacia al *rap* al principio, pero si prestara más atención estoy convencido de que seguiría escuchando con asiduidad este estilo.

Cuando publiques tu segunda creación uno de los objetivos más inmediatos debería focalizarse en hacer giras. ¿Has meditado ya esta opción?
Por supuesto que sí. Cuando sacas un elepé, lo primero que piensas es en moverlo y que llegue lo más lejos posible. Sobre el papel las cosas apuntan bien, pero estas cosas llevan su tiempo. Recientemente estuve en México pero los promotores querían extender la gira a Colombia. Sin embargo, la discográfica *Rap Solo* y yo decidimos que era mejor esperar a que se editara el nuevo trabajo.

Cafés de día
Copas de noche
DZINE
RESIDENCIAL PARAÍSO, 2
LOCAL 50
ENTRADA POR P° DAMAS
EVENTOS Y
FIESTAS PRIVADAS:
876 162 862

"LLEVO AQUÍ MUCHOS AÑOS Y ME SIENTO MUY IDENTIFICADO CON LA FORMA DE PENSAR Y DE ACTUAR DE LOS ESPAÑOLES"

EL LATIDO MÁS EXPLOSIVO DEL VIOLÍN

ARA MALIKIAN

Desde que obtuviera el primer premio del Concurso Sarasate de Pamplona, este músico libanés afincado en Madrid ha hecho sonar su violín en salas de más de cuarenta países de los cinco continentes. Sus orígenes y sus ricas vivencias musicales han forjado en él un estilo innovador, expresivo y original. El 4 de julio presentará en Oasis Club Teatro, junto con el guitarrista Fernando Egozcue, el espectáculo *Con los ojos cerrados,* de raíz argentina e intensamente emotiva, que nace de su formación clásica y recibe influencias del *jazz* y las músicas contemporáneas.

Tras el éxito de sus dos anteriores comparecencias en el Auditorio, regresa otra vez con un proyecto completamente diferente. ¿Cuál es su valoración de sus conciertos en la capital aragonesa?

Estoy muy feliz y encantado de que todo haya salido tan bien. Es cierto que en Zaragoza tenéis un público maravilloso que demanda muchísima energía. Así es imposible hacer un concierto malo porque te inspira para poder ofrecerlo todo sobre un escenario. Cuando ves que la gente responde, para mí supone la mayor satisfacción que un artista puede recibir.

Próximamente nos ofrecerá en una sala más reducida una actuación con un formato inusual en su ya contrastada trayetoria como músico. Pero no es una novedad porque está involucrado en un proyecto muy consolidado.

Volvemos con una energía y una música diferente. Con Fernando sigo trabajando desde hace quince años. Este proyecto bebe de muchas fuentes como el tango, el *jazz*, el *rock* o la clásica. En el grupo tenemos la inmensa suerte de disponer de grandes músicos y de distintos géneros, y llevamos ya muchísimo tiempo tocando juntos por todo el territorio nacional. Disfrutamos de un reto en el que hemos apostado desde el principio y del que nos sentimos muy orgullosos.

Usted es libanés y de origen armenio. Sin embargo, lleva tres lustros viviendo en España después de haber completado su aprendizaje en países occidentales de gran tradición musical. ¿Dónde se ha sentido más valorado profesional y personalmente?

Después de tantos años viajando por todo el mundo y de haber vivido en lugares tan distintos, yo me he sentido muy cómodo en todas partes. He conocido muchas culturas de países como Líbano, Armenia, España, Alemania, Reino Unido… Lo más bonito es sentirte a gusto en cualquier cultura y compartir cosas con personas diferentes a ti. Llevo aquí muchos años y me siento muy identificado con la forma de pensar y de actuar de los españoles.

¿Qué le ofreció España para instalarse definitivamente aquí?

Cuando vine por primera vez, mi intención no era quedarme. Los músicos no podemos seguir con nuestra carrera donde sea. El arte no tiene fronteras. Tuve la ocasión de hacer varias giras en este país después de haber cambiado de residencia en otros lugares en numerosas ocasiones. Pensé que era una buena opción intentarlo aunque no fue una decisión premeditada.

Su compromiso con su particular boceto musical no tiene límites. ¿Con qué proyecto considera que hay una mayor grado de complicidad?

Me satisface cualquier proyecto porque todos ellos se complementan. Son tan diferentes que afortunadamente ninguno ha llegado a aburrirme. Hace veinte años, cuando solamente interpretaba música clásica, tocar cualquier pieza de Chaikovski tantas veces seguidas puede cansarte. Pero hoy en día estar involucrado en tantas cosas durante un mes es algo maravilloso. Ahora mi motivación a la hora de subir a un escenario es indescriptible. Me siento mucho más fresco. El peor enemigo de un músico es entrar en la rutina, no tener ese subidón cuando tenga que afrontar el reto de tocar para la gente que va a verte. Es mi mayor temor.

La crisis en la cultura ha propiciado que los músicos tengan muchas dificultades para desarrollar su trabajo. En cambio, Ara Malikian sigue viajando y cosechando innumerables éxitos…

Yo no me pongo límites. No busco descansar porque me apasiona mi profesión. A pesar de que estamos en una época difícil debemos adaptarnos a las situaciones que vayan surgiendo a corto plazo. Lo que no hay que hacer es parar y esperar a que la situación cambie. Desgradaciadamente creo que esto jamás sucederá. Cuando las cosas iban bien había dinero por todas partes, eran tiempos en los que nos distanciamos de la realidad. Muchos profesionales del sector se despreocupaban del público. Lo más importante de nuestro oficio es hacer música para las personas. Actualmente esto tiene mucho más valor que hace cinco años. Cuando te contrataban, a los programadores no les importaban si llenabas o no salas o auditorios.

Su vinculación con Big Star Music se produjo hace poco menos de un año. Desde entonces existe una excelente sintonía con esta empresa de representación zaragozana. ¿Cómo surgió esta relación?

Es evidente que nuestra conexión es maravillosa. El encuentro fue casual, a través de amigos en común. Durante toda mi trayectoria, yo cambiaba de representante y productor todos los años, y nunca conocí a alguien que entendiera lo que hacía. También es cierto que he desarrollado una carrera poco ortodoxa. Por fin he encontrado a gente que apoya mi trabajo. Soy muy feliz.

DELICATESSENMUSICAL

Maikel Tapia

LINDA KREMER
Fnac Plaza España
20 de junio

Esta es tu casa es el ambicioso disco de esta joven cantante bonaerense y de nacionalidad francesa, cuyo padrino y productor es el mismísimo Fernando Trueba. Un debut prometedor que se asienta en un repertorio muy a su medida, el de Arnaldo Antunes. Canciones extraordinarias con aroma brasileño en la voz dulce, cristalina y carente de artificio de una artista con un largo recorrido. A priori son suficientes elementos para no perder de vista una carrera encaminada a conquistar nuevos mercados con su suave sensibilidad de marcada tendencia popera. Un auténtico desafío.

BUNBURY
Pabellón Príncipe Felipe
21 de junio

Dos años después de su último disco, *Licenciado Cantinas,* el músico aragonés regresa a los escenarios con una nueva gira de presentación de su reciente trabajo, titulado *Palosanto*. Grabado en dos estudios de Los Ángeles, el prestigioso rockero ha logrado concentrar un total de quince temas con abundancia de guitarras distorsionadas, órganos y pianos eléctricos, así como instrumentaciones más próximas a las corrientes latinas y folclóricas. Sin duda, es su etapa más vitalista. Tras veintisiete años de trayectoria se reforma con un sonido más sofisticado y aséptico que le conduce a la plenitud.

LOS BENGALA
Casto Café
26 de junio

Guillermo Sinnerman y Borja Téllez son dos músicos irreverentes que nunca han ocultado sus gustos por los años sesenta y setenta. Puro y desgarrador sonido *garajero*. Conocidos en la escena musical aragonesa por sus éxitos como miembros de The Faith Keepers, ambos han vuelto a saborear las mieles del triunfo con otro proyecto tras ganar la última edición del Ambar Z Music. Su carta de presentación, la maqueta *No hay amor sin dolor*, anuncia una carrera espectacular. No especulan. Sobre todo son contundentes en su propuesta y no dan tregua en sus directos. Y en acústico sorprenderán.

EL NIÑO DE LA HIPOTECA
Sala López
27 de junio

Este peculiar cantautor barcelonés, cuyo verdadero nombre es Guiu Cortés, no deja indiferente a nadie a la hora de transmitir sus emociones. Canciones cargadas de ternura e ironía que se recogen en sus tres discos editados desde hace cinco años. Lo que más caracteriza a sus espectáculos es que consigue que el público sea partícipe de las historias que cuenta. No tiene ninguna vergüenza. Es un artista entregado, con desparpajo y entregado. Un tipo original y alegre que ha decidido y sabido adaptarse a los tiempos en los que la música se ha reinventado con las nuevas tecnologías.

RAPSUSKLEI
ZGZ Ciudad Hip Hop Festival
28 de junio

Junto a The Flow Fanatics, una de las bandas de *hip hop* más relevantes del panorama nacional por sus potentes directos, el rapero zaragozano ha fabricado una nueva criatura sonora, *Reality Flow*. Un sólido proyecto que ya ha recogido sus frutos desde que hace un par de años decidieran unir sus fuerzas para irrumpir con fuerza en la escena más *underground*. Estilos como el *rock*, el *rap* y el *reggae* confluyen en un disco que, con la rima como hilo conductor, ha contado con las colaboraciones de Tote King, Sharif, Sr Wilson o Kafu Banton, entre otros. Ante todo un trabajo ecléctico y exquisito.

EBO TAYLOR
Slap! Festival
04 de julio

Este prolífico e inquieto músico ghanés es uno de los pioneros del *highlife* en su país y uno de los padres del *afrobeat*. Su figura fue muy destacada en la decáda de los años cincuenta y sesenta. Su estancia en Londres supuso un punto de inflexión en su incipiente carrera artística. El guitarrista del África occidental es *cool*, es *funky*, es *jazzy*, es *rastaman vibration*, es *afro,* es *beat* y es *soulman.* En 2010 lanzó al mercado una auténtica joya, *Love and Death,* compuesto por viejos temas reinterpretados. Una delicia con mucho sabor y para cualquier paladar que deguste calidad.

LAS HERMANAS CARONNI
Teatro Arbolé
11 de julio

Desde su Argentina natal, Gianna y Laura han iniciado un viaje musical hacia el Viejo Continente que han plasmado en un disco redondo, *Vuela*. El segundo trabajo de estas dos mellizas, compositoras e intérpretes se traduce en temas de carácter nostálgico y con un guiño al cancionero francés. En el país vecino, su patria de adopción, han encontrado su hábitat, donde han desarrollado libremente sus inquietudes sonoras. El tango, la música popular, la habanera, la clásica y el influjo árabe se mezclan magistralmente con composiciones coloristas y que hipnotizan por su variada paleta rítmica.

SUZANNE VEGA
Pirineos Sur
12 de julio

Desde el lanzamiento de su álbum homónimo en 1985, la brillante compositora norteamericana ha vendido más de siete millones de discos y ha sido nominada a siete premios Grammy. Su canción *Luka* le catapultó a la fama y ha marcado el resto de su carrera. Recientemente ha visto la luz su octavo trabajo, *Tales from the Realm of the Queen of Pentacles,* diez nuevos temas que relatan una historia que relaciona el mundo material con el espiritual. A pesar de los años su voz sigue intacta, igual de cálida y aterciopelada. Siempre aferrada a su inseparable guitarra acústica.

Number 16

TEA PARTY&BARBECUE

El pasado 21 de Marzo, los alumnos y staff de la academia NUMBER 16 SCHOOL, celebraron la Tea Party, una fantástica actividad donde pudieron chatear y practicar su nivel de inglés con los profesores nativos de la academia. Una de las actividades más exitosas de este curso académico, en la que los asistentes pudieron disfrutar de té con pastas y deliciosos cup-cakes, además de la famosa limonada rosa inglesa. Una actividad perfecta para experimentar una de las tradiciones británicas más "cool". Unas semanas más tarde, para dar la bienvenida al verano, prepararon una increíble barbacoa americana, con diversos juegos como un partido de fútbol, otro de baseball y típicas coreografías de cheerleaders al "American Style". La academia de inglés Number 16 School prepara variedad de actividades como centro social y referencial del idioma inglés en Zaragoza

DE FOTO GALA ZZMOD

LA SALA LÓPEZ Y EL CENADOR MAGAZINE CELEBRARON SU GALA DE ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO DE FOTOGRAFÍA ZZMOD.

Un concurso que surgió para fomentar la creación artística en este emocionante mundo de la fotografía. El tema del concurso estaba orientado a la fotografía con modelo en cualquiera de sus versiones. Se valoraba la originalidad, la creatividad y la expresión del modelo. Cientos de obras y artistas optaban a llevarse el premio en alguna de las cuatro modalidades establecidas: fotografía, modelo, maquillaje y peluquería. Una primera selección corrió a cargo del jurado: **Miguel Ángel Vicente** y **Cristina Martínez** de **Almozara Fotografía**; **Julio Álvarez Sotos** –director de la emblemática **Galería Spectrum**- **Marta Peña,** una de nuestras mejores modelos, **François Crone**, director de la revista **Aki Zaragoza** y **Pitu Alquézar,** coordinadora de **La Guia GO!** en nuestra ciudad. Diez finalistas de cada sección pasaron a la disputada final. A partir de aki, fue el público con sus votos en la propia **Sala López** el que decidió quiénes se llevarían la gloria y, por supuesto, una buena suma de dinero: 3.000 euros (medio milloncejo para los nostálgicos) repartidos en 1.000 para fotografía, otro tanto para modelo y dos premios de 500 al mejor maquillaje y a peluquería. La revista *Aki Zaragoza* quiso sumarse también a esta iniciativa, y otorgó un premio especial a la mejor fotografía portada del *Aki*. Una fiesta llena de arte, belleza y mucho glamour! Pero el concurso no muere aki. Durante el resto del año, tanto la *Sala López* como el **Cenador Magazine** van a añadir todo tipo de exposiciones tanto físicas, monitorizadas como virtuales en la red. ■

La foto elegida como portada de Aki Zaragoza nos encantó, pero no se ajustaba al formato. Así que desde Aki, con el permiso de fotógrafa y peluquería, la sustituímos por otra de la misma sesión.

PREMIADOS

1. MEJOR FOTOGRAFÍA
Fotografía: **Víctor Serrano.**
Modelo: **Nerea Roncales**
Maquillaje **Mila Falcón.**

2. MEJOR MODELO
Modelo: **Sofía Otero Bolea**
Fotografía: **Juan Sostre**
Maquilaje: **Miriam Zapata Gaudes**

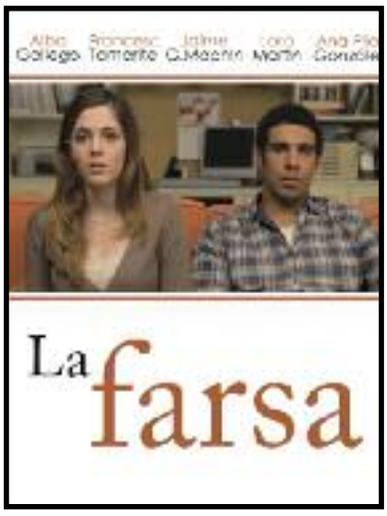
3. MEJOR PELUQUERÍA
Peluqueria: **Javier Romero Make Up Artist**
Maquillaje: **Javier Romero**
Fotografía: **Rebeca Saray**
Modelo: **Andrea**

4. MEJOR MAQUILLAJE
Maquillaje: **Vanessa Calvo**
Fotografía: **Sergio Andreu**
Modelo: **Raúl Pinilla**

■ PORTADA REVISTA AKI ZARAGOZA
Peluqueria: **Javier Romero**
Maquillaje: **Javier Romero Make Up Artist**
Fotografía: **Rebeca Saray**
Modelo: **Stefenía Daniela**

DE DAVID GOÑI

LA FARSA



EL PASADO 9 DE MAYO EN EL CENTRO DE HISTORIAS DE ZARAGOZA, TUVO LUGAR LA PROYECCIÓN DEL CORTOMETRAJE "LA FARSA", ÓPERA PRIMA DEL JOVEN DIRECTOR Y GUIONISTA DAVID GOÑI.

■ La Farsa narra la historia de Carolina y Pablo cuando se ven en la incómoda situación de recibir a los padres de ella. Como nos contó David previamente al visionado del corto, ha sido una producción de muy bajo coste, donde todo aquel que participó lo hizo, como se suele decir, "por amor al arte", pero sin descuidar la calidad. También destacar la presencia de actores locales y experimentados como Jaime García Machín, Alba Gallego o Francesc Tamarite, que rinden a un alto nivel en la pantalla, y las actrices debutantes Ana Pilar González y Lara Martín. "La Farsa" tiene un visionado ameno y ágil con toques de humor y momentos dramáticos.

PROYECTO

CUANTOS MÁS, MEJOR

EL GRUPO DE ALUMNOS ADOLESCENTES DE LA ESCUELA DE CINE UN PERRO ANDALUZ PRESENTARON EL PASADO DÍA 13 DE JUNIO –Y VIERNES- SU TRABAJO DE FIN DE CURSO EN EL CENTRO DE HISTORIAS.

■ Con una temática social y provocadora que los propios alumnos han ideado, escrito, dirigido, interpretado, etc. este grupo pretende acabar con alguno de los prejuicios que caracterizan la forma que tienen los adultos de ver la adolescencia. En **"Cuantos más, mejor"** los alumnos han querido romper con el tópico de que los adolescentes no piensan más que en ellos mismos. Un **Perro Andaluz** es un novedoso **proyecto** que enseña, a lo largo de todo un curso escolar, el proceso de creación de una película desde la Idea original y la escritura del guion pasando por la producción, la interpretación, la caracterización, la iluminación y fotografía a través de la Cámara de cine, la dirección y por último la edición y la postproducción. Resultado final del curso es pues la escritura, interpretación, realización, dirección y rodaje de un cortometraje.

ABDELÁ TAIA

INFIELES

JUNTO AL INSTITUT FRANÇAIS RECIBIMOS EN LA LIBRERÍA CÁLAMO A ABDELÁ TAIA. ESCRITOR Y CINEASTA AFINCADO EN PARÍS, FUE EL PRIMER INTELECTUAL MARROQUÍ EN DECLARAR ABIERTAMENTE SU HOMOSEXUALIDAD. RECIBIÓ EN 2010 EL PREMIO CÁLAMO. HOY VIENE A PRESENTAR SU ÚLTIMA NOVELA INFIELES.

■ *"Es una historia sobre la fe, la fe musulmana. No se trata de rechazar los símbolos del Islam sino de renovar ese mundo cultural que es el Islam"* y esta renovación ocurre a través del destino de *Selima*, una prostituta marroquí y de su hijo homosexual *Yalal*. Ambos conocen el rechazo, la persecución y la violencia pero nunca dejan de amar a su país. La promesa de una vida mejor les aguarda en El Cairo. Para Abdelá esa violencia no proviene del Islam sino del uso que hacen los dirigentes de los países musulmanes de la religión. *"Justifican así la injusticia, la intolerancia y la violencia cotidiana casi oficial a la que someten a la sociedad."* No es un libro que trate sólo de la homosexualidad sino una mirada crítica a la imagen oficial que se quiere dar. *"En el día a día, hay miles de jóvenes que reclaman un mayor reconocimiento del individuo, se manifiestan para cambiar leyes, hay asociaciones de homosexuales que quieren que no sea considerado un crimen..."*

La Primavera Árabe iniciada en Túnez se propagó como la pólvora y ha abierto los ojos a miles de personas sobre la necesidad de un pensamiento crítico que ha sido negado por las oligarquías. El Ejército de Salvación es su primera película, presentada en festivales del mundo entero con gran éxito de crítica. De inspiración autobiográfica, fue presentada en el Festival Nacional de Tánger *"Sólo el hecho de que la película haya sido presentada allí, protagonizada por un joven homosexual y marroquí, es ya una victoria. Una victoria para mí y para las personas que creen que un cambio es posible. Da esperanza."*

NAÚFRAGOS

ALONSO MÁRQUEZ

COBRE, BRONCE Y HIERRO DE DIFERENTES FORMATOS. MÁS DE 50 PIEZAS DEL AUTOR SE EXPUSIERON EN MAYO EN LA GALERÍA CRISTINA MARÍN ■

XXV SALÓN DE PRIMAVERA 2014

COLECTIVA

LA ASOCIACIÓN DE ARTISTAS FIGURATIVOS ARAGONESES CELEBRÓ EN HOTEL BOSTON SU XXV SALÓN DE PRIMAVERA. EL PRIMER PREMIO FUE PARA PAULINO LAPIEZA CON SU OBRA "COLOR, OLOR, SABOR" ■

ATARDECERES EN GRANADA

ÁNGEL RUBIO

ÁNGEL NOS MOSTRÓ EN CASA PASCUALILLO UNA SERIE DE PAOSAJES DE SU GRANADA NATAL Y DE ZARAGOZA. PINTURA FIGURATIVA Y PAISAJÍSTICA LLENA DE COLORIDO Y FRESCOR ■

ESTEFANÍA AINETO

HACIA DENTRO

Hacia dentro es una exposición centrada en el concepto de proceso y búsqueda. Estefanía Aineto comienza sus estudios artísticos en la Universidad de Castilla la Mancha, en la facultad de Bellas Artes. Es allí donde formaliza su anhelo de contacto con el mundo interior, y la necesidad de plasmarlo en lo creativo. No será sin embargo hasta la realización del Grado superior de Ilustración, en la Escuela de artes de Zaragoza, cuando tome un contacto más profundo y marcado con los procesos creativos. Influida fuertemente por otras disciplinas artísticas, como la música o la poesía, su trabajo se desarrolla siempre partiendo de algo más que un concepto formalista. Nace dentro, de un anhelo que pretende salir y ser contado. En este camino, su obra va de la figuración a la abstracción, y se define cada vez más en la introspección y la sutileza. La exposición es una miscelánea de varios de estos momentos de búsqueda materializados en lo gráfico. Si bien es cierto que el imaginario es variado, algo lo une, el proceso y la búsqueda, de lo gráfico a lo personal, de lo personal a lo gráfico.

■ **HACIA DENTRO** ■ una exposición de Estefanía Aineto. ■ Del 04/07/2014 al 07/09/2014 (agosto cerrado) ■ Inauguración; 04/07/2014 a las 20:00. LASALA, C/ Las Armas, 78. Local 8. ■ Horario; martes a viernes de 11:00 a 14:00/ 17:00 a 20:30. Sábados y domingos de 11:00 a 14:00. ■

TOP KÜCHEN
www.topkuchen.es
Delicias, 34.
976 959 474. 609 787 280
Hacemos de tu casa, TU HOGAR
TOP REFORMAS
TOP COCINAS
TOP SALONES
TOP BAÑOS
TOP DORMITORIOS
TOP DECORACION
Te esperamos!

Carlos Forcén
ESPECIALISTAS EN LOCALES COMERCIALES
¿Buscas un local para tu negocio?
Llámanos!
695 374 135
619 452 180 - 654 251 802
976 076 137
Paseo Independencia, 24-26.
C.C. Independencia "El Caracol" local 9
www.carlosforcen.com
La Tierra - Europa - España - Aragón - Zaragoza

PIEZAS_CONCEPTOS_SENSACIONES
DEARTE

■ **LA GENERACIÓN GOOGLE_***Yann Leto,* artista francés afincado en Zaragoza, es el autor de la mediática instalación *Congress topless* que tanto revuelo causó en Arco 2014. La misma galería exponía además una muestra de su obra pictórica entre la que destaca este lienzo, vendido en la primera hora.De trazo expresionista, la composición piramidal se basa en el Almuerzo sobre la hierba de Manet. Pero las imágenes son contemporáneas. Escuchando la radio durante las semanas que dura la ejecución del cuadro, va rescatando noticias de las que busca las imágenes. Luego las plasma en el lienzo como un " cortar - pegar ". Así, en el grupo central reconocemos la polémica imagén de la fiesta de pijamas de Sonia Castedo y otros miembros del PP, que tanto dio que hablar al país. En primer plano, unas bolsas azules evocan la huelga de basuras. Dos gendarmes miran el móvil tras el tiroteo en París, el toro de Osborne, Beyoncé, Milie Cyrus,... Así como el Pop Art elevaba a iconos los mitos de la época, Yann hace coexistir mil imágenes en referencia a la Generación Google. *"Toda mi obra trata de la acumulación de información: oyes una noticia y vienen 400 detrás, escuchas una canción en Spotify y te recomiendan 10. Ya no tenemos tiempo para asimilar."* Expone en Arco desde 2009 con la galería T20 de Murcia, en Nueva York es la galería Mullherin & Pollard la que presenta sus obras. Ha expuesto en ferias en Shangai, Mexico,... y en octubre lo hará en la galería **Carolina Rojo** de Zaragoza.

■ **SIENDO REALISTAS_**Un retrato de gran formato, un hombre joven de frente, destaca sobre un fondo negro. El juego de sombras creado por la luz indirecta le hace surgir del lienzo como una escultura. Cuesta darse cuenta de que no estamos ante una fotografía. La exactitud de su pincelada, el dominio de la técnica, nos dejan boquiabiertos. La escultura, en la que se formó, marca su obra pictórica. Juega habilmente con los volúmenes y crea un gran efecto de profundidad. Además de algunos paisajes urbanos en el mismo estilo hiperrealista, los retratos acaparan su obra. "*Porque* -nos explica- *el retrato es mucho más exigente. Mi idea es recuperar el género sin ornamentos ni pretensiones y dotarlo de una estética contemporánea. Elimino todo lo superfluo: el decorado de fondo, la vestimenta, los accesorios... Son el formato y la composición lo que hace que estos retratos en crudo tengan esa estética que busco." "Siempre se persiguió el equilibrio, que es dónde se supone que residía la belleza"*. Guiado por su intuición, introduce sutiles transgresiones en la composición académica tradicional. Presentados en grandes formatos, esos encuadres y su dominio de la técnica le permiten revisar y enriquecer el género del retrato. **Alejandro Monge** es un joven artista zaragozano, ganó el primer premio de la última bienal de la Delegación de Aragón, laureado en varios certámenes, expuso en la Galería **Carlos Gil de la Parra** y con su reciente exposición en Liverpool está llamado a una carrera internacional.

■ **EL PARÍS DE PABLO GARGALLO_**El *Instituto Cervantes de París* lleva años creando "rutas" que evoquen las vivencias de ilustres personajes españoles o latinoamericanos, por la capital francesa. En una visita guiada podemos seguir los lugares que marcaron las estancias de **Balenciaga, Luis Buñuel, Picasso, Frida Kahlo**... **Pepe Cerdá** ha sido elegido para trazar un recorrido a la medida de **Pablo Gargallo,** uno de los principales escultores de la primera mitad del siglo XX. Se formó en Barcelona y en su primera visita a París, se hospeda en el *Bâteau-Lavoir*, el célebre taller de **Picasso**, que por entonces ejecutaba las Señoritas de Avignon. Primera parada obligatoria del recorrido. Gargallo siguió visitando el Bâteau-Lavoir en sus siguientes viajes. Con la dictadura de Primo de Rivera, se instaló definitivamente en París y cuando Picasso se trasladó a su nuevo estudio, le regaló los pocos muebles. Pepe rescata entre la mucha documentación, la historia de los talleres que fueron los suyos, llenando el recorrido de anécdotas. *"A Gargallo no le va bien hasta muy tarde y para casarse con Magalie, quien le fue presentada por Juan Gris, vende un dibujo que le había regalado Picasso. Avergonzado, no le dice nada. Pero cuando los recien casados se despiden de sus amigos en la gare d´Austerlitz, Picasso le entrega un sobre. Una vez en el tren que les llevara a su luna de miel por España, descubre en su interior un dibujo. El malagueño, enterandose de lo ocurrido, lejos de enfadarse, le regala otro."* Mantuvo su estudio parisino durante el tiempo en que fue profesor en la escuela de Artes y Oficios de Barcelona. Su amigo Miró se instalaba durante esos meses en el estudio pero Gargallo lo recuperaba en las vacaciones escolares. *"Era una especiede multipropiedad"*. Otra parada obligatoria. **Pablo Gargallo** siempre estubo a la sombra de **Julio González** como **Juan Gris** lo estubo a la de **Picasso**. Tubo que aceptar obras por encargo, trabajos alimenticios, desviándose de la investigación. Así se explican esas obras más académicas coétanas de las más vanguardistas. Y esto nunca le fue perdonado por la crítica y los historiadores del arte. Con un carácter más apocado, cedieron el protagonismo del genio a otros. *"Ser pintor en tiempos de Picasso es como ser ciclista en la época de Indurain". "Lo que hacen Juan Gris y Pablo Gargallo es traducir la revolución cubista de Picasso y Julio González a la hortodoxia."* Técnicamente eran extraordinarios y depuraron sus estudios hasta alcanzar la perfección, mientras que los primeros abandonan enseguida el estilo para seguir investigando. **Pepe** no puede acabar su visita sin hacer referencia al museo **Pablo Gargallo** de Zaragoza que en un marco extraordinario, recoge la mejor y más completa colección del escultor.

■ **¿CÓMO QUEMAR 50 MILLONES DE EUROS?_**En su faceta de escultor, **Alejandro Monge** presentó esta gran obra, con otras siete, en la **CAI Luzán** hace unos meses. La imponente escultura de 150 x 150 cm y más de 200 kilos de peso recrea 50 millones de euros , la mitad quemados. Su realización fue impresionante. Todos los billetes están pintados a mano, con lápices de colores. Los billetes quemados están moldeados uno a uno, todos diferentes y pintados también a mano. Realizando cada proceso de la creación, consigue superar sus desafios. En la era del consumo, él busca la perfección. En la galería **Carlos Gil de la Parra** ya expuso tres maquetas, presentadas como cuadros. Su pasión por los grandes formatos y el estimulo del concurso le llevó a crear esta original pieza. Marcado por el contexto económico y social, la obra busca suscitar cierta reflexión sin provocación alguna. Avanzar su idea de que cada vez hay menos separación entre las artes. Aquí mezcla instalación, escultura, pintura... Además le hace un guiño a una de sus grandes pasiones: la falsificación. "*Algún día ganaré dinero de una manera legal haciendo falsificaciones."* Falsificar dinero es delito y quemar dinero aún más. Convirtiéndolo en arte consigue falsificar y destruir dinero de forma legal.

J. Ruesca ■ Adrian Sanjosé

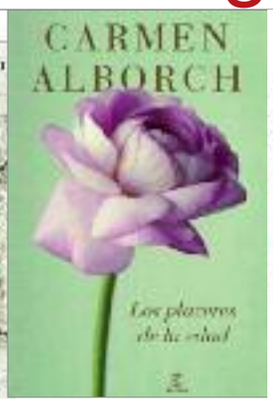
JOSE MATARREDONA

MUNDOS ARQUITECTÓNICOS QUE CREAN LENGUAJES NUEVOS SOBRE SERIES BOTÁNICAS, FUGAS IMPOSIBLES, OJOS DE PEZ PICTÓRICOS, JUEGOS DE PERSPECTIVAS, DE LUCES, DIBUJOS A LÁPIZ DE ACABADOS PERFECTOS... EL UNIVERSO DE MATARREDONA NO TIENE LÍMITES.

FUE EL ARTÍFICE DE LA MÍTICA PORTADA DEL AKI ZARAGOZA N° 1. HACE CASI TREINTA AÑOS. ES UN PLACER VOLVER A COINCIDIR CON ÉL Y REDESCUBRIR A ESTE GRAN ARTISTA

José, ¿por qué el regreso?
Porque me apetecía y porque lo debía.
Llevaba 15 años sin exponer aki, la última muestra fue en el Palacio de Armijo (Justicia de Aragón), justo después de la reforma. Les hice el mural de la planta noble del palacio. Entonces me propusieron exponer. Abrió la temporada Ruiz Anglada, que estaba ya muy malito, y la segunda exposición fue la mía. Desde entonces, no había vuelto a Zaragoza, y tenía ganas. Además, es un débito que tenía con mucha gente de aki, que les gusta lo que haces y están siempre pendiente de tu trabajo. muchos de ellos son clientes míos desde mi primera exposición en Caja Madrid con 17 años.
de población negra, del norte de Europa…
¿Qué obra has traído?
El espacio no es muy grande, pero ha sido el idóneo para lo que yo quería hacer: un recopilatorio de diferentes series de mi depósito personal. Y lo cierto es que quedó muy homogéneo. Fui guardando las piezas que considero referentes de cada serie. Tenemos aki una muestra de la serie "Ingrávidos", cuadros más costumbristas, La serie de los reflejos, imágenes invertidas en cristal... E incluso un par de cuadros que llevan conmigo quince años y los considero todavía inacabados.
Un recopilatorio de muchos años de trabajo. ¿Ha habido cambios sustanciales?
Sí, hay una gran evolución. En mi primera época era muy activo, trabajaba con rapidez. Ahora me he vuelto muy preciso. En el cambio hay una introspección para buscar tu propio camino, tu lenguaje, unos acabados de nivel muy alto. Busco terminados perfectos. Los cuadros que veas más despistados, es porque llevan conmigo muchos años, los he repintado, les he añadido capas… y están en esa fase todavía. Es una manera de explorarte a ti mismo con el paso del tiempo. Nunca acabaría, pero al final, a todos los cuadros hay que "matarlos", ponerles un punto final.
¿Te duele desprenderte de tu obra?
En muchos casos, sí. Hace no mucho tuve que venderle un cuadro muy especial a un buen cliente de hace años. Llevaba tiempo detrás de él, y a mí me costaba desprenderme de él. Pero al final lo consiguió. Lo bueno es que sé que, en un momento dado, cedería sus obras para una exposición, eso me gusta.
Fuiste nuestra portada número 1.
Se hizo por amistad. Estaban Kiko, Alfonso… Yo, siempre que me llamaban les preparaba alguna ilustración con uno de esos Mac de los de antes… Trabajaba en mi casa. Se sacaban cosas, muy sencillitas. Pero ya entonces estaba con la pintura. De hecho esa portada es un dibujo de aquellos que hacía, muy surrealistas.
¿Cómo trabaja José Matarredona, bajo encargo o con libertad de movimientos?
De forma totalmente libre. Yo hago mi obra, se la paso a mis marchantes y ellos se encargan de venderla a coleccionistas en Madrid, Francia, Italia, Alemania, Polonia…
¿Está complicado vivir del arte?
Es cierto que ahora hay que luchar el doble, pero igual que en cualquier otro trabajo.
¿Cómo podemos seguir tu obra?
No trabajo con ninguna red social. Con esta nueva moda de los móviles! Yo creo que estos aparatos están mi bien para hablar por teléfono y el "guasapeo". Como sigo tan metido en la informática –me encantan las máquinas- sé cómo se hackea cualquier cuenta. Tener una máquina blindada es muy complicada. Posiblemente haga un blog donde cuelgue mi trabajo, pero no quiero tener conversaciones online, me quitaría muchas horas de trabajo.

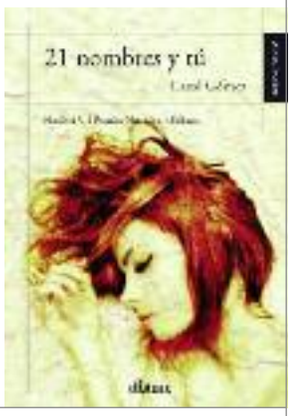
1 2 3



4

1 AMANECER, NADIE Y TÚ/Alberto Trinidad. El escritor Jan Ungría, tras haber decidido irrevocablemente abandonar la escritura, se encuentra encerrado en un claustrofóbico cuarto obligado a escribir. Desde ese extraño lugar rememora su existencia con el fin de analizar las causas que lo han llevado a esa situación: su pasión por la literatura, su vida en pareja, la relación que mantiene con la sociedad y, sobre todo, su creciente obsesión por la obra de Miroslav Mi□ir, un autor maldito del siglo XIX. Amanecer, nadie y tú es una novela donde las narraciones (y también las identidades) se adentran unas en otras como infinitas muñecas rusas. Una obra que profundiza en la temática del doble, en la transgresión de los límites, en el papel del arte en la realidad y que nos cuestiona en qué lugar ocurren verdaderamente la vida y el amor. Alberto Trinidad nació en Barcelona el 25 de noviembre de 1975, es autor de las siguientes obras publicadas: Minorías de uno, El Arquitecto de Atmósferas, El Cirujano del Cielo y ¿Dónde está la ilusión?, y de una extensa obra poética, tres obras de teatro y algunas otras novelas aún inéditas. Desde el año 2011 vive en Sitges, donde alterna una vida anodina y formal en invierno, con otra verdadera e irresoluble en verano. **2 LA PENA MÁXIMA/Santiago Roncagliolo.** Un hombre que porta una mochila sospechosa es perseguido por las calles de uno de los barrios más populares de Lima y asesinado a plena luz del día. Pero nadie ha visto nada. La ciudad y el país entero están paralizados por la participación de la selección peruana en el Mundial de fútbol de Argentina'78. A pesar de ser un individuo gris y apocado, Félix Chacaltana, asistente del archivo del Poder Judicial, se convierte sin querer en el investigador que pondrá al descubierto una historia de crímenes políticos con las dictaduras militares de Argentina y Perú como escenario de fondo. **3 LOS PLACERES DE LA EDAD/Carmen Alborch.** ¿Qué significa en la sociedad contemporánea cumplir años? ¿Es la vejez un proceso negado, una realidad rechazada? ¿Permanece vigente la idea de que los hombres maduran pero las mujeres envejecen? ¿A qué clase de vejez aspiramos? El derecho a vivir con plenitud en la madurez: esta es la reivindicación que Carmen Alborch plantea en este libro. Una reflexión acerca de diversos placeres —la libertad, la amistad, la soledad, el buen humor, la familia, el cuidado, el buen amor, la participación— que adquieren una intensidad diferente precisamente cuando la responsabilidad de la vida laboral activa va decreciendo, y se disponede más tiempolibre para reencontrarse y reinventarse. Carmen se aleja de los tópicos y vuelve a poner el acento en un tema esencial de nuestro tiempo. Un libro que abre el debate sobre el significado de envejecer en la sociedad contemporánea. La autora comenta: «Creo sinceramente que, a pesar de todo, estamos en condiciones de participar en la que se ha calificado la revolución más significativa del último siglo, la revolución de la longevidad, con la idea o finalidad de envejecer creativamente. Antes la aspiración o la conquista era envejecer; ahora se trata de envejecer bien». **4 CENICIENTA LLEVABA TACONES DE 15 CENTÍMETROS/Luján Argüelles.** El libro nos explica seis historias personales que muy bien podrían ser las de las lectoras, porque lo extraordinario no son esas vidas, sino la forma en la que la autora nos las relata y relaciona. Luján Argüelles nos presenta a sus amigas en seis capítulos biográficos en los que desmenuza –con mucho humor y algunas dosis de mala uva– la amistad y las relaciones familiares y de pareja. Analiza con ojo certero y una escritura precisa la vida, personalidad, deseos, miedos, certezas y debilidades de seis mujeres de hoy. Puede que nos cueste entender su filosofía de las cosas –nos advierte la autora– pero es sencilla: □Somos mujeres autosuficientes y valientes. No vamos a conformarnos con una relación que no nos aporte más de lo que ya tenemos. Asumimos que somos Cenicientas porque seguimos insistiendo en encontrar un príncipe. Pero la altura de nuestros stilettos nos permite elegir. El problema quizá resida en que, tanta elección, nos ha llevado a seguir busca que te buscarás y vuelta a empezar… ‖ Luján consigue dotar de vida propia a cada una de esas mujeres; no son variaciones sobre un mismo tema literario. Tienen volumen y profundidad psicológica. Tampoco estamos ante una suma de divertidas anécdotas personales. Tras su aparente desenfado se oculta un continuo cuestionamiento de las cosas importantes de la vida. Además, la autora no quiere lectoras pasivas y las implica directamente, las convierte en una amiga más y les pide consejo sobre cuestiones emocionales y sexuales en las que Romina, Candela, Sara, Gilda, Lena y Naty no se ponen de acuerdo. Ofrece, incluso, una dirección de correo para recibir opiniones. Más facilidades, imposible. **5 21 NOMBRES Y TÚ/Carol Gómez.** La autora nos invita a presenciar fragmentos de diversos personajes femeninos, muchas veces desde la perspectiva de un hombre, otras desde la primera persona de esas propias mujeres y algunas desde un enigmático punto de vista metaliterario. Con un estilo cuidado, aposentado en una delicadeza lírica arrebatadora, nos radiografía aquello más perverso y delirante de los deseos humanos, pero también lo más tierno y puro que estos pueden provocar, mostrándonos que ambos extremos no tienen por qué ir separados. Conoceremos, entre otros personajes, a un hombre que decide desprenderse de su chica adquirida en las rebajas, a una madre que espera a que su hija muera en su vientre e incluso a una gorda atiborrándose de nostalgias ajenas. Carol Gómez (Vilanova i la Geltrú, 1977) reside actualmente en Barcelona. Licenciada por La Facultat de Formació del Professorat de la UB, ha realizado estudios de creación literaria y de guión cinematográfico. En 2006 obtuvo el Premio Francesc Candel en la modalidad de relato y al año siguiente quedó finalista en el Premio Julio Cortázar de Murcia. 21 nombres y tú es su primer libro publicado.

cinco



AKIDEPORTES

_ NEWS _ ALEX LAMATA _

Zaragoza motor

Car Personal Shopper

Tu concesionario multimarca en Zaragoza

Julio Hernández, Gerente de Car Personal Shopper

- En Car Personal Shopper **te asesoramos** en la compra de tu vehículo. Gestionamos la venta de tu coche usado.
- Trabajamos con un **amplio abanico de vehículos** nuevos, seminuevos y usados, así como clásicos.
- Nos avala **nuestra experiencia** de más de 10 años en grandes marcas del sector del automóvil.
- **Gestión de flotas.**
Gestionamos flotas de vehículos de empresa, optimizando los recursos de la empresa.
- Especialistas en la venta de **coches exclusivos**. Contacta con nosotros y te asesoraremos sin compromiso.

Con más de 600 m2 de exposición, contamos con un amplio stock de vehículos de ocasión, nuevos, semi-nuevos y km 0. Nuestro equipo le atenderá de forma totalmente personalizada, somos especialistas en la venta de vehículos exclusivos. Financiación 100 %, disponible en toda la gama, nuestro departamento financiero estudiará su caso ofreciéndole siempre la solución que mejor se adapte a sus necesidades.

Car Personal Shopper. Carretera Castellón Km 3. Polígono San Carlos, Nave 1. 50.013 Zaragoza.
Tel: 976 595 632. **www.carpersonalshopper.es**

MIS MUNDIALES

INOCENCIO ARIAS

INOCENCIO ARIAS FUE DIRECTOR GENERAL DEL REAL MADRID ÚNICAMENTE UN AÑO Y MEDIO PERO ESTE CARGO LE HA DADO GRAN VISIBILIDAD, INCLUSO MÁS QUE EN SU FACETA POLÍTICA…

Inocencio Arias- Bueno, realmente el fútbol me ha dado cierta popularidad a pesar de que estuve poco tiempo, pero en el año y medio que estuve en el Real Madrid tuve mucha más proyección mediática que los 18 años anteriores que había estado en la diplomacia habiendo tenido cargos como portavoz del Ministerio. El fútbol me proyecto más, pero no de manera profunda… solo soy pseudofamoso.

¿Qué le ha llevado a escribir este libro?

IA- Por una parte porque realmente me apasiona el fútbol como espectáculo, yo he jugado al fútbol hasta los 50 años; y por otra parte porque es un fenómeno social de enorme trascendencia. Pero lo que de verdad me ha llevado a escribir este libro es la mezcla de recuerdos que tengo: muy nítidos del Mundial del 50, cuando era niño, y muy apasionados del último Mundial, cuando ganó España y estuve en Sudáfrica. Además, cuando estudias la prensa y viajas por el mundo te das cuenta del impacto que tiene el fútbol en sociedades desarrolladas, subdesarrolladas, de población negra, del norte de Europa…

¿Cómo se vive el fútbol fuera de España?

IA- Excepto en Estado Unidos se vive con pasión parecida a España, o incluso más. En Argelia por ejemplo, conforme alguno de sus equipos avanza en competiciones internacionales la pasión es mayor que en España. En Brasil, México, Argentina… se paraliza el país por completo. Recuerdo cuando fui a Brasil a preparar un viaje de Adolfo Suárez que desde el aeropuerto hasta la ciudad no había ni un solo coche por la carretera. Después lo entendí todo: yo llegué un día en el que se enfrentaban Brasil y Argentina, y además era el día en que Maradona debutaba en Brasil, nunca le habían visto jugar allí. Estaba el país paralizado; y esto pasa también en algunos países africanos.

Por eso se dice que el fútbol ayuda a olvidarnos, a ratos, de estos tiempos de crisis…

IA- Es una pequeña pastilla para alegrarte de otros sinsabores de la situación personal, familiar o incluso nacional. Pero es un alivio pasajero, no hay que magnificar la importancia del fútbol como cloroformo del pueblo.

¿Cómo afecta este espectáculo a otras cuestiones de la vida?

IA- A la economía mucho, mueve centenares de millones de euros; ha llegado a un momento excesivo, pero al analizarlo no pensemos que estamos tirando el dinero. El Estado no se gasta el dinero en fútbol, no se toca el dinero del contribuyente sino todo lo contrario: el Estado percibe dinero del fútbol. Es un dinero que desaforadamente gastamos: el ciudadano compra abonos caros, más incluso que el del Teatro Real; no vacila en apuntarse a una cadena de televisión en la que dan partidos de fútbol, ni en desplazarse a otra ciudad comprando entradas en reventa… y luego también hay quien compra juguetes relacionados con el equipo para su hijo, sobrino… o sea que hay un mercado alrededor del fútbol que mueve muchísimo dinero. Y luego, sociológicamente el fútbol es una máquina de sueños como lo podía ser Hollywood en los años 40, 50 y 60.

Hablemos de la sociedad, que también la refleja en este libro. ¿Cómo hemos cambiado desde el gol de Zarra hasta el último Mundial?

IA- Efectivamente ha habido muchos cambios. Ahora hay más mujeres y siguen el fútbol con el mismo interés, pasión… y también con la misma intransigencia hacia el contrario que los hombres; gritan igual y se meten con el árbitro. España ha cambiado enormemente; ha habido un descenso brutal de la práctica religiosa, han desaparecido un montón de oficios, como el buhonero, el sereno, el afilador. También han desaparecido prácticamente algunas costumbres, por ejemplo, ya casi no se lleva el luto. Las relaciones familiares también han cambiado: en mi época, los hijos obedecían ciegamente a sus padres y ahora los padres han de actuar con mucha diplomacia para que sus hijos obedezcan… Por otra parte, hay mayor igualdad social a pesar de que la pobreza en la calle no ha desaparecido lamentablemente, pero ha habido una explosión de la clase media. Todo eso lo voy relatando en el libro.

Y en fútbol, ¿cómo hemos cambiado?

IA- Hemos cambiado la furia por la técnica. España era el equipo de la furia pero aquello se archivó y se ha pasado a un juego depurado, de toque, de conjunción. Eso ha dado un campeonato del Mundo y dos de Europa, consecutivos; eso es histórico. Con estos jugadores España ha conseguido un estilo propio, habrá que ver si, conforme se vayan jubilando estos futbolistas actuales, los siguientes saben hacerlo con la misma finura y precisión.

¿Sus predicciones para este Mundial?

IA- Veo que España va a hacer un buen papel, pero claro, no es sencillo repetir lo de hace cuatro años. El equipo no solo funcionó, fue un ganador justo; en ningún relato de la prensa extranjera hubo ninguna crítica hacia el equipo, hubo unanimidad total. *Del Bosque* logró un ambiente idílico, el equipo funcionó en casi todos los partidos y también hubo un poco de suerte en los momentos decisivos: en el último partido *Robben* tiró con picardía hacia un lado pero *Casillas* adivinó su inten-

> "YO RECUERDO MÁS CLARAMENTE, MUCHO MÁS VÍVIDAMENTE, EL GOL DE ZARRA DEL 2 DE JULIO DE 1950 QUE LA MUERTE DE MI PADRE"

ción; podría haber sido gol pero hubo suerte porque luego Iniesta metió gol cuando quedaba poco tiempo para el final.

¿Tiene usted memoria fotográfica?

IA- Los que somos aficionados, hemos ido al Mundial y llevábamos 125 años esperando que ganara España, se te queda grabado; todavía me acuerdo del gol de cabeza de *Puyol* en la semifinal contra Alemania: yo estaba detrás de la portería y se me saltaron las lágrimas.

¿Se acuerda con la misma precisión del gol de Zarra?

IA- ¡Si! Pero no lo vi en el momento en que ocurrió, lo vi después en el NODO. Lo oí en la radio y fue una de las grandes alegrías de mi niñez; recuerdo muy bien dónde estaba... me acuerdo de todo, *Zarra* era mi ídolo. Curiosamente, más tarde, siendo secretario de Estado de Cooperación, me invitaron a ser parte del jurado del Premio Nacional de Deporte y me senté entre *Zarra* y *Bahamontes*. Le dije a Zarra que aquello era para mi un sueño y le pedí que me dedicara una foto. Tuve la foto enmarcada en mi despacho. Ahora la tengo en mi casa.

GRAN PRIX HISTORIQUE DE PAU

EL MÍTICO GRAN PREMIO FRANCÉS

■ La Asociación Aragonesa de Clásicos Deportivos continuó con sus actividades de la temporada 2014 traspasando nuestras fronteras para asistir al Grand Prix de Pau Historique, una cita ya tradicional para los socios más "carreristas" de la AACD. Además, los socios de la AACD no sólo asistieron como espectadores, sino que participaron en las tandas reservadas a los clubs inscritos, saliendo a pista la mayoría de ellos para reconocer el circuito en varias vueltas.

Andrea Martínez

UN JOVEN EMPRENDEDOR DE "AKI" EN LA MORALEJA

ÁLEX LAMATA

ÁLEX LAMATA ES UN ZARAGOZANO INQUIETO, POSITIVO Y CON MUCHAS GANAS DE COMERSE EL MUNDO. COMENZÓ SU ACTIVIDAD PROFESIONAL COMO MODELO Y TRAS FINALIZAR SUS ESTUDIOS (MAGISTERIO Y LICENCIATURA DE CC. DE LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE) HA COMENZADO A TRABAJAR COMO ENTRENADOR PERSONAL EN LA MORALEJA, PERO NO PIENSA CONFORMARSE CON ELLO YA QUE ESPERA PODER DOCTORARSE ANTES DE CUMPLIR LOS 30 AÑOS Y PODER MONTAR SU PROPIO NEGOCIO. ¡ESTE CHICO NO PARA!

¿Cómo es el día a día en la vida de Álex Lamata?

Es un movimiento constante; Estoy en el gimnasio desde las 9:00 de la mañana hasta las 21:00 horas aproximadamente. Aprovecho para conocer y hablar con los clientes, realizar mis entrenamientos personales y además entreno una media de dos veces al día. Vaya.. lo que se dice un día completo.

¿Cuál es el primer pensamiento que te viene a la cabeza cuando te despiertas cada mañana?

"Un día más por exprimir" y recordarme a mí mismo que "movimiento llama a movimiento". Por eso me gusta juntarme con gente que sabe y que te enriquece, porque igual que me gusta que me expriman a mí, me gusta absorber de aquellos que saben. Es un lujo trabajar con personas cara a cara. Mis principios o algunas de las frases que más me repito son "Sé feliz y demuéstralo", "intenta llenar la vida de personas, experiencias y emociones y "muévete si deseas algo". Para mí lo principal es hacer día a día lo que te gusta, pues de no ser así, eso se transmite a las personas que te rodean. Soy de la opinión que uno debe de transmitir la máxima energía y felicidad a las personas, por pequeño que sea el tiempo que contactamos con ellas. A veces, una sonrisa y un "buenos días" es suficiente para transmitir algo a esa persona que tienes frente a ti.

¿Cómo fue mudarse de Zaragoza a la capital y comenzar a trabajar en La Moraleja?

Fue curioso, pues yo viajé a Madrid para realizar un curso de formación para trabajar en una conocida cadena de gimnasios de nivel internacional en Zaragoza, y fruto de ese viaje, me llegó la oportunidad de empezar a trabajar en La Moraleja. Llama la atención tener entre los clientes a presentadores como *Susana G., Joaquín P., Pedro P.,* colaboradores de la prensa del corazón, cantantes y actores de primer nivel…en definitiva, caras más que conocidas

por todos, además del perfil de cliente que tiene La Moraleja por sí sola. A modo de anécdota os contaré que Fernando Romay guarda mucho cariño a nuestra ciudad, tal es así que cada vez que me ve siempre me dedica un "¡Que pasa pues!" y 45 segundos de jota.

Si tuvieras que hablarles de Zaragoza a tus compañeros de trabajo, ¿qué les dirías?

Les diría y les digo que es una ciudad más que especial, además de cómoda y merecedora de una visita; los maños somos personas acogedoras y simpáticas por defecto. Sin ir más lejos, a principios de julio serán varios los compañeros que la visiten en una escapada que hemos organizado.

He vivido en Huesca y en Valencia y el cariño que le he cogido a Zaragoza no es equiparable a nada. Somos una gran ciudad, pero sobre todo, está llena de buena gente.

¿Qué tres cosas no pueden faltar nunca en tu maleta?

Un bote de colonia, un libro de empresa activa y/o de motivación y un kit de deporte (pantalón y camiseta, TRX y unas deportivas).

Te dedicas y has dedicado a la moda, belleza y cuidado personal...¿te consideras una persona presumida?, ¿cómo te cuidas?

No me considero una persona excesivamente presumida, pero es cierto que trato de ir bien vestido y acorde con cada situación. Realizo mucho deporte a diario, por salud, por retos personales y por imagen. Últimamente realizo una primera sesión más orientada a tonificar y una segunda sesión que suele ser una actividad dirigida (Extreme Fit, Spartans, Spinning,…), y también salgo a correr. Además, tengo la intención de prepararme para mi primer triatlón en septiembre. Debo de comenzar a prepararme la parte de la natación que es mi deuda hasta ahora y ello me va a costar esfuerzo y muchas horas.

¿Crees que para sentirte bien internamente primero tienes que hacerlo externamente?

Creo que ambas van relacionadas y debemos de dedicarles tiempo. Tenemos que aprender a conocernos y estar bien con nosotros mismos internamente y con nuestra gente, del mismo modo que mirarnos a un espejo y sentirnos bien ayuda en el resto de nuestro día a día, por no hablar de lo que ello supone a nivel de salud.

En mi opinión, "sentirte bien" supone estar en equilibrio. Que el exceso de algo no suponga el déficit de otra parcela. A mí me ayuda mucho el hecho de plantearme objetivos y de mantener una motivación tanto a nivel deportivo como a nivel personal, pues a veces nos olvidamos de lo más simple y dejar de hacer algo prescindible por pasar un rato con tu gente, puede ser el tiempo mejor invertido.

¿Quién es tu ídolo, icono o inspiración diaria a nivel profesional?, ¿por qué?

Tengo muchos ídolos, pues soy una persona que busca inspirarse en personas que le rodean y si no es así, busca rodearse de esas personas.

Actualmente las personas se preocupan más por su cuidado personal, ¿cómo crees que han influido las redes sociales, las celebrities, los blogs o los medios de comunicación en este aspecto?

Los smartphones y las redes sociales nos han ayudado a estar en contacto las 24 horas del día, estemos donde estemos, de manera que tenemos un contacto constante con el día a día de las personas que participan en ellas. Es ahí donde las personas se acercan a sus ídolos y a mucha gente y ven algo que no implica que antes no se hiciera, sino que ahora se comparte al instante, como por ejemplo, el día a día de todos aquellos que participamos en la red social. A mí me gustan siempre y cuando no sustituyan a las relaciones personales, pues lo considero un medio de publicidad gratuito muy interesante en el que tú decides que quieres y que no quieres contar.

Yo tengo un perfil de Twitter personal y uno profesional (@alexlamatrainer) donde el contenido no tiene nada que ver, del mismo modo que uso mi perfil personal de Facebook y además administro una página profesional en esta red (Alex Lamata. Personal Trainer).

Andrea Martínez

Alas Aragonesas

El Club de aeromodelismo Alas Aragonesas, presidido por Juan Civera, está ubicado a unos diez kilómetros de Zaragoza, muy cerca de la urbanización del Zorongo.

Son muchos los tipos de modelos que podemos encontrar en las instalaciones del club: planeadores (o veleros) de gran superficie alar, replicas de aviones del pasado, cazas, de acrobacia, helicopteros, autogiros y cualquier engendro volador que se precie. Los sistemas de propulsión van desde el motor haz de gomas (consiste en tensar una goma que recorre el eje del fuselaje para luego destensarla y hacer girar la hélice), cápsulas de gas a presión, motores de combustión interna, motores eléctricos, pulsoreactores, (motor a reacción desarrollado en Alemania en la década de los 20 y empleado por los nazis en las famosas bombas V1), motores de turbina (generan un sonido idéntico a los aviones tripulados, permitiendo alcanzar velocidades de hasta 550 km/h).

Las maquetas son teledirigidas mediante radiocontrol, funcionando gracias a señales que trasmiten los movimientos a unos receptores que actúan directamente sobre el control de los modelos.

Invitamos a los AKI adictos a disfrutar, durante las próximas Fiestas del Pilar, del **"11º Festival de Aeromodelismo maqueta gran escala-Aragón 2014"**. Es cita obligada para pilotos, aficionados a los mini-bólidos del espacio, amantes de la aviación y para todos aquellos dispuestos a descubrir o practicar un nuevo y apasionante deporte.

TROFEO
GOLF

■ El pasado 17 de mayo se disputó en el Club de Golf La Peñaza el I Trofeo Restaurante Marengo – Bodegas Faustino. El campeón scratch fue Eduardo Pescador Mestre. Los ganadores del hándicap de primera y segunda categoría masculina fueron Sebastián Cerrejón y Jorge Gurrea respectivamente. En la categoría femenina, la ganadora del hándicap fue Maria Felipe. Los trofeos a las bolas más cercanas fueron otorgados a Jesús Gascón, Maria Felipe, Javier Lasheras y José Antonio García. Los premios al drive más largo fueron concedidos a Juan Guimbao, en la categoría masculina, y a Laura Gallizo, en la femenina.

LLEGÓ A ZARAGOZA
DACIA TOUR 2014

■ Dacia conmemora en 2014 los 10 años de su nacimiento como marca. Para celebrar su gran éxito comercial en España y a escala internacional, está recorriendo la geografía española a través del Dacia Tour España 2014, que tiene como misión, apoyándose en su red comercial, presentar y dar a conocer a la prensa, mediante pruebas dinámicas, toda su gama actual, que ya cuenta con 7 modelos diferentes. José Luis Cavero gerente de VEARSA, concesionario de Renault y Dacia en la provincia de Zaragoza, comenzó la presentación a la prensa destacando el éxito de los modelos de Dacia, que se sustenta en la complementariedad óptima con Renault, con sus productos, sus equipos y su savoir-faire industrial y logístico, que permite lograr una relación calidad/precio inigualable.

II EDICIÓN DEL TORNEO
PÁDEL SOLIDARIO ATADES

■ Atades organizó los días 17 y 18 de mayo la II Edición del Torneo de Pádel Solidario en Pádel Plaza Indoor. El coste de Inscripción fue completamente destinados a la Fundación ATADES, un buen motivo para disfrutar de tu deporte favorito y ser solidario por una bonita causa.

Pilar Alquézar

ÉXITO ROTUNDO EN LA CUARTA EDICIÓN

BMW AUGUSTA ARAGÓN PÁDEL GRAND TOUR 2014

HACE UNAS SEMANAS SE CELEBRÓ EN EL CLUB DEPORTIVO MONTECANAL LA NOVENA DE LAS 20 PRUEBAS DEL CIRCUITO BMW PÁDEL GRAND TOUR 2014, DE LA MANO DE AUGUSTA ARAGÓN, CONCESIONARIO OFICIAL BMW EN ZARAGOZA.

El evento, de carácter amateur, tuvo un gran éxito con la participación de más de 200 jugadores en las diferentes categorías. Las campeonas senior femeninas fueron **Belén Astiazu** y **Beatriz García**. Los campeones senior masculinos fueron **Enrique Viñau** y **Raúl Pérez**, que participarán en el Master Final en Marbella del 31 de octubre al 2 de noviembre. Durante la jornada tuvo lugar un *clínic* con la presencia de **Sebastián Nerone** y de **Gaby Reca**.

GALA

DEPORTE ARAGONÉS

EL PASADO 13 DE MAYO TUVO LUGAR EN EL PALACIO DE CONGRESOS LA XVII GALA DEL DEPORTE ARAGONÉS, QUE DISTINGUE A LOS MEJORES DEPORTISTAS DEL AÑO.

La waterpolista **Andrea Blas** (Escuela Waterpolo Zaragoza) y el piloto de bike trial **Abel Mustieles** (Wild Wolf) repitieron trofeo este año. El Trofeo Aragón a los Valores en el Deporte fue para el ausente futbolista Andrés Iniesta, al que pudimos ver en vídeo. El premio de Honor al Deportista Legendario fue en este caso para cuatro exjugadores de baloncesto: **Pilar Valero, José Ángel Arcega, Francisco Javier Zapata** y **Alberto Alocén.** También fue premiado el baloncesto con el Cai Zaragoza como mejor equipo aragonés, por su buena labor en la temporada 2012-2013 y su clasificación para la Euroliga. Otros premiados fueron: Máster para toda la Vida: **Susana Barkley**, nadadora; Mejor deportista promesa: **Begoña García**, hockey hierba y **Francisco Javier Ariño,** balonmano; Mejor deportista discapacitado: **María Delgado**, nadadora y **Román Martínez,** goalball; Mejor deportista universitario: **Javier Ancizu,** balonmano; premio Especial a la deportividad: **Fernando Checa**, fútbol.

NOCHE EN BLANCO

EN EL **IAACC PABLO SERRANO**

UNA PROPUESTA CULTURAL INSPIRADA EN LA OBRA DE ANTONIO SAURA TITULADA "COCKTAIL PARTY"

El IAACC Pablo Serrano a través de la dirección de Demba Producciones Creativas, propuso una noche interactiva, en la versión más purista de la definición, porque ese era el propósito: interacción bajo la inspiración de una frase con la que Antonio Saura describió su serie de ilustraciones Cocktail Party y que dibujan el ambiente distendido de las fiestas neoyorkinas donde queda representado un tumulto sensorial "esta degeneración occidental que permite al individuo participar en la vida colectiva de la tribu". Conversación, alboroto, tribu, todo envuelto en los sabores de los cócteles y una oferta gastronómica propuesta por Marengo Bar & Deli y la música fundida por el público presente. La noche reinvidicó el papel de la gramola, en este caso en formato 2.0. a través de Playit App.

AKISOCIETY

_CUMPLEAÑOS _ ANIVERSARIOS _ BODAS _ INAUGURACIONES _
_ FIESTAS _ PRESENTACIONES _ EXPOSICIONES _ PERFORMANCES_

WORKS GYM FITNESS

www.worksgym.com

ABRIMOS LOS PUENTES FESTIVOS

TUS TABLAS SIEMPRE CON MONITOR

27 €

cuota anual

CUOTA

2 X 1

mes a mes

33 €

CUOTA ÚNICA

pagando mes a mes

66 € para 2 personas

OFERTA ESPECIAL

condiciones:

1 SOCIO + SOCIO NUEVO

2 SOCIOS NUEVOS

PLAZAS LIMITADAS

INVITACIÓN 3 DÍAS

ARZOBISPO DOMENECH, 13

976 22 35 87

HORARIOS

MAPA Y OFERTAS

ENTRENADOR PERSONAL • ESPECIALISTAS EN PROBLEMAS DE ESPALDA • CALIDAD EN NUESTROS ENTRENAMIENTOS
• MASAJES ZUMBA • SPINING • FIT PUMP • BOXEO KENPO • WORKS FIT •
CONTROL DE PESO • PILATES • NUTRICIÓN AVANZADA • GLÚTEOS-ABDOMEN-PIERNAS • TONIFICACIÓN • STEP

CLUB DE MARKETING

CENA ADEA 2014

LA CENA TUVO ESTE AÑO EL TEMA "LOS ÚLTIMOS LEGIONARIOS", COINCIDIENDO CON LA CONMEMORACIÓN EN ARAGÓN DEL BIMILENARIO DEL FALLECIMIENTO DE CÉSAR AUGUSTO

La Asociación de Directivos y Ejecutivos de Aragón organizó el pasado 27 de junio su tradicional Cena de Verano, en esta ocasión con la temática de "Roma: los últimos legionarios", coincidiendo con la conmemoración en Aragón del bimilenario del fallecimiento del emperador César Augusto, motivo que ha inspirado a la asociación a la hora de escoger la temática. Se trata de la cuarta edición de este encuentro anual, que ADEA organizó con el objeto de ofrecer a sus asociados la oportunidad de reunirse en un ambiente más distendido. La cita, que tuvo lugar en el Hotel Híberus a las 20.30 horas, contó con la música de Señor Antonio y las actuaciones de La Clac Teatro y Elena Rubio. Además, la decoración, gastronomía y el vestuario de los asistentes también ayudaron a crear un ambiente acorde a la temática.

Este evento no sería posible sin el apoyo del patrocinador principal, Agreda-Mercedes Benz, y de los colaboradores: Ikea, Relax, Ámbar, Osborne, Coca-Cola, Asociación Longaniza de Graus, Viñas del Vero, D.O. Jamón de Teruel, Grupo Nabegos, Avr-Audiovideoraccord, Stuart Studio, Revista Aki Zaragoza, Sopesens y Hotel Híberus.

INAUGURACIÓN

CAIXA FORUM

LA OBRA SOCIAL "LA CAIXA" INAUGURÓ EL PASADO 27 DE JUNIO EN ZARAGOZA SU SÉPTIMO CENTRO CULTURAL Y SOCIAL, EL PRIMERO DE NUEVA CONSTRUCCIÓN.

El edificio, proyectado por Carme Pinós, se desdobla en dos estructuras geométricas elevadas de gran tamaño que albergan sendas salas de exposiciones, suspendidas a distintos niveles. En lo más alto, la cafetería y el restaurante. Gracias a la diferencia de niveles entre las salas, se genera una terraza con vistas panorámicas a la zona de la Expo'08. La planta baja es abierta y transparente, incluyendo el amplio vestíbulo de entrada, así como la librería-tienda. Un jardín ubicado en la zona posterior da acceso directo al auditorio, con aforo para 252 personas, situado en el subsuelo. El equipamiento se completa con tres salas polivalentes y el espacio familiar y educativo CaixaForum Kids. CaixaForum Zaragoza acogerá todo tipo de exposiciones de artes plásticas, ciencia y temáticas sociales, así como actividades para todos los públicos. El centro abre con dos exposiciones contemporáneas, con obras de Antoni Tàpies, Antonio Saura, Pablo Palazuelo, Manuel Millares, Miquel Barceló, Eduardo Chillida, José Manuel Broto, Jeff Wall, Javier Peñafiel, Ignasi Aballí, Sophie Calle, Willie Doherty, Eve Sussman…

CENA_BLANCA2014

Pilar Alquézar ■ Andrea Martínez
Javier Ruesca ■ Belén Andrés

RECONOCIMIENTO

25 AÑOS DE **ABOGACÍA**

LA JUNTA DE GOBIERNO DEL REAL E ILUSTRE COLEGIO DE ABOGADOS DE ZARAGOZA CELEBRÓ EL PASADO 16 DE MAYO EL ANUAL "ACTO SOLEMNE DE RECONOCIMIENTO INSTITUCIONAL A LOS LETRADOS CON 25 AÑOS DE EJERCICIO PROFESIONAL ININTERRUMPIDOS Y SIN TACHA EN SU CONDUCTA".

Un diploma acreditativo que recoge reconocimiento de la labor de los homenajeados como Abogados durante 25 años de ejercicio profesional sin interrupción. Desde el atril, **D. Cristóbal Ramo Frontiñán** -que además de cumplir los 25 años de ejercicio es el actual Vicedecano de la Junta de Gobierno- , dirigió unas palabras en representación de todos los homenajeados. En esta ocasión fueron cuarenta y tres letrados de los sesenta y seis convocados los que asistieron a la ceremonia y posterior cóctel en la sede del Colegio de Abogados.

I ANIVERSARIO

SIGO **ADELANTE**

LA FUNDACIÓN SIGO ADELANTE Y SU PATRÓN DE HONOR, EL DIESTRO JUAN JOSÉ PADILLA, CELEBRARON EL PASADO 27 DE MAYO UNA CENA BENÉFICA CON MOTIVO DE SU PRIMER ANIVERSARIO.

El *Restaurante Aura* acogió a más de 250 invitados, entre los que encontramos a la presidenta de esta fundación sin ánimo de lucro, **Sonia Peña**, el cantante sevillano **Hugo Salazar,** que cantó unos temas de su último disco "*Gente*" o el diestro aragonés **Toño Paulita.** Previo a la cena se entregaron los premios a Juan José Padilla por el valor y por la superación ante las adversidades, y a *Obra Social La Caixa* por su apoyo a esta organización. La fundación tiene como objetivo mejorar la calidad de vida de niños y adultos que, debido a malformaciones, accidentes, quemaduras graves, tumores u otras enfermedades, sufren física y emocionalmente.

Felicidades **SESMA**

Felicidades **EMILIO BIEL & MAMÁ**

Felicidades
YASMINA

Felicidades
TOÑO & DANI

PREMIOS 2013

PERIODISTAS DE ARAGÓN

LA CÁMARA DE COMERCIO DE INDUSTRIA DE ZARAGOZA ACOGIÓ, EL PASADO 8 DE MAYO, LA GALA DE ENTREGA DE PREMIOS DE LA ASOCIACIÓN DE PERIODISTAS DE ARAGÓN.

Alejandro Bolea recibió el galardón **"Ciudad de Zaragoza"** por su trabajo sobre desahucios y escraches en *El Periódico de Aragón*. **Patricia Puértolas Alegre** se llevó el premio de Periodismo Local. **Carmen Puyó Gómara** y **Jesús Frago Pérez** vieron premiadas sus respectivas trayectorias profesionales. La APA ha querido asimismo rendir un homenaje especial al periodista y realizador cinematográfico **Gaizka Urresti.**

FESTIVAL

ECOZINE

VII EDICIÓN DEL FESTIVAL INTERNACIONAL DE CINE Y MEDIO AMBIENTE DE ZARAGOZA 'ECOZINE'

Más de 40 películas procedentes de los cinco continentes, un intenso programa de actividades paralelas y cinco Premios compusieron la programación de esta quinta edición del Festival que convirtió a Zaragoza, durante ocho días, en la capital de la producción cinematográfica y documental de temática medioambiental. La Gala Final tuvo lugar en el Auditorio de Zaragoza y contó como padrino con **Ángel Guinda.** ■ Mejor Documental Nacional: **La mujer y el agua. Norem Collado** ■ Mejor Documental Internacional: **No hay lugar lejano. Michelle Ibaven** ■ Mejor Corto de Animación: **Payada pa'Satán. Antonio Balseiro** ■ Mejor Cortometraje documental: **La crociera delle bucce di banan, de Salvo Manzone** ■ Premio del Público joven cortometraje: **Equilibrium. Virginia Curiá y Tomás Conde**.

PREMIOS

EXPORTACIÓN 2013

El pasado 15 de mayo tuvo lugar en el Palacio de Congresos de la Expo la entrega de los Premios **Exportación 2013** que organiza la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de Zaragoza con la colaboración de CESCE y Banco Sabadell. Fueron distinguidas tres PYMES que exportan más del 90% de lo que producen, **Industrias AZ, Cigüeñales Sanz** y **Entertainment Solutions.** *Además,* ***Josu Ugarte****, presidente de Mondragón Internacional y autor del libro "España está en crisis, el mundo no"* acercó los desafíos de la internacionalización a las empresas aragonesas. Al acto asistió **Arturo Aliaga**, consejero de Industria e Innovación.

IV EDICIÓN

FIESTA BLANCA DE LA MODA

La IV Edición de la Fiesta Blanca de la moda contó con grandes firmas y diseñadores, las actuaciones de **Irene Vega**, -con voz y piano en directo – el grupo Musical y la belleza y sensualidad de la Danza Oriental de **Eva Sampedro**. Modelos, firmas, amigos y amantes de la moda se acercaron a la terraza de **Las Ocas** el pasado 6 de junio para disfrutar de una velada llena de magia.

ATADES CELEBRA EL NOMBRAMIENTO DE SUS SOCIOS DE HONOR

AMADO FRANCO, PRESIDENTE DE IBERCAJA; PILAR DE YARZA, PRESIDENTA DE HERALDO DE ARAGÓN; JESÚS MORTE, EX PRESIDENTE DE LA CREA, Y MIGUEL MIRANDA, DECANO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES SON LOS SOCIOS DE HONOR DE ATADES, NOMBRADOS EN 2014

La Junta General de Socios de Atades acaba de nombrar socios de honor a la Obra Social de Ibercaja, en la persona de su presidente **Amado Franco; Pilar de Yarza,** Presidenta de Heraldo de Aragón; **Jesús Morte,** Ex Presidente de la CREA y **Miguel Miranda,** Decano de la Facultad de Ciencias Sociales y del Trabajo de la Universidad de Zaragoza, como reconocimiento a su labor de apoyo a las personas con discapacidad intelectual y sus familias, a través de Atades. Apoyan a Atades en distintos ámbitos. Por ejemplo, en la Fundación Tutelar que promueve, *Fundat*; en sus centros especiales de empleo; para la construcción del futuro colegio de educación especial de Atades y otras instalaciones; organizando los Premios Atades; difundiendo sus actividades y cediendo espacios para realizar las mismas, etc. El acto, celebrado el pasado 26 de mayo en e*l Centro de Jardinería Gardeniers* de Atades, contó con un catering de excepción organizado por *Guian Catering*, que sirvieron chicos y chicas de Atades.

CENA

FIESTA DE **GRADUACIÓN**

LOS MIEMBROS DE LA EDICIÓN 2014 DEL MASTER DE ALTA DIRECCIÓN DEL INSTITUTO DE EMPRESA, ADVANCED MANAGER PROGRAM, CELEBRAN LA CENA PREVIA A SU GRADUACIÓN EN EL NEW MOSS.

Esta edición del programa cuenta con directivos de Aragón y Navarra y se ha desarrollado desde el mes de febrero en las instalaciones que Ibercaja tiene en el Monasterio de Cogullada - Ibercide. El programa culmina la última semana del mes de Junio en el campus que la considerada primera escuela de negocios de Europa tiene en la madrileña calle de Serrano

AFTER WORK

MARENGO IMPORTA "EL TARDEO"

Marengo Bar & Deli españoliza el famoso "after work" convirtiéndolo en el tardeo zaragozano y dándole forma a través de un Cocktail Show: una fiesta para los jueves que comienza al terminar el horario laboral y que se centra en la puesta en marcha de diferentes barras para degustar de una forma cuidada un amplio abanico de combinados mientras escuchas música en directo y cultivas la amistad.

ENLACE

NOELIA Y SERGIO

Espectacular, apoteósico, majestuoso, estos son algunos de los adjetivos más nombrados por la multitud de invitados por el gran acontecimiento que se celebró el pasado dia 21 de Junio 2014. La celebración tuvo lugar en el Altar Mayor de la Basílica del Pilar, en la que contrajeron matrimonio Noelia Forcén, hija de Rosa Valencia y del empresario aragonés Carlos Forcén y hermana del diseñador de moda Carlos Forcén y Sergio Fabrol, creador y director de Canal Personal, una de las Corredurías de Seguros más importantes y con más prestigio de Aragón. Varios autobuses trasladaron a la mayoría de invitados a la Finca Villa Santa Ana, situada en el Burgo de Ebro. Después de una impresionante comida, los novios entregaron la liga de la novia al son de la música de los Manolos a sus "amigos para siempre" Nico y Rosa, debido a su enlace matrimonial el próximo mes de Julio. Cabe destacar entre los amigos invitados al evento a : J. Pablo Pardos, gerente de la Clínica Palafox y a Javi Aznar uno de los DJ más famosos a nivel nacional.

ENLACE FRAN & REBECA

NUESTRO FOTÓGRAFO FRAN BLANCO ACABA DE CONTRAER MATRIMONIO CON REBECA. DESDE AKÍ, NUESTRA MÁS SINCERA ENHORABUENA!

ÁNGEL DOLADO

ASAPME ENTREGA EL PREMIO EXTRAORDINARIO AL JUEZ DECANO DE ZARAGOZA, ÁNGEL DOLADO.

La Asociación Aragonesa Pro Salud Mental (ASAPME) celebró, el pasado 13 de mayo, su 30 aniversario en un acto institucional que tuvo lugar en la sala Goya del Palacio de la Aljafería. La entidad social agradeció, de este modo, a los representantes políticos, así como a toda la sociedad aragonesa, el apoyo recibido durante estos años de trabajo, y celebró los avances alcanzados en la atención sanitaria y social hacia las personas afectadas por enfermedades como la depresión, el trastorno bipolar o la esquizofrenia, entre otros trastornos mentales. Durante el acto, el consejero de Sanidad, Bienestar Social y Familia, **Ricardo Oliván,** hizo entrega del Premio Extraordinario ASAPME al juez decano de Zaragoza, **Ángel Dolado**, quien recibió un galardón por su compromiso con la integración social de las personas afectadas por enfermedad mental y su gran implicación en la defensa de sus derechos. La vicepresidenta primera de las Cortes de Aragón, **Rosa Plantagenet - Whyte,** presidió el acto, en el que se dieron cita representantes políticos y sociales de la comunidad aragonesa, así como gran parte del tejido asociativo de ASAPME, compuesto por afectados, familiares, voluntarios y personas comprometidas con la atención a la salud mental.

GALA ESPECIAL MECENAS

El pasado viernes 23 de mayo el Teatro de las Esquinas acogió la Gala Especial “Mecenas de Teatro” con “El Verso se torna Jota”, un exquisito espectáculo con letra del poeta Antonio Arilla y las composiciones musicales de **Juanjo Alamarza y Susana Gi**l. Un completo elenco de artistas con la magnífica voz de **Efrén Romero** al frente, junto una extraordinaria pareja de baile y un grupo de músicos con un amplio bagaje (La Jota ayer y hoy” con **Nacho del Río** o todos los espectáculos de **Roberto Ciria**) configuran “El Verso se torna Jota”, una apuesta por la creación de nuevos estilos y por el incremento, si se puede decir, de la propiedad intelectual de la Jota.

Apadrinar una butaca es apoyar la cultura, el ocio responsable y la sostenibilidad de un espacio escénico único en la ciudad.+ info: www.teatrodelasesquinas.com

DECINE

PREMIOS SIMÓN

EL TEATRO PRINCIPAL DE ZARAGOZA ACOGIÓ LA GALA MÁS ESPERADA DEL CINE ARAGONÉS, PRESENTADA EN ESTA OCASIÓN POR EMILIO LARRUGA Y LUDMILA MERCERÓN.

Esta tercera edición de los **Premios Simón** continúa con su espíritu de promocionar el sector audiovisual en nuestra comunidad. Siete fueron las categorías y otros tantos los premiados, además del Premio Simón de Honor para el escritor y productor **Eduardo Ducay.** ■ Mejor Cortometraje: **Jorge Blas**, "Te escucho"; ■ Mejor Largometraje: **Germán Roda** y **Ramón J. Campo,** "Juego de Espías"; ■ Mejor Intérprete: **Jorge Usón**, "Por qué escribo"; ■ Mejor Banda Sonora Original: **Miguel Ángel Remiro**, "Por qué escribo"; ■ Mejor Videoclip: **Santi García,** "La Tienda de Tako"; ■ Mejor Montaje: **Germán Roda,** "Juego de Espías"; ■ Categoria Especial: **Sergio Duce,** "Por qué escribo".■

ENLACE

BEGOÑA Y CARLOS

Begoña Abad (Skandal Deluxe) y Carlos Armañac celebraron el pasado 27 de junio su boda en el Salón de Plenos del Ayuntamiento. Un emotivo y esperado enlace que culminó con una gran fiesta con todos los amigos y familiares en la Finca de Carlos. Desde aki, os deseamos toda la felicidad del mundo.
Y aprovechamos para felicitar nuevamente a Begoña y a Carol (Grisalla), que ese mismo día celebraron sus respectivos cumpleaños. ■

PARTY

PUERTO VENECIA FASHION NIGHT

EL PASADO 16 DE MAYO PUERTO VENECIA SE ILUMINÓ AÚN MÁS. SUS TIENDAS MANTUVIERON EL CARTEL DE "ABIERTO" HASTA LA MEDIANOCHE ENTRE DEGUSTACIONES DE CAVA.

El escenario del Canal recibió exhibiciones de bailes de salón que interactuaron con el público y la actuación de *Bohemian Sax Quartet*. Mientras tanto, en la Plaza de las Palmeras escuchábamos absortos un concierto de piano y nos movíamos sin timidez ante la danza del vientre. Para los más marchosos, *Dj Superdry* pinchó los mejores temas electrónicos del momento. Una noche mágica y llena de sorpresas, con la periodista **Adriana Oliveros** como maestra de ceremonias.

AKI**GASTRONOMÍA**

_ RECOMENDACIONES _ NEWS _

Andrea Martínez ■ Pilar Alquézar

SABOR Y COLOR

FESTIVAL COCTELERÍA

CERCA DE UN MILLAR DE PERSONAS ASISTIERON AL PRIMER FESTIVAL PROFESIONAL DE COCTELERÍA DE ARAGÓN "ARAGÓN BARTENDER´S PARTY 2014", ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN DE MAÍTRES Y JEFES DE SALA DE ARAGÓN Y POR EL CLUB DEL BARMAN DE ARAGÓN, DE LA MANO DE CARLOS ORGAZ.

El Festival, que se celebró en el Hotel Palafox el pasado 27 de mayo, contó con un intenso programa de actividades: Feria profesional nacional de Gastronomía y destilados, con presencia de las primeras marcas del sector, demostraciones de coctelería clásica y mixología, degustaciones y presentaciones de destilados premiun, masterclass y ponencias impartidas por los mejores profesionales de sala, coctelería en las escuelas de hostelería de Aragón, exhibiciones de flair y coctelería acrobática, El I Gin&Rhum Festival, etc…

El I **Gin&Rhum** Festival fue encuentro donde los bares de copas, restaurantes y cocktelerías más importantes de Zaragoza aportaron sus bartenders para la realización de combinados y Long drinks con los mejores destilados premium del momento (gin, ron, vodka).

Otra de las acciones del Festival fue el GinMus, un campeonato de mus organizado por la Asociación Aragonesa Amigos del Mus. Durante la tarde del evento, decenas de jugadores combinaron su saber con las cartas con degustaciones de gins Premium Larios 12 Años. Los ganadores fueron **José Antonio Gascón** y **Miguel Angel González**, seguidos de **Mari Carmen Sarasa** y **Javier Casado.**

DE FRESA

La revista **Akí Zaragoza** y **La Guia GO!** Quisieron sumarse al Festival con un coctelero muy especial: **Nacho Escolano -Tiffanys-** nos preparó dos cócteles de locura.

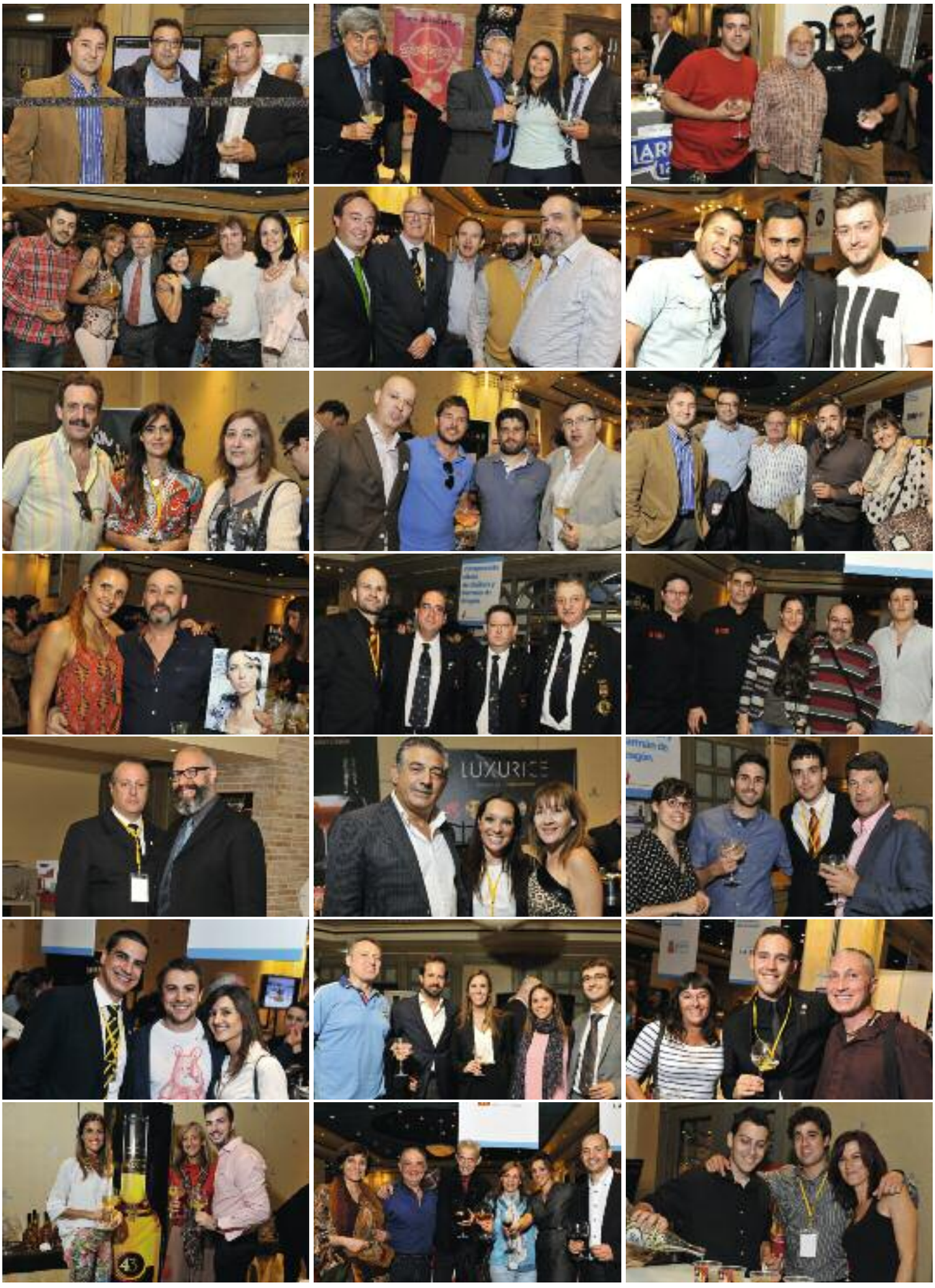
RESULTADOS DE LOS CAMPEONATOS

■ En el apartado de competición, en el Campeonato Oficial de Maítres y Profesionales de Sala, en primer lugar ha quedado **Antonio Bernardos,** del restaurante *La Bastilla,* seguido de **Franc Martín,** de la *escuela de hostelería San Lorenzo de Huesca,* y **Arturo Aparicio.**

■ En el apartado de Coctelería, en Jóvenes Barman, primero **Tamara Manero**, de la *Escuela Guayante,* seguido de **Adrián Nicolás,** de la *Escuela de Miralbueno,* y **Angel Andrés,** también de la *Escuela de Miralbueno.*

■ En Barman profesionales, primero **Luis Ibáñez**, seguido de **Joaquín Valíos,** del café cantante *De Luxe* y **Miguel Poveda.**

SOCIETY


LUXURIE

tapea a tu gusto
tapea marengo

¿Las tapas de toda la vida o el calzone capresse con mozzarela, tomate, albahaca...? en Marengo tienes un amplio surtido que va, desde la sabrosa croqueta de jamón -un lujazo por los clásicos con sabor ibérico- hasta las nuevas creaciones del jefe de cocina, Jorge García, y su equipo.

Jorge, ¿El tapeo está de moda?
El tapeo nunca ha desaparecido. Sí es cierto que llegó un momento en el que los clientes se cansaban de tomar siempre lo mismo: rebozados y fritos, vinagrillos, montaditos... Y llegó el momento de reinventar. Eso no significa prescindir de las tapas clásicas, pero sí que hay que darles un giro, una nueva presentación, jugar con sabores diferentes, texturas...

¿Cómo son las tapas de Marengo?
La barra se divide en tres tipos de tapas: clásicas, tapas de gastrobar y tostadas.
Dentro de los básicos tenemos la empanadilla, que hacemos con nuestro toque especial, rellena de queso de cabra, calabaza y cebolla, la croqueta de jamón, la de carne y boletus... son los fritos de siempre, bien elaborados, pero con un toque diferente y por supuesto, totalmente artesanos. Y siempre te vas a encontrar con alguna sorpresa en los ingredientes secundarios. Por ejemplo, tenemos un mini calzone capresse que preparamos aquí con masa de pan rellena de mozzarella, tomate, albahaca, calabaza y aceite de oliva. No deja de ser un frito pero muy llamativo, con el queso fundido en su interior.

¿Y esas tapas más elaboradas?
Son tapas individuales pensadas como platos de carta en miniatura, muy cuidadas. Por ejemplo, el canelón de longaniza con cebolla asada y salsa de boletus, un saquito crujiente con solomillo de cerdo con mozzarella y trufa; unas albóndigas con salsa de cerveza negra y compota de manzana. Son tapas que al principio llegan a una pequeña parte de clientela, que cada vez aumenta más. Alegran la vista, el tacto, el gusto... para jugar con los sentidos.

Y las tostas...
Finas y calientes guarnidas. Volvemos a los clásicos, y los reinterpretamos. Como la tostada de Jamón de Teruel y cuatro quesos, que te recuerda más a una pizza... o la de salmón ahumado con trufa de mascarpone...

También tenéis recetas para compartir
Sí, y también les damos ese toque especial Marengo. Nuestra versión de los huevos rotos es un saquito crujiente de patatas envolviendo huevos a baja temperatura, jamón y aceite de trufa. El nido de patatas no deja de ser unas papas bravas pero elaboramos nosotros el ketchup y un alioli...

Se me está haciendo la boca agua...
Mejor cerveza, ¿no? En Marengo tenemos una amplia carta de cervezas artesanas.

¿Cuándo se puede venir a tapear?
Prácticamente todo el día. Abrimos a las 8, pero a partir de las 9 ya puedes disfrutar de las tapas. Si quieres picar algo a deshoras, si el trabajo no te ha dejado tiempo para comer... puedes venir a las 5 de la tarde, te encontrarás la cocina preparada.

Marengo Bar & Deli. Francisco Vitoria, 5-7. Reservas: 976 220 570. www.restaurantemarengo.com

Andrea Martínez

AL OTRO LADO DE LA BARRA

COCKTAIL TIME

YA LLEGA EL VERANO Y CON ÉL EL CALORCITO, LAS TERRAZAS, LAS GANAS LOCAS DE SALIR DE LA OFICINA ¡Y LOS CÓCTELES! Y ES QUE, ¿HAY ALGO MEJOR QUE COMPARTIR CONFIDENCIAS Y COTILLEOS CON NUESTROS AMIGOS Y UN COCKTAIL EN LA MANO?

■ HAY VIDA MÁS ALLÁ DEL GIN-TONIC Y DEL MOJITO

No es ningún secreto que el gin-tonic es una de las bebidas del momento ni que el mojito es un clásico que nunca falla ni pasa de moda. Pero, ¿qué otros cócteles están en auge?, **¿Qué bebería hoy en día Carrie Bradshaw de Sexo en Nueva York en vez de su archiconocido Cosmopolitan?**

El **"ginmojito"** es uno de los combinados estrella de esta temporada; una nueva forma más dulce y fresca de beber ginebra, ya que combina el azúcar moreno, la lima y la hierbabuena de uno con ésta última –sustituta del ron-. Una alternativa ideal para los que renuncien al gin-tonic "de toda la vida".

Los cócteles frutales son los mejores aliados del verano; basta con sustituir el refresco de azúcar por un zumo natural para conseguir un sabor más intenso, sano y con muchas más vitaminas. El **daiquiri de fresa frozen** es uno de los preferidos por ellas (ron blanco, zumo de fresa, hielo picado y un pequeño toque de sirope de mora o frutos rojos), al igual que el **mojito de piña, fresas naturales o sandía,** pero pueden hacerse con prácticamente cualquier fruta: kiwi, granada, coco, mango, maracuyá, manzana verde, melón, cereza, frutos rojos, naranja y albahaca…e incluso con ingredientes como el café, la lavanda, la zarzamora, el sake o el jengibre. ¡Las posibilidades son infinitas!

Por otro lado, las bebidas de té también están en su mejor momento gracias a su alta capacidad antioxidante, por lo que los bartenders han decidido fusionarlo con el alcohol para crear combinados como el **tea-tonic** (compuesto por ginebra, una bolsita de té de sabor al gusto que infusione en frío, tónica y hielo), el **mojito zen** (con ron, jugo de limón, menta o hierbabuena y té verde) o un **cóctel oriental a base de té negro, lemongrass y ron.**

Por su lado, la miel es otro de los imprescindibles de la nueva coctelería como sustitutivo del azúcar, especialmente pensado para aquellas personas a dieta o más preocupadas por su alimentación. Marida a la perfección con tequila, vodka o champagne, consiguiendo **cócteles bajos en calorías.**

Receta "Queen for a day"

_5 cl Bombay Sapphire (u otra ginebra)
_2 cl Fino Sherry
_1 cl Charteause
_2,5 cl Zumo de limón
_1,5 cl Sirope de Cardamomo
_2 cl Té verde aromatizado con huevo

** Mezclar todos los ingredientes en la coctelera y agitar bien y servir.*

■ FLOWER POWER: CÓCTELES CON FLORES

Las flores, especialmente las comestibles, tienen cada vez más protagonismo en la elaboración de cócteles y es que pueden aportar un sabor, un color y un aroma capaces de dejarnos boquiabiertos.

Pétalos de rosa Badior, Begonia Red Sugar, Caléndula Power, Flor Eléctrica, Flor de Borraja o *Flor de Cebollino* son algunas de las más usadas para elaborar cócteles como el **Spring Fizz** –con ginebra, jazmín Monin y tónica de azahar y lavanda-, la **Caipiroska de pera** y **lavanda** –con vodka, pulpa de pera y lavanda- o e**l Rose Martini** –con vodka, jugo de limón y néctar de pétalos de rosas búlgaras, servido en copa de Martini-.

Los **almíbares de flores** (violeta, amapola, rosa, melocotón, flor de azahar, jazmín, lavanda, mimosa, etc.) se elaboran al mezclar las flores con agua mineral y caña de azúcar y permiten elaborar todo tipo de cócteles al mezclarlos con zumos naturales, tónicas o bebidas con alcohol como el champagne, el cava o el vino blanco espumoso. ¡La primavera ha llegado a nuestras copas!

■ MIXOLOGÍA MOLECULAR

La explosión de los sabores y transformar el estado de la materia de un cóctel es la finalidad de la mixología molecular, técnica utilizada por los bartenders más creativos y que busca sorprender al consumidor con nuevas texturas, presentaciones y experiencias que nos hagan la boca agua.

Un cóctel puede comerse en vez de beberse si, por ejemplo, se transforma un jugo de limón en caviar, el tequila en gelatina o el triple sec en polvo. Se trata de deconstruir los ingredientes con técnicas usadas en la gastronomía -al más puro estilo de Ferran Adriá- y convertirlos en otras cosas totalmente diferentes, como espumas, polvos o sólidos capaces de sorprender a cualquiera que vaya a esperarse un cóctel tal cual lo conoce.

■ EL "MOCKTAIL" ES TENDENCIA

Cada vez son más las personas (especialmente las mujeres) que declaran su amor por el "mocktail", palabra que surge de la combinación de "**mock**" y "**cocktail**" que significa **simulación de cocktail o cocktail sin alcohol.** Una opción ideal si vais a coger el coche, estáis embarazadas, sois deportistas profesionales, menores de edad o simplemente no os gusta u os apetece tomar alcohol. Tan solo hay que elegir un combinado –cada vez es más amplia la carta de los cócteles sin alcohol- y cambiarle la bebida alcohólica por gaseosa, limonada, zumos o tónica, entre otras opciones.

El **San Francisco** siempre ha sido el rey de los "mocktails", pero por fin la creatividad también ha llegado a este sector y los bartenders se atreven a experimentar con nuevos ingredientes como el yogur y otros lácteos, vegetales como el aguacate, el apio o la zanahoria, la fruta y las especias como el cardamomo, el enebro o el azafrán. Así, el **mojito sin alcohol original o de frutas** se ha convertido en una de las apuestas más exitosas –donde el ron se sustituye por *Seven up* o *Ginger Ale*- e incluso el **gin-tonic sin alcohol** –elaborado principalmente con siropes e infusiones de enebro, cardamomo y cítricos-. **Los elaborados a base de café, mezclados con helados y otros ingredientes son otros de los más solicitados durante las sobremesas.** ¡Dile adiós a la resaca!

■ LA IMAGINACIÓN COMO INGREDIENTE PRINCIPAL

Juan Valls ha sido nombrado el bartender más imaginativo y creativo de España en *The Most Imaginative Bartender Competition* celebrada en La Toscana y organizada por *Bombay Sapphire* y próximamente competirá en su edición internacional en este mes de junio. Su obra ganadora fue "Queen for a day", un cóctel inspirado en "los usos y costumbres diarias de una reina inglesa, como la hora del té y el gusto por el jerez y la ginebra. ¡Muy original! Pero también afirma que un gin-tonic tradicional bien elaborado también puede convertirse en el cóctel perfecto.

Después de todo, solo nos queda brindar con vosotros akí ¡y desearos el mejor de los veranos!

21
GASTROBAR

VEINTEEUNO
Gastro-Bar

Si no nos conoces todavía,
En Gastro-Bar y terraza servimos desayunos.
almuerzos, vermouth, tapas,
Raciones y medias raciones. hamburguesas con
patatas recién hechas y naturales

Cocina tradicional y de temporada.
Parrilla y gran variedad de guisos

Gins y combinados
Cumpleaños, eventos, fiestas privadas
Consúltanos, nos adaptamos a tu presupuesto

Fácil aparcamiento frente al 21, en Vía
Hispanidad

UNA FORMA DIFERENTE DE BEBER PACHARÁN

HAPPY TONIC

HAPPY TONIC ES UNA NUEVA FORMA DE DISFRUTAR DE UN SELECTO PACHARÁN. HAPPY TONIC ES DEGUSTAR LA FELICIDAD DE UN TRAGO O A PEQUEÑOS SORBOS, RODEARSE DE LA MEJOR COMPAÑÍA Y COMPARTIR LOS MEJORES MOMENTOS.

■ **EL ORIGEN_**Los bosques, frutos silvestres, semillas, viento y libertad, son la materia prima que forja su espíritu y su carácter. La historia nos traslada a 1441, en Navarra, Reyes y monasterios utilizaban este tónico natural por sus propiedades digestivas. Elaboración tradicional en donde las endrinas maceran en anís de forma natural, para dar a luz un elixir de intenso, vibrante y cálido tono rojizo de un suave sabor afrutado, aroma a naturaleza y leves pinceladas de anís. ■ **LA MEJOR CALIDAD_**Pertenencia al CRPN, *Reyno Gourmet*, este pacharán cumple las normativas de calidad Europea y el reconocimiento al mejor pacharán del año por el club de sommeliers de Navarra. ■ **PRODUCTO SOLIDARIO_**Colaboramos con asociaciones de ayuda humanitaria donando parte de nuestros beneficios aportando así nuestro pequeño granito de felicidad a las personas más necesitadas. ■ **EL FORMATO_**Original, cómodo y sofisticado envase en forma de petaca de 35 cl. vidrio pintado, mínima exposición del producto a agentes externos, una vez abierta de consumo rápido, enfriamiento óptimo y menor espacio en cámara. ■ **CÓMO SERVIR_**Se recomienda servir muy frío en vaso de chupito en barra, en mesa acompañar de cubitera con hielo, también puede servirse en copa con hielo, en combinado con naranja o como más te guste. ■ **CUANDO TOMAR_** Ideal para compartir después de las comidas gracias a sus propiedades digestivas, también en la noche, en la barra, en vaso de chupito o incluso para llevar, te sorprenderá lo divertido que puede ser compartirlo. 1 BOTELLA = 10 CHUPITOS. Siempre en buena comañía.

Sin duda Happy Tonic es una forma divertida y sofisticada de compartir el mejor de los tragos de pacharán.

Mas´TORRES.restaurante
Donde tapear o disfrutar de la buena mesa
Francisco Vitoria, 19. Zaragoza. **Reservas:** 976 22 86 95
restaurantemastorres@gmail.com

Menú Especial Mariscada
Al centro: Ensalada de Tomate Rosa con Ajo, Cebolla, Sal Maldón y Aceite de Oliva - Piparras Frescas.
La Mariscada: Gambas de Huelva
Gambas Rojas Plancha
Cigalitas Grillo a la Plancha
Chipirones de Anzuelo con Padrón
Medio Bogavante
Taquito de Bacalao al Estilo Orio
Postre y Bodega.
Café y Orujitos de la Casa
32 €
precio por persona, para mesa completa

LA CABAÑA DEL PASTOR

Manuel Lasala, 22. Reservas: 976 95 91 74

La Cabaña del Pastor

Bar restaurante de comida casera tradicional, especialidades en carnes a la brasa, huevos rotos, tapas y raciones. Cuando termines de comer, puedes disfrutar de un excelente café y las mejores copas y gintonics. Disponemos de salón comedor privado para tus celebraciones o reuniones

cazuela de vieira y ajetes. brocheta de gambas. adobo de longaniza, costilla y lomo. capirote de langostinos. lomo de bonito del norte encebollado. conejo escabechado. ibéricos. curados. huevos rotos. verduritas a la plancha. guardia civil. anchoa del cantábrico en salmuera. membrillo casero...

Y para refrescarte...

Ginfusion & Tonic

Té canela
Fresas & Frambuesas
Frutas Exóticas
1001 Noches
Vital

Vodkate

Té canela + Té Limón + Té Naranja
1001 Noches
Frutas del Bosque
Noches Tropicales
Frutas Exóticas

www.PlanoGastronomicoZaragoza.com
by Almozara

Os presenta....

Restaurante la Bastilla

QUEREMOS COMENZAR ESTA SECCIÓN DE LA ALTA GASTRONOMÍA ZARAGOZANA CON UN RESTAURANTE DE PRESTIGIO. EN CADA NÚMERO DE AKI ZARAGOZA ANALIZAREMOS LOS ESPACIOS GASTRONÓMICOS MÁS DESTACADOS POR SU TRAYECTORIA Y DAREMOS A CONOCER SUS ESPECIALIDADES CULINARIAS.

El restaurante La Bastilla es un espacio único en Zaragoza para aquellos que gusten de dIsfrutar de la gastronomía en todos los sentidos. Se encuentra en un entorno incomparable, junto a la muralla romana y el río Ebro.
Abrió sus puertas en 1991. Tras más de dos décadas de feliz andadura, hoy lidera la gastronomía aragonesa. Comienza su historia con la creación del primer gastrobar The Boss, hoy sus fogones se extienden con el catering por media España, ofreciendo soluciones innovadoras y creativas de calidad excepcional en todo tipo de espacios públicos y privados, para pequeños o grandes banquetes.

El restaurante La Bastilla es el estandarte, el salón del trono donde se estrenan los grandes platos pret á porter, previamente desarrollados por el equipo de investigación culinaria que lidera José Ignacio Acirón, chef ejecutivo. Paralelamente al crecimiento del grupo, este chef director se ha hecho a sí mismo, alcanzando las más elevadas cotas a las que puede aspirar un cocinero; valorado dentro y fuera de su comunidad como el gran renovador de la cocina aragonesa. Junto a él otro chef de prestigio, Leandro Casas, configurando un tándem de éxito que funciona día a día en los fogones de este emblemático local.

Entre los platos más emblemáticos de La Bastilla figuran la Paletilla y lomito cocinado a baja temperatura con migas crujientes de pastor y humo de sarmientos, el Recao de Binéfar, plato que popularizó Teodoro Bardají; las Torrijas caramelizadas con sopa especiada de vino tinto Tempranillo y sorbete de Melocotón de Calanda, plato con el que La Bastilla ganó el Premio al mejor Postre Tradicional en el IV Certamen gastronómico de Restaurantes de Zaragoza; o las célebres Borrajas en tempura con mahonesa de tomates secos, alcaparras de Ballovar y trufas de Carrión, la receta seleccionada para representar a Aragón en el libro “El gusto de España”, editado por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

Ya clásicas son, tras cinco ediciones, las Jornadas Gastronómicas de la Trufa, de las cuales han resultado platos tan aplaudidos como el Rissotto de hongos y trufas, las Láminas de bacalao, huevo a baja temperatura y trufas, las Carrilleras de ternera con cebollitas caramelizadas y trufas o el Bizcocho de aceite, manzana y trufa.

LOS MAS VOTADOS EN INSTAGRAM

Restaurante Wenceslao

Restaurante Peccato Di Gola

Restaurante Urola

Plano gastronomico zaragoza

@gastronomicoZGZ

gastronomia_ZGZ

www.planogastronomicozaragoza.com

Gayarre

Ctra. Aeropuerto, 370 ZARAGOZA. Tel. 976 34 43 86
gayarre@restaurantegayarre.com Fb: Restaurante Gayarre

Disfruta del Verano

La Verbena de Gayarre

Jueves 10 de Julio

Aperitivo en los Jardines:

Jamón con cortador. Ibéricos. Buffet de quesos
Gambitas cocidas. Buñuelos de bacalao. Fideuá
Con Freixenet

35 €

Menu: Salmorejo. Secreto ibérico. Torrija con helado

Bodega del menu: Blanco Pares Balta. Tinto inédito 3 tercios. Café y licores.

EDUARDO BUESO

CABALLERO DE L´ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE

EDUARDO BUESO NOMBRADO CABALLERO DE L´ORDRE DES COTEAUX DE CHAMPAGNE.

Eduardo Bueso, editor zaragozano de la revista *Buena Mesa,* miembro de la Academia Aragonesa de Gastronomía, ha sido nombrado por la firma *Gosset*, Caballero de la prestigiosa Cofradía francesa **L´Ordre des Coteaux de Champagne,** en el transcurso del Grand Chapitre que culminó con una cena en el Museo de San Telmo de San Sebastián.

L´Ordre des Coteaux del Champagne es una de las más antiguas de Francia, fundada en el año 1650 de la mano de aristócratas y personalidades de la cultura. A partir del año 1956 fueron las grandes casas de la región de *Champagne* las que resucitaron la cofradía para darle un carácter mucho más profesional. Las más prestigiosas bodegas de Champagne son las que organizan cenas en todo el mundo y son ellas mismas las que nombran caballeros (y damas) a personalidades del mundo de la gastronomía, de la sumillería y de la cultura. Esta cofradía busca difundir la cultura y las excelencias del champagne de calidad (así lo dice específicamente en sus estatutos) y se buscan caballeros de buenas costumbres. **Fabrice Rosset,** Presidente y Director General de *Champagne Deutz* ejerció de Comandante en dichos nombramientos.

Gastronomía de alta calidad a unos precios asequibles

En su carta y en los diferentes menús podrás degustar pescados salvajes, una amplia variedad de mariscos traídos desde las principales lonjas españolas: percebes, santiaguiños, bogavantes, cigalas, ostras, angulas... el chuletón y el solomillo de buey, escogido y curado personalmente por "Manolo" para que llegue a la mesa con todas sus propiedades nutritivas y organolépticas.

La Lobera de Martín
alta taberna

Coso 35 (Pl. España). Reservas: 976 201 744

http://www.laloberademartin.org La Lobera de Martín

Horario: 07,30h - 24h los 365 días del año (exc. domingos noche) Cocina abierta ininterrumpidamente.

DE JAMÓN
RICARDO ARROYO

El cortador de jamón profesional acudió el pasado 21 de junio a Vinum & Ibericus, para transmitir toda su pasión y su arte a ese Bellota del Valle de los Pedroches y deleitar a todos los asistentes a Ibericus. Vino de la mano de D.O. Valle de los Pedroches -Ibedul- Hnos. Barbancho, único proveedor de jamones ibéricos y embutidos del establecimiento.

CATA DE LATIDOS DE VINO
EN EL LAGO

Latidos de vino ofreció hace unos días una cata-cena maridada en la terraza El Lago. Se comenzó con un dulce moscatel, acompañado con una tosatada de jamon y foie. Continuamos con un blanco con unas brochetas de pollo thai. La trataleta de bacalao con yema de huevo acompañó al rosado. Para el tinto, salmón en soja y verduras crujientes.

JORNADAS DEL ARROZ
MARÍA MORENA

Pepe Toledo presentó sus VIII Jornadas Gastronómicas del Arroz Bomba en compañía de Salvador Falcó -arroz Val de Falcó-. Gratinado con espinacas y nueces, campero con conejo, caracoles y alcachofas, cremoso de ciervo y setas, al horno con duelos y quebrantos, negro o caldoso con bogavante, todos fueron un deleite para nuestros paladares.

MARISQUERÍA TONY & LA LONJA DE TONY

Tapas, raciones, frituras, brochetitas, ensaladas y el mejor marisco de temporada a un precio increíble! Consulta cenas para grupos

Don Jaime I, 40. Reservas: 976 39 04 14

Marisqueria Tony Zaragoza

El Bandido

Manuel Lasala, 22. Reservas: 976 35 28 25.

elbandidoautentico.com Fb: elbandidohavuelto

Vinicos
cazuelitas
vinagrillos
quesos
curados

Nos presenta su nuevo local...

LA PICARAZA

Bruno Solano, esquina Ram de Viu

Pilar Alquezar

EN VERANO

VINOS FRESCOS Y LLENOS DE COLOR

CENITAS A LA ORILLA DEL MAR O PAELLAS EN EL CHIRINGUITO DE VERANO. ESTAS SON POSTALES PERFECTAS QUE SE REPETIRÁN A LO LARGO DE ESTOS DÍAS. QUÉ MEJOR QUE REGAR ESTOS MOMENTOS CON **NIVEI**, UN NUEVO VINO QUE ELABORA BODEGAS NIVARIUS (D.O.CA. RIOJA), DEDICADA EN EXCLUSIVA A LA ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS.

CHÂTEAU FONTAN

EN EL INSTITUTO FRANCÉS

EL PASADO DÍA 8 DE MAYO, EL INSTITUTO FRANCÉS DE ZARAGOZA CELEBRÓ UNA CATA MARIDADA DE VINOS DE BURDEOS. ANTES, ENÓLOGOS Y PROPIETARIOS DE LA BODEGA GALA NOS DIERON UNA INTERESANTE CHARLA SOBRE LOS PROCESOS DE PRODUCIÓN DE SUS VINOS.

Basho - Café

Sanclemente, 20. Reservas: 976 21 68 91

/basho.bashocafe

Preparamos tu Catering para grupos y fiestas privadas (máx 60 pers)

tapas frías y calientes. raciones. carta comidas y cenas.
plato del día: 6 €. sábados y domingos familiares: 7,90 €

Smoothies
batidos
frappés
cafés especiales
gazpacho casero
ensaladas de verano
menús ligeros • plato del día
Gins y combinados premium

Wenceslao

CASA DE COMIDAS
DESDE 1968

Cocina de Mercado con productos de temporada de la más alta calidad.

Menú Degustación 23,50 €
-diferente cada semana- (mx-do)
4 entrantes + segundo a elegir (arroces, pescado, carne) + postre + agua y vino

Menú ejecutivo 18 €
-a elegir entre 15 platos de carta- (mar-do)

Especialistas en arroces, platos de cuchara, carnes a la brasa, pescados...

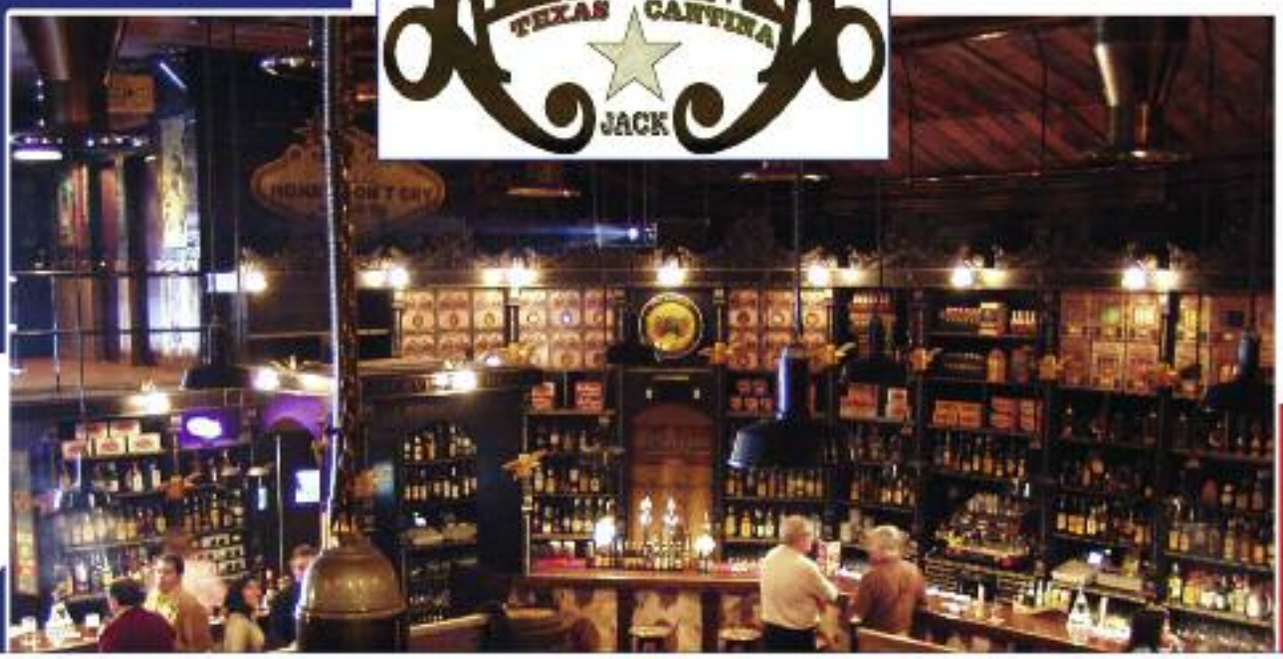
Mariano Supervia, 33. www.restaurantewenceslao.com
Reservas: 976 55 10 83 **Restaurante Wenceslao**

Descubre Wenceslao, un restaurante familiar desde 2007. Su chef Ricardo te sorprenderá con su cocina creativa, con productos frescos de temporada y exquisitos arroces para delicia de los paladares más exigentes.

Texto y Fotos: Eduardo Bueso ■ Pilar Alquézar

EL VINO EN LA CALLE

Un año más, las calles de Broqueleros y San Pablo se llenaron de vino y tapas. En esta 5ª Muestra contamos, el fin de semana del 24 y 25 de marzo, con 22 bodegas de Calatayud, Cariñena, Somontano, Valencia, Bierzo, Extremadura, Rioja, Duero, Portugal, Portugal… que ofrecieron sus vinos entre jotas, espectáculos para los más pequeños, *dixland*.



CARTA EXCLUSIVA • BURGUERS PREMIUM • ENSALADAS AMERICANAS
MENU NIÑOS • TEX MEX • LA MEJOR SELECCIÓN DE CARNES • COSTILLARES
POSTRES AMERICANOS • AMPLIA VARIEDAD DE CERVEZAS

The Jack Alabama Texas Cantina es una franquicia inspirada en los bares y restaurantes americanos.
The Jack Alabama Texas Cantina se convierte en el máximo exponente del **SLOW FOOD & GOOD** con una carta especializada en hamburguesas.

Lunes a viernes: de 18 h. a cierre Fines de semana y festivos: de12 h. a cierre
ALABAMA JACK TEXAS CANTINA Avda del Rosario, 9. Tel: 976 93 74 74. CUARTE DE HUERVA

Las Franquicias The Bar Place tienen diseños personalizados a las diferentes temáticas, formando un "pack" integrado y en coherencia con las cartas de producto y proveedores.
Nuestro equipo de obra civil trabaja con presupuestos adaptados y un plazo de ejecución de 4 semanas proyecto llave en mano.
El coste de la decoración temática varía en función del diseño y temática seleccionada, oscilando desde las más sencillas, a las más completas, desde los 350€ a los 750€ m2.
Contamos con soluciones y nos adaptamos a todos los presupuestos.

Contacta con nosotros y solicita un presupuesto sin compromiso.
info@thebarplace.es www.thebarplace.es

Una franquicia de:

THE Bar Place

Pilar Alquezar

CONCURSO
BOCADILLOS DE TERNASCO DE ARAGÓN

EL TRADICIONAL CONCURSO DE BOCADILLOS DE TERNASCO DE ARAGÓN SE CELEBRÓ EN ZARAGOZA DEL 15 AL 25 DE MAYO CON 49 PARTICIPANTES. 94 ESTABLECIMIENTOS DE LAS TRES CAPITALES ARAGONESAS PARTICIPARON ESTE AÑO. LA DÉCIMA EDICIÓN, QUE COINCIDIÓ CON EL 25° ANIVERSARIO DE LA IGP, APORTÓ NOVEDADES COMO EL SORTEO DE TERNASCO DE ARAGÓN PARA UN AÑO ENTRE LOS VOTANTES DEL CERTAMEN.

El bar **La Ternasca** fue el escenario del Primer Mordisco del Concurso. **Juan Carlos Brun** y **Patricio Pérez,** presidente y gerente del Consejo Regulador de la IGP Ternasco de Aragón; los presidentes de las asociaciones profesionales **Luis Vaquer,** Horeca Restaurantes; **Pedro Giménez,** Cafés y Bares; **Domingo Mancho,** Cocineros de Aragón; el gerente del Consejo Regulador de la DO Campo de Borja, **José Ignacio Gracia;** la profesora de danza oriental **Antonia Azahara,** el humorista **Javier Segarra,** el mago multidisciplinar **Pepín Banzo**, el monologuista **Juako Malavirgen**, el cantante **Salvatore Stars,** la patinadora **Sheila Herrero,** la artista **Lola Moreno** y muchos amigos más, se sumaron al acto inaugural para saborear el primer "bocata" del año.

Cada participante preparó un bocadillo original, con libertad de precio, en el que el principal ingrediente fue Ternasco de Aragón IGP.

Desde hace una década, el concurso pretende subrayar la versatilidad de un producto tradicional como el Ternasco de Aragón con IGP. Como en anteriores ocasiones, su Consejo Regulador ha querido destacar el protagonismo que adquiere el consumidor final. El público que acudió a los establecimientos participantes y votó, será el responsable de la primera selección de los bocadillos premiados.

LOS FINALISTAS

- **Finalistas Teruel:** La Barrica, Ángela Torres, Pura Cepa, Torreón, Bulevard, Migas.
- **Finalistas Huesca:** Bar Cillas, El Bocatín, La Corralaza, El Garabato, El Punto, Biloba.
- **Finalistas Zaragoza:** Selenia, María Morena, Urola, Garnet, 3 Elementos, Café del Marqués, Sentinel, Chaflán, Cervino.

Parrilla Albarracín

Pl. de Nuestra Señora del Carmen, 1-2-3
T. 976 158 100. www.parrillaalbarracin.com

Su cocina se basa en la **recuperación y actualización del recetario aragonés**, manteniendo los sabores naturales de los productos de nuestra tierra: jamones, y quesos de Teruel, setas y embutidos del Pirineo, ternasco de Aragón,...

Café Chipre

Plaza del Carmen 9. T. 976 23 02 82
Fb. Café Chipre

Ven a disfrutar de **una de las mejores terrazas del centro de Zaragoza** y prueba nuestros famosos bocadillos, ensaladas, hamburguesas, batidos naturales y cafés especiales!. Ahora en verano, disfruta de nuestros granizados, mojitos de sabores y caipiriña. Te esperamos!!

Il Panettone

Bolonia, 13. T: 976 21 69 66
www.ilpanetonnerestaurante.com

Disfruta del verano en la terraza con encanto de Il Panettone.
Cafetería, terraza, tapeo, menús de mediodía, carta de entrepanes, celebraciones y eventos.

La Factoría

Sanclemente, 5. T: 976 234 703

Bocadillos con el pan recién hecho en su horno de leña, hamburguesa, **chuletón y ternasco a la brasa**, raciones, excelentes tapas, plato del día, cafés, copas...

Urola Taberna

San Juan de la Cruz, 9. T. 976 56 02 21
www.taberna-urola.es

Cocina de Temporada.
Menú Urola Degustación (6 platos).
Menú diario.
Degusta en la barra sus **tapas elaboradas al momento**, pequeños platos en miniatura.

BuleBar Montecanal

Avenida de la Ilustración, 5, local 5. Tel. 976 75 38 28. Mv: 690 32 41 91. www.bulebar.es

Bulebar Montecanal es un espacio especialmente diseñado bajo el concepto de **Siéntete cómo en casa**, y desde donde se pretende impulsar un nuevo concepto en restauración y ocio, en Zaragoza.
Un ambiente acogedor para compartir con familiares, amigos, compañeros de trabajo,...
Su terraza abierta y su zona de cenador cubierto son dos espacios únicos para disfrutar este verano de sus **raciones, hamburguesas, bocadillos, pizzas y menús de día y de noche**.

CONCURSO DE BOCADILLOS DE TERNASCO DE ARAGÓN

LOS GANADORES

ZARAGOZA:

■ **1º: Urola:** Paletilla de Ternasco de Aragón I.G.P. a 65º, con ali-oli de mortero, albahaca, helado de mostaza y pan de romero.

■ **2º: Chaflán:** "Mar de Monegros", Madejas rellenas de pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. con brandada de bacalao, crujiente ce calabaza violín y arroz inflado en pan tierno con aceite de romero.

TERUEL

■ **1º: Ángela Torres-restaurante:** "Rombico pastorcicos de Ternasco de Aragón " Tournedó de pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. asada en su jugo, con un ajo montañés, cebolla caramelizada y patatas chips.

■ **2º: Bar El Torreón:** Pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. adobada con setas y salsa de queso de cabra y miel.

HUESCA

■ **1º: Biloba Café**: "OvejiTA": Panecitos sellados y rellenados con nuguet de madejas de Ternasco de Aragón I.G.P, cremoso de Garam Masala y alberjes rehidratados en almíbar ligero.

■ **2º: Café Bar El Punto:** Airbaguette de meloso de Ternasco de Aragón I.G.P y patatas panaderas.

PERO, INDEPENDIENTEMENTE DE LOS GANADORES, EL RESTO DE ESTABLECIMIENTOS NOS DELEITARON CON SABROSÍSIMOS Y ORIGINALES BOCADILLOS, COMO POR EJEMPLO:

■ **3 Elementos** nos ofreció su "Elementos de Aragón": Pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. asada con azafrán de Teruel y trigueros.

■ **BuleBar Montecanal** su "Hamburguesa de TA", Hamburguesa de Ternasco de Aragón I.G.P. con salsa de soja y foie, tomate rosa, frambuesa liofilizada con puré de boniato y pan de mollete. ■ **Café Babel** su "Capricho de la Corona": Pan, berros, puré de judias blancas con chipotles, gigot de Ternasco de Aragón I.G.P. y chimichurri casero. ■ **Café del Marqués** su Redondo de Ternasco de Aragón I.G.P. con salsa de manzana, canela y moscatel. ■ **Café del Sur** su Ternasco de Aragón I.G.P. con brotes de lechuga, tomate Raf, salsas de yogurt, cebolla, miel, mahonesa y pan de maíz.

■ **Cafetería Chipre** su "Maño": Bocadillo de Ternasco de Aragón I.G.P. con virutas de jamón ibérico y compota de manzana en pan artesanal de pasas y nueces. ■ **La Factoría** su Hamburguesa de Ternasco de Aragón I.G.P. 100% natural, espárragos a la plancha y salsa de la casa en pancito en horno de leña. ■ **La Ternasca** su "Burguernasca": Hamburguesa de Ternasco de Aragón I.G.P. con boloñesa de longaniza de Ternasco de Aragón I.G.P. y crema de queso artesano de Aragón y pimiento braseado. ■ **La Parrilla de Albarracín** su "Perrico T.A.": Salchicha de Ternasco de Aragón I.G.P. (Ternasco de Aragón I.G.P. confitado, cebolleta, boletus, trufa negra, sal y especias) con ensalada de rúcula y germinados de cebolla, más cebolla frita y mahonesa de mostaza y miel de romero. ■ **Restaurante El Foro** su "Cerviz de Ternasco de Aragón": Cuello de Ternasco de Aragón I.G.P. , setas, langostinos, nata, vino rosado, verduritas y pan. ■ **Il Panettone** su "Hamburguesa Aragonesa": Hamburguesa de Ternasco de Aragón I.G.P. con queso curado, manzana confitada y salsa de azafrán y miel, acompañada de patatas fritas y jugo de la reducción del asado. ■ **Taberna María Morena** "La Oveja Negra": Ternasco de Aragón I.G.P. asado y escabechado acompañado de mahonesa del aceite del escabechado y skinchips. Pan de harina de centeno, malta tostada y tinta de calamar. ■ **The New Sheraton** su Pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. macerada a la romana con cebolla caramelizada y rulo de cabra.

■ **Taberna Aragonesa de Plaza** su Macerado y marcado de pierna de Ternasco de Aragón I.G.P. con ajo y vino tinto sobre cama de fritada y crujiente de puerro sobre ali-oli de pera.

La Gala de Entrega de Premios se celebró el domingo 8 de junio en TierraBella. El Jurado Profesional estuvo compuesto por J**osé Ignacio Acirón, Marcial Sánchez, Darío Bueno, Marisa Barberán** y **Rafael Abadía.**

María Morena

Pl. José Mª Forqué, 13. 976 436 728
Fb: Maria Morena Taberna

Finalista Concurso Bocadillos
La oveja negra: Ternasco de Aragón I.G.P. asado y escabechado con mahonesa del aceite del escabechado y skinchips. Pan de harina de centeno, malta tostada y tinta de calamar.

Café del Marqués

Avenida Marqués de la Cadena nº 50, junto a la plaza Mozart. T. 976 900 316
Fb. Café del Marqués

Disfruta de los mejores desayunos, el tapeo más delicioso, comidas y cenas innovadoras y una importante carta de vinos, en un ambiente moderno, tranquilo y agradable.
Una carta actual, de calidad y al mejor precio posible:
nuestros deliciosos huevos rotos al gusto, bocadillos y tostadas de diseño, deliciosos platos, nuestra carta de delicatesen...
Prueba nuestra nueva carta de **copas de helados y batidos sorprendentes**.

Taberna Aragonesa de Plaza

Avda. Diagonal 8. Centro Comercial Plaza Imperial. Reservas: 876 530 854. Fb: Taberna Aragonesa

Establecimiento especializado en Ternasco de Aragón con I.G.P.
No dejes de probar nuestro Chuleton y nuestros embutidos de Aragón.
Hamburguesa 180 gramos elaborada 100% con Ternasco de Aragón, calderetas, croquetas de ternasco y las tradicionales costillas a la brasa.
Hacemos eventos gigantes, paellas, ranchos, carnes a la brasa, etc.
Catering. Nos desplazamos a cualquier punto para organizar tu evento: colegios, fiestas de pueblos, conciertos, despedidas..

CONCURSO DE BOCADILLOS DE TERNASCO DE ARAGÓN

BRASA CARBÓN VEGETAL DE ENCINA

O'HARA'S GRILL

Hamburguesería - Brasería

Avda. Valencia, 3. ☎ 976 95 92 31

TERNASCO AL PESO:

1Kg Costillas-pierna
+
ensalada de ventresca
+
Patatas asadas
+
Pimientos rojos brasa
+
Botella de vino

4 pax... 13,50 €/pax

CHULETÓN Y SOLOMILLO DE BUEY NACIONAL (LEÓN) A LA BRASA

TAKE AWAY

7 tipos de Hamburguesas
4 tipos de pan
12 salsas
10 combis "a tu gusto" o...
A tu manera!

TABERNA PIONERA
DAN O'HARA
Rock'n'roll "a tutti"
Bretón, 38. Tel: 976 35 45 97
/DanOHaras

GUINNESS

TABERNA IRLANDESA CAFÉ
DUBLÍN
ensaladas, bocatas, hamburguesas
Porcell (semiesq. San Miguel). Tel: 976 21 80 58
www.cafedublin.es. Cafe Dublin

Taberna El Fhosko

- Supervía, 58. Reservas: 976 095 280 -

www.tabernafhoskozaragoza.com. Fb: Taberna El Fhosko en Zaragoza

Jornadas Nocturnas del Marisco y el Chuletón

- En los dos establecimientos -

(De lunes a viernes, solo noches. Excepto vísperas y festivos)

Entrantes Individuales:
1/2 Bogavante
4 Uds. Gamba Roja
2 Uds. Cigala

Entrantes al Centro:
Pulpo
Sepia

****

Chuletón de Buey a la Piedra

****

Cerveza. Vino Tinto
ó
Cava Brut "Castillo Perelada"
a elegir para mesa completa

****

Surtido de Postres

20 € / persona I.V.A. incl.
(mínimo 2 personas)

Especialistas en Carnes a la Brasa y a la Piedra, Mariscos, Pescados Salvajes.
Productos de Temporada de la más alta calidad.
Amplia Bodega. Gran surtido de Tapas
Amplio Salón para Celebraciones y Eventos (60 pax)

Descubre sus Menus Especiales:
Degustación - Chuletón - Freddy - Menú Taberna Fhosko

Taberna El Fhosko

- Azoque, 37. reservas: 876 167 962 -
www.tabernafhoskozaragoza.com. Fb: Taberna Fhosko Azoque

Taberna El Fhosko acaba de abrir un nuevo establecimiento en el corazón de la ciudad.
Con la misma calidad y buen servicio que les caracteriza, la nueva Taberna Fhosko Azoque
te presenta una amplia barra repleta de raciones, ibéricos, tostadas y tapas.
En su comedor podrás degustar sus carnes, pescados y mariscos con la mejor selección de vinos y cavas.
Dispone de un coqueto comedor "a la marinera" donde celebrar tus reuniones más íntimas y cenas de empresa.

GALA FINAL

XX CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

Mejor Banderilla: 1- Cadillac. 2- La Ternasca. 3- Mas Claras Actur
Mejor Tapa Mediterránea: 1- Restaurante Peccato. 2- La Taberna del Señor Macario. 3- Cantina Borago.
Mejor Tapa Original: 1- Restaurante El Foro. 2- Flash Alagón. 3- Café del Marqués.
Mejor Tapa Aragonesa: 1- Restaurante La Teja. 2- The New Sheraton. 3- O Rustidor
Voto Popular: 1- La Republicana. 2- La Ternasca. 3- Méli Mélo.
Accesits: El Granero de Teruel. Tiquis Miquis. Wenceslao. Bar el Coto

LOS FINALISTAS

XX CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA

CASA PEDRO, MEJOR TAPA DE ZARAGOZA 2014

EL CERTAMEN MÁS VETERANO DE ESPAÑA HA ENTREGADO LOS PREMIOS DEL XX CONCURSO DE TAPAS DE ZARAGOZA Y PROVINCIA, TRAS LA DELIBERACIÓN DE UN JURADO DE RELEVANCIA NACIONAL, COMPUESTO POR VARIAS ESTRELLAS MICHELÍN.

El restaurante **Casa Pedro** ha conseguido el título de **"Mejor Tapa de Zaragoza 2014"** por su **"Atún Marino"**, una acertada combinación de Atún, ensaladica de algas, ajo blanco y ajo verde. El complejo hostelero **Aura** fue el escenario de una larga jornada en la que han elaborado sus propuestas los 20 finalistas: La Mejor Tapa Banderilla fue para el **bar Cadillac** (Banderilla de morcilla patatera); la Mejor Tapa Mediterránea, para el restaurante **Peccato** (Sepia gratinada con alioli y crujiente de tinta de calamar); la Mejor Tapa Original, para el restaurante **El Foro** (Vieira a la plancha con alcachofa rellena de foie en tempura con salsa de almendras); el Premio del Voto Popular, para **La Republicana** (con 776 votos); el Premio Ternasco de Aragón, para Masclaras Miralbueno, con su Cupcake de tomate relleno de longaniza de Ternasco de Aragón con patata violeta; la Mejor Tapa con Chispa, para el restaurente **El Cerdo,** Ferrero de morcilla con mango y corazón de foie; el Premio Celiacos para **La Rinconada de Lorenzo**, Melón, Queso azul, nueces, cebollino, aceite de oliva y Pedro Ximénez; y el Premio a las Mejores Técnicas de Elaboración, para los cocineros de **Casa Pedro.**

El cocinero **Koldo Royo** ha presidido un destacado jurado compuesto por relevantes figuras del panorama culinario nacional como **Jean Luc Figueras**, Restaurante Hotel Mercer (Barcelona); **Begoña Rodrigo,** Restaurante La Salita (Valencia); **María José San Román,** Restaurante Monastrell (Alicante); **Sergio Fernández,** chef y presentador del programa de Cuatro "Mi madre cocina mejor que la tuya"; **Josechu Corella,** Restaurante Bal d´Onsera (Zaragoza), **Antonio Arrabal, Sergio Azagra, Raquel García, Javier Guerra, Yago Barja** y **Sara Buelga.**

GALA FINAL

Méli Mélo
III Premio Popular
XX concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia
Mayor, 45. Tel: 976 29 46 95
www.restaurantemelimelozaragoza.com

LA DOROTEA

Descubre La Dorotea: Aperitivos en frío, vinagrillos "de los de toda la vida", **gran variedad de quesos, jamones**, vinos y vermuts en un ambiente familiar y muy agradable

● **Cinegio 8-10. Fb: La Dorotea**

LA QUESERÍA Nº 20

Tienda especializada en
Quesos, jamones, curados, patés
para llevar o para consumir en nuestro salón degustación.
Todo a precio de tienda.

● **Santa Isabel, 20 (esquina Alfonso I)**
T: 976 395 449

TABERNA PERRO LOBO

Tapas variadas y raciones a precios que te permitirán invitar a tus amigos!

Plato de jamón + vino: 1,60 €
Botella de vino + 6 tapas: 10 €

● **Doctor Iranzo 64 (Las Fuentes).**
T: 699 583 065

EL HORMIGUERO AZUL, una marabunta de hormigas inunda el Tubo.

Un ejército de curiosas hormigas dan la bienvenida a este nuevo proyecto, correteando por la fachada del edificio hasta el ático. Su gerente, Alex Casorran, el pequeño de una familia de hosteleros zaragozana, recupera sus inicios -durante 25 años regentaron la mejor marisquería de Zaragoza, El Ancla- y, en esta nueva andadura, recupera también su especialidad... **Los mejillones a la cerveza, junto a los más frescos productos del mar: gamba roja a la plancha, carabineros, cigalas**, ... La decoración -una cuidada y divertida imagen grafica repartida desde la fachada al interior que nos traslada a una lonja- fue encargada al Interiorista Javier Soldevilla, ya asiduo profesionalmente en nuestra ciudad, "su segunda casa".

● **Estébanes 8 (El Tubo). Horario: de 12h a 16h y de 19.30h a 24h. Martes cerrado.**

MALVASSÍA

Cocina casera tradicional.
Destacan sus carnes y pescados. Raciones, tapas... Esta primavera, disfruta de su gran terraza. Menú diario. **Celebra tu evento**: bautizo, boda, comunión, cena de empresa, ... 50 pers.

● **Andrés Gay Sangrós, 1.**
T: 976 754 633

MUSICAL CAFÉ

Cafés de día, copas de noche.
Disfruta de los mejores desayunos y almuerzos, tómate un vermouth, degusta sabrosos **bocadillos delicatessen** con una buena cerveza,
sigue los partidos en nuestras pantallas o... tómate unos gins en su terraza!

● **Juan Pablo II, 48. T: 976 758 496**

BAR LA GASCA

"Un bar de toda la vida desde 1943"

La cerveza de barril mejor tirada!
Voll Damm 1 €(martes y miércoles).
Más de 40 ginebras premium, carta de vinos y cervezas, tapas, ibéricos...
Confit de pato francés a 7 € la unidad

● **Morería, 2. T: 976 214 907**

DE **TAPAS** POR ZGZ

[A]cava con Cava en vetula

Restaurante

by Freixenet

La promoción

Restaurante Vetula os propone disfrutar de la combinación perfecta de Tapa + copa de Cava a un precio inmejorable:
1,80 € la primera copa. Te invitan a la segunda. Pretenden así que vuestra finalización de la jornada laboral sea mucho mejor!

El Cava

Brut Nature Vintage es un brut que ha obtenido numerosos premios internacionales. Se trata de un cava de alta calidad, con notas afrutadas (cítricos y manzana) junto con recuerdos anisados. Tiene un postgusto seco y marcado carácter.

Las Tapas

Conoce su barra de pinchos y tapas recién hechos: sus Latitas, el Ceviche, las Croquetas María...

Fechas

Junio y julio. Todos los días de la semana (acogidos siempre a los horarios de apertura del restaurante) y a todos los horarios, tanto al mediodía como por la tarde-noche.

¿Y tú?, ¿A-cavas con cava?

Madre Vedruna 22. Reservas: 976 23 14 27. www.restaurantevetula.com.
Fb: /RestauranteVETULA @RestVetula

Vive
tu propia
aventura
mapic
awards
2013 WINNER
MEJOR CENTRO COMERCIAL
Y DE OCIO DEL MUNDO
Puerto
venecia
Zaragoza
RPP
puertovenecia.com
Tlf. Atl. al cliente 976 95 21 21