aki
ZARA
GOZA
MAGAZINE
www.akizaragoza.com
nº 162• X época

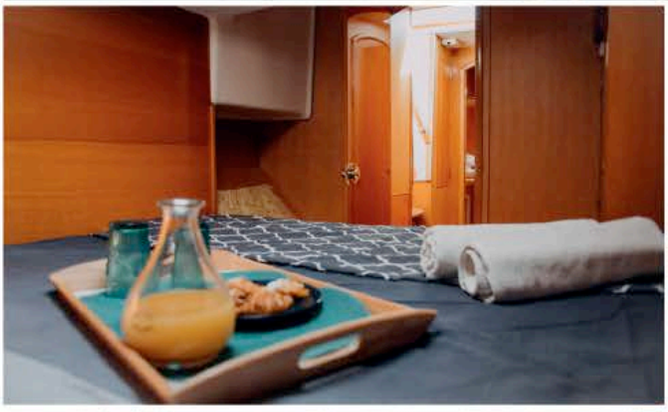
Alquiler de catamaranes a vela

DAY CHARTER EN BARCELONA MARINA VELA

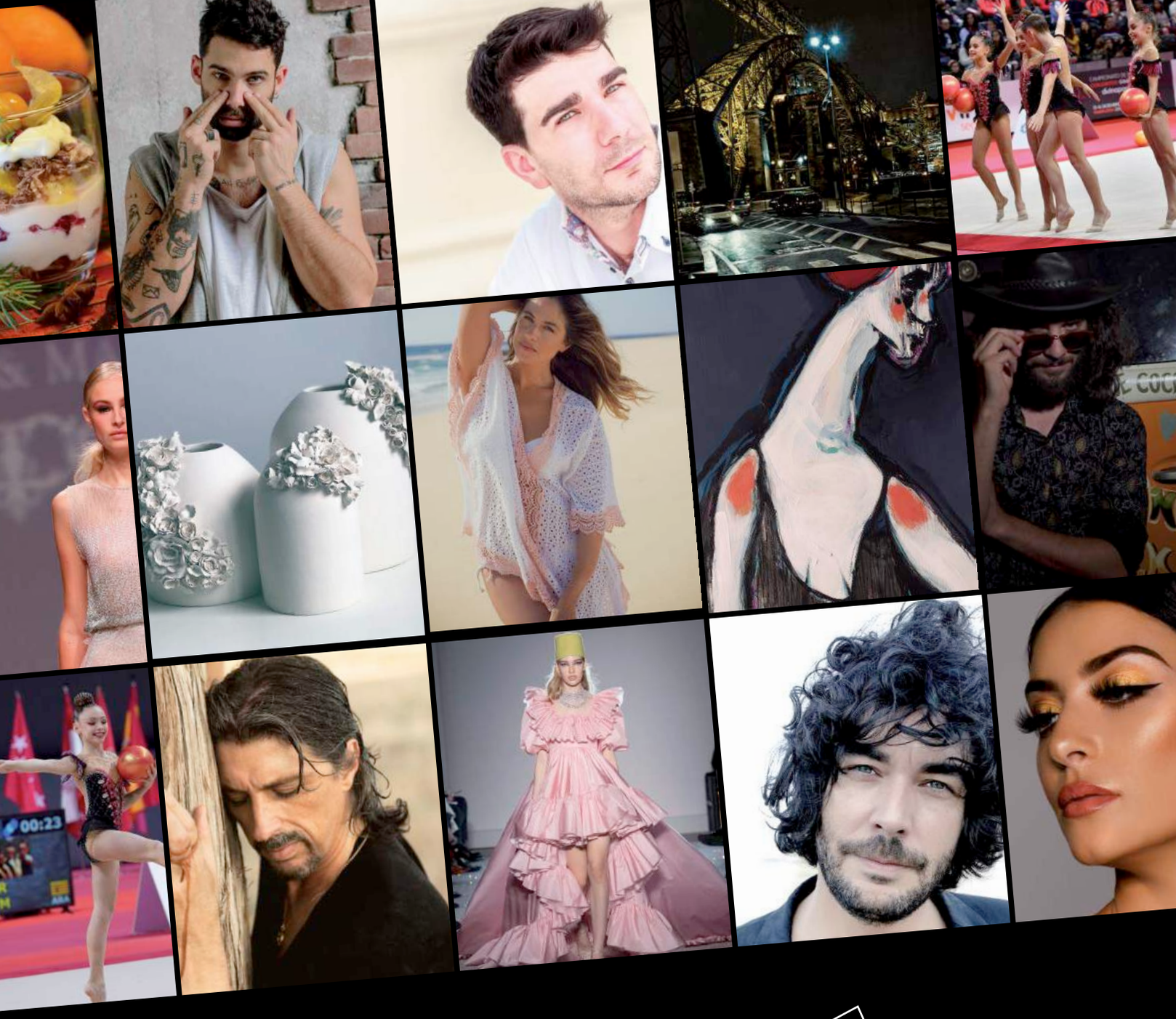
VACACIONES EN IBIZA Y FORMENTERA · MENORCA · CÔTE D'AZUR

Escapadas románticas. Viajes de incentivos. Vacaciones en familia. Despedidas de solter@

contacto@navegandoencatamaran.com



Fotos: saildistrict.com



Dirección
François Crone
Pilar Alquézar

Redacción
Lorena Jarrós
Maikel Tapia
Elisabeth G. Iborra

Fotografía
Pilar Alquézar
Angel Pascual
Agradecimientos fotográficos: Gabi Orte. Agencia Almozara.
Xoel Burgués. Jaime Galindo. Enrique Lafuente.

Maquetación
Pilar Alquézar (publicidad)

Edita y Publica
ICA S.L. San Blas, 32. Atico izda,
50.003 Zaragoza
678 53 21 87 // 617 41 41 66
pitu@akizaragoza.com
Z-153286.

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

Quedan reservados todos los derechos.

AKÍ 162

004_News moda
010_María José Paez
015_Desfiles
022_News belleza
030_Destino: Macao
032_Cultura
038_Miguel Angel Berna
040_Música: Isaác Galán
042_Música: Endorphin Shot
048_Entrevista: SuperMala
050_Xavier Deltell
054_Entrevista: Las niñas de oro
056_Society
076_Arturo Gastón
080_News gastronomía

HAUTE COUTURE

Giambattista Valli

TRAS LANZAR SU ETIQUETA HOMÓNIMA EN 2005, HOY, LOS DISEÑOS ROMÁNTICOS E INTRINCADOS DE GIAMBATTISTA VALLI EMBELLECEN LOS EVENTOS DE CUALQUIER ALFOMBRA ROJA QUE SE PRECIE EN TODO EL MUNDO.

■ Para la Casa Parisina de Alta Costura, la moda es una fantasía que cobra vida en presentaciones de pasarela altamente imaginativas respaldadas por fascinantes narraciones. Consecuentemente, para su **16° desfile en la Pasarela de Paris de Alta Costura** celebrado hace unos meses, **Giambattista Valli** ha utilizado muchísimos cristales de *Swarovski* para crear una atmósfera realmente mágica. Mostrando su colección ***Haute Couture*** número 16 en el Centro Pompidou, su pasarela ha brillado con luz etérea gracias a los más de 3.000.000 de cristales supraciclados, con un peso total de 150 Kg. Los diseños han sido excepcionales, llenos de volumen, con vaporosos tejidos y con una amplia paleta cromática donde el negro ocupa un destacado espacio. Las larguras: desde minivestidos a majestuosas creaciones en tul. Brillante. ■

EN ESTA VIDA HAY QUE RENOVARSE O MORIR. LA COLECCIÓN DE **ELLESSE** NOS PROVOCA UNA REMINISCENCIA DE LOS 80'S CON UNA COLECCIÓN PV 19 BRUTAL. LA FIRMA PRESENTA SUS DISEÑOS RETRO COMO UN NUEVO CONCEPTO. LA LOCURA DE LA LOGOMANÍA DE TEMPORADAS PASADAS, DA PASO A LA EXPLOTACIÓN DEL LOGO DE LA MARCA EN CAMISETAS, SUDADERAS, CHANDAL Y PRENDAS DE BAÑO, QUE INVADEN UNA LÍNEA URBANA Y TRANSGRESORA. PARA HOMBRE Y MUJER.

ELLESSE *Renovarse*

AQUELLOS MARAVILLOSOS AÑOS

MARCO Y MARIA EN VBBFW19

Historia de una aguja

LA FUENTE DE INSPIRACIÓN DE ESTA COLECCIÓN SE REMONTA A MUCHOS AÑOS ATRÁS: "LA ENTREGA DE LAS ANTIGUAS MODISTAS DE MEDIDA QUE NOS HIZO ENCONTRAR EN SU DÍA NUESTRA VOCACIÓN".

Bordados, volantes, gasas, tules y lazos se mezclan armónicamente en cada modelo siguiendo paletas suaves bajo brillos de joyas aplicadas en los tejidos. Una serie de vestidos llenos de cortes evocadores para configurar una colección lujosa y melancólica con reminiscencias de la costura de antaño. Vestidos de alta sensualidad, sofisticados, con toques de lencería y volúmenes insospechados. Novias sugerentes y ligeras donde las aplicaciones e incrustaciones de bordados iluminan el tejido principal. Marco Marrero y María Díaz firman una colección altamente elaborada sin perder ese aire mágico identificativos de la firma. Los diseñadores **Marco Marrero** y **María Díaz** iniciaron su trayectoria profesional en 1990, con la creación de un taller de diseño y confección en el Puerto de la Cruz, Tenerife. En 1998 la firma **Marco&María** entró a formar parte del colectivo Tenerife Moda, una plataforma de promoción del sector de la moda de Tenerife que le permitió realizar su primera incursión en pasarelas nacionales. Sólo un año después desfilaba en Cibeles y en el 2000, rompía fronteras presentando su colección de novias en París. La firma se distingue desde sus inicios por un estilo propio y el marcado aire vintage y teatralidad de sus colecciones, que se han convertido en el sello de la marca. Los diseños abarcan dos estilos, Novia y Fiesta, que cobran protagonismo con sus exquisitos tejidos de estampación exclusiva. Lejos del carácter automatizado de los procesos de producción masiva, Marco&Maria personaliza cada uno de sus diseños con acabados de costura y centralizando íntegramente su producción en España sin descuidar el más mínimo detalle. Hoy en día sus colecciones están disponibles en tiendas especializadas del sector nupcial en más de 30 países.

EDUARDO NAVARRETE
UKOMAVU

EDUARDO NAVARRETE PRESENTÓ SU COLECCIÓN **UKOMAVU**. UNA ODA AL ÁFRICA MÁS PROFUNDA.

El diseñador propone para ellos maxi-trajes en colores tierra, abrigos XXL y monos oversize inspirados en la cultura africana. Para ellas, seda, estampados étnico con mucho vuelo y vestidos con volumen que recuerdan a las vestimentas de las mujeres del continente. Una colección espectacular que ha enamorado a los asistentes, no solo por los diseños de Eduardo, sino también por los complementos de **By Loleiro** que transportaban al África negra. El desfile del concursante de Maestros de la Costura, ha contado con tres importantes padrinos: **Agoney** (Operación Triunfo 2017), **Pepa Charro** (La Terremoto de Alcorcón) y **Luna** (la hija de la polifacética **Rossy de Palma**). UKOMAVU (del *Swahili*, con significado "MADUREZ") la colección del diseñador alicantino, llega con aires africanos y haciendo alusión a la indumentaria de tribus como la **Masai Mara.** Con un total de 30 looks que mantienen una vez más los estampados de creación propia que forman parte de su statement siendo la marca de la firma. UKOMAVU completa sus looks con tres importantes colaboraciones, creando junto al diseñador los complementos de la misma: **Bea Madrid Shoes, Jabier Bilbao Joyería** y **By Loleiro,** atelier tinerfeño de tocados y complementos artesanales. En 2018, Eduardo Navarrete comienza una búsqueda de inspiraciones en el continente africano para su segunda colección. Esto le lleva a Kenia, donde los Masai Mara inundan de ideas al diseñador, quien decide beber de aquí para dar forma a su colección. Como contrapunto, esta búsqueda hace también al diseñador conocer de primera mano la situación vivida, donde proliferan los enfrentamientos bélicos, dictaduras y situaciones de explotación de diversa índole, provoca que miles de personas se vean abocadas a abandonar sus lugares de origen y emprender el difícil, vulnerable y peligroso camino de la migración. Así Eduardo decide dar forma a un proyecto que persigue devolver al continente la pasión que ha recibido para la creación. En su poder, encuentra las herramientas para crear, formar y apoyar a esta población de la mano de sus mujeres.El proyecto consiste en la creación de un foulard, con estampado creado por el propio diseñador junto al intérprete **Asier Etxeandía.** En el carrusel final de los modelos, todos ellos portaban en la mano el foulard que saldrá a la venta y sus beneficios serán destinados a cada ONG participante en su colección.

DELLE *Armonía*

DEGABRIEL PRESENTA SU PRIMERA COLECCIÓN CON SU MODELO DELLE. DISEÑOS EXCLUSIVOS QUE RESPONDEN A LA SÍNTESIS ENTRE ELEGANCIA Y ARMONÍA. EN UNA SOLA PALABRA: DEGABRIEL, LA NUEVA MARCA DE BOLSOS QUE INTERPRETA EL LUJO ARTESANAL ESPAÑOL DE FORMA RENOVADA. LA FIRMA RECIBE EL APELLIDO DE ORIGEN FRANCÉS DE LA DISEÑADORA. EN 2018 SURGE DELLE, EL BOLSO ICONO QUE DESTACA POR SU ESTÉTICA REFINADA Y SILUETA OVALADA.

Nefertiti estética avanzada

Centro especializado en Láser SHR 100% Indoloro. se puede realizar en verano y pieles bronceadas, por ello es mas seguro y eficaz, Solicita tu prueba GRATUITA
Manicuras permanentes y acrílicas, pedicuras, pestañas, masajes, tratamientos faciales y corporales...

Avenida Goya, 16. Tel: 640 64 56 35

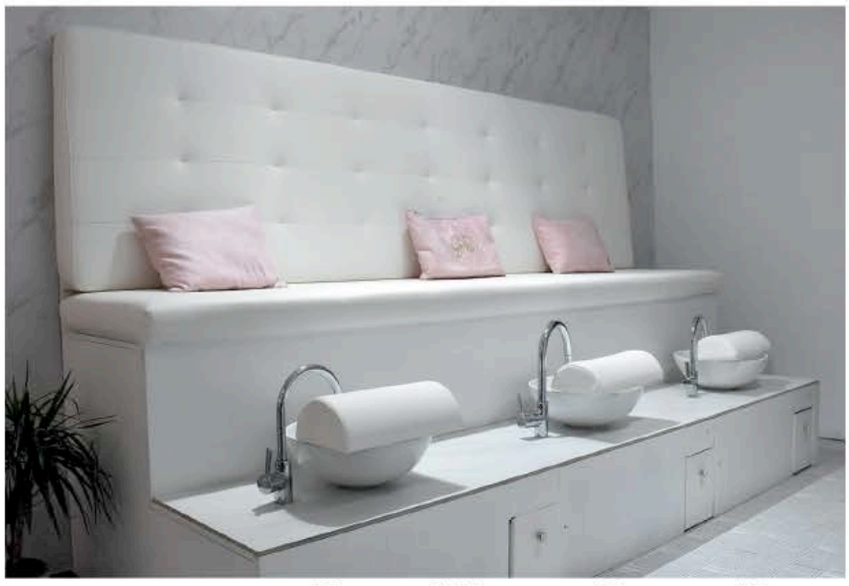
La Más Mona

Alquiler de vestidos y accesorios para invitadas a bodas y eventos. Parte del éxito de La Más Mona es que pone a disposición de la clienta un equipo de estilistas y expertos en protocolo para que la asesoren y la ayuden a encontrar el look perfecto. Podrás ir a todos tus eventos con un modelito diferente y sin preocupaciones!

Plaza de España 5, 3ºC. Tel: 876 64 11 53

MISS ZARAGOZA

MARIA JOSE PAEZ



Gh nail bar

Salón especializado en el cuidado de las manos y de los pies

Pedro María Ric, 8. Pide cita en: 976 051 626

BELLEZA INTEGRAL

TRAZZOS coiffure

BY cristina ibáñez

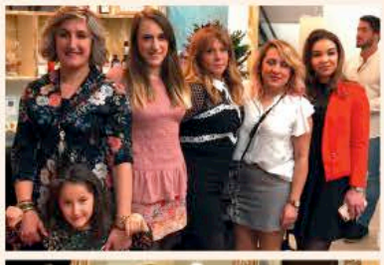
Tu peluquería y gabinete de estética!
Especialista en
extensiones, novias y celebraciones.
Pelucas oncológicas

el armario de lola

Una tienda de moda diferente!
Con May y Cristina Personal Shoppers

RINASCIMENTO MADE IN ITALY
Baba
Kitana CURVYSTYLE
CAYRO

CONOCE NUESTRO NUEVO LOCAL!



TRAZZOS el armario de lola by Cristina Ibáñez. c/ Álava, 6. Teléfono: 976 750 505

MARÍA JOSÉ PÁEZ ALEGRE TIENE 20 AÑOS, ESTUDIA ARQUITECTURA Y PSICOLOGÍA. TRABAJA EN EL MUNDO DE LA MODA COMO PROFESORA DE PASARELA Y FOTOGRAFÍA EN UNA AGENCIA DE ZARAGOZA, ADEMÁS DE AZAFATA Y MODELO. GANÓ EL CONCURSO QUE ORGANIZA AGENCY MODEL: **TOP MODEL ARAGÓN.**

¿Cómo empezaste en el mundo de la moda?

Mi inclinación en el mundo de la moda es desde que tengo memoria, siempre me encanto desfilar, el maquillaje, los tacones, los peinados, y estuve desde muy pequeña en academias *amateur* de modelaje, protocolo y pasarela. Mis primeros pasos profesionales comenzaron hace 3 años, cuando forme parte de una Agencia de Modelaje profesional, donde actualmente doy clases de pasarela maquillaje y fotografía. Empecé por pequeños desfiles, sesiones de fotos y trabajos de azafata, siempre con expectativa de superarme un poco más, hasta poder llegar a desfilar en la feria de muestras de Zaragoza y en la *Aragón Fashion Week*.

Estos 2 últimos años han sido de múltiples realizaciones, cuando en el 2.018 me alce con la banda de **Top Model Aragón** y a finales de ese mismo año logre la representación de **Miss Zaragoza,** para el concurso de **Miss Mundo España.**

¿Por qué Miss Mundo España?

Este concurso tiene la cualidad de que no solo califica la belleza física, sino que evalúan a la candidata de manera integral, razón por la cual elegí este certamen para presentarme, es una belleza con propósito, como lo es su lema, por lo tanto, el tiempo y las disciplinas de evaluación son variadas. Cada candidata debe, además de poseer las características físicas adecuadas, presentar diferentes pruebas previas a la gala final. Este certamen rompe con los esquemas típicos de concursos de belleza, ha venido evolucionando, evaluando a sus candidatas intelectual y físicamente, por eso la preparación es mucho más exigente.

¿Cómo te estas preparando para el certamen? ¿Cuáles son las pruebas que tienes que realizar?

Mi preparación comenzó hace varios meses, de cara a las distintas pruebas, así comencé de forma más disciplinada y profesional a reforzar mi resistencia física para la prueba deportiva, mi voz para la prueba de talento, la pasarela para la prueba de top model, la oratoria y la fluidez en mi segundo idioma para la entrevista con el jurado, por supuesto sin abandonar mi prueba preferida, mi proyecto social. Las pruebas comienzan 10 días antes de la gala final, son muy variadas donde nos evaluaran: Una prueba de talento. En mi caso fue fácil decidirme por el canto, porque es un hobby que desde muy pequeña he realizado.

Una prueba deportiva, para la que me estoy preparando realizando ejercicio casi todos los días de la semana en el gimnasio y saliendo a correr por la ribera del Ebro, esta prueba deportiva siempre ha contado con varios kilómetros distribuidos entre una carrera y nado en el mar.

Una prueba de modelaje o top model, la cual me hace bastante ilusión por ser profesora de pasarela.

Una prueba de traje típico regional, donde cuento con profesionales increíbles que me están realizando mi traje a medida cuidando hasta el más mínimo detalle.

Una prueba de multimedia, donde en mi página oficial de Facebook, Miss World Zaragoza 2019 **María José Páez,** una o dos veces a la semana, voy publicando todas las noticias del certamen y de mi preparación.

Una entrevista con el jurado que, aunque no es una prueba es bastante importante, ya que es donde nosotras nos podemos dar a conocer mejor en diferentes ámbitos, como por ejemplo, nuestra capacidad de comunicación y respuesta, si se manejan otros idiomas, que para mí es esencial tener un segundo idioma si quieres representar a España en un certamen internacional, en mi caso mi segundo idioma es el inglés.

Un proyecto social que, para mí sin duda alguna, es el determinante para demostrar que este certamen no solo se centra en la belleza física si no que es el matiz diferenciador de los estereotipos de certámenes de belleza, porque a través de este proyecto podemos brindar información y ayuda a toda la ciudadanía en general. Mi proyecto social es el Trastorno por Déficit de Atención, con o sin hiperactividad (TDAH) y está ligado a mí de forma muy personal ya que tengo dos casos en mi familia. Para este proyecto cuento con la ayuda de la asociación AATEDA (Asociación Aragonesa del Trastorno por Déficit de Atención, con o sin hiperactividad) cuyo trabajo es ayudar a los niños, adolescentes y adultos con el trastorno del TDAH y mi propósito en este proyecto es ser su portavoz, llevar el conocimiento a toda la población, de cuáles son los síntomas de alarma, el proceso de reconocimiento y aceptación de este trastorno, orientar hacia los centros de ayuda como AATEDA para que los acompañen en este proceso y se cumpla el objetivo, que es lograr el bienestar tanto de los niños, adolescentes y adultos que tienen esta condición, como el de sus familiares, educadores y entorno social en general, para que sean comprendidos y valorados como corresponde.

¿Dónde y cuándo se realizará el certamen?

Este certamen se realizará en Melilla, y comenzara el día 09 de Agosto, desde entonces se llevara a cabo todas las fases que antes mencione y concluirá el día 18 de Agosto con la Gala final que se realizara en el auditorio Carvajal. La chica ganadora será la representante de España en el Miss Mundo que se realizará en Tailandia a finales de este mismo año.

¿Qué expectativas tienes del certamen?

Son muy claras, me vienen desde muy pequeña, cuando recuerdo que me decían que cada cosa que hiciera la disfrutara, que por eso debía hacer lo que me gustaba, porque así ni seria pesado ni seria trabajo, pero que luchara por lograrlo, que no me quedara en el sueño, que había que accionar para hacerlo realidad y que fuese la mejor en lo que hiciera; Así que mi objetivo es disfrutar de cada etapa del certamen, verla como una oportunidad de crecimiento, ser disciplinada y hacer el máximo posible para ser digna de representar a España. ■

Fotos: Marta Marco

Colección de verano Mos

joyas y complementos con firma social

La marca de joyería cerámica y complementos Mos, promovida por Fundación CEDES, presentó su colección de verano con una tienda efímera en el Hotel Goya, junto a una divertida pasarela protagonizada por profesionales, colaboradores y usuarios de la fundación. Una oportunidad especial para conocer y poder comprar en directo las novedades de la tienda online **mososune.com** y sus colecciones de joyería en cerámica, complementos de moda y decoración. Bajo el eslogan Mos nos une, este proyecto de economía social aúna la experiencia de profesionales del diseño y la empresa, con el talento y las capacidades de personas con discapacidad intelectual y con autismo. Las novedades en los diseños para la nueva temporada volvieron a sorprender con combinaciones frescas, coloristas y divertidas. Todas las creaciones están elaboradas artesanalmente a partir de materiales naturales, y suman el talento de un gran equipo de diseñadoras ceramistas, profesionales y personas de gran creatividad, con discapacidad intelectual y con autismo, de los Centros Ocupacional y de Empleo de la fundación.

Eva Pellejero

9 Aniversario

Gracias a todas nuestras clientas y clientes que han confiado en nosotros durante estos 9 años. Seguiremos trabajando con la misma ilusión y energía del principio!

Sanclemente 7-9. Twww.evapellejero.com. Contacto: 976 79 51 52 evapellejero@evapellejero.com

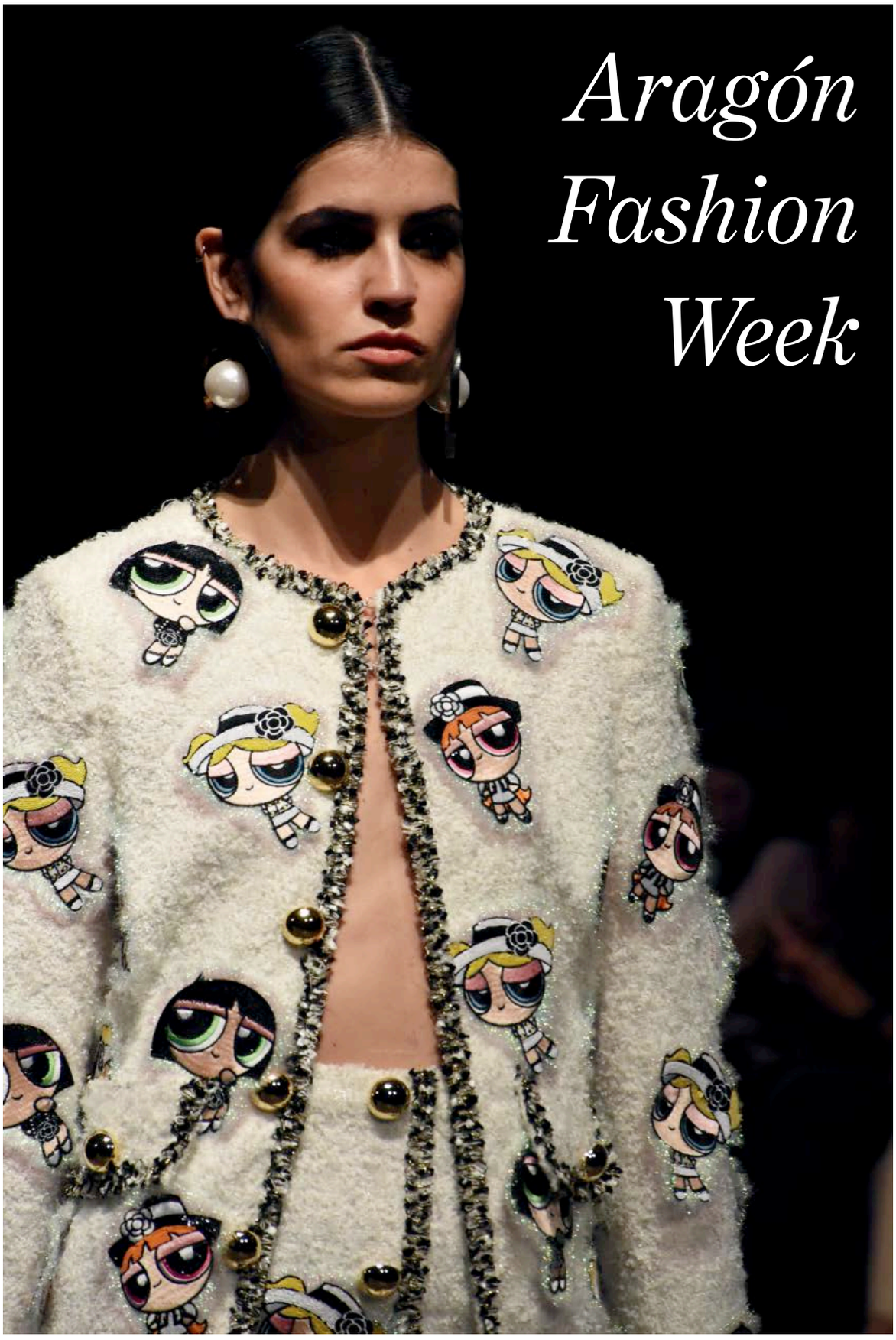
Elisabeth G. Iborra
Fotos: Chabi Foto

TRANSFORMACIÓN Y ARTE
teatro comunitario

EL TEATRO COMUNITARIO DE ZARAGOZA AÚNA TRANSFORMACIÓN CON ARTE EN SAN JOSÉ Y EL GANCHO. ES "UN TEATRO DE VECINOS PARA OTROS VECINOS", UN TEATRO DE ARTE Y TRANSFORMACIÓN SOCIAL QUE PARTE DE LA CONVICCIÓN DE QUE LA CREATIVIDAD NO ES UNA CUALIDAD EXCLUSIVA DE LOS ARTISTAS SINO QUE LA TENEMOS TODOS.

Lo que es más, "es un derecho que nos pertenece, no sólo podemos ser consumidores de cultura sino que también podemos crearla". Y eso es lo que están fomentando desde hace casi 4 años los cuatro profesionales del grupo **Imaquinaria** en sus dos grupos del San José y del Gancho, con cuyos vecinos han montado ya 2 espectáculos propios que sorprenden por su calidad, aparte de distintas intervenciones más breves como cortos o pasacalles que implican a asociaciones de vecinos, centros de salud, casas de juventud…

Los beneficios para la comunidad y para cada uno de sus individuos son numerosos, desde el empoderamiento, pasando por la pérdida de la vergüenza y del sentido del ridículo, mejorar la expresión, y, *"al ser intergeneracional, viene gente de muchas edades, de distintas procedencias, pueden estar con adolescentes con abuelos, puede venir una médica, una parada y un taxista… y esa mezcla yo creo que es muy enriquecedora para todo el mundo"*, comenta **Virginia Martínez**. Y agrega: *"a nivel de barrio, también creo que tiene beneficios porque muchas veces parece que los artistas están como relegados en sus ámbitos, en sus guetos, haciendo sus cosas. Y nosotros creemos que el arte tiene que estar en las calles, con la gente"*. Por ello sacan sus producciones a espacios no convencionales como la pista de atletismo del Centro deportivo La granja, donde han representado La soledad del corredor de fondo; o por la calle, en concreto, La hierba siempre volverá es un recorrido por El Gancho. Dado que está financiado por el Ayuntamiento, a **Jesús Pola** le pareció atractivo porque *"es gratis; al principio, no sabes lo que te vas a encontrar y, cuando llegas, ves que es un grupo muy grande, de hecho, somos 43, así que te cortas un poco. Pero luego vas conociendo a la gente y la verdad es que no allí no hay nadie más que nadie, somos todos protagonistas y eso es muy bonito"*. Virgina matiza que *"somos muchos pero nos gusta ser más, así que invitamos a todo el mundo, que en septiembre volveremos"*.

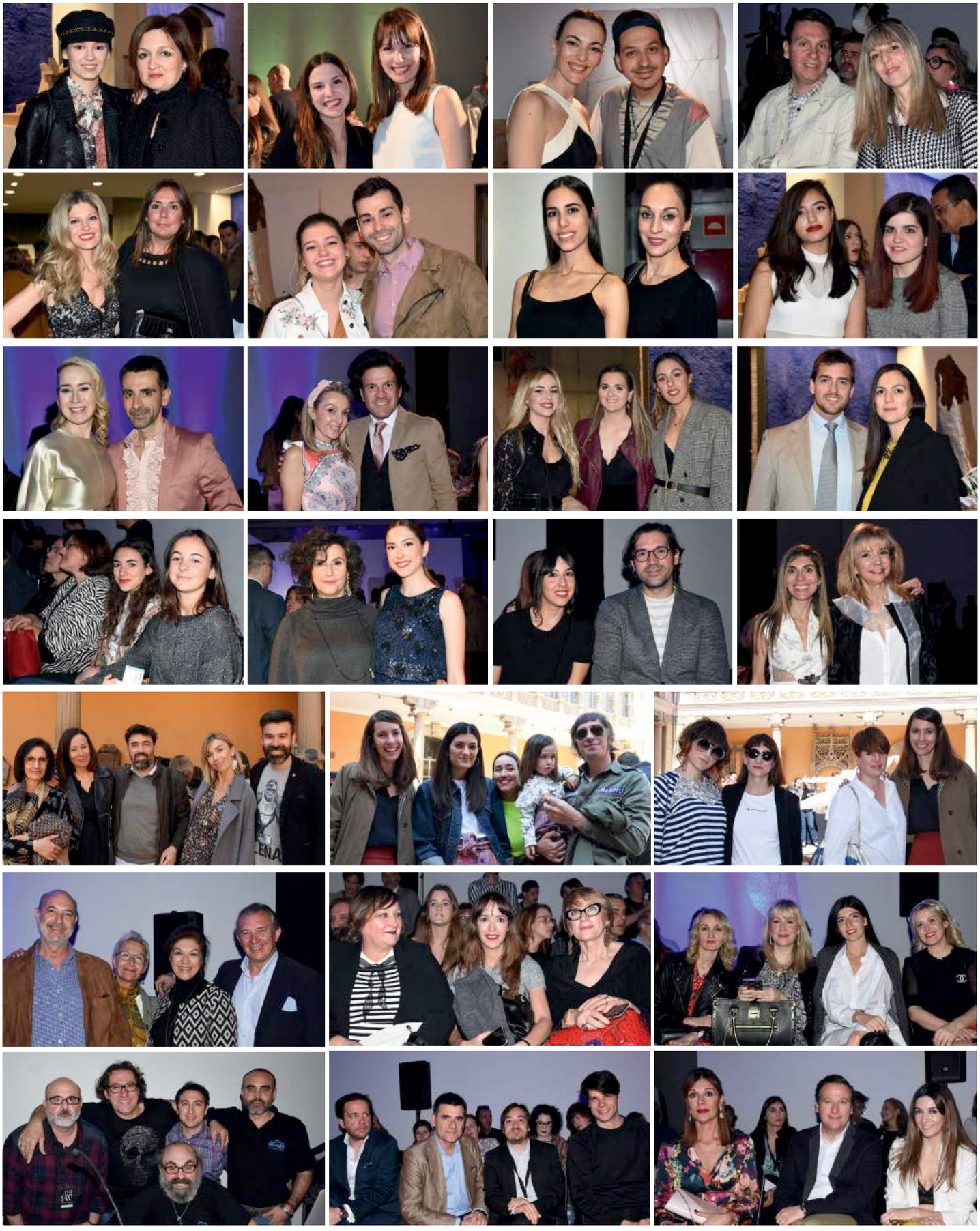


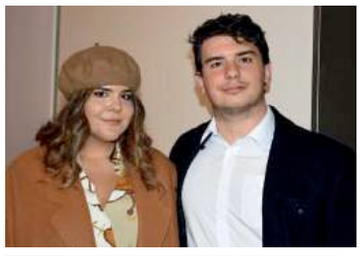
Aragón Fashion Week

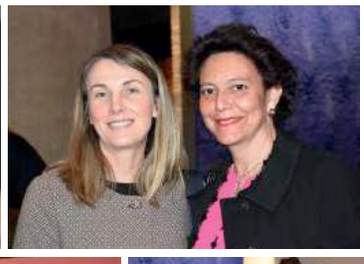
La moda es entendida en Aragón Fashion Week como una manifestación cultural más, un factor que no está ajeno al resto de disciplinas artísticas. Es Cultura en mayúsculas y en consecuencia es eje vertebrador del arte, por ello se tienen en cuenta como sedes espacios culturales y artísticos como el IAACC Pablo Serrano y el Museo de Zaragoza.

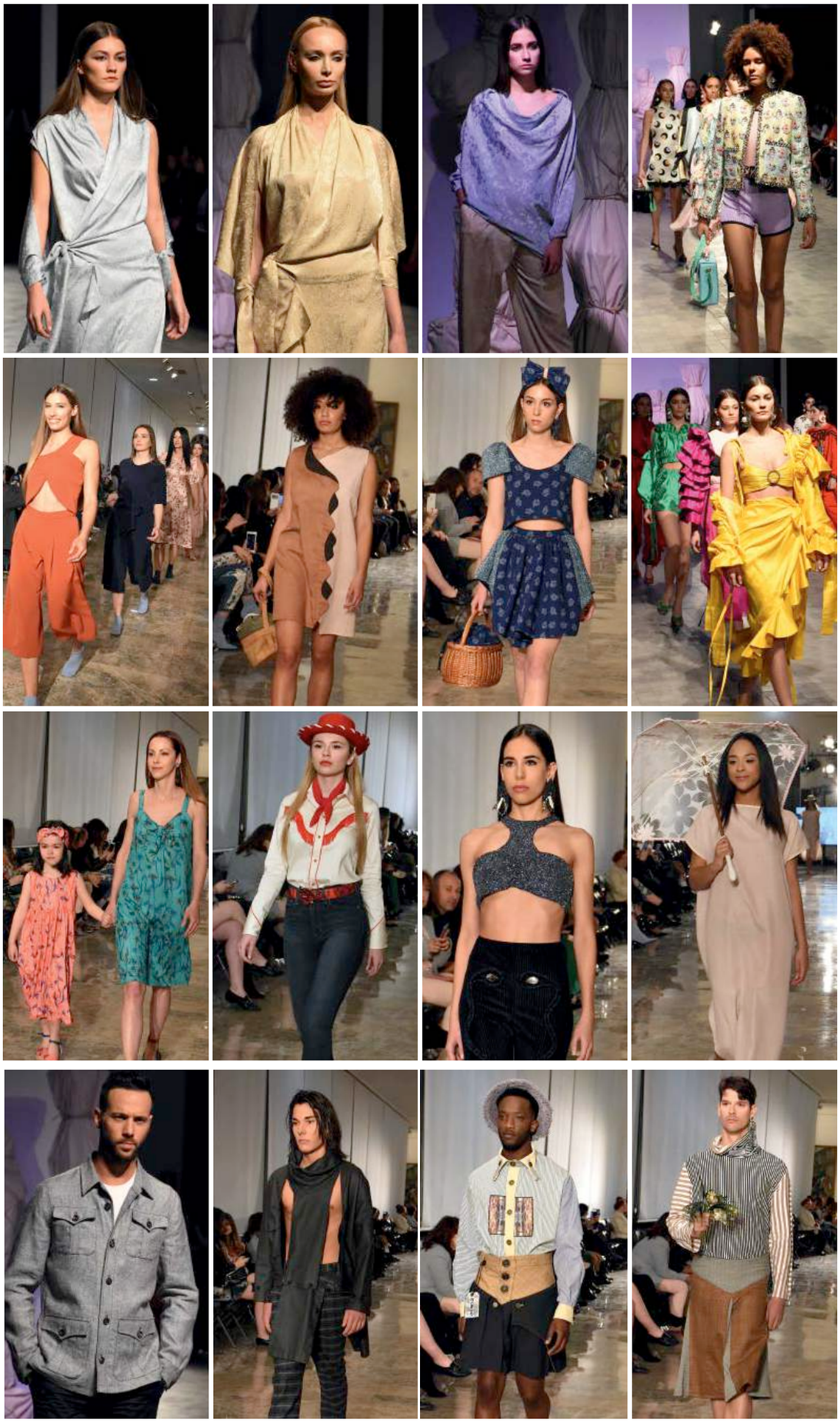
NFASHIONWEEKARAGÓNFASHIONWEEKARAGÓNFASHIONWEEK

KARAGÓN**FASHIONWEEK**ARAGÓN**FASHIONWEEK**ARAGÓN**FASH**







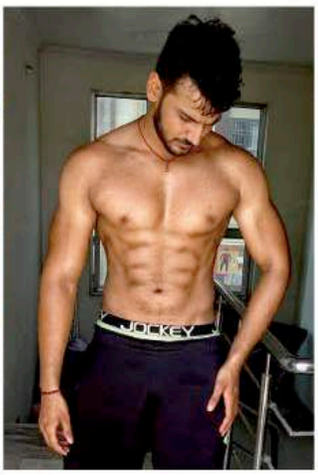


Aragón escaparate de la moda en la Aragón Fashion Week 2019. Una semana de desfiles, exposiciones y talleres donde la moda volvió a ser la protagonista

Desfile benéfico de la Caridad

Fundación La Caridad celebró su VIII Desfile de Moda Infantil Benéfico en favor del proyecto BKS

El propósito de este proyecto es reunir recursos económicos (becas para el comedor escolar, material escolar y atención a personas especiales) para que sus alumnos y alumnas, tanto de la Guardería Cantinela como del Centro Escolar Cantín y Gamboa, tengan acceso a un gran entorno educativo, puedan recibir el apoyo y los materiales necesarios que les permitan desarrollar todo su talento, desplegar todo su potencial y aprovechar al máximo todas sus destrezas y habilidades, para así dar lo mejor de si mismos a su entorno y a nuestra sociedad. El Evento, celebrado en el complejo Aura, estuvo presentado por Jesús Nadador y contaron con la colaboración de Agencia Globe y las tiendas participantes: Andrea Milano, Nueces, Isabel Pocino, Desain, Carrile, Bambaninos, Amaluna, Ecoilusiones, Animu, Susana Aperte y Marieta.



PRODUCTOS ORGÁNICOS DE LA BELLEZA MASCULINA

TRIPLE FUNCIÓN

¿CONOCES LA POCIÓN MÁGICA DE BELLEZA CON TRIPLE FUNCIÓN, PARA **LA BARBA, CABELLO Y CUERPO**? UN ACEITE ORGÁNICO CON MÚLTIPLES PROPIEDADES QUE MULTIPLICA LOS BENEFICIOS DE SU FÓRMULA PODEROSA PARA EL SECRETO DE LA JUVENTUD MASCULINA.

Había una vez un peluquero que soñó con cuidar a los hombres más exigentes en su ritual de aseo diario con unos productos de la mejor calidad, con ingredientes orgánicos y que no estuvieran testados en animales.Después de una larga investigación, nace **Mr. Moustache,** un proyecto que diseña el bienestar general del hombre redescubriendo los rituales antiguos y tradicionales de las barberías. **MR. POTION**. Un aceite orgánico con múltiples propiedades y usos:

■ **Para la barba:** Aceite sedoso que hidrata la barba sin aportar peso ni engrasarla, además la regenera dejando un tacto suave y agradable. Evita la irritación subcutánea y sequedad, dejando un olor agradable y persuasivo. **Modo de uso:** aplicar unas gotas en las palmas de las manos, repartir el producto y masajear en la barba hasta su completa absorción. ■ **Para la piel:** Aceite hidratante para el rostro, cuello y partes del cuerpo particularmente deshidratadas. Da a la piel un efecto anti-envejecimiento ya que su fórmula rica en ácidos grasos tales como Omega 3 y 6 y vitamina E tiene un fuerte poder antioxidante, que protege las membranas celulares y combate los radicales libres responsables del envejecimiento prematuro. **Modo de uso:** sobre la piel limpia, aplicar con un suave masaje hasta su completa absorción. ■ **Para el cabello:** Aceite reestructurante que deja una textura aterciopelada y nutre profundamente el cabello sin apelmazar. Regenera el cabello dañado, seco, muy rizado y las puntas abiertas devolviéndole el brillo y facilitando el peinado, mejorando la apariencia día tras día. **Modo de uso:** se recomienda aplicar tanto en cabello mojado como seco según cantidad de cabello.

ALL BRIGHT DE HOUSE 99

BB cream masculina

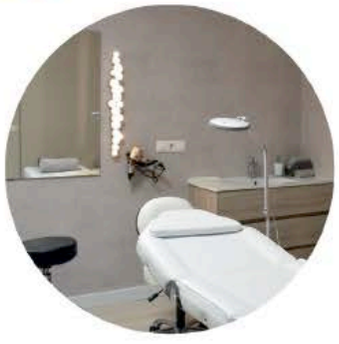
HOUSE 99, LA NUEVA COMUNIDAD Y LÍNEA DE TRATAMIENTOS MASCULINOS CREADA POR **DAVID BECKHAM,** PRESENTA SU ESENCIAL DE CUIDADO DE LA PIEL PARA 2019: EL NUEVO **ALL BRIGHT NATURAL BRONZING EFECT MOISTURISING GEL.** AUNQUE NO PUEDAS TOMARTE UNAS VACACIONES, CON HOUSE 99 PODRÁS DARLE A TU PIEL EL LOOK QUE DESEAS.

Este verano, deporte y nutrición

TRAUMA ARAGÓN

Cuidamos de ti

Fisioterapia deportiva **NUTRICIÓN** Soporte médico
Gimnasia abdominal e hipopresiva Espalda Sana
ESTÉTICA **Rehabilitación** Reincorporación al deporte tras la lesión
Planes de entrenamiento específicos **INEF**



Pº Constitución, 22. ☎ 976 799 512 www.traumaaragon.com @TraumaAragon

¡YA NO TIENES EXCUSA PARA NO CUIDARTE!

Belleza inteligente

LA TECNO-BELLEZA DE **SPAVY** LLEGA A ESPAÑA CON LA VOLUNTAD DE OFRECER, A MUJERES Y HOMBRES DE NUESTRO PAÍS, DISPOSITIVOS QUE PERMITEN EFECTUAR TRATAMIENTOS Y RUTINAS DE ESTÉTICA DESDE CASA, CÓMODAMENTE, SIN ESPERAS, SIN CITAS Y A UN PRECIO ASEQUIBLE.

Representando a las marcas más innovadoras y seguras del mercado en tratamientos no invasivos: faciales, corporales y capilares, SPAVY.es promueve la más puntera tecnología, para aquellas personas que buscan mantener su imagen con soluciones prácticas sin salir de casa. En la actualidad, entre las marcas que ofrece SPAVY.es se encuentra TriPollar, PMD y Hairmax, firmas exclusivas provenientes de Israel y EE.UU. (países reconocidos por su tecnología e innovación en el mundo de la cosmética). Cinco son los dispositivos que SPAVY nos invita a descubrir:

- **PMD KISS_**Tratamiento inteligente contra el envejecimiento labial que aporta volumen y color de forma natural a la zona.
- **PMD Microdermoabrasión facial y corporal_**Tratamiento que combina una exfoliación con una succión de vacío para obtener una piel fresca y radiante.
- **TRIPOLLAR Stop_**Un tratamiento de rejuvenecimiento en rostro, cuello y manos que mejora la textura de la piel y reduce la flacidez.
- **TRIPOLLAR Pose_**Radiofrecuencia corporal contra la celulitis. Un tratamiento para muslos, glúteos, abdomen, caderas y brazos que consigue un cuerpo más liso y firme.
- **HAIRMAX Prima 9 Lasercomb_**Láser capilar que estimula el crecimiento del cabello, aumentando su grosor y densidad.

Depilación Láser:

- Cynosure Alejandrita de Pulso Variable
- Syneron-Candela Gentle Max

Tratamientos corporales:

- Mesoterapia
- VelaShape
- Carboxiterapia Corporal
- RadioFrecuencia Corporal
- Presoterapia
- T ratamiento de Estrías
- Tratamiento de Varices
- Dietas personalizadas

Tratamientos faciales:

- Botox
- Rellenos
- Peelings
- Skinboosters
- Belkyra
- Hilos
- Fototerapia con Spectrum Mask
- Dermapen
- Mesoterapia Facial
- RadioFrecuencia Facial
- Carboxiterapia Facial
- Bioestimiulación (PRP Facial)
- Tratamiento para ojeras
- Tratamientos para manchas con Laser
- Remodelación Nasal
- Caída del Cabello

Boclinic Urban Spa:

- Tratamientos de Masajes Terapéuticos

boclinic

MEDICINA ESTÉTICA & ANTIAGING

DRA. BEGOÑA OBENSA

Residencial Paraíso 7, 3 C. Entrada por Pº Sagasta. www.boclinic.es

Tel: 976 239 053 // 976 158 130 // 618 553 318. FB: @BoclinicDraObensa

Hace tres años, la Clínica **Bermejo-Obensa** emprendió un proceso de transformación de la Clínica de la **Dra. Pilar Bermejo** -referencia en la Medicina Estética en Aragón-, con la colaboración de la **Dra. Begoña Obensa**, con más de 20 años de experiencia en las mejores clínicas privadas de Medicina Estética de Madrid y Zaragoza.

Desde entonces, la Clínica Bermejo-Obensa ha conseguido mejorar la calidad de atención al paciente, manteniendo y ampliando un excelente equipo de profesionales médicos, incorporando nuevas tecnologías y actualizando protocolos y tratamientos, para conseguir dar este salto cualitativo que, bajo la dirección de la Dra Begoña Obensa, es ahora **Bøclinic**. La nueva imagen corporativa intenta reflejar, de una forma global y actualizada, la transparencia y solvencia en las recomendaciones médicas, la conjunción de la innovación tecnológica con los productos y tratamientos estéticos más contrastados científicamente y la calidad y cercanía en la atención al paciente, buscando en todo momento su comodidad y bienestar en un entorno discreto y agradable.

INAUGURACIÓN DE BØCLINIC
07 DE FEBRERO

Un exclusivo número de colaboradores, proveedores, clientes y amigos acudieron a la inauguración de la nueva imagen de Bøclinic.

LAS PESTAÑAS QUE USA KIM KARDASHIAN

Beauty adictas

TRAS SU ÉXITO EN EUROPA, LA MARCA DE BELLEZA **SOSU BY SJ** ATERRIZA EN ESPAÑA Y PONE A LA VENTA SUS ÚLTIMOS LANZAMIENTOS, COMO LAS PESTAÑAS POSTIZAS QUE HAN CONQUISTADO A **KIM KARDASHIAN,** LAS UÑAS POSTIZAS Y LOS CONTORNOS.

Detrás de **SOSU by SJ** está la galardonada bloguera **Suzanne Jackson,** el cerebro que ha ideado uno de los blogs de moda, belleza y estilo de vida más famosos de Irlanda. Desde este verano, su artífice también es embajadora de *Victoria's Secret.* De origen irlandés, *Jackson*, emprendedora y visionaria,fundó hace dos años la marca de cosméticos *SOSU by SJ,* de la que es directora general. El *Sunday Independent* ha comparado la influencia de *Suzanne* con la de *Kate Middleton.* La página de Facebook de SoSueMe tiene más de 315.000 seguidores y su cuenta de Instagram más de 240.000. Sue ha trabajado con una amplia variedad de marcas como **Pretty Little Thing, Universal, Lancôme, Primark, L´Oreal, Rimmel, Wella Haircare** o **Juicy Couture,** entre otras muchas más. Los productos SOSU by SJ son objetos de deseo para las **beauty adictas.** La paleta de contorno, el kit de iluminación y las sombras de ojos Hot Fire se convirtieron desde su lanzamiento en auténticos bestsellers y se agotaron tan solo unos minutos después de ponerse venta. En su desembarco en España, la firma presenta una amplia gama que incluye:

- **The Complete Contour Palette:** La paleta, de fácil uso, es uno de los bestsellers de la firma.
- **Highligher Kit:** La paleta contiene seis iluminadores faciales. *Shooting Star, Moon Sparkle y Melted Gold* son de polvo prensado, que ayudan a dar un brillo luminoso. *Candy Crush, Peach Smoothie y UnicornDust* aportan un brillo metálico al rostro.
- **Luxury Lashes:** Las aliadas perfectas que resaltan y dan profundidad a la mirada.
- **The Hot Fire Signature Smoky Eye Palete:** Las sombras de ojos, cremosas y de textura en polvo, están altamente pigmentadas y para dar modernidad a la mirada.
- **Faux Nails:** Uñas postizas en diferentes tonalidades para que tu manicura esté siempre impecable.

Los accesorios SOSU by SJ incluyen pinzas, pegamento para pestañas, una esponja profesional y un amplio neceser en el que guardar todos los cosméticos.

CONGELA EL PASO DEL TIEMPO

GLACÉE

GLACÉE SKINCARE PRESENTA SUS NUEVOS KITS. LOS CUALES INCLUYEN UNA CREMA ESPECIALIZADA JUNTO CON UN CONTORNO DE OJOS. LA NUEVA APUESTA DE GLACÉE ES LA OPORTUNIDAD PERFECTA PARA LANZAR SUS 3 NUEVAS INCORPORACIONES A LA FAMILIA, **RETI+, ANTIOX C** Y **CONTOUR K.**

Una vez cada semana, tu inyeccion de vitaminas

Tu cuerpo te lo agradecera!

Residencial Paraíso • C.C. Aragonia • C.C. Puerto Venecia • C.C. Grancasa

ANTI-EDAD

Rénergie

EN LA BÚSQUEDA POR UNA PIEL QUE IRRADIA CONFIANZA, **LANCÔME** HA ESTUDIADO LA PIEL EN CONDICIONES DE MICROGRAVEDAD Y AÑADE A SU COLECCIÓN MÁS EMBLEMÁTICA NUEVOS PRODUCTOS DE INDISCUTIBLE EFICACIA ANTI-EDAD.

■ El éxito tiene un ingrediente secreto: la confianza en una misma. Se puede revelar una piel más firme y tersa que irradia esa confianza con **Rénergie**, nuestra primera gama de tratamientos lifting redefinición de Lancôme. Inspirada en la biología espacial y en su modelo de envejecimiento acelerado, la familia Rénergie no deja de crecer. Es número uno en protocolos anti-edad con numerosos beneficios y entra nuevamente en el mercado de la reparación, una tendencia que procede de marcas de cosméticos activos.

Estos productos responden a las necesidades de una mujer que desea una reparación de la piel. Con el saber hacer de **Rénergie** hoy nace, por un lado, una mascarilla de efecto tensor y *lifting* que puede usarse como tratamiento nocturno y, por otro, dos productos que se suman a la corriente "cica": una **Crema Reparadora** y **Anti-Edad** y un tratamiento en mono-dosis de 7 días, a modo de post-tratamiento

Y TÚ ¿QUÉ PIEL TIENES?

MULTIMASK

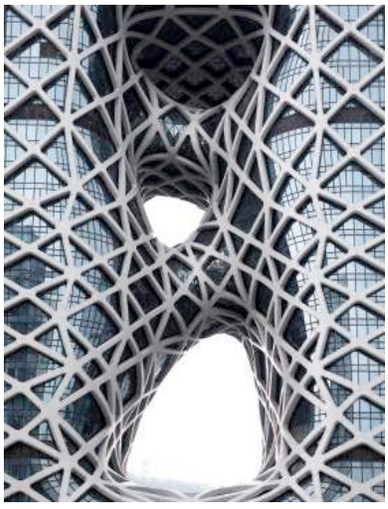
MASQUE CAMPHRE PARA PIELES GRASAS, *MASQUE FRAMBOISESA* PARA PIELES MIXTAS Y SECAS Y *MASQUE TILLEUL* PARA PIELES REACTIVAS Y SENSIBLES SE ELIMINAN FÁCILMENTE DEBAJO DE LA DUCHA O CON UNA ESPONJA HÚMEDA, ADAPTÁNDOSE A LAS NECESIDADES DEL DÍA A DÍA. LABORATORIOS **DUANER** ESTRENA **MULTIMASK**, LAS MASCARILLAS PERSONALIZADAS QUE CONSIGUEN UN EFECTO INMEDIATO EN LA PIEL

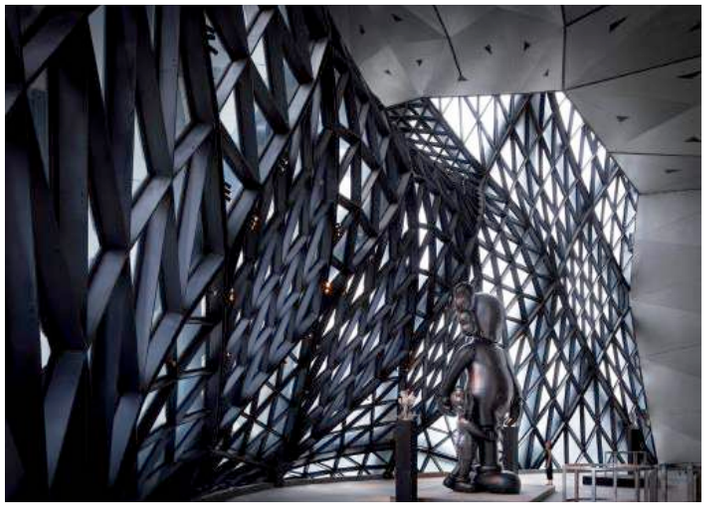
CHIPRE FORAL

Mon Paris

MON PARIS, LA FRAGANCIA QUE CAPTURA EL DESEO, LA EXCITACIÓN Y LAS DESCONOCIDAS PASIONES DE NUESTRA ALMA, SE PRESENTA AHORA BAJO UNA NUEVA IMAGEN. LANZA EN UN NUEVO FORMATO DE 150 ML, PARA QUIENES NUNCA TIENEN SUFCIENTE DE SU FRAGANCIA FAVORITA. SE INSCRIBE EN LA LÍNEA DE LOS GRANDES FRASCOS DE LAS FRAGANCIAS **YVES SAINT LAURENT**. DECIDIDAMENTE MODERNA, ES UNA REINTERPRETACIÓN SUBVERSIVA DEL AROMA CHIPRE TRADICIONAL. UN EAU DE PARFUM FLORAL Y AFRUTADO QUE SE CARACTERIZA POR SUS JUEGOS DE LUCES Y SOMBRAS, ENTRE SUAVIDAD Y SENSUALIDAD. RESPLANDECIENTE, LUMINOSA Y ABSOLUTAMENTE SEDUCTORA, COMBINA EL PACHULÍ Y LA FLOR DE LA DATURA CON LA SENSUALIDAD DEL AMBROX.

RANILLAS
URBAN CLUB
CURSOS
INTENSIVOS GOLF
summer_19
CURSOS SEMANALES 4H
TODOS LOS NIVELES
JULIO Y AGOSTO, DE MARTES A VIERNES
PRECIO SEMANA:
Abonados 30 € / No abonados 50 €
Palos y bolas incluidos.
Grupos de hasta 5 pax
+info: escueladegolf@lasranillas.com
976 976 804





A MACAO!

MORPHEUS HOTEL

Este hotel ha sido diseñado por el estudio de arquitectura de **Zaha Hadid.** Se sitúa en la ciudad de *Macao,* China. Su gran fachada geométrica retorcida es un signo distintivo que permite ver el hotel desde cualquier punto de la ciudad.

Según **ZHA,** el edificio es el **"primer exoesqueleto de gran altura en forma libre del mundo",** con su grilla estructural geométrica que niega la necesidad de muros internos o columnas que llenen el interior del hotel. *"Morpheus combina su disposición óptima con la integridad estructural y la forma escultórica",* dijo **Viviana Muscettola,** directora del proyecto de ZHA. *"El diseño es intrigante ya que hace referencia a las tipologías arquitectónicas más modernas".* Es un edificio de 40 pisos formado por dos núcleos de circulación que se conectan en la base a través de un podio, se separan y luego se fusionan nuevamente al nivel de la azotea. En el centro del hotel, se encuentra el hall, un espacio de modernidad, elegancia, y sofisticación. En definitiva, toda una obra de arte.

Mimamos
la venta de tu piso
para conseguir el mejor precio

Visita nuestra oficina Zaragoza Centro:

Mariano Barbasán, 4 (Esquina Latassa)

☎ 876 645 373

Si vendes,

ENTRA E INFÓRMATE

dp donpiso desde 1984

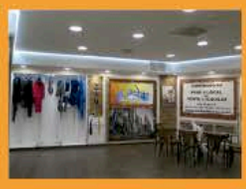
LA GRANDEZA DE SU HABILIDAD

JESÚS_MONGE

Posee una técnica sublime. Consigue hacer realidad cada instante y detener el tiempo con cada pincelada. Congela escenas urbanas, paisajes, atmosferas y las recrea con excepcional maestría. Consigue que lo cotidiano se transforme en belleza y sintamos sus caricias.

Su *realismo* es excepcional. La grandeza de su habilidad contrarresta con la naturalidad de su persona: *"Intento que mi obra pueda ser contemplada por el máximo número de público, independientemente de su percepción artística. Procuro pintar imágenes atractivas. Entiendo la pintura como un lenguaje universal y pretendo que todo aquel que la observa descubra esas sensaciones que intento captar".* Disfruta pintando figuras y paisaje urbano: *"Lo más importante de un cuadro es que pueda transmitir sensaciones. El paisaje urbano es uno de los temas que más trabajo. La mayor parte de ellos son cuadros de espacios mojados. En las ciudades el color predominante es el gris, con tal fuerza que tiende a tragarse el resto de colores. Pero cuando el paisaje está mojado, es como si estallara una revolución del resto de los colores, y saliera a manifestarse toda esa riqueza cromática que contienen las ciudades con sus anuncios, luces, semáforos… Todo ello desdoblándose con reflejos en el suelo".* El arte es un idioma universal. Descubre algo más de él en **www.jesusmonge.es**

VISITA EL NUEVO SHOWROOM DE LOCALES Y NEGOCIOS



¿Estás pensando en instalar, ampliar o traspasar un negocio en Zaragoza?

El Universo · La Tierra · Europa · España · Aragón · Zaragoza

Paseo Independencia 24-26 C.C.Independencia Local 9 - 56

976 07 61 37 · 695 374 135 · 667 43 05 47 · 654 251 802 · 876 64 18 97

www.carlosforcen.com

Colaboraron en inauguración

PIZZERIA Peppone
SIEMPRE MÁS Y MEJOR
Marcelino Isabal, 5 C.C.I. Zumalacárregui, 7-9

La Cafetería
Cadiz, 4

Carmines
PREMIUM SANGRÍA

Vozeto
Diseño web y gráfico | vozeto.es

puro Amor

SARA GÓMEZ CERÁMICA MEDITERRÁNEA

Descubrir la obra de **Sara Gómez** fue un flechazo directo. Su delicadeza me cautivó. Sus creaciones están llenas de cariño y mimo.

Cada una de sus creaciones tiene carácter y madurez, sin embargo, todo surgió de una forma un tanto casual: *"Mi camino hacia el comercio y marketing cambió de rumbo cuando descubrí que mi creatividad me pedía un cambio. La curiosidad me llevó a conocer habilidades que no sabía que tenía como el patchwork y la cerámica, hasta que me senté delante de un torno y me enamoré del tacto del barro. Posteriormente, tras realizar algunos cursos en talleres decidí apuntarme a la escuela oficial en Barcelona y poder ampliar mis conocimientos en todas las materias que pueden ser aplicadas a la cerámica artística".*

Sus creaciones tienen un carácter muy personal, esconden parte de Sara, como nos explica la propia autora: *"Me gusta realizar piezas que se adapten a mi carácter, a mi esencia. Me fascina la naturaleza, sobretodo en primavera, ver todo lleno de colores y de vida. Ver el sol cuando sale por encima del mar y el color del cielo cuando se pone. Supongo que al vivir en un pueblo entre el mar y la montaña inevitablemente son reflejo de mi obra. Las flores, el azul... Otra parte importante de mí es la pasión por el arte árabe: los azulejos, la orfebrería, yesería...Mi familia proviene de Granada y quizá algo de ese arte ha permanecido en mí".*

Sus ojos y su belleza emanan ilusión y futuro. Cuando algo se hace con tanto afecto es imposible que no salga bien: *"Ahora estoy tratando de abrir mi propio taller, donde seguir luchando y disfrutando de éste nuevo descubrimiento que me da la vida como ceramista, volver a los orígenes, a las cosas hechas a mano y con cariño, y poder mantener viva la artesanía".* Le deseo lo mejor en todos sus proyectos. Puro amor.

Traza tu propio rumbo por solo 150 € + certificado médico

Tu Licencia de Navegación... En 1 día y sin salir de Zaragoza!!!

2 horas teoría + 4 horas páctica en el Ebro o en el Embalse de la Sotonera

para navegación a vela o motor en embarcaciones de hasta 6 metros

P.N.B. - P.E.R. - PATRÓN DE YATE - CAPITÁN

Cursos teóricos y prácticas homologadas en Cambrils y Baleares.

Charter a Ibiza y Formentera en Agosto 700 €/pax

Apúntate con tus amig@s o si viajas sol@, conócel@s en el barco!

www.pleamaruno.com tel: 650 449 374

MARTA Cotelo

CABEZAS DESPENSANTES Y SOSTENES

Me gusta compartir las cosas que me encantan. Las obras de **Marta Cotelo** son una de ellas. Hace unos días disfruté de su exposición: **Cabezas despensantes y sostenes.** Una serie de retratos y corsés que buscan evocar tanto lo bello y frágil como lo inquietante de un universo femenino y propio. Una obra en la que la tosquedad del trazo y delicadeza del color coexisten. Además de la pintura, Marta también compagina su producción artística con **Bistec Negro,** un proyecto de autoedición de fanzines como coeditora junto al artista **Bistec Negro.** La exposición ha clausurado, pero no le perdáis la pista a esta artista.

Federico Contín

EL NIÑO ÍNDIGO

Iñigo acaba de mudarse a otra ciudad y el recibimiento en su nuevo colegio dista mucho de ser acogedor. Un grupo de adolescentes abusones de su clase va a ponerle muy difícil la adaptación a su nueva vida. Sin embargo, los nuevos amigos que hace y una sorprendente trama oculta que afecta a su familia, harán que se replantee toda su vida y la misma Historia Universal.La Segunda Guerra Mundial, la primera vez que el hombre pisó la luna, la Dinastía de los Reyes de Aragón o el origen de los mismísimos Faraones de Egipto son algunos de los acontecimientos históricos que esconden una realidad paralela que vas a poder descubrir junto a Iñigo y sus amigos. Después de leer este libro, nunca volverás a ver el mundo de la misma manera.¿Qué son los niños índigos? ¿Es posible su existencia? El lector descubre la respuesta a esta pregunta a la vez que profundiza en temas como el acoso escolar, la amistad o la superación personal. Aventuras, sueños, humor y mucha emoción, que te atrapan y te hacen disfrutar desde la primera página.

Elisabeth G. Iborra

NUEVA COLABORADORA DE AKI ZARAGOZA, LIBROS Y MUCHOS VIAJES DE SU MANITA

La escritora y periodista zaragozana, especializada en viajes y enogastronomía, publica audiolibro, reedita su bestseller **Anécdotas de Enfermeras** y empieza a escribir para nosotros

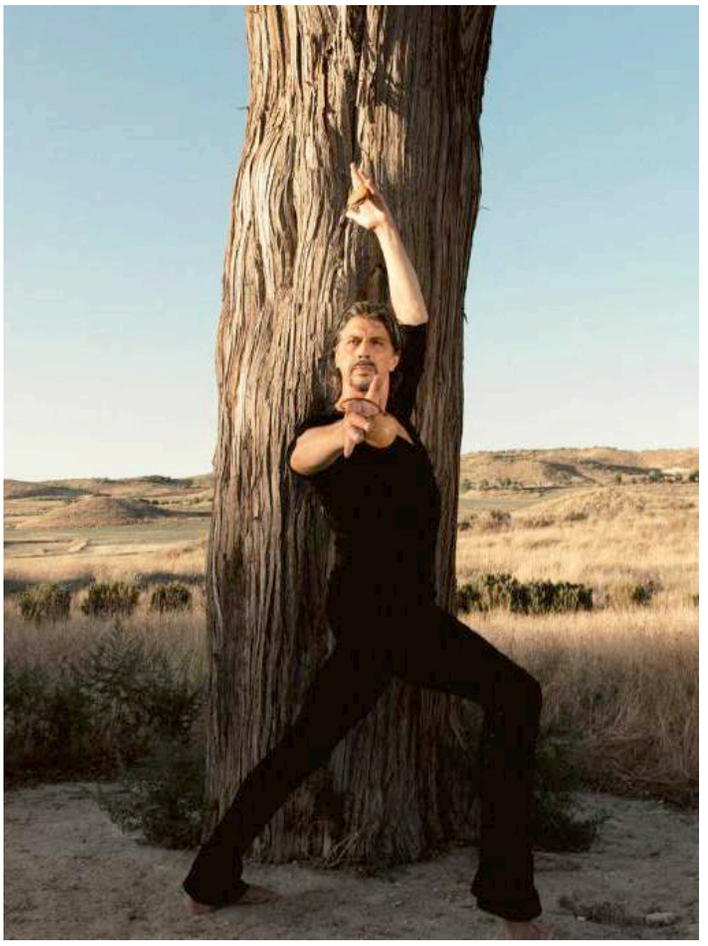
Elisabeth G. Iborra cuenta que estuvo saliendo en cada número de Aki Zaragoza desde su adolescencia hasta que se marchó a estudiar a Bilbao a los 19 y, cuando regresó 21 años más tarde en 2016, empezó a encontrarse otra vez cada mes en nuestra revista, en todos los saraos. La diferencia es que antes aparecía pasándoselo bien en los bares con amigos y ahora normalmente la pillamos trabajando, cubriendo eventos como periodista. Además, la hemos entrevistado y reseñado con motivo de sus antepenúltimos libros, el decimoséptimo, el cuento infantil sobre refugiados **Podrías ser tú, sí, tú** *(Ed. Somoslibros)* y el decimoctavo, **La vuelta al mundo de Lizzy Fogg** *(Ediciones Casiopea),* publicado a raíz de su recorrido a solas por 33 países de 5 continentes.

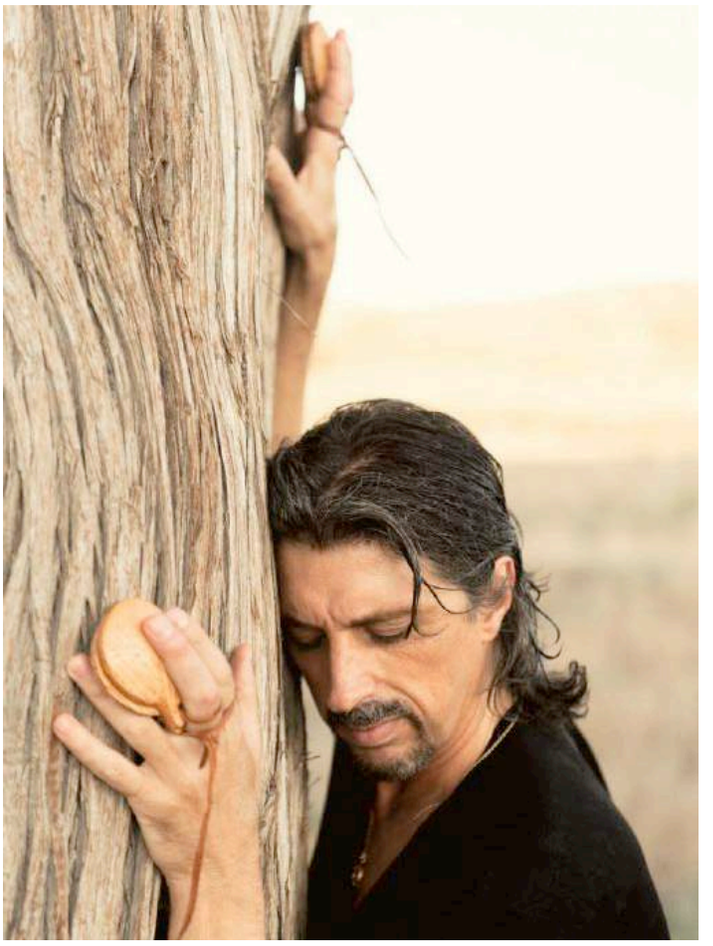
Sí, con 42 años, esta mujer viajera, enogastrónoma, curiosa por naturaleza y escritora por derivación, publica libros a un ritmo que solo se explica porque vive y viaja para escribir y escribe de lo que vive y viaja, con la vorágine que le dicte su cerebro, del que se declara una mera esclava y escribana.

Este verano vuelve a dar muestras de su hiperproductividad y creatividad con una novela poetizada y musicalizada titulada Idealizado estás más guapo, un lanzamiento especial en soporte audiolibro de la *App Storytel,* editorial digital líder en audiolibros y podcast a nivel mundial. Y, además, Penguin Random House Mondadori, que lleva 10 años vendiendo en el sello De Bolsillo su bestseller **Anécdotas de enfermeras,** ha apostado por repetir su mayor éxito editorial reeditándolo en julio con Edición ampliada con Emergencias que no creerás. La lectura ideal para tumbarse a la bartola en playas, piscinas y chiringuitos y desgañitarse de la risa.

Y la buena noticia es que en Akí Zaragoza, a partir de septiembre, vamos a contar con su colaboración en nuestras páginas, sobre todo, llevándonos de la mano con ella a sus increíbles viajes por el extranjero… y por la geografía aragonesa, para que nuestras escapadas sean de lo más interesante y hedonista, el adjetivo con el que más se identifica.

Imágenes_Jaime Oriz
Texto_Maikel Tapia





Berna

EL EMBAJADOR CULTURAL ARAGONÉS MÁS UNIVERSAL

ESTE AÑO ES MUY ESPECIAL PARA UN ARTISTA QUE HA CONVERTIDO SU TRABAJO EN UNA APASIONANTE AVENTURA REPLETA DE ÉXITOS EN TODO EL MUNDO. UN EXTENSO RECORRIDO QUE ABRUMA POR SU CONSTANCIA Y POR ACOMETER CON PROFESIONALIDAD DIVERSOS PROYECTOS. SE HA GANADO INCLUSO LA ADMIRACIÓN DE LOS MÁS JÓVENES POR SU CARÁCTER TRANSGRESOR EN UNA SOCIEDAD QUE EVOLUCIONA INCESANTEMENTE. EL 9 DE NOVIEMBRE TENDRÁ EL RETO DE REUNIR EN EL PABELLÓN PRÍNCIPE FELIPE A TODA LA GENTE QUE HA SIDO TESTIGO DE SU MAGNÍFICA TRAYECTORIA COMO BAILARÍN, COREÓGRAFO Y DOCENTE. ES EL MOMENTO DE RENDIR HOMENAJE A UN GRANDE DE LA CULTURA.

¿Produce vértigo cumplir cuatro décadas con una trayectoria profesional tan intachable?

Un poco sí. A veces no somos conscientes de las cosas que hacemos. Tiene que producirse una ocasión como esta para transmutar tantos años algunas de las acciones realizadas inconscientemente y que poco a poco empiezas a encontrarle el sentido. Son cuarenta años con mucho peso de trabajo, de esfuerzo, de empatizar también con los demás y contigo mismo. Todos los proyectos han involucrado a muchos artistas, a un pueblo y a una tierra como es Aragón. Yo creo que es un punto de inflexión en mi carrera.

¿Tus inicios en el baile fueron intencionados o fueron meramente casuales?

Considero que lo más importante es que fue espontáneo. Quizás visto desde mi prisma de bailar, que tiene que ser algo natural para todo el mundo, y siempre desde la tradición. Posteriormente me encontré con una realidad que, desde la sencillez de un niño, estaba tan manipulada y tan mal entendida. Yo hacía un baile que solamente podía visualizarlo en los escenarios y que en la calle no era participativo. Sí lo era cuando se decía que la jota es el baile que nos representa. Sin embargo, cuando se ponía en acción comprendí que no resultaba. Esto me creó un gran problema. Sabiendo bailar no bailaba. Todo lo que hecho ha tenido que ver con esa búsqueda que en el escenario no tiene ningún sentido si no nos entendemos los unos con los otros. Es, en definitiva, un sepulcro blanqueado.

Desde hace muchísimos años has universalizado la jota. ¿Consideras que has logrado el objetivo de que este baile haya conectado con otras culturas?

Aragón es una tierra con una grandísima historia. El problema es que no la conocemos. Para mí es muy frustrante pensar que llevas la jota por el mundo y que el pueblo no la baila. Eso supone una gran contradicción. El objetivo por cerrar una etapa es que la gente baile. Yo tenía un niño que lo perdí cuando nació y me lo encuentro ahora con cuarenta años. ¿Qué sé de ese ser humano? ¿Qué sé de esa jota? Esa transición no está hecha. Siempre he sentido que cuando he salido fuera la gente de mi tierra estaba conmigo en lo bueno y en lo malo. No era yo. La jota ya es universal. No hace falta que nada ni nadie le haga o le diga. Es necesario tener material para darle forma. Es un acto muy altruista el que hay que realizar. En esta sociedad de prisas hacer estas reflexiones y pensar que los frutos pueden llegar de aquí a diez, quince o veinte años no es para nada factible. Mi pregunta es la siguiente: ¿Qué vamos a legar a nuestros hijos? Hay que apostar para que el talento crezca y evitar enterrarlo. Todos estamos mudando constantemente de células, de interioridad, de pensamientos… ¿Cómo es posible decir que algo no cambia? Considero que desconocemos nuestra historia, empezando por mí mismo.

¿Pero realmente sientes el pleno reconocimiento de tu gente?

El error que cometemos es que nos den los demás el visto bueno. Es nuestra consciencia la que nos juega una mala pasada con nuestros actos. Lo que sí es cierto es que aquí cuesta mucho todo. No lo veo en mí ni en mi gremio. Uno de los emblemas que llevamos como característica de lo aragonés es la individualidad. Al final esto no es bueno. De mente hace falta una interioridad pero también una exterioridad. Por eso, cuando no bailamos todo lo que tenemos dentro termina explotando. Para ser aragonés tengo que sentirlo y demostrarlo. Ese es el concepto. Mi pensamiento en este caso tiene que cambiar hacia un positivismo porque la individualidad te lleva hacia un dramatismo que obliga que todo gire en torno a ti. En consecuencia, esto nos hace daño. Igual es el momento de reflexionar y cambiar esta dinámica.

De todos los proyectos que has expuesto, ¿cuál de ellos es con el que más te identificas?

Ha habido diferentes etapas pero en todos los espectáculos de la compañía se ha generado un impulso interior. *Rasmia* es con el que yo me doy a conocer después de venir de Italia. Creo que esto fue un proceso. Curiosamente me he dado cuenta que muchos artistas aragoneses van a Italia y vuelven de otra forma. Es muy entendible también por un concepto histórico, ya que hubo una época en la que Italia y España estaban unidas por el Mediterráneo. Los espectáculos dependen de tu búsqueda interior y emana la vivencia que has tenido de tus raíces. *Rasmia* marca un inicio y *Mudéjar* marca otro. Este último es un poco dramático porque cuando cerramos el espectáculo casi al final de la gira en la Ópera de Damasco, esa semana comenzó la guerra en Siria. Realmente lo que se enviaba era un mensaje de paz y de unión de culturas. Es un hecho que históricamente los árabes, judíos y cristianos vivieron en permanente confrontación, pero al menos crearon un arte. El más ambicioso fue *Goya*. Es incomprensible que actúes más en el extranjero y en tu propio país no te reconozcan. Ha pasado incluso con la película de Saura. A mí me ha producido una serie de sinsabores ya desde la misma profesión. Se lanzó un mensaje para las nuevas generaciones con el fin de poner en valor la jota. Me parece una barbaridad que no hayamos podido ir al Teatro Calderón de Valladolid después de haberlo hecho en teatros tan prestigiosos como el Sadler´s Wells de Londres o la Maison de la Danse de Lyon. A la hora de exprimir estos proyectos se nos han puesto muchas barreras, sin el más mínimo apoyo. Y esto duele. Estamos expuestos a un aplauso ficticio. El espectador no aplaude al artista sino que se aplaude a sí mismo. Aplaude sus carencias y su mediocridad. Pero esto es interesante. Aplaudir eso y después tomar conciencia te hace cambiar. Realmente es en los cambios cuando el ser humano sale.

Carlos Saura ha sido fundamental en tu carrera… ¿Qué ha supuesto para ti formar parte de su universo cinematográfico?

Carlos es para mí como un padre. He tenido la gran suerte de trabajar con él tres veces sin ser actor. De una forma u otra existe un vínculo. Sobre todo hay un hito, incluso más que la película *Jota,* que fue el Pabellón de Aragón de la Expo y que se ha quedado en la retina de muchos aragoneses por lo que simbolizó. Es algo en lo que podremos mirar y encaminar a un futuro mejor. Con la película fuimos también muy generosos y muy valientes. Miro atrás y veo mucha injusticia por no concederle importancia. Se intentó abarcar más ámbitos de la forma más justa. Estéticamente es muy bella. La cocinamos a fuego lento desde el 2004, con el espectáculo *Iberia*. Carlos me acompañará para siempre en toda mi historia.

Faltan cinco meses para que ofrezcas un megaespectáculo de casi tres horas. ¿Cómo está previsto que se desarrolle?

Son muchas emociones. Desgraciadamente a veces tienes que guiarte por lo romántico. Lo que van a fluir son muchos años, quizás muchas cosas para comprenderlas, para digerirlas, para volver a transmutarlas con la idea de afrontarlas de una forma diferente. Cuando subo a un escenario intento mostrarme tal cual soy, sin fingir. Ahora vuelve con mucha más fuerza desnudarte emocionalmente. El espectáculo va a estar formado por varios bloques. El mudéjar, el mediterráneo, la jota y el flamenco tienen su cuota de protagonismo. También los artistas aragoneses de los que nos sentimos orgullosos, tanto vivos como no vivos (Goya, Buñuel, Ramón y Cajal, Saura…), así como pintores de la talla de Pepe Cerdá, Jorge Gay o Martínez Tendero. Han sido mi fuente de inspiración. Incluso haremos un guiño al presente a través de músicos contemporáneos. Estamos experimentando en una línea que puede ser un camino para las nuevas generaciones. ■

Imágenes_Daniel Díaz
Texto_Maikel Tapia

"La maestra Berganza hacía mucho hincapié en la lealtad a la partitura y al compositor, así como a la absoluta naturalidad en el canto a la hora de emitir el sonido"

Isaac Galán

UN BARÍTONO VERSÁTIL Y CREATIVO

LLEVA AÑOS ALEJADO DE SU CIUDAD NATAL CON LA INTENCIÓN DE SEGUIR EVOLUCIONANDO EN UN CAMPO QUE LE OBLIGA A TENER QUE OFRECER RECURSOS VOCALES Y ESCÉNICOS DE UNA ALTA EXIGENCIA EN LOS TEATROS DE TODO EL MUNDO. EN AUSTRIA LOGRÓ AFIANZAR UNA BRILLANTE CARRERA QUE LE HA OTORGADO LA POSIBILIDAD DE INTERPRETAR DIFERENTES PAPELES EN GRANDES PRODUCCIONES OPERÍSTICAS. INCLUSO, EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, SE HA CONVERTIDO, CON NOTABLES RESULTADOS, EN UN ASIDUO DEL LICEO Y EL REAL. HACE UNOS MESES ABORDÓ UN RECITAL LÍRICO DE ENORME COMPLEJIDAD EN EL TEATRO PRINCIPAL Y, UNA VEZ MÁS, SELLÓ CON ÉXITO SU REGRESO A CASA.

¿Cómo fueron tus inicios en el canto?
Mi primer contacto se produjo en el Coro Amici Musicae del Auditorio de Zaragoza, en ese momento dirigido por Andrés Ibiricu. Estuve desde los 16 hasta los 20 años, y luego me fui a estudiar canto a Madrid. Durante los años que estuve allí tuve la suerte de conocer a Beatriz Gimeno, que fue la que me animó a seguir con mi carrera y además fue mi profesora en el conservatorio durante dos años, antes de ir a la capital con Teresa Berganza. Previamente estudié guitarra clásica y música en una academia privada que se llamaba Musicales Andiano.

¿Fue Teresa Berganza quien impulsó tu carrera? ¿En qué medida ha influido en tu desarrollo personal y profesional?
Con Teresa tuve la inmensa suerte de ser alumno suyo en la Escuela Superior de Música Reina Sofía, al igual que del bajo-barítono Tom Krause, que llegó cuando Teresa dejó dicha institución. Ambos profesores eran asistidos por el tenor Manuel Cid, un magnífico cantante con una sensibilidad fuera de lo normal a la hora de interpretar, e incluso es un excelente profesor. La maestra Berganza hacía mucho hincapié en la lealtad a la partitura y al compositor, así como a la absoluta naturalidad en el canto a la hora de emitir el sonido. Son máximas que procuro cumplir a rajatabla. Realmente sus enseñanzas fueron más que valiosas para afrontar mi carrera profesional, pero el impulso a mi carrera se debe exclusivamente a las audiciones que he realizado y a la confianza que han depositado y depositan en mí los directores artísticos de los teatros en los que trabajo.

¿Cuál ha sido tu trayectoria hasta ahora tanto en España como en el extranjero?
En mi época de estudiante me presenté a muchos concursos de canto en los que fui finalista y premiado con diversos galardones, y eso me permitió que los directores artísticos que estaban en los diversos jurados me concedieran la oportunidad de cantar. Y así ocurrió con el director artístico de la Ópera de Oviedo, que me programó para hacer *Il viaggio a Reims* de Rossini hace ya casi 13 años de aquello. Ese sería mi estreno oficial en una temporada de ópera. Previamente había cantado uno de los diputados flamencos de *Don Carlo* en el Teatro Real, pero cantan en un grupo, por lo que no se puede considerar un debut como solista. Después de ese *Il viaggio a Reims*, al día siguiente fui a la Ópera de Linz, donde estuve tres temporadas como solista estable del teatro. Al terminar en la Escuela Reina Sofía tuve la opción de cursar un año en el Opera Studio de Zúrich. Allí un agente me ofreció realizar una audición, y posteriormente me llevó a Linz, donde me dieron un contrato estable. Pude hacer casi todo el repertorio para mi voz y fueron años muy importantes. Tras finalizar el contrato, por cuestiones familiares, he podido cantar en la práctica totalidad de teatros españoles, principalmente en el Teatro Real y en el Teatro del Liceo. En el extranjero también he pisado escenarios de prestigiosos teatros como los de Graz, Múnich, Nantes, Angers, Montpellier, Montreal, Tokio, Buenos Aires, Ravenna, Salzburgo, etc.

¿Quiénes son tus referentes en el ámbito lírico?
Es una pregunta difícil de responder, hay muchos referentes para mí, y por suerte con casi todos ellos he podido compartir escenario en varias producciones, ya no solo con cantantes sino también con directores de orquesta y de escena. Muchos de los que oía en discos y veía en deuvedés cuando era estudiante luego he tenido y tengo la suerte y el honor de estar con ellos en las mismas producciones. Podría decir nombres como Plácido Domingo, Anne Sofie von Otter, Piotr Beczala, Riccardo Muti, Zubin Mehta, Javier Camarena, Carlos Álvarez, Carlos Chausson…

¿Qué vínculos mantienes con Zaragoza?
Es la ciudad donde he nacido y aquí tengo a mi familia y amigos. Siempre que puedo vengo. Me encanta Zaragoza.

¿Hacia dónde se orienta tu repertorio en este momento?
Mi repertorio no ha variado excesivamente ya que para la voz de barítono aún estoy en una edad en la que se considera "joven". Hago muchos papeles de reparto en producciones muy importantes y próximamente, sobre todo a partir de la temporada que viene, tendré tres compromisos en teatros importantes en los que incorporo un par de ellos con algo más de densidad, pero siempre dentro del terreno lírico. Uno de los roles ya lo representé hace años en Malta, sin embargo me hace especial ilusión volver a hacerlo.

¿Qué proyectos tienes a la vista?
Estoy con los ensayos en el Teatro del Liceo con *Madama Butterfly,* y antes de continuar con más compromisos operísticos me hace especial ilusión participar en la grabación de una *Traviata* junto a un elenco internacional de renombre en el ámbito operístico. ■

MIGUEL ÁNGEL

BERNA

40 años en danza

Toda una carrera

Pabellón Príncipe Felipe

9 noviembre

Apertura de puertas 19h.
Espectáculo 20h.

Venta de entradas en:
entradas.ibercaja.es
cajeros Ibercaja

Patrocina

SANVALERO grupo

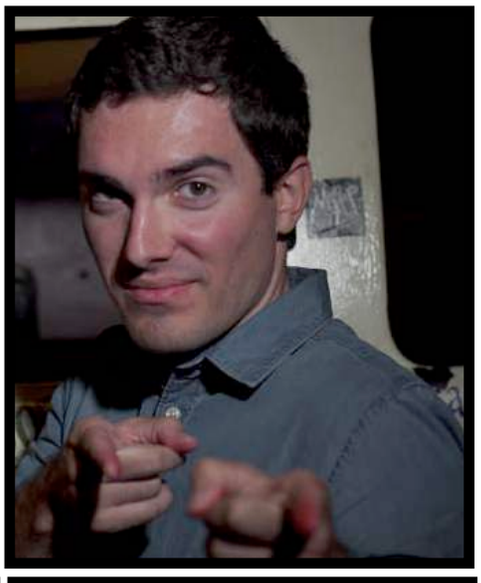
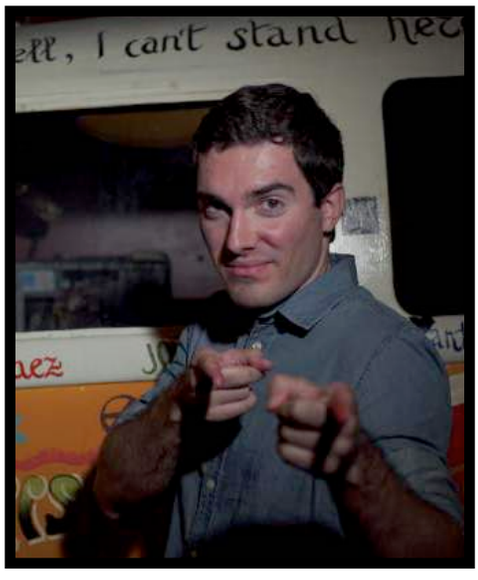
Colabora

Zaragoza Deporte

centro SANVALERO GRUPO SANVALERO · fundación dominicana FUNDOSVA GRUPO SANVALERO · formación CPASALDUIE GRUPO SANVALERO · estudios abiertos SEAS GRUPO SANVALERO · universidad SANJORGE GRUPO SANVALERO

Imágenes_Rafa Bonilla
Texto_Maikel Tapia

ENDORPHIN SHOT

EL SONIDO MÁS ESTIMULANTE DEL MOMENTO

ENDORPHIN_SHOT

"Sentir que lo hemos ganado es muy positivo, aunque también somos conscientes de que todo depende de lo que se busque"

ESTE CUARTETO ZARAGOZANO ES EL FLAMANTE GANADOR DE LA ÚLTIMA EDICIÓN DEL CONCURSO **POPYROCK.** SU ACTUACIÓN EN LA FINAL FUE IMPACTANTE. DEMOSTRÓ, SIN TAPUJOS, QUE SE DESENVUELVE CON ABSOLUTA MADUREZ EN LA ESCENA DEL ROCK INYECTANDO UNA CONTAGIOSA VITALIDAD. CRIS ALONSO, SU CANTANTE, PUEDE PRESUMIR DE UNA VOZ CONTUNDENTE E INTENSA. ES UNA MUJER CON MUCHAS TABLAS A PESAR DE SU JUVENTUD. TIENE TODAS LAS BAZAS PARA LIDERAR A UN COMBO LEAL A SUS PRINCIPIOS CON UNA ASOMBROSA CAPACIDAD DE AFRONTAR CUALQUIER GÉNERO CON TOTAL SOLVENCIA. ESTE ES EL INICIO DE UN TRAYECTO TREPIDANTE.

¿Qué valoración hace el grupo tras haber triunfado en una de las finales más exigentes en la historia del concurso?
La valoración es muy buena. Sentir que lo hemos ganado es muy positivo, aunque también somos conscientes de que todo depende de lo que se busque. Realmente nos presentamos a ciegas. El hecho de haber superado una de las semifinales ya era un logro… ¡y haber ganado la final supone un auténtico subidón!

Sinceramente, ¿considerabais que teníais muchas posibilidades de alzaros con el premio?
Para ser sinceros, estábamos convencidos de que, sobre todo, era una incertidumbre participar en este concurso. Principalmente porque los grupos que se presentan son de muchos estilos y, por lo tanto, hay un abanico muy amplio. También es muy complejo comparar y nivelar todos los factores. Contábamos con pasarlo genial sin ningún objetivo marcado. La única premisa era disfrutar al máximo y conseguir que la gente nos conociera. Por eso queríamos que una vez que bajáramos del escenario, nos buscaran y quisieran volver a saber de nosotros.

Vuestro estilo bebe del rock sureño y del sonido setentero. ¿Surge de forma natural o ya estaba definido desde que comenzasteis esta nueva experiencia?
Surge de forma natural. También es cierto que todos tenemos unos gustos musicales similares. Siendo corista de Crisálida, el cantante Alejandro, que tiene un grupo de versiones, me dio la oportunidad de conocer a sus tres componentes –Juan Pablo Martínez (guitarra y coros), Julián Casanova (batería y coros) y Juan Herrero (bajo y coros)–. Ellos, en realidad, buscaban una voz para dar un paso al frente en su carrera. Hablamos y, sin pestañear, comenzamos esta etapa que ya dura tres años.

¿Cuándo empiezas a valorar la opción de defender tus propias canciones?
Estoy en Crisálida desde los 17 años. Ya son 13 los que llevo con esta formación. Creo que el planteamiento compositivo surgió cuando tenía 20 años. A raíz de esto monté un dúo en acústico con una amiga. Posteriormente me atreví a subir a un escenario sola. Cuando conocí a Juan Pablo, Julián y Juan vimos que era el momento de emprender esta nueva aventura y estoy muy contenta del resultado.

El nombre de la banda resulta original. ¿Cómo salió la idea de elegirlo?
Como las endorfinas son hormonas naturales que segrega el cuerpo cuando estamos en un momento de felicidad o cuando hacemos deporte, entre otras actividades, entonces las liberas. Al fin y al cabo provocan un bienestar y un placer. La música también es una fuente de endorfinas. Se puede traducir de muchas maneras. Pero sí es cierto que lo que queremos ofrecer al público es una gran dosis de ellas con la intención de que regresen pletóricos a sus casas.

Todavía no habéis publicado ningún disco. Ahora, con el dinero en metálico del galardón podéis realizar vuestro sueño de grabar vuestros temas. ¿Habéis pensado en sacar adelante un trabajo de larga duración o queréis empezar con la edición de un epé?
Sin duda, es nuestro proyecto a corto plazo. Todavía no está decidido qué formato utilizaremos. Aun así hay material para poder llevar a cabo un trabajo de larga duración. Nos tenemos que sentar y debatir sobre ello. Pronto decidiremos qué hacer con la grabación del disco.

"Queremos ofrecer al público una gran dosis de endorfinas para que regresen pletóricos a casa"

carhartt

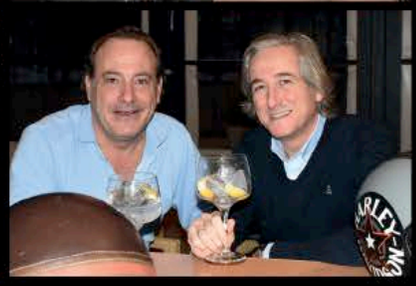
AMBAR

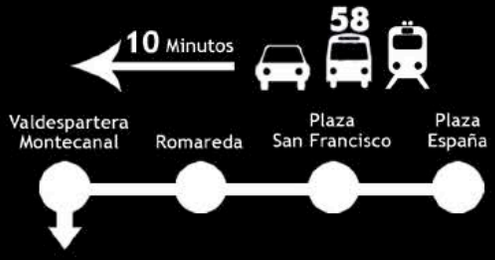
LA JUNQUERA

espacio multiocio

- El complejo hostelero mas emblemático de Zaragoza -

- desde 1948 -





OLVIDATE DEL COCHE

Servicio exclusivo recogida y vuelta a casa.
Infórmate en **www.lajunqueraocio.com**

Cno Fuente de La Junquera, 120 *Reservas: 976 56 06 62*
info@lajunqueraocio.com *www.lajunqueraocio.com*

EL ÚLTIMO VUELO DE UN SUPERVIVIENTE

ANTÍLOPE LEÓN

"PRIMAVERA-VERANO-OTOÑO-INFIERNO" ES EL PROYECTO PERSONAL DE UN ARTISTA QUE HA BUSCADO INCESANTEMENTE LA LIBERTAD LOGRANDO DESPOJARSE DE LAS ATADURAS IMPUESTAS POR LAS COMPAÑÍAS DISCOGRÁFICAS. AHORA SE DESENVUELVE EN UN HÁBITAT DONDE PUEDE DESARROLLAR SUS IDEAS CON LA FELICIDAD PROPIA DE ALGUIEN QUE CREE CON FIRMEZA EN SU CAPACIDAD DE ENAMORAR CON SU MÚSICA. LO HA LOGRADO GRACIAS A SU INGENIO Y A SU HABILIDAD EN VALORAR OTRAS VERTIENTES SONORAS. ES VALIENTE Y OPTIMISTA ANTE LAS ADVERSIDADES. UN LUCHADOR QUE ESTÁ DISFRUTANDO DE TODO LO QUE LE RODEA. EN SU UNIVERSO HAY MUCHAS ESTRELLAS QUE BRILLAN.

¿Por qué ha transcurrido tanto tiempo para que finalmente decidieras publicar este trabajo en formato físico? ¡Prácticamente un lustro!

Así es. Este disco se grabó en 2014. Estaba buscando un nuevo camino tras la ruptura de Volador, mi anterior banda. Era una época convulsa, sobre todo porque la posibilidad de grabar canciones era muy fácil y los medios técnicos eran totalmente accesibles. En definitiva, la música estaba muy democratizada. Y yo me preguntaba… ¿qué hago con un disco? ¿Cómo lo muevo? ¿Qué debo hacer para que llegue a la gente? Ese es el reto de un músico. Decidí tirar por el lado más romántico. Lo metí en un *pendrive* dentro de una botella y lo lancé al mar. Si llegaba finalmente a alguien, lo editaría, como tú has dicho, en formato físico. Era un mensaje para mí y una forma de dejarlo todo al azar.

Evidentemente, ese mensaje tuvo un destinatario…

Sí. Le llegó a una persona en México cuyo nombre es Gabriel José. Me envió un correo electrónico en agosto del año pasado porque en la botella había una nota en la que indicaba que si alguien la encontraba me enviara un mensaje para poder compartirlo con el resto de la gente. Incluso en la propia nota pedí que quien la recogiera realizara un vídeo de ese hecho. ¡Y lo hizo!

¿Era realmente necesario un cambio tanto en lo emocional como en lo profesional?

Sí. Para mí era un reto importante porque estaba acostumbrado a trabajar con los músicos de Volador, y era el momento de evolucionar con otros artistas. Pero tengo que reconocer que había un componente muy alto de incertidumbre. Mi único objetivo era buscar mi personalidad. Es cierto que fue una época de transición y que me dejé llevar por lo que realmente quería hacer. Tenía plena libertad y estoy muy satisfecho con el resultado.

Un resultado satisfactorio sin la certeza de poder esbozar una sonrisa. El riesgo que asumiste fue real…

Por supuesto. Como ya te he dicho, tenía bastante miedo a no cumplir las expectativas que me había creado de mí mismo. A pesar de mi experiencia, afrontaba un concepto diferente a todo lo anterior. Eran nuevas sensaciones, aun así puedo decir en voz alta que estoy muy contento de haber emprendido esta aventura.

Conceptualmente tu música sufrió una profunda metamorfosis. Has innovado apoyándote en nuevos sonidos y que son totalmente complementarios. Para ello recurriste a otros compañeros que facilitaron esa búsqueda en tu interior.

Yo siempre he escuchado mucha música. Lo cierto es que en la última etapa de Volador entramos en un bucle y nos acercamos al *mainstream*. Es decir, lo más afín a la industria. Sinceramente la experiencia no me gustó del todo. Indirectamente hay muchas limitaciones y te incitan a seguir unas directrices para poder vender discos. Es ese choque que se produce entre el artista y el empresario. Cuando me liberé de la presión a la que me vi sometido por parte de la compañía, decidí apostar por músicos antagónicos a los que formaron parte de mi pasado: Nacho Estévez, guitarrista de flamenco; Toto Sobieski y Fran Gazol, bajista y batería de jazz, respectivamente; así como Emilio Larruga y Noelia Gracia, que proceden de la clásica. Si quieres hacer algo diferente, es necesario cambiarlo todo y no quedarte a medias.

Has optado por mostrar tus canciones en las plataformas digitales. ¿Ya no te seduce la magia del directo?

Nuestra idea inicial no era presentarlo en directo. Estoy mucho más cómodo en la creación y en el estudio que sobre un escenario. Lo hemos hecho con los medios que tenemos ahora mismo como son las redes sociales. La verdad es que ya no piensas igual que hace veinte años. Para mí lo más fascinante de la música es componer y grabar el trabajo de estudio con otros artistas, ver cómo van tomando forma las canciones… No le pido nada al disco y en realidad lo espero todo, que es estar contento con lo que hago.

Músico, chef, empresario… ¿En qué proceso creativo te encuentras en estos momentos?

Estoy inmerso en otras pasiones del mundo empresarial. Dentro de la hostelería seguimos con el Vivalavida.Además, hemos creado hace poco un bar virtual en el móvil que se llama Aloha People Club, que es una aplicación para conocer a gente de todo el mundo. Está siendo muy divertido, y nuestra intención es expandirla y afianzarla. Al fin y al cabo todo es alquimia, mezclar los ingredientes de un plato con las notas musicales.

CONCIERTO SOLIDARIO

SHUARMA

Y LUCAS MASCIANO

TORRELUNA
DESDE 1940

HORARIOS

13:00 COMIDA SOLO CON RESERVA HASTA LAS 15:00
CON MENÚ DESGUSTACIÓN

13:00 COMIENZO VERMÚ

17:00H COMIENZO CONCIERTO

DE 13:00H A 18:00H HINCHABLES
MONITORESPINTACARAS-GRATIS

AREA INFANTIL

PARKING GRATIS

APERTURA PUERTAS 13:00H

DOMINGO

21 JULIO

COMPRA TUS ENTRADAS

entradas atualcance | Correos

6€ +GD

SUPERMALA

ROBERTO MALO & XCAR MALAVIDA

NUESTRA SOCIEDAD NECESITA MÁS QUE NUNCA HÉROES DISFRAZADOS DE JUSTICIEROS CON LA DETERMINACIÓN DE APLICAR LA LEY PARA PODER DICTAR SENTENCIA A LOS MALEANTES. DOS APASIONADOS DEL CÓMIC HAN LOGRADO CON SUS DESTREZAS CAUTIVAR A TRES GENERACIONES DE LECTORES A TRAVÉS DE UN RELATO AUTOBIOGRÁFICO DONDE COBRA PROTAGONISMO EL ACOSO INFANTIL Y LA VIOLENCIA DE GÉNERO. EN UN TONO DIVERTIDO Y LÚDICO, ESTA OBRA, TREMENDAMENTE EMOTIVA, REFLEJA LAS ALEGRÍAS Y PREOCUPACIONES DE UNA JOVEN PAREJA ANTE SU PRIMER EMBARAZO A LO LARGO DE 72 PÁGINAS A TODO COLOR. PODRÍA SER EL EMBRIÓN DE UNA NUEVA AVENTURA.

¿Cómo se inició esta sorprendente historia?
(Roberto) La génesis es que mi mujer estaba embarazada y decidí, como hizo Ira Levin, llevar a cabo mi obra maestra. Él escribió *La semilla del diablo* cuando su mujer esperaba un hijo y pensé que tenía que hacer lo mismo. Lo que se me ocurrió fue un guion original para cómic, con nueve capítulos que son los que corresponden a los meses del embarazo. Es una historia para todos los públicos. Lo tenía claro desde el principio. Sobre todo que llegara al público infantil, juvenil y adulto por igual. Trata sobre una chica que, con el embarazo, descubre que tiene superpoderes y, por lo tanto, decide combatir el mal y ayudar a los más débiles. Se convierte así en una heroína.

El guion lo escribiste hace nueve años. ¿Por qué ha transcurrido tanto tiempo en publicarlo?
Porque el dibujante al que se le encargó este proyecto estuvo ocho años sin ilustrar el guion. Me decía varias veces que sí iba a iniciarlo pero finalmente no fue así. Se lo propuse a XCAR Malavida y el resultado ha sido magnífico.

XCAR, ¿cómo fue el proceso de dibujar las viñetas de un guion que llega repentinamente a tus manos y poder coordinar el trabajo con su autor?
Fue muy fácil. Roberto lee muchos tebeos y sabe perfectamente cómo funciona el medio. Cuando te pasa un guion, lo hace con la intención de que esté acabado para empezar a trabajar. Te explica exactamente lo que quiere, te facilita los diálogos y te da libertad. He dibujado como yo he querido. De esta forma, cada uno aportamos nuestros propios recursos. Él ha escrito un guion romántico y positivo, y además con varias partes de denuncia social que yo comparto completamente. Yo le he dado un toque narrativo muy personal y… ¡he hecho lo que he podido!

El tebeo es muy visual. En un personaje de esas características, ¿es necesario utilizar unos colores determinados?
A mí me gusta usar una paleta de colores muy llamativa. Pretendo que los tebeos brillen y, por lo general, me encantan las historias diurnas y que esté todo iluminado. El hecho de que sea una aventura de superhéroes, y con un final optimista, propicia que el cómic tenga que ser colorido.

¿Tenéis previsto que haya una continuación y podáis moverlo en otros ámbitos relacionados con las artes escénicas?
(Roberto) En estos momentos estamos promocionándolo. Queremos que se conozca y que funcione. Hemos estado en la *Feria del Libro Aragonés de Monzón,* en el *Salón del Cómic de Zaragoza...* La idea es moverlo y que a la gente le guste. Es nuestro objetivo a corto plazo. Y a largo plazo no descartamos que se proyecte en el cine.

Salud y sabor, así de simple

Intu Puerto Venecia
Travesía Jardines Reales, 7
T. 976 952 058

Zaragoza Centro
Marceliano Isabal, 2
T. 876 283 213

UDON.COM |

UDON ASIAN FOOD

XAVIER DELTELL

UN HOMBRE PAUSADO, CON RETRANCA, CON UN SENTIDO DEL HUMOR EXCEPCIONAL, DETERMINANTE EN SUS DECLARACIONES, DE ASPECTO "CASUAL" Y DESCUIDADO, TANTO, QUE NO LO ENTENDÍ HASTA QUE ME ACLARO QUE EN ESTE CASO, ERAN EXIGENCIAS DEL GUIÓN DE LA SERIE EN LA QUE PARTICIPA, **LA QUE SE AVECINA,** Y SOBRE TODO, UNA BELLÍSIMA PERSONA, ASÍ ES COMO VEO A MI AMIGO XAVIER.

Sigue las redes sociales de

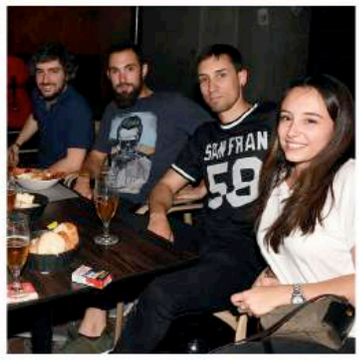
SAN SIRO

ZARAGOZA

No te pierdas ninguna de las actualizaciones de #SanSiroZaragoza y sé el primero en enterarte de todos los menús, sugerencias y novedades. Sigue cerca el día a día de este local emblemático de la ciudad y participa en todos los sorteos, concursos, jornadas gastronómicas y eventos que tienen entre manos.

#ViveSanSiro

JOAQUÍN COSTA, 3. RESERVAS: 976 21 10 17



J: Estoy hablando con un cómico de los de verdad, digo esto porque es complicado en nuestra profesión encontrar cómicos de origen, ya que hay mucha gente que se ha dedicado a nuestra profesión sin serlo, ¿no te parece?

X: Y sobre todo con esto de los monólogos. Yo me he puesto, en esto porque hay que ponerse en algo, pero me he dado cuenta de que salen como setas. Pero ser divertido es una cosa y ponerse delante del público es otra.

J: Mira, yo cuando empecé en la profesión (año 84) en cada sala de fiesta la figura era un comico, llegabas a Madrid o Barcelona y tenías seis, siete, ocho salas de fiesta de primera línea y tenías nombres como Mari Carmen y sus muñecos, Tip y Coll, Moncho borrajo, Eugenio, Arévalo... más tarde apareciendo gente nueva que transformaron un poco lo que es hoy en día la profesión. Fue entonces cuando entraste tú ¿no? ¿Por qué entraste con las televisiones privadas?

X: Yo empecé mucho más tarde, en el 84 creo que no había nacido. Yo entré cuando las privadas llevaban como cuatro o cinco años, empecé en la autonómica de TV3 haciendo un programa, porque yo me he dedicado muchos años a la radio local y por mediación de un compañero que le daban un programa en esta cadena, es por lo que me metí en televisión, aunque yo no me veía haciendo tele.

J: ¿Eres un hombre más de radio?

X: La tele me impresionaba. Este amigo me decía: Que sí, que ya verás, que hay que hacer tele... Al final me convenció y acabé haciendo un programa semanal con él. De ahí ya nos ficharon para Crónicas.

J: Y, ¿ya de crónicas para arriba no?

X: Es que crónicas fue un bombazo.. empezamos en el 97 hasta el 2005 o una cosa así.

J: Por cierto, ¿Galindo es la prueba más feaciente de que la tele no engorda?

X:Ya no existe el pobre Galindo

J:Ay, pobre, no sabía que había fallecido

X: Si, hará unos 3 meses o así que murió y nos enteramos porque tenemos un grupo de crónicas a raíz de una cena que se hizo cuando se cumplían 20 años y se comentó en el grupo. El había dejado dicho que quería todo súper íntimo. Pero bueno volviendo al tema, antes no se si engordaba o no pero ahora con la alta definición sí que te saca todos los defectos.

J: Toda la gente que hemos hecho en algún momento radio hemos pensado que la tele era para los guapos, ¿no?

X: Es que claro, los grandes locutores podían pasar 20 o 25 años haciendo radio pero en cambio la tele es como...

J: Todo muy rápido... Es más efímera la tele que la radio. Sin embargo la tele siempre se ha alimentado de profesionales de la radio.

X: Pienso que sí. Las primeras teles privadas cuando abrieron, la mayoría era gente que había estado en radio

J: Y eso no cambia...

X: No. Incluso se copiaron estilos de programas de radio llevados a televisión.

J: Bueno... Y ahora: actor.

X: La verdad es que ha sido todo un golpe de suerte en el sentido de que fui a hacer una pequeña colaboración en La que se avecina para hacer de un abogado un poco despistado y la verdad es que el personaje gustó, es un personaje que sale muy poquito. La verdad es que es divertido y la gente se lo pasa bien y eso también me ha dado pie para hacer más cositas. He participado en **Torrente** por mi amistad con **Santiago**, e incluso una vez hice de Franco en una película. Pero cómo seria que no la hemos podido conseguir nadie.

J: Si quieres hablar con Carmen Martínez Bordiu…

X: Jajajaja, igual la tiene, se llamaba **Operación gónada,** una película del año 2000. Era un Franco cachondo, la película recreaba el encuentro con Hitler.

J: Y ¿quién hacía de Hitler?

X: Pues un tío que se parecía muchísimo. Y ¿sabes quién estaba también? **Mariano Mariano** y **Juan y medio…** Había un inventor de unos calzoncillos que calentaban las gónadas y a través de eso querían boicotear el encuentro este, transcurre un poco la película en ese viaje y bueno… paso con más pena que gloria. Yo en su época, ya te digo, ni la encontré.

J: O sea, que no la tiene ni el que la hizo. Pues se lo comentaré a Mariano Mariano, igual hay que pedir una reposición... Bueno, y la relación que tienes con Aragón...

X: Muy buena desde siempre, porque yo soy de Lleida y hay muchos puntos importantes en mi vida que he pasado en Zaragoza, por ejemplo la mili.

J: ¿Sí? ¿Dónde?

X: Me toco en el centro regional de mando, el CRM. Además creo que era un antiguo cuartel de caballería. Lo recuerdo perfectamente porque estaba en oficina y nos encargábamos de fichar las cartillas de la gente y cosas así. Bueno, era un poco raro, porque era un cuartel que de vez en cuando te tocaba cocina, te tocaba guardia... Me toco ahí, y me lo pase muy bien porque salíamos por Zaragoza.Recuerdo la discoteca *Papagayo*, ¿te acuerdas? Un pub que se llamaba *Babieca* también, *Parsifal*, *el viejo Paraguas...* La verdad que como estaba ahí la academia de cadetes se notaba la diferencia entre ellos y nosotros, los trajes y tal...

J: O sea que ¿tú estabas entre el rey y el rey, no? Porque ahí en la academia militar tuvimos esas dos épocas, la primera el rey emérito y después Felipe, o sea que entre padre e hijo ahí estarías tú

X: Exacto, esto era el 77, me parece que el tercer o cuarto plazo. Me lo pasé tan bien que acabé y volví un tiempo a estar en Zaragoza.

J: Y ¿profesionalmente?

X: Pues también tengo muy buena relación porque tengo buenos amigos como **Luis Larrodera** y mis primeras actuaciones cuando decidí hacer monólogos fueron allí en el local que tiene, con su hermano también. El hacia un programa que se llamaba *Que viene el lobo. Yo* lo conocí estando en *Crónicas* y me invitó para ir a su programa.

J: Y ahora por toda la región, ¿no?

X: Pues he estado actuando con monólogos en algún sitio y la verdad es que me parece genial, he tenido muy buena relación.

J: Y una cosa que me pregunto: ¿Te afecta el problema catalán para ir por el resto de España?

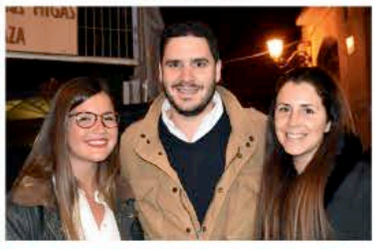
X: No. Verdaderamente he de decir que en absoluto, pensé en un momento que podría afectar, pero tanto en Madrid como en Aragón… para nada. Sobretodo yo creo que están las personas antes que la política y que nada.

J: Sí, y hay una cosa que yo veo: todo el tiempo que tú te has dedicado a ser una persona popular, te has dedicado a sembrar amistad y a sembrar el bien. Al fin y al cabo uno recoge lo que siembra.

Almau
BODEGAS

C/ Estébanes, 10 (El Tubo) • 976 299 834
bodegasalmau@gmail.com • www.bodegasalmau.es

Bodegas Almau | Almau Bodegas | @BodegasAlmau



CAMPEONAS DE ESPAÑA

Las niñas de oro

EL CONJUNTO ALEVÍN M DEL **CLUB ESCUELA GIMNASIA RÍTMICA DE ZARAGOZA** SE GRADUÓ CON UN EJERCICIO BRILLANTE EN LAS FINALES DEL NACIONAL QUE SE DISPUTARON RECIENTEMENTE EN PAMPLONA. LAS HEROÍNAS DE ESTE HITO, CON DOS MERITORIAS MEDALLAS, TIENEN NOMBRES Y APELLIDOS: **IRENE GONZÁLEZ, SANDRA PASCUAL, NOELIA BARA, LUCÍA BUENO, ALBA SÁNCHEZ, GALA HERRERO** Y **JULIA GAYÁN.** PREVIAMENTE, SE PUSIERON LAS CORONAS EN LA COPA DE ESPAÑA. SUS ENTRENADORAS, **SUSANA GONZÁLEZ** Y**JUDITH BARA,** LES HAN ABIERTO LAS PUERTAS DEL ÉXITO.

¿Cómo ha sido el proceso para poder alcanzar este logro sin precedentes en Aragón?

(Susana) Empezamos a montar el ejercicio en enero, lo retocamos y pusimos más dificultad hasta que fuimos, en marzo, a la primera de las tres Copas que se celebraron a lo largo del año pasado. Posteriormente incluimos un poco más de complejidad a nuestro trabajo para competir en el siguiente torneo hasta que en noviembre nos proclamamos campeonas de la Copa de España. Un mes después, en el Campeonato Nacional, realizamos unos pequeños cambios que fueron determinantes para obtener el tercer puesto en la general y el oro en las finales.

¿Ha sido un resultado esperado o pensabais que vuestras opciones de conseguir ambos metales en la categoría eran mínimas?

(Susana) En la segunda Copa cometimos un error muy importante. Aun así, nos puntuaron con una buena nota y vimos que existían serias opciones de conseguir alguna medalla. En la última Copa, después de haber sido primeras con bastante diferencia respecto a las segundas, empezamos a creernos que podíamos hacer un buen campeonato. ¡Y así fue!

¿Cómo fue la reacción de todo el equipo tras esta gesta?

(Irene) Cuando terminamos el pase estábamos muy satisfechas porque pensamos que íbamos a acabar en el *pódium*. Susana vino al vestuario y nos dijo que el jurado consideró que nuestro ejercicio fue el mejor. Saltamos todas de alegría. Fue muy emocionante.

¿Qué es lo que destacaríais del grupo?

(Irene) Lo más importante es que nos llevamos muy bien. Somos una piña. Nos apoyamos todas incluso en los momentos más difíciles, tanto en el ámbito deportivo como en el personal. Las entrenadoras nos ayudan constantemente a seguir creciendo. No podemos estar más felices.

El nivel de exigencia para formar parte de este club debería ser presumiblemente alto. ¿Cuáles son las cualidades que se requieren para que una niña sea partícipe de vuestra plantilla y compita en condiciones?

(Judith) Se hacen campeonatos provinciales y de Aragón, y los cinco mejores equipos acceden al Campeonato de España. La selección interna para hacer grupos se realiza en función de las edades de las niñas. Por lo tanto, están integradas en diferentes categorías. Hay que tener en cuenta que llevan muchos años entrenando e intentamos afinar en cada colectivo valorando en su justa medida el rendimiento de cada una de ellas.

> *“Las entrenadoras nos ayudan constantemente a seguir creciendo”*

¿Habéis recibido algún reconocimiento de las instituciones?

(Judith) No, todavía no. Pero esperamos que nuestro trabajo sea valorado en nuestra comunidad autónoma después de tantos años de sacrificio.

Y a partir de ahora, ¿qué es lo que esperáis para el futuro después de una temporada tan positiva?

(Susana) Deseamos, ante todo, que sigan entrenando con la misma ilusión de siempre y que compitan con la suficiente energía como lo han hecho hasta el día de hoy. Son niñas que, cuando pisan el tapiz, demuestran que son muy valientes. Las entrenadoras nos sentimos muy orgullosas de su constancia en un deporte tan exigente. ■

Zaragoza • SALA MOZA
CORO AMICI
LIO LÓPEZ
ORQUESTA REIN
7, 8 y 9 JUNIO

Los premios Simón

celebran su gala más igualitaria

La igualdad fue la protagonista en la VII edición de los Premios Simón. Por un lado, la entrega de galardones, muy repartidos, no dejó en esta ocasión un claro vencedor. Por otro, la reivindicación de la figura femenina en el mundo del cine como claro mensaje de la gala. La sala Mozart del Auditorio de Zaragoza sirvió, por tercer año consecutivo, como decorado de lujo para la fiesta del cine aragonés. La ceremonia, conducida por la actriz Amor Pérez, contó con un equipo técnico y artístico compuesto casi exclusivamente por mujeres. Bajo la dirección de Blanca Resano y con guion de Susana Martínez, Pérez incidió en el papel pasado, presente y futuro de la mujer en un medio, el cinematográfico, en el que el 74% de los cargos de responsabilidad en la industria nacional son desempeñados por hombres. Como ya ocurriera en la pasada gala de los Goya, los abanicos rojos hicieron acto de presencia y el lema #nosotrassomoscine se escuchó más alto y claro que nunca. “No somos mujercitas, ni criadas y señoras. Somos la voz dormida que despierta” fue el grito reivindicativo que se oyó en el escenario.

PREMIADOS:

Mejor cortometraje: Los hombres de verdad no lloran, de Lucas Castán
Mejor documental: Buscando a Djeneba, de José Manuel Herraiz
Mejor dirección: Gala Gracia, por El color de la sed
Mejor fotografía: Daniel Vergara, por El color de la sed
Mejor producción: Estela Rasal, por El color de la sed
Mejor interpretación: Carmen Gutiérrez, por Grupo 2 Homicidios (capítulo 5 “El crimen de la pensión”)
Mejor guion: Lucas Castán, por Los hombres de verdad no lloran
Mejor montaje: Antonio Hurtado, por 11D. Una mañana de invierno (parte documental)
Mejor vestuario: Ana Sanagustín, por 11D. Una mañana de invierno
Categoría especial: Ana Bruned, por maquillaje y peluquería de Las pesadillas de Cajal

ADEA

ADEA
60

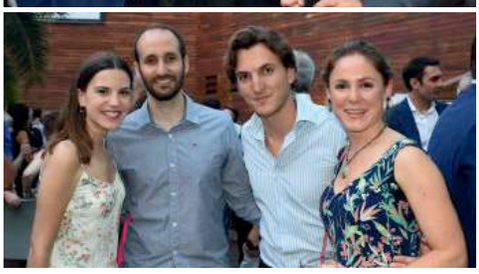
ADEA
60

ADEA

IX Cena de Verano

La Asociación de Directivos y Ejecutivos de Aragón (ADEA) celebró su IX Cena de Verano, encuentro habitual que reúne a los asociados en un ambiente más distendido, coincidiendo con el comienzo del periodo estival. Este año, la cita ha supuesto el inicio de la conmemoración del 60 aniversario de la asociación, ya que en 1959 se dieron los primeros pasos para constituir el que entonces se llamaría Club de Dirigentes de Ventas de Zaragoza y cuya inscripción oficial se produjo en 1960. Por este motivo, la asociación preparó una noche llena de sorpresas, en la que considera “la fiesta de los socios”. Como no podía ser de otro modo, la ADEA invitó a los expresidentes a participar en este evento. Acudieron José Luis Medrano, Jorge Cano y Miguel Ángel Hernaz. Además, a lo largo de la noche se dio a conocer el #RetoADEA, la recopilación de vídeos en los que los asociados explicaban qué supone para ellos la asociación de directivos. Por último, DEUSENS, socio tecnológico de ADEA, relató con su tecnología de realidad aumentada los 60 años de historia de ADEA, aunando “pasado, presente y futuro”.

La cita tuvo como tema “Cena con Diamantes”, simbolizando este título los sesenta años de trayectoria de la asociación, y ha reunido a 397 directivos, que pudieron disfrutar de un aperitivo y la posterior cena en la Plaza de las Palmeras del Hotel Hiberus de Zaragoza, con la actuación a voz y piano de la artista aragonesa Ariadna Redondo de Got Talent, y de la sesión musical del DJ Señor Antonio.



Il Principale
Trattoria

TODOS LOS DÍAS

MENÚ del DÍA

14,95€

IVA INCLUIDO

EDICIÓN
ARAGONESA
WWW.PREMIOSDELAMUSICARAGONESA.COM
VERSACE

Susana Tejedor

Premios de la Música Aragonesa

"Haber llegado hasta aquí es la verdadera celebración"

Joaquín Pardinilla Sexteto fue uno de los grandes protagonistas de la noche y la única propuesta en llevarse gos galardones: Mejor Grupo y Otras Músicas. El Premio Especial a la Agitación fue para el periodista y editor **Plácido Serrano**. **Santiago Auserón** no se perdió la gala, y subió al escenario a recoger la categoría a Mejor Solista. Otro grande de la música aragonesa y mundial como es **Kase.O** recogería el trofeo a Mejor Directo. **Pardiez** se llevó la categoría de Mayor Proyección. 'El don del vuelo sin el arte hermano del aterrizaje' de **Tachenko** recibió la estatuílla de José Azul a Mejor Álbum. La Producción recayó en 'El incendio perfecto' de Pecker, por **Rams & Martí** (Martí Perarnau y Ramiro Nieto) y **Pecker. Óscar Sanmartín** se llevaría la Mejor Portada por el disco póstumo de 'Cangrejus'. **Nuei** protagonizó la última actuación de la noche tras haber recogido la categoría a Mejor Canción en Lengua Autóctona Aragonesa por su 'Mil Parolas'. 'A Monster Sleeping' de **Lux Naturans** se llevó Mejor Epé. La Mejor Canción fue para el 'Sin mirar atrás' de **Los Modos. Mr Pendejo** repetiría como Mejor Disc Jockey. Para **Las Armas** fue la Mejor Programación y 'Niños para Siempre' de Niños del Brasil, realizado por **Javier Pérez Salinas**, recibió la categoría a Mejor Vídeo. El cartel oficial de estos premios, firmado por **Iñaki Villuendas**, tomaba vida en el hall del Teatro Principal y un actor vestido de Alfonso I 'El Batallador', con gafas de sol y una guitarra eléctrica, interactuaba con el público.

El periodista **Antón Castro** recibió de manos de su amigo y compañero Miguel Mena el Premio Especial a la Trayectoria. La banda **León Benavente** recibía el Premio Global de la Música Aragonesa y nos deleitarían tocando un tema con los también galardonados **Tachenko**. Otro momento inesperado tuvo lugar desde dos de los palcos del teatro. En uno **Nacho Estévez 'El Niño'** a la guitarra y en el otro **Fernando Frisa** con la voz. Enérgica e imponente estuvo, también sin anuncio previo, **María José Hernández** tocando, con su gran banda, sumando nivel a los directos de la noche. Por vez primera en este evento, tocaba una orquesta, la de la **Escuela Municipal de Música de Zaragoza**. La escuela recibiría, minutos después, el Premio Itinerante dedicado este año a Proyecto Educativo.

Derecho 1988-1993

Celebración del 25 aniversario de la promoción

El Aula Magna de la facultad de derecho acogió los actos conmemoratorios del 25 aniversario de la promoción de Derecho 1988-1993, en los que el Decano -como anfitrión- recibió a los compañeros que quisieron acudir, así como a un conjunto de profesores de la promoción, quienes dotaron al acto de altura intelectual y solmenidad con breves y solemnes discursos, y con recuerdos entrañables para los alumnos de la promoción. La noche del sábado se celebró una cena en el Hotel Palafox, a la que acudieron 150 personas y a la que siguió una fiesta in situ con música en directo.

***Bermejo** ya no lleva aquellas gafas de concha, pero sigue a vueltas con "la lucha por el derecho". El profesor **Contreras**, que no ha perdido su acento del sur, reivindicó con firmeza la defensa del ordenamiento constitucional. **Isaac Tena** todavía conserva las fichas de los que entonces fueron sus alumnos en la estantería de su departamento. Este encuentro ha sido una especie de "vuelta a casa", aunque los mejores años son los que están por venir, decía. A la hora de copiar en los exámenes "ha cambiado la técnica, pero no las intenciones", señaló **Martínez de Aguirre** parafraseando a Mafalda. En la facultad enseñamos el derecho como debería de ser. Enseñamos la teoría, para la práctica tenemos toda la vida. Eso sí, nuestro trabajo, el de todos, es LA JUSTICIA.*

*En lucha contra el poder punitivo se mostró **Luis García Martín**, y eso que en cierta ocasión amenazó a los alumnos con interponerles una querella criminal por no escucharle. Incluso por detención ilegal al no conseguir la puerta del aula al terminar la clase. Instó a todos los juristas a luchar por el Derecho y por el Estado de derecho. El derecho es "puñeteramente virtual", nos espetó **Chueca**. Somos unos privilegiados. Estamos pasando del derecho al hiperderecho. En aquél entonces, recordaba la profesora **María Martínez**, no teníamos el Código de Derecho Foral de Aragón… Así comenzaba el reencuentro de nuestra promoción después de 25 años, presidido por el actual Decano, **Javier López**. Parece que fue ayer, pero han pasado ya 25 años en los que hemos vivido con intensidad el derecho la mayoría de nosotros. Este encuentro ha sido un regalo de **Raimundo** y **Walter.** Un auténtico regalo que os agradecemos todos, porque como dijo María Martínez: "Hemos venido aquí a ser felices. Que nada nos despiste".*

Felicidades, Marian

Marian Ladrón, responsable de Marketing y Comunicación en GRB Mixers, celebró su cumpleñoas con una gran fiesta veraniega en La Junquera.

1. Sinestesias. Tres cuartos de estar propios . Pilar Catalán, Maribel Lorén y Pilar Moré. IAACC Pablo Serrano hasta el 15 de septiembre

2. 'Amaisan-Sonrisas africanas'. Eduardo Forcada. 4º Espacio cultural

3. "Autorretratos" . José Ramón Magallón Sicilia. "Los niños de Aarón". Aarón Pérez. Galería Cristina Marín, hasta el 12 de julio.

José Manuel Cardiel

JOSÉ MANUEL CARDIEL, DOCTOR EN MEDICINA, ESPECIALISTA EN ESTOMATOLOGÍA, VICEPRESIDENTE DEL COLEGIO DE MÉDICOS DE ZARAGOZA Y CÓNSUL HONORARIO DE LA REPÚBLICA DE HONDURAS EN ARAGÓN. SU FACETA COMO PINTOR PROFESIONAL COMIENZA EN EL AÑO 1990. SU INSPIRACIÓN TIENE COMO REFERENTES EL EXPRESIONISMO ABSTRACTO PROPIO DEL MOVIMIENTO PICTÓRICO DE WILLEM DE KOONING Y DE JACKSON POLLOCK, EN ESTADOS UNIDOS, CARACTERIZADO EN ARROJAR, SALPICAR, VERTER Y GOTEAR SOBRE LIENZO.

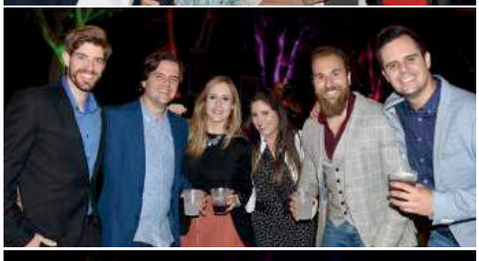
¿Cuándo inicias tu carrera en el mundo del arte?
Desde pequeño me gustó mucho dibujar. Fue el año 1990 cuando un grupo de amigos me incitó a pintar mis primeros cuadros y hasta hora.

¿Cómo es tu pintura?
Es fundamentalmente abstracta. El expresionismo de Jackson Pollok ha influido en mi carrera. Es una pintura de sentimiento, de estado de animo de salpicar, de lanzar los colores sobre el lienzo para crear formas.

¿Dónde tomas la inspiración?
Fundamentalmente de mi estado de ánimo. Hay días en los que me encuentro mas oscuro y pinto en colores negros. Los días mas positivos mi tendencia es a colores blancos, rojos y amarillos.

¿En que espacios públicos está la obra de José Manuel Cardiel?
Sería interminable la lista, pero por citar algunos destacables: en la casa palacio del Justicia de Aragón, en el decanato de medicina , en la sala de grados de la Universidad de Zaragoza, en la Real Academia de Medicina; en los consulados de Alemania, Rumania. En total hay 73 obras repartidas en espacios públicos y otras tantas adquiridas por particulares y otras instituciones. ■

El museo del fuego y de los bomberos de Zaragoza acaba de cerrar la última exposición de José Manuel, “La fuerza de la naturaleza”. Trabajos sobre lienzo de este artista inquieto y polifacético. Son una expresión de su estado de ánimo diario. Colores vivos, sobre grandes formatos. Tirado de pintura sobre el lienzo que se convierte en rostros, animales, imágenes de edificios, de espacios abiertos.



Bienvenida al Verano en Tiro de Pichón

Un año más, contarron con la presencia de casi 300 personas, que disfrutaron de barra libre de las primeras marcas, actuación en directo y muchas sorpresas más en un entorno privilegiado, como es la "pradera" del club

Felicidades, Emilio Biel

Un año más, Emilio Biel nos sorprendió con un cumpleañosen el que, en esta ocasión, teníamos que vestir de "verde que te quiero, verde". Una gran fiesta en Succo donde no faltó el toque flamenco!

Sí quiero!

David Agea y Mario Chatrnuch se dieron el sí quiero en una original ceremonia en Calafat. Para poder disfrutar de la compañía de todos, no hubo mesa nupcial, los novios recorrieron el restaurante para poder estar con familiares y amigos. Una boda muy marina, que contó con el velero de un amigo como colofón a la fiesta, el mismo barco que ha acompañado a David en sus momentos más importantes, como los de la pérdida de sus hermanos. También su hermana disfrutó de su 60 cumpleaños con 60 globos al aire.

Felicidades, "mudito"!

José Manuel García Basarte celebró su 60 cumpleaños con una fiesta sorpresa que le prepararon su mujer Virginia Baena y su centenar de amigos en Garnet. No faltó la actuación estelar de Salvatore Stars

Cayenne Coupé

Porsche presentó en sociedad su nuevo modelo

Una de las novedades es una línea de techo que baja de forma mucho más pronunciada hacia los pilotos traseros. Pero no es el único cambio que veremos en este nuevo modelo: El parabrisas delantero es más pequeño que en el Cayenne, debido a que la altura del techo es unos 20 milímetros más baja. El rediseño de las puertas y aletas traseras ensanchan los hombros del vehículo 18 milímetros. La línea de techo termina en un primer alerón de techo, pero el Cayenne Coupé posee otro alerón escamotable. Éste se despliega automáticamente 135 mm a velocidades superiores a 90 km/h para aportar un suplemento de apoyo aerodinámico. De serie, el Cayenne Coupé es un cuatro plazas, pero existe una configuración de cinco plazas como opción.

Quieres empezar así tus vacaciones?

ExpoTyre

servicio integral de vehículos

neumáticos. diagnosis. cambio de aceite y filtro. alineación de faros y dirección. equilibrado de ruedas. frenos...

www.expotyre.com

ExpoTyre Zaragoza: Autovía de Logroño km. 2.2 nave A, 50011, Zaragoza. Teléfono: 976 759 500
ExpoTyre Plaza: Avda. Diagonal plaza 14 nave 47, 50197, Zaragoza. Teléfono: 976 900 620
ExpoTyre Premium: Autovía de Logroño Km 0.3 (gasolinera Zoilo Rios), El Portazgo, 50011, Zaragoza. Tel: 976 906 020

nuevo CLA Coupé

Presentación en Ranillas Urban Club

Más de 400 personas se congregaron en el Urban Golf Club Ranillas para dar la bienvenida al nuevo CLA Coupé de la marca alemana. Ligeramente más largo y ancho que su predecesor, su coeficiente aerodinámico sigue siendo uno de los mejores de su categoría (0,23) gracias al trabajo de perfeccionamiento de los diseñadores. Todos los asistentes disfrutaron de una agradable velada ambientada en el arte japonés urbano, al tiempo que pudieron comprobar las novedades del nuevo modelo. Agency Model se encargó de la organización del evento en un entorno maravilloso en el Parque del Agua.

Retailer Excellence

La casa japonesa ha otorgado al concesionario aragonés Toyota Artal la máxima distinción a nivel nacional por segundo año consecutivo.

RIDE LIKE NO OTHER™

EL NUEVO CAN-AM RYKER DESDE
DESDE 10.899 €

Gracias al Can-Am Ryker de 2019, conducir nunca volverá a ser lo mismo. Cada experiencia de conducción será emocionante gracias a su caja de cambios automática y al motor Rotax® ACE™ de calidad reconocida que haya elegido. Podrá incluso disfrutar de diferentes formas de conducir, con más de 75.000 opciones de personalización y con ajustes sin herramientas para reposapiés y manillares.

RYKER™ can-am

¿QUIERES PROBAR UN RYKER?

No te pierdas una experiencia de conducción única.
Solicita tu prueba en

moto box ZGZ

CON CARNÉ DE COCHE

*En todos los nuevos carnés de conducir obtenidos en España desde el 19 de enero de 2013 la edad mínima para conducir una roadster Ryker será de 21 años cumplidos. El carné de conducir válido para conducir una Ryker sigue siendo el de clase B (permiso de coche). Para los demás países, compruebe con las autoridades locales qué tipo de carné necesita para conducir una Can-Am Ryker.

MOTOBOX ZARAGOZA. Maestro Serrano, 7. 50005 – Zaragoza. TFNO: 976 40 20 40
www.motoboxzaragoza.com

Elisabeth García Iborra
Fotos: Chus Marchador

Arturo Gastón publica el libro del 25 aniversario de la Asociación de Cocineros de Aragón

ARTURO GASTÓN ES UN PERIODISTA GASTRONÓMICO Y CONSULTOR DE COMUNICACIÓN REFERENTE EN ARAGÓN DADO QUE LLEVA 25 AÑOS TRABAJANDO CODO A CODO CON EL SECTOR, LO CUAL LE HA HECHO MERECEDOR DE SER EL ELEGIDO PARA ESCRIBIR EL LIBRO DEL ANIVERSARIO 1993-2018 DE LA ASOCIACIÓN DE COCINEROS DE ARAGÓN, VEINTICINCO AÑOS APASIONADOS POR EL ARTE DE COCINAR, EDITADO POR EL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE DEL GOBIERNO DE ARAGÓN.

MISECRETO

RESTAURANTE | CAFETERIA | BRASA

Corte de vaca con foie. entrecot de ternera. chuletón de vaca vieja.
costillas de ternasco. solomillo de cerdo. brocheta aragonesa...

Disfruta cada momento del día y de la noche! Oferta de desayunos. vermú. menú diario. carta. cenas. copas.

Cinco de Marzo, 9. Tel: 976 07 89 80 @restaurantemisecreto

Elisabeth García Iborra
Fotos: Chus Marchador

Con todo ese bagaje profesional, ¿cómo has vivido la evolución del gremio?
Con admiración y respeto, vértigo e implicación. Se ha producido una paulatina transformación de los espacios de trabajo, más saludables y eficaces, y la implantación progresiva de jornadas laborales más razonables. Se ha dignificado la imagen que proyectaba a la sociedad el cocinero, hasta extremos inimaginables, pasando a ser un profesional mediático y atractivo. Durante este tiempo, he asistido al desarrollo y triunfo de muchos profesionales de la cocina y del servicio de sala, grandes nombres del sector, algunos a nivel nacional, que se forjaron en las escuelas de hostelería de Aragón. También he contemplado trayectorias fulgurantes, de rápida ascensión pero fugaces. Durante estas dos décadas se han consolidado interesantes proyectos de cocineros con ambición empresarial y se ha fortalecido la presencia de los productos agroalimentarios en las cartas de los restaurantes.

Y de la propia gastronomía, ¿qué consideras que ha cambiado?
Me ceñiría a la cocina aragonesa, a su evolución siguiendo las tendencias de las corrientes nacionales, sobre todo francesas, vascas y catalanas, de los grandes avances tecnológicos aplicados al modus operandi del cocinero; al maridaje entre ciencia y cocina con la implicación de la Universidad de Zaragoza, siguiendo postulados como los de la cocina tecnoemocional; a la estrecha relación que se viene manteniendo –y fortaleciendo- entre el cocinero y su proveedor local, el que tiene a la vuelta de la esquina y mantiene un constante diálogo con su cliente.
El cocinero hoy en día cuenta con abundante y variada información especializada y, además, hay que tener en cuenta la irrupción de Internet en nuestras vidas, con la consiguiente aparición en escena de las redes sociales, influencers y bloggeros.La cocina se contempla como una creación artística y efímera, y los cocineros comienzan a ser considerados embajadores de un destino turístico que asumen la gran responsabilidad de generar gratos recuerdos y lograr que repitan el viaje.

¿Qué crees que se ha ganado gracias a las influencias exteriores no solo de España sino del resto del mundo? ¿Y qué se ha perdido?
La balanza se inclina hacia lo que hemos ganado. Por ejemplo, el influjo de cocinas exóticas, la importación y fácil adquisición de productos alimentarios desconocidos hasta hace unos años ha dibujado un paisaje más fértil, productivo y atractivo para la imaginación del cocinero. No menos importante es la interrelación que mantiene con cocineros de cualquier país, el intercambio de ideas, conceptos, experiencias que se producen entre ellos. Todo ello crea un espacio abonado para cualquier reto que se propongan los cocineros aragoneses. En cuanto a la pérdida, si la hubiera, podríamos hablar del peligro que conlleva formar parte de este mundo interconectado, una aldea global que puede diluir rasgos identitarios locales necesarios, hoy más que nunca, para triunfar.

Y el tema de la apariencia con respecto a la gastronomía tradicional, ¿cómo lo juzgarías?
Al igual que sucede en cualquier otra expresión artística, existen modas, tendencias efímeras, postureo y ganas de epatar entre los mismos comensales. La cocina siempre ha entrado por los ojos y ha seducido a través del olfato. Por lo tanto, es lógico que el emplatado de las recetas se convierta en uno de los retos y quebraderos de cabeza para el equipo de cocina y el de sala. La cocina es una expresión artística que tiene muchos niveles de ejecución y de receptores que se sientan a la mesa. Los clientes son muy diversos, por su poder adquisitivo, formación y bagaje culinario, incluso por el estado de ánimo que tienen ese día. Al final se trata de saber dónde quieres comer cada día según tus apetencias y compañía. Una semana quieres que te sorprendan con gelatinas, infusiones, deconstrucciones, sifones y juegos de texturas; y a la siguiente el cuerpo te pide un guiso de chilindrón sin novedades. ¡Esa es la grandeza de la cocina! ¿Es mejor un Velázquez o un Miró? Pues ninguno de los dos. Todo depende del diálogo que se establece entre el autor y el espectador.

¿Dirías que los cocineros aragoneses no han caído en el endiosamiento propio de muchos otros chefs?
Efectivamente, en ocasiones en detrimento de la función del jefe de sala o del maître, el chef salió hace décadas de la cocina para relacionarse con sus comensales. Es un signo de los tiempos, el cocinero mediático, radiofónico, telegénico y prolífico autor de publicaciones. Es algo a lo que nos hemos acostumbrado todos, pero que no existía hace 25 años. Es una actitud que entra en el terreno de las relaciones públicas, que se encuentra al servicio de la proyección el propio negocio y de la marca personal del chef, una circunstancia para la que no todos están capacitados. En lo que respecta al endiosamiento, en Aragón sabemos poco de esas cosas. Hemos estamos demasiado lastrados por nuestra tradicional humildad. Sin embargo, observo atisbos de cambio entre algunos cocineros treintañeros, jóvenes extrovertidos, excelentemente formados, con autoestima y ganas de comerse el mundo, pero sin endiosarse.

¿Se está avanzando en la unión de los cocineros aragoneses para darse proyección a nivel nacional e internacional?
Sí, se avanza a diario, en algunos casos de la mano de instituciones o administraciones públicas, como la pasión contagiosa que originó Huesca, La Magia de la Gastronomía; y en otros casos, por el nuevo paradigma del cocinero aragonés, con mayor vocación de compartir y crecer en conjunto.

La asociación de cocineros se creó hace 25 años con unos objetivos, ¿crees que los han cumplido ya todos o tienen algunas cuentas pendientes todavía?
Se ha hecho mucho durante este tiempo. Destacaría cuestiones como dignificar la imagen social del cocinero, mejorar sus condiciones laborales, impulsar foros en los que poder descubrir referentes culinarios aragoneses como Bardají o Altamiras, fomentar cenas de intercambio de impresiones, organizar certámenes como el concurso de cocina y repostería Lorenzo Acín…

El presidente de la Asociación, Domingo Mancho, considera necesario pasar el relevo para afrontar otros retos como tener un local propio, ¿está previsto en los próximos tiempos?
No, no está previsto. Tras 25 años de trayectoria no disponen de un espacio polivalente de cocina, reflexión e investigación, cursos de oratoria y presentación de productos o tecnología, un punto de encuentro donde puedan realizar visionados de documentales y películas sobre la profesión, un espacio donde albergar una biblioteca especializada…

¿Por qué Aragón no tiene más estrellas Michelin?
Sin duda merecemos alguna más, pero en la guía están presentes las tres provincias aragonesas con excelentes exponentes de una cocina de producto con guiños de vanguardia, vocación local y con las ventanas abiertas al mundo. La guía Michelin posiciona en el mapa gastronómico a un territorio, pero la misión del hostelero/cocinero que no ostenta estrellas es ofrecer lo mejor que sabe hacer para beneficiarse, si puede, del mismo flujo de visitantes gourmets. También hay otras guías como Repsol… y oportunidades y negocio para todos.

Chuletón de buey, cochinillo blanco crujiente, cabrito asado, chipirones de anzuelo, rodaballo o lubina salvaje orio, cocochas de bacalao, mariscos, carpaccios, setas, postres caseros... **Descubre sus menús degustación en http://www.azarinafussion.com @Azarina Fussión**

c/ Pignatelli frente a Plaza de Toros

Reservas: 876 53 88 17
@hamburgueseria122

Ensaladas, tapas, raciones, hamburguesas, tostas, bocadillos...

Cayetana Guillén Cuervo

Embajadora de las D.O. Vino Somontano y Jamón de Teruel

La actriz **Cayetana Guillén Cuervo** es la nueva **embajadora del Vino D. O. Somontano** y de la **D. O. Jamón de Teruel,** dos firmas que representan la dedicación, la autenticidad y la exigencia para ofrecer productos y experiencias de calidad únicos de las denominaciones de origen. Son esos valores los que guían el camino de ambos consejos reguladores e identifican la nueva campaña que están desarrollando en el mercado nacional desde el hecho de que *"las Denominaciones de Origen de Europa son mucho más que un lugar",* tal y como clama la campaña europea de la que forman parte. *"Valoro mucho la rigurosidad con la que mis padres me enseñaron a respetar mi profesión; ese respeto hacia nuestro trabajo ha contribuido a dignificar nuestro oficio. En ese sentido, me siento identificada con el esfuerzo y la constancia con los que trabajan diariamente las Denominaciones de Origen Vino Somontano y Jamón de Teruel."*

Enate rosado Cabernet Sauvignon

Un vino con alma de blanco y cuerpo de tinto

El Cabernet Sauvignon, cultivado con mimo en los viñedos de ENATE hasta alcanzar la madurez óptima, ha desarrollado todo su potencial en este vino monovarietal de nariz intensa, muy afrutado, donde resaltan los aromas de la uva (arándano, frambuesa, pimiento). En boca presenta un ataque carnoso y pleno. Su equilibrada acidez hace de él un vino ágil y vivo. Su evolución en boca es magnífica, con un post-gusto largo y sabroso en el que destacan los aromas varietales.

Degustado entre 8-10 ºC, el ENATE Rosado realza platos como pastas, aves en salsa de grosellas, soufflés,... La etiqueta es una pintura original del artista Víctor Mira.

Zgz Beer Festival

La primera edición de esta cita de cultura cervecera reunió en las instalaciones de la centenaria fábrica de La Zaragozana a 13 300 personas, tanto aficionados a la cerveza artesana e independiente, como ciudadanos y familias que quisieron descubrirlas y participar de un relajado ambiente festivo, repleto de vasos, comida y música. Además de poder disfrutar de 36 firmas de cerveza artesanal locales, nacionales e internacionales y de asistir a charlas de la mano de expertos del sector como Antonio Fumanal, maestro cervecero de Cervezas Ambar, o Steve Grossman, Brand Ambassador de Sierra Nevada Brewing Co., durante el festival se realizaron más de una quincena de visitas guiadas a los visitantes por las instalaciones de la fábrica de 1900, considerado museo vivo de la cerveza en nuestro país. Todas las actividades contaron con aforo completo, haciendo de esta primera edición todo un éxito. Foto: Xoel Burgués.

BUNKERBAR

Arroces... y mucho más

Zurita, 20. Reservas: 976 39 08 23

Acudimos a la primera Speakeasy

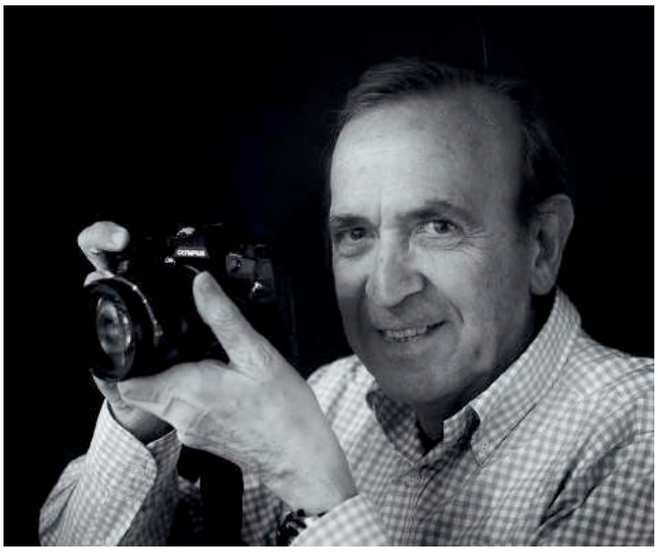
en Sherman´s Pub.

Con una invitación personal e intransferible, con “santo y seña” o contraseña para recitar a la entrada. El vestuario: para hombre, urban chic con cara de “malote”; para mujer, de negro y con rajos rojos. Así nos convocaron a la presentación de Shermans, un local en la calle Antonio Agustín ambientado en la época de la Ley Seca donde tomar los mejores licores acompañados de unas tapas.

Vinos submarinos

la última apuesta de Álex Ascaso en Edra

¿Te imaginas un vino criado bajo el mar? Pues se está haciendo y, además, lo tenemos en Aragón, en concreto, en la bodega Edra de Ayerbe, a una hora de Zaragoza.
El viticultor y bodeguero Álex Ascaso, con su habitual tendencia a buscar lo autóctono y la originalidad, ha apostado por un proyecto de varias bodegas de enología submarina coordinado por el enólogo Antonio Palacios, para meter su Xtra-Syrah en una bodega-arrecife artificial situada en la bahía de Plentzia. De ahí han salido, entre otros, los vinos Sea Soul, Nº7, de la bodega Crusoe Treasure, y el Sea Soul, Nº4 de Edra, un syrah criado durante 14 meses en barrica que, una vez embotellado, pasa a unos jaulones submarinos donde adquiere todos los atributos que le aporta el mar, como una cierta salinidad. En blanco, el Edra Blancoluz, una viognier con 24 meses en barrica, tiene su equivalente, tras pasar año y medio en los fondos marinos, en el Sea Legend Nº5. “La finura, la sedosidad que coge el vino bajo el mar en comparación con el mismo que se guarda en tierra es totalmente diferente”. Si catáramos ambos a la vez, notaríamos que, a 16 metros de profundidad, es como si el vino hubiera estado unos 4 o 5 años en bodega, con todo lo que conlleva.



Lugares con Estrella

nominada a los Premios Nacionales de Gastronomía

Lugares con Estrella, publicación impulsada y editada por el gastrónomo zaragozano **Eduardo Bueso**, ha sido nominada a los Premios Nacionales de Gastronomía como mejor publicación periódica digital. La publicación compite en la categoría de medios periódicos digitales de los prestigiosos galardones, que reconocen la labor de los mejores profesionales relacionados con el sector. Lugares con Estrella es un medio gastronómico que sobresale no sólo por sus informaciones puntuales, sino también por su profusión y calidad fotográfica, ya que más del 80 % de las mismas están realizadas por su editor. Los Premios Nacionales de Gastronomía llevan 43 años reconociendo la labor de los mejores profesionales relacionados con el sector gastronómico. Foto: Gabi Orte.

Los Sitios
MONUMENTAL
TABERNA 1808

Plaza de los Sitios 17. Reservas: 876 53 50 25. @Monumental1808

para el verano

Arroz

EL ARROZ ES UNO DE LOS PRODUCTOS ESTRELLA DE LA COCINA. CUANDO LLEGA EL VERANO, APETECE AÚN MÁS, QUIZÁS PORQUE, A LOS QUE NOS QUEDAMOS EN ZARAGOZA, NOS ACERCA UN POCO A LA PLAYA. DURANTE ESTOS MESES ESTIVALES, TE TRAEMOS UNAS CUANTAS PROPUESTAS PARA COMER O CENAR DELICIOSAMENTE EN ZARAGOZA.

Restaurante **La Torre Plaza** nos propone sus Jornadas Aragonesas del Arroz, viernes y sábados noche durante el mes de julio. Constan de tres entrantes -Tostadita de micuit casero con sangría de licor de arroz y galleta María; Ensalada de pulpo gallego y patatas rotas con pimentón de la vera; Alcachofita natural de las cinco villas en dos cocciones y con virutas de jamón deTeruel D.O.P.-, un arroz a elegir entre sus variedades - Arroz redondo de quesos de Aragón y pollo de corral; basmatí de cocochas de bacalao con ajetes y su pil-pil; Arroz bomba de autor "Val del Falcó" horneado con lechecillas, collar y trompeta amarilla; Risotto carnaroli de rabo de toro de lidia y trufa de verano; Paella aragonesa de pato con borrajas de Movera y frutos del mar de nuestras colonias del Mediterráneo- , un postre casero a elegir y bodega por 30€ persona.

Restaurante **El Foro** llega con sus Jornadas del Arroz en un formato similar al de otros años: de entrantes, Ensaladita de arroz basmatí aderezado con aguacate, tomate, maíz, pepino y sardinas frescas curadas en casa; Gazpachuelo de higos brevas y tocino ibérico torrado con arándanos; Canelón de calabacín con frutos del mar con salsa ligera de gambas; Fricando bulbulae el linguae. El arroz como plato principal a elegir: Caldereta caldosa de pescado y pulpo; Risotto de ostras del Cantábrico; Arroz senia de ciervo y puerros con pasas; Cazuela de arroz al horno de Benifaió; Arroz de mar con pescado y langostinos. De postre, Congedus de melocotón y frutos rojos con helado de frambuesa y yogur. COn bodega, 30 € persona.

Coco & Bibi acaba de celebrar su primer aniversario. Dentro de su carta, Jorge Navarro nos presenta su Arroz negro con chipirones, el Arroz caldoso con bogavante, un Risotto de hongos y pato o una Fideuá de gambas y sepia, aunque también podemos probar otros platos como el Pastel de cabracho con mango rizado y helado de wasabi.

1. Foto de archivo de las Jornadas del Arroz en El Foro.
2. Presentación a la prensa de las Jornadas aragonesas del arroz en La Torre Plaza.
3. Pastel de cabracho con mango rizado y helado de wasabi en Coco & Bibi

Jornadas aragonesas del arroz

Todos los viernes y sábados noche.

& La Torre Coctelería

La Torre RESTAURANTE Plaza

Ramón Pignatelli, 122. Reservas: 976 435 115

Gastromanía 2019

¿cuándo se comenzó a hablar de gastronomía?

Más de 120 personas fueron testigos de las reflexiones y los análisis más profundos sobre el concepto y término Gastronomía en sí mismo durante la tercera edición del congreso organizado por la Academia Aragonesa de Gastronomía y Turismo Aragón. Los encargados de ilustrar a todo el público acreditado, fueron una nómina de ponentes de primer nivel entre los que se encontraban sociólogos, magistrados, historiadores, escritores, periodistas, empresarios y de manera excepcional una representante de la Real Academia Española. ¿De dónde viene el término y cómo ha sido su evolución?, ¿cuándo se comenzó a hablar de gastronomía?, ¿cuántas acepciones se contemplan?, estos son algunos de los interrogantes expuestos, y resueltos en gran medida, en Gastromanía 19.

El Gastrónomo Zaragozano

Premio de la AEEPP al mejor periódico de España de reparto gratuito

La XIII edición de la Gala Anual de la AEPP galardonó a los medios y personalidades más destacadas del mundo de las publicaciones periódicas en España. En un acto celebrado en el Auditorio del Museo de la Real Casa de la Moneda, 21 empresas y profesionales de la comunicación fueron premiados por su «esfuerzo, implicación y participación en la transformación del sector», según destacó Arsenio Escolar, presidente de la AEEPP. 'El Gastrónomo Zaragozano', primer periódico gratuito aragonés especializado en gastronomía, de la aragonesa Editorial Almozara, recibió el máximo galardón, en la categoría de publicaciones gratuitas. Miguel Ángel Vicente, su director, recogió el premio en nombre de todo el equipo.

BRUNCH Y APERITIVI

Un verano en el Hiberus

Si este verano te quedas en la ciudad, hotel Hiberus te ofrece dos propuesta gastrorefrescantes: el Bruch de los domingos, en el salón Afluentis, es un completo almuerzo-buffet donde poder degustar la selección de sus mejores platos. un buffet de entrantes, suaves y elegantes, un plato principal a elegir de la carta, postre también a la carta y bebida y café. Estos últimos servidos en mesa.

El bar Ebriosus y la fantástica Terraza del Ebro acogen, cada jueves a las 19 horas, un buffet de antipasti, basado en embutidos y quesos italianos, focaccias, encurtidos… y como bebidas estrella el famoso coctel italiano Spritz de Bacardi, vino, cervezas y refrescos. Todo amenizado con música italiana y con un ambiente distendido, divertido y diferente.

Prueba las mejores tortitas de camarones de la ciudad, caseras!
Paellas, fideuá, lechal por encargo. Marisco fresco cada fin de semana,
Todo con la mejor calidad y servicio, a muy buen precio.

San Vicente Mártir, 20. Reservas: **876 08 63 27**

CÓCTELES CON PROBIÓTICOS

KEFIR, KOMBUCHA, KIMCHI O SHURB, SON ALGUNOS DE LOS INGREDIENTES PROBIÓTICOS QUE INCORPORAN LOS CÓCTELES DE LA NUEVA CARTA DE "MAI TAI"

■ Los probióticos son 'microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren un beneficio a la salud del que los toma', y son precisamente, estos productos, algunos de los principales ingredientes de las bebidas ofrecidas en la nueva carta de 'MAI TAI'.

Tras leer el libro 'El Arte de la Fermentación' de Sandor Ellix Katz, Roger Guevara comenzó a investigar sobre estos alimentos centenarios y sus procesos de elaboración, con el fin de incorporarlos a sus cócteles, sin que perdiesen sus propiedades beneficiosas para el organismo, y el resultado de este trabajo, se acaba de presentar en forma de carta de coctelería de la mano de la nutricionista Esther Navarro. Un cuidado estudio de las materias primas e investigación de sus funciones biológicas ha llevado a Roger Guevara, a incorporar, además de los probióticos, ingredientes ricos en proteínas de alto poder biológico, calcio, vitaminas, ácido fólico o ácidos orgánicos esenciales, entre otros. Cabe destacar también, la eliminación de azúcar refinado de todas las recetas, al considerarlo un producto muy perjudicial, siendo éste sustituido por otros ingredientes más saludables como por ejemplo, sirope de ágave, con un índice glucémico considerablemente menor. Roger viajará en noviembre a Chengdu (China) para representar a Nicaragua en el 'Campeonato Mundial de Coctelería'.

Borja Insa

uno de los 10 mejores bartenders de España en la World Class Competition

El coctelero zaragozano **Borja Insa** -Moonlight Experimental Bar-se ha clasificado entre los diez mejores cocteleros españoles para la la World Class Competition, el certamen de coctelería más importante y prestigioso del mundo. Solo una decena han superado esta fase de la competición donde han demostrado sus habilidades en el arte de la mixología y su talento a la hora de elaborar sorprendentes cócteles. Estos finalistas seguirán compitiendo para coronarse con el título de **Mejor Bartender del Mundo 2019**, que este año se decidirá en septiembre en la ciudad escocesa de Glasgow. La primera cita, el 10 de julio en la final española que se celebrará en el Festival Jardines de Pedralbes de Barcelona. Fotos: Martin Mendez Heroes Agency.

MAI TAI

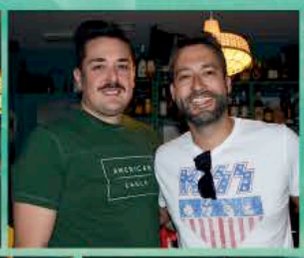
FOOD & COCKTAIL BAR

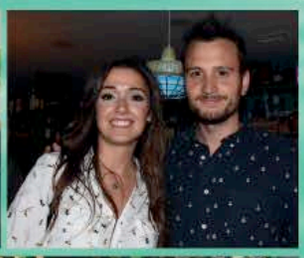
BY ROGER GUEVARA

Un nuevo concepto de gastronomía llega a Zaragoza de la mano del mejor barman de Aragón, Roger Guevara.
Cocina exótica en la que cada plato es una pequeña obra de arte lena de color y sabor.
No dejes de probar el pupu platter hawaiano llegado de su tierra madre!! Para el maridaje, vinos de todo el mundo, bebidas y licores latinos (pisco, cachasa, mezcal...) y una gran variedad de cervezas. Y, por supuesto, los mejores cócteles de la ciudad.
Para los mediodías, una fórmula que no puedes perderte:
El mógico week day brunch ejecutivo, al mas estilo Neoyorkino con música jazz en un ambiente diferente.

COCINA EXÓTICA. CÓCTELES DE AUTOR. BEBIDAS LATINAS

Marceliano Isábal, 3. Entrada por Pasaje C.C. Caracol. Reservas: 976 024 103





Cafés y Bares
Centro de Forr

Mahesa
Jamón
TERUEL
Don Eldio

TOSHIBA

AJ.CASH
Beauty

VIII Taller de Gastronomía de Aragón

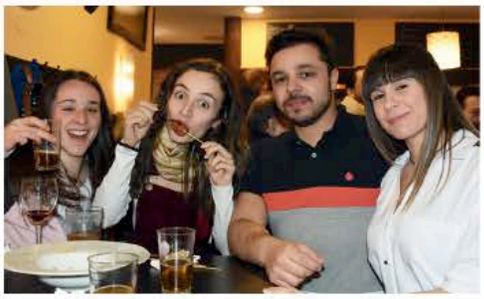
El más útil para los hosteleros

Los días 11 al 12 de marzo el hotel Eurostars Boston acogió el VIII Taller de Gastronomía de Aragón. Un taller pensado por y para los hosteleros, en el que pudimos disfrutar de los showcookings de los chefs de Risko Mar y del grupo Marengo, La Bocca y Nativo. Tampoco faltaron las charlas y workshops sobre pan, bollería y pastelería -Grupo Panamar y Rodrigo-, el foie gras -Global Foie y Rodrigo-, la hamburguesa de Ternasco de Aragón 100% natural -Grupo Pastores-, los quesos de TGT o la versatilidad culinaria en la presentación de Florette para Frutas Mené, que también acercó al gremio de la restauración el placton marino de la finca Veta la Palma, en pleno corazón del Parque de Doñana. Recibimos consejos sobre las tendencias en menaje a cargo de Marco, que también nos habló de la tendencia del Gastrobar; el control de costes y mermas para su cocina y el corte de jamón, cómo pasar de ser cocinero a empresario, según Rubén Marqueta o cómo mejorar la seguridad en el punto de venta según los expertos de AJCash.

Restaurante
el Mosquito
Castillo, 4
frente al Palacio
de la Aljafería
Reservas: 976 285 819
@elmosquitozgz

Arroz y Brasa

El Mosquito nos presenta su nueva brasa. Chuletón de vaca gallega, secreto ibérico, calçots de temporada, caracoles, costillas de ternasco, pataticas a la brasa... y los mejores arroces de la ciudad!



Secreto o Pressa Ibérica
con Reducción de Oporto
Entrecot de Vaca Gallega
Costillas de Ternasco
Chuletón de Vaca Gallega
La Brasa del
Tio Jullán

XXV años del Concurso de Tapas más antiguo del país!

El Concurso de Tapas de Zaragoza y provincia, organizado por la Asociación de Empresarios de Cafés y Bares, es el más antiguo de toda España y, sin duda, uno de los mejores, ya que se ha convertido en el espejo en el que mirarse para muchas ciudades, no solo por su organización, sino también a nivel gastronómico. Este año cumple su XXV Aniversario, y lo está celebrando con un sinfín de actividades a lo largo del año.

Guía Oficial 2019 del Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia, gratuita en las Oficinas de Turismo

En los 4.000 ejemplares distribuidos por las oficinas de turismo de toda Zaragoza ciudad y provincia, los zaragozanos y los visitantes podrán hojear sus 92 páginas para consultar los 113 establecimientos que participaron en la XXIV edición del Concurso de Tapas de Zaragoza. De cada bar aparecen sus datos, las tapas con las que ha participado y fotografías de la mismas, así como planos de ubicación.

Además del cuadro de honor con todos los premiados en la final del Concurso, en esta edición de la guía se han incluido también los finalistas por barrio, distrito o municipio, para que los vecinos conozcan mejor la oferta gastronómica que tienen más a mano.

El Concurso de Tapas dona 4.000 euros de sus beneficios a Believe in Art

Como cada año, el Concurso de Tapas firma un convenio de colaboración con distintas ONG e instituciones solidarias en los que se compromete a donar un porcentaje de sus beneficios a causas solidarias. De este modo, demuestra que sus fines van más allá del ocio, la gastronomía y la cultura del tapeo en general, se preocupa también por aquellas personas que no pueden disfrutarlos. En este caso, serán los pacientes más pequeños quienes al menos podrán disfrutar de la creación artística durante sus largos ingresos en hospitales, gracias a la gran labor de Believe in Art. Foto: Beatriz Lucea -Believe in Art- José María Marteles -Cafés y Bares- y Michel Arenas -DO Calatayud-

"Una aquí, otra allá" cartel ganador del Concurso de Tapas 2019

La obra, firmada por Cristina Mallada Puyuelo, ha sido elegida como vencedora del certamen ante un jurado formado por Susana Martín, presidenta de Artesanos de Aragón; Samuel Akinfenwa, diseñador, ganador de este certamen en el 2016 y del cartel de las Fiestas del Pilar de este año; Oscar Pérez, director de Zona de Bantierra; y Eugenia Pérez de Mezquia, Relaciones Externas de ESDA.

La Jaula de Grillos

Acogedor y familiar establecimiento 100% sin gluten y con opciones sin leche, sin lactosa y vegana. En este pequeño e informal local podrás disfrutar de una amplia variedad de croquetas y tapas, bocadillos, hamburguesas, raciones y ricos postres... libres de contaminación cruzada y casero!! Exposiciones mensuales de pintura o fotografía, catas de vino, esporádicos vermús concierto... Seas celiac@ o no... Ven a conocerlo!

Juan Bruil (Frente hotel Don Yo). Tel: 976 04 69 09

Doña Tapa

Semifinalista en el último Concurso deTapas de Zaragoza con su Hamburguesita vegetal con huevo poché, Doña Tapa es una coqueta cafetería-restaurante abierta durante todo el día. Disfruta de los mejores desayunos, una espléndida barra de tapas, raciones, tostadas y cazuelitas o de sus menús diarios y especiales para grupos. Ambiente familiar y distendido.

Coso, 56 (Frente al Teatro Principal). Tel : 976 07 37 65

Thai Garden

Finalista en el último Concurso deTapas de Zaragoza con su tapa mediterránea Guirlache de atún, Thai Garden nos ofrece una variada carta con connotaciones exóticas e internacionales, sin dejar de lado la cocina nacional. Buena materia prima elaborada con gusto y originalidad. Trigueros con jamón y patatas thai, lenguado en tempura, chipis fritos... .

Marcelino Isabal, 3 (Centro Comercial Independencia).

Dress in Tapas

La segunda edición de la Aragón Fashion Week vino este año complementada con una ruta de tapas, Dress in Tapas, reconociendo así que el tapeo está tan de moda como los propios diseñadores que participaron en los desfiles

Veinticuatro locales de Zaragoza y provincia ofrecieron bocados en miniatura realizados al menos con un 80% de producto aragonés. Además, llevaban un nombre relacionado con la moda, ya fuera una marca de diseño, un diseñador famoso o bien la forma de alguna prenda o complemento para vestir. El precio de la propuesta fue de 3€ (bebida + tapa). También se incluyeron en la propuesta tres establecimientos que ofrecieron cócteles. Los participantes: Al-kareni Bazaar • Taberna Urbana • Designio • El Patio del Plata • La Clandestina • Windsor • Terraza Libertad 6.8 • Marengo • La Bocca • Stelvio Tapas • La Molleterha • Pizza Burger Cinegia • Irreverente • Restaurante Verdechulo • Nola Grass • El Escondite • Nativo • Tulú • Moonlight Experimental Bar • Gin 35 • Montal • 22.2 Gradi • Lorigan Gastropub • Sherman´s.

Semana Mundial de la Tapa

Promocionando la cultura del tapeo, casi una veintena de establecimientos ofrecieron su tapa estrella más bebida por 3€

La Asociación de Empresarios de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia volvió a sumarse a la celebración del Día Mundial de la Tapa, que este año se conviertió en “Semana Mundial de la Tapa” gracias a una serie de actos organizados para seguir promoviendo las tapas y situando a toda Zaragoza como referente en el arte de la gastronomía en miniatura. Uno de los eventos más atractivos fue una ruta por los establecimientos ganadores de la pasada edición del Concurso de Tapas y, para conmemorar el 25 aniversario de este certamen, por algunos de los campeones históricos a lo largo de todas sus ediciones.

En concreto, fueron 18 los participantes que, desde el miércoles 19 y hasta el domingo 24 de junio, ofrecieron por 3€ su tapa más bebida, empezando por la mejor tapa de Zaragoza de 2018, el Tataki baturro de **Casa Tinelo**; la versión original y con doble sentido de la Coca Cola de **El Gratal** (Ejea de los Caballeros), y El Origen del **Lorigan Gastropub** (Morata de Jalón), ambos en la provincia de Zaragoza; siguiendo por el hermoso Jardín de las Delicias de **La Bocca**, el Crujiente de ternasco agridulce en cáscara de kikos, culis de borraja, mango y maracuyá del **Designio**; o el Canelón de longaniza de Graus con salsa de setas ahumada y foie rallado de **Cantina Borago** que fue votada como la más popular.

Kuky´s Place

Establecimiento al modo estadounidense con estética años cincuenta. Además del comedor principal, dispone de un espacio singular con sofás para disfrutar de batidos naturales,tartas caseras o una copa tranquila. Ofrece más de 40 tipos de hamburguesas, hot dogs, sándwiches, entrantes, costillares, batidos y postres con sabor americano. Cabe destacar las opciones veganas, sin gluten y para intolerantes a la lactosa.

Espoz y Mina, 9. Tel: 976 92 70 19

La Côte d'Or

Una pequeña muestra de las especialidades de la Côte d´Or y de Francia, cocinando la mejor combinación de productos franceses y españoles en forma de tapas, menú del día y menú a la carta. Charcutería, verduras, frutas y alimentos básicos de cercanía. La carne de vaca Charolais, paté, foie, caracoles y setas provienen de Francia, combinando con vinos y otras bebidas de ambos países. En estrecha colaboración con los productores y criadores, su materia prima es de primera calidad. De jueves tarde a domingo.

Mayor, 1. Tel : 692 18 86 16

La Bocca Mediterranean Deli

TAPA ORIGINAL
El jardín de las delicias.
Apta para celiacos

C/ Madre Vedruna, 6

Marengo Internacional Deli

TAPA ORIGINAL
Bollito de roastbeef con arroz thai
y cremoso guacamole

C/ Francisco Vitoria, 7

La Farola

TAPA ORIGINAL
Carrillerita roja y el lobo Feroz
TAPA MEDITERRÁNEA
Terramar

Avenida de Goya, 17

Concurso de tapas 2018

Casa Juanico

TAPA ORIGINAL

Mochi de postre japonés.

C/ Santa Cruz, 21

Vittoria 25

TAPA ORIGINAL
Albóndigas de berenjena asada con parmesano menta y quedo fresco con salca pizzaiola

C/ Francisco Vitoria, 25

La Ternasca

TAPA ARAGONESA

Patatas sherry trufadas.

C/ Estébanes, 9

Bocatería 122

TAPA ORIGINAL

Trufa de solomillo.
Apta para celiacos

C/ Ramón Pignatelli, 122

La Torre Plaza

TAPA ARAGONESA
Capuccino de trufas y setas, cebolla de Fuentes de Ebro y jamón de Teruel

C/ Ramón Pignatelli, 124

Azarina Fusión

TAPA ORIGINAL
Pan preñao de Antequera con pluma ibérica y trompetilla negra caramelizada

C/ Ramón Pignatelli, 124

Rogelios

TAPA ARAGONESA

Croqueta de jamón de Teruel y cebolla de Fuentes

C/ Eduardo Ibarra, 8

La Junquera

TAPA ARAGONESA
Lingote de ternasco a baja temperatura con boniato, tierra de migas y espuma de uvas

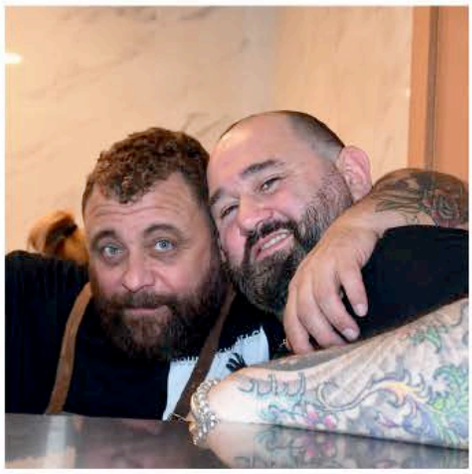
Fuente de la Junquera, 120

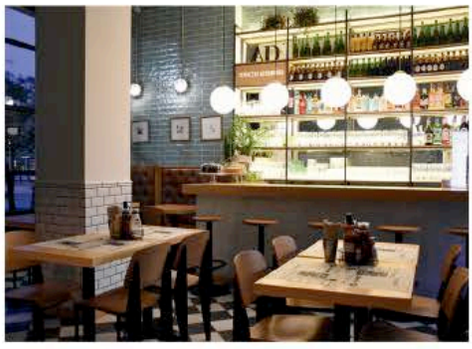
Tulú

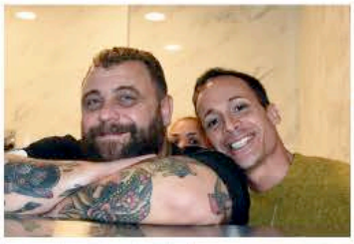
TAPA ORIGINAL
Canelón de setas y rustido de ternera gallega gratinado con foie y trufa

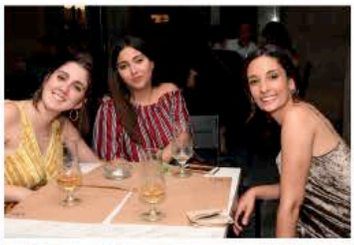
Fernando El Catolico, 32

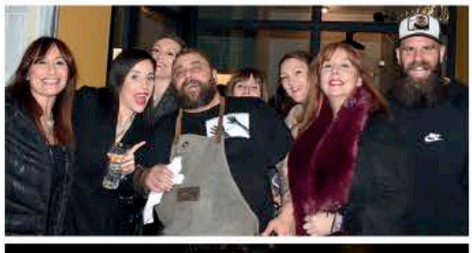
Concurso de tapas 2018











Ric 27

VITTORIA 25
CERVECERÍA COCKTELERÍA
RISTOBAR

Pedro María Ric, 27. Reservas: 976 21 87 14
Francisco Vitoria, 25. Reservas: 876 16 72 22

#akiremember

Concurso de tapas 2008

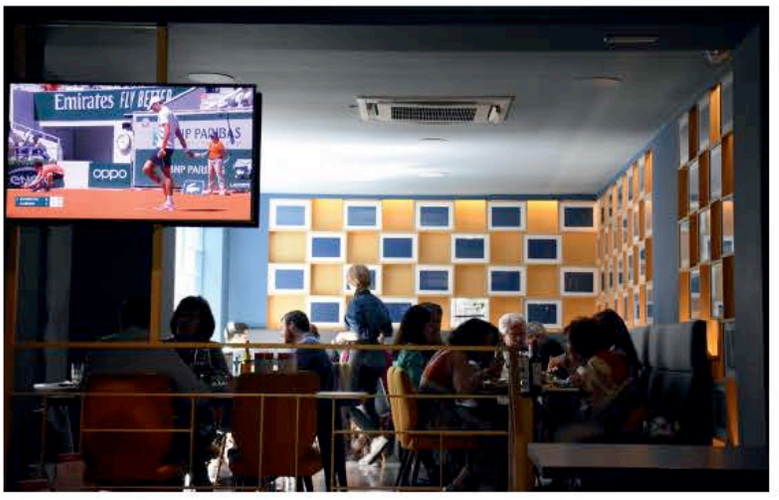
Concurso 2011

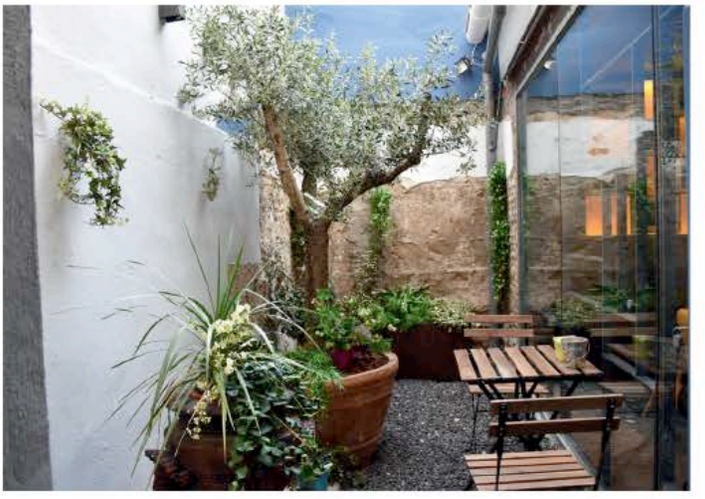
TULÚ

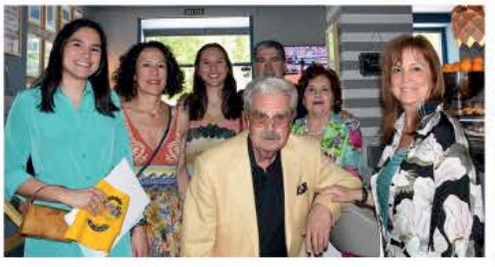
Este verano, **Refréscate!**

ensaladas, carpaccios,
tartares, hamburguesas...
Marídalos con las bebidas más frescas
pisco sour, mojitos, caipiroskas, chilcanos...

Fernando el Católico, 32
Reservas: 976 02 89 41
www.tulu.es TULUZGZ







Concurso de tapas 2004

CAFÉ NOLASCO

-ZARAGOZA-

San Jorge, 18. Tel: 876 01 72 82 Café Nolasco

#akiremember

Premios Pajarita 2004 2009

Premios Pajarita 2019

Los Premios Pajarita son un galardón anual que la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón otorga durante su Cena de Hermandad, y que sirven para reconocer las trayectorias de nuestros profesionales.

En esta ocasión, la gala tuvo lugar en Restaurante Latorre. Tras la cena, se procedió a entregar los galardones, unas esculturas conmemorativas realizadas por el escultor aragonés José Antonio Barrios y que son, desde 2002, santo y seña de la identidad de la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón, "La Pajarita". Una noche llena de gastronomía, emotivos discursos, agradecimientos a compañeros y familiares, un detalle a los asistentes cortesía de Monsegur Pulseras y que tuvo, como colofón, la actuación de magia de Eduardo Labella.

- Premio Pajarita a la trayectoria profesional: Julián Herrero Yagüe, Maître de Hotel Don Yo desde 1995.
- Premio Pajarita al mejor joven Maître: Jesús Grimal Ferrer, grupo Palafox Hoteles desde 2008.
- Premio Pajarita modalidad gastronomía: Coca-Cola Europena Partners Iberia.
- Premio Mejor Maître de Aragón: Roberto Carnicero Duque, director de sala de grupo La Torre.
- Premio Mejor Barman de Aragón: Roguer Guevara Talavera, campeón de coctelería de Aragón 2018, nicaragüense de nacimiento y aragonés de corazón, grupo La Lobera de Martín.

25 aniversario Cocineros de Aragón

El Presidente de ACA, Domingo Mancho, entregó las distinciones y reconocimientos anuales de la Asociación en El Cachirulo, con motivo de la celebración del 25 aniversario de la constitución de la ACA.

El reconocimiento especial del Gobierno de Aragón como "Mejor Cocinero de Aragón del año 2017- 2018" fue para María José Meda, cocinera y propietaria del restaurante El Batán (Tramacastilla, Teruel), y han sido nombrados Embajadores de la Gastronomía Aragonesa los hermanos Luis y Javier Carcas, Ramón Lapuyade y Óscar Viñuales. El acto sirvió para presentar el libro 25 años apasionados por el arte de cocinar. El director general de Cultura, Nacho Escuín, y el autor del libro, el periodista gastronómico Arturo Gastón, dieron a conocer los contenidos de un trabajo que refleja la evolución del cocinero aragonés durante las últimas décadas. Desde el influjo de la Nueva Cocina Vasca a la irrupción de la cocina molecular y tecnoemocional, y el regreso a la cocina de producto, el de proximidad, y la estrecha relación entre el cocinero y el productor. Con este hilo argumental, un ritmo narrativo ameno y una cuidada edición, este libro cuenta con una versión digital descargable y gratuita en www.cocinerosdearagon.com

- Julian Perez Gomara por toda una vida dedicada a la cocina.
- Reynol Osorio Mojíca: premio especial Jamón de Teruel por su labor profesional mejor cortador 2018.
- Nerea Bescos Goméz, mejor joven cocinera aragonesa del año.
- Gregorio Abadia Perisé por su destacada labor profesional.
- Restaurante Cachirulo por su excelente cocina y profesionalidad en la sala.
- Chema López Juderías por su labor en pro de la información gastronómica.
- Eduardo Bueso Sancho por su labor en pro de la difusión gastronómica.
- Ramces González Méndez por su destacada labor profesional en el restaurante Cancook y el fomento de la gastronomía.

Nueva carta para la temporada estival

Cierzo Brewing Co. y La Finca Jiménez Barbero presentaron la nueva carta con propuestas como "vitello tonatto elaborado con alcaparrones y pan feo a base de lengua de vacuno dos primaveras", seguido de un "tartar de ternera con tuétano a la parrilla, Jack Daniels y mayonesa de berenjena ahumada"; o del famoso "pastrami aderezado con queso cheddar, mostaza antigua y pepino encurtido" y de la "molleja de ternera a la parrilla con provolone, jalapeño, cebolleta y bacon crispy, servida en pan de mollete". Todo ello maridado con diferentes cervezas artesanales.

Alimentos de Aragón, un gran secreto compartido

"Nuestra excelencia alimentaria no puede funcionar como un secreto. Al contrario, debe ser noticia pregonada, anuncio divulgado; secreto, si se quiere, pero compartido"

(Joaquín Olona, consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón)

La Gala de entrega de Premios Alimentos de Aragón 2019 se convirtió, en el Auditorio de Zaragoza, en un secreto compartido entre medio millar de invitados. El acto estuvo dirigido por Teatro Indigesto, y contó con la actuación de nuestra zaragozana Carmen París. #Comparteelsecreto es el lema con el que se pretende potenciar la notariedad de nuestros alimentos y favorecer su comercialización. Como estatuilla para los premiados, imposible mejor elección que una borraja, escultura de Florencio de Pedro creada para la ocasión.

Premios por categorías: • Agraria: Hermanos Mené • Artesanía Alimentaria: Pastelería Belenguer • Industria Alimentaria: Pastelerías Manuel Segura • Gastronomía: Javier Matinero • Divulgación: José Luis Solanilla • Investigación: Luis Miguel Albisu • Especial Aragón Alimentos: Chocolates Lacasa

El Cenador de El Foro

2019 abrió una nueva etapa para restaurante El Foro. Recién apagadas las velas de su vigésimo cumpleaños, el equipo lanzó una mirada atrás, cogió impulso y se lanzó hacia una nueva etapa llena de novedades. Eso sí, sin perder la esencia que le ha llevado a ser uno de los mejores y más premiados restaurantes de nuestra ciudad.

En la cocina se trabaja solo con el mejor producto, sin engaños ni falsos nombres. El atún con su certificado de excelencia Balfegó, el ternasco D.O. de Aragón, la trucha y el esturión de El Grado, la verdura de la cercana huerta de San Gregorio. Cocciones lentas, emplatados de cuidada estética, recetas tradicionales con la dosis justa de vangardia e innovación, para lograr nuevas experiencias gastronómicas sin perder la esencia de cada plato.

TERRAZA · COCKTAIL & FOOD · RESTAURANTE
EL FORO

EL **STEAK TARTAR**, UNO DE SUS PLATOS ESTRELLA -O DE SALMÓN O ATÚN-, ES UNA RECETA "MUY DE SALA", ELABORADA DELANTE DEL CLIENTE. TAMBIÉN LA PREPARACIÓN EN DIRECTO DEL **RISOTTO PARMESANO**, EL **ARROZ CON CARABINEROS**, EL DESESPINADO DE UN **PESCADO A LA SAL** O EL CORTE DE UNA **CORONA DE TERNASCO**.

Como gran novedad, Restaurante El Foro apuesta por el Cenador. Un espacio único, diferente, en el que cliente y equipo crean una comunicación directa. Se fomenta el servicio en sala, con platos elaborados a la vista, para deleite visual y olfativo de los comensales. Además de la cuidada carta, cada mes encontraremos las sugerencias de temporada: menús en los que no faltan las setas otoñales, la trufa de invierno, los calçots en febrero, los guiños a otras culturas... Platos para degustar individualmente o para compartir, donde también hay cabida para medias raciones. La extensa carta de vinos asegura un maridaje apropiado para cada elección. El Cenador es, en definitiva, un lugar en el que disfrutar del arte culinario en el sentido más completo: con tranquilidad, sin prisas, sin dobles turnos. Un momento para la tertulia, el café, la copa bien peparada, el slow food que regresa para quedarse definitivamente. Su privilegiada ubicación, en el corazón de Zaragoza pero lejos de las aglomeraciones le confiere ese carácter exclusivo. Cercano pero tranquilo, con el parking más grande de la ciudad a escasos metros, y acceso directo desde la red de transportes urbanos.

En la gerencia, Nacho Machín

Restaurante El Foro. Eduardo Ibarra, 4 • Reservas: 976 56 96 11 • www.elforo98.com.

El Cenador

El Foro 1998, 20 años de gastronomía

Restaurante El Foro cumplió, en 2018, 20 años. Desde Akí queremos rendir nuestro pequeño homenaje a un gran restaurante. Recorrer con imágenes sus míticas cenas en el Ambigú, su cenador, sus grandes salones en los que hemos celebrado momentos inolvidables. Actuaciones, desfiles, humor, Nocheviejas, siempre disfrutando de un impecable servicio en sala y una excelente gastronomía que ha ido evolucionando a lo largo de los años, adaptándose a las nuevas tendencias... Nos acompañas por este "remember"?

- Restaurante El Foro: mejor menú temático de alcachofas.
- Restaurante Novodabo: mejor menú de 50 €.
- Urola y La Granada: mejor menú de 30 €.
- Aragonia Palafox y River Hall gastro: premio Alimentos de Aragón.
- Restaurante Baobab: mejor menú vegetariano.
- Restaurante El Chalet: mejor servicio de sala.
- Restaurante Rio Piedra: mejor restaurante de la provincia.

XX Premios Horeca

La gala final tuvo lugar en la Sala Mozart del Auditorio, con la amenización de B-Vocal.

Durante el mes de marzo, 40 restaurantes se encargaron de ofrecer al público unos menús especiales a precios de 30 y 50 euros, bebida incluida. Unas suculentas ofertas que esperaban ser elegidas como las favoritas por un jurado especializado, formado por profesionales de la hostelería, el turismo, la industria agroalimentaria y público en general. Solo unos cuantos menús han sido los ganadores, pero nuestros paladares han podido disfrutar de una gran variedad de platos, sabiamente maridados, que quedan reflejados en el recetario que, un año más, Horeca edita en papel y en formato pdf para descarga online. Así podemos emular en nuestras casas las creaciones de los grandes cocineros y elaborar los platos que presentaron a concurso!

LAS MORERAS
PRADOS
Comercio y Hoste
GOLDEN
PROMISE

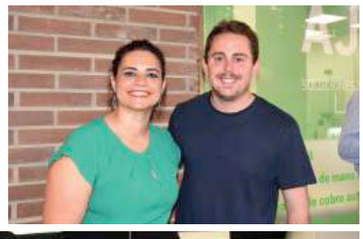
Sapha

La 4ª edición del Salón de los Profesionales de la Hostelería de Aragón es una cita ineludible para bartenders, cocteleros, baristas, profesionales de sala y amantes de la gastronomía.

Los mejores proveedores de hostelería - vinos, cervezas,destilados, café, equipamiento para el negocio hostelero, electrodomésticos, pequeña maquinaria,iIndumentaria, menaje…- se dieron cita en una feria prfesional única en Aragón. Además, los asistentes al Salón disfrutaron de actividades formativas, talleres y clases magistrales de las mejores marcas del momento, organizadas por sus embajadores nacionales, así como degustaciones de productos, exhibiciones y la celebración de los campeonatos de Aragón de preparación de steak tartar y Coctelería en las categorías Tiki y Long Drink. Todo esto junto a las escuelas de hostelería y a las instituciones de nuestra comunidad que cada año colaboran con la organización.

AJ-CASH

Nos presenta sus nuevas instalaciones. Un local adaptado a las últimas tecnologías, ubicado en Gómez de Avellaneda, 67. El gerente de la empresa, Arístides Domingo, asegura que, de esta manera, podrán "ofrecer a los clientes unas instalaciones más modernas, amplias y con mejor aparcamiento".



Porées brobarão
en mini hamburguesa

SALA

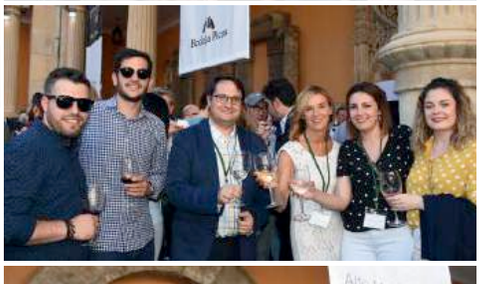
ROCKY

Pilar Alquézar

Muestra de Vino y Cultura en Broqueleros

El vino y la cultura volvieron a tomar las calles de Broquel y adyacentes en la mítica zona de "El Gancho". Un fin de semana completo, donde disfrutamos de las mejores bodegas aragonesas visitando sus stands, música en directo, actuaciones diversas para mayores y pequeños y la mejor gastronomía con las tapas de los bares de la zona.

Bodega Picos


Bodega Picos

MUESTRA DE *Garnachas*

Un año más, y van quince, la D.O. Campo de Borja ofreció al público, en el Museo de Zaragoza, la posibilidad de vivir una experiencia única, en compañía de los excelentes y premiados vinos de las bodegas Ainzón Alto Moncayo, Aragonesas, Bordejé, Borsao, Pagos del Moncayo, Picos, Román y Ruberte. En esta edición la Muestra contó con la presencia como invitada especial de Vins du Rousillón, que ha sido sede del Concurso Grenaches du Monde 2019 celebrada el pasado mes de abril. Y, como en los años precedentes ,se celebró en 32 restaurantes de Zaragoza y provincia la Semana de la Garnacha, del 27 de mayo al 2 de junio.

Cena de los cuatro sentidos

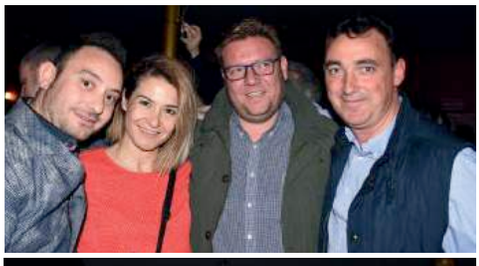
Marengo Bar & Deli apaga las luces para ofrecer una experiencia gastronómica en la oscuridad. El menú es el epicentro de una singular aventura con los cuatro sentidos restantes donde los sabores se huelen, los aromas se tocan, las texturas se saborean al son de vibrantes sonidos.

un bunker para comer!

Eloísa Artal y Carol Lasmarías nos presentan su nuevo proyecto gastronómico, Bunker Bar. Un espacio decorado al más puro estilo selvático, situado en Zurita que cuenta con una primera zona más distendida, junto a las cristaleras de la calle Zurita, comedor al fondo y, en la planta sótano, un auténtido bunker de la guerra civil española adaptado para cenas privadas. Destacan sus platos para compartir -carpaccio Harry's Bar, sashimi de salmón, ensalada de tomate y burrata...- y sos arroces y fideuás, acabados a la brasa y presentados sobre bandejas de hierro y acero especialmente preparadas para ellos. Para las tardes y noches, puedes atreverte con un buen cóctel o combinado premium.

Regresa la mítica El Aguila

Cerveza el Aguila renace de la mano de grupo Heineken. Una lager especial que se presenta en dos versiones: la filtrada, en botellas de tercio y de 20 cl, y la que no se ha filtrado, que viene también en botella y en barril. La presentación tuvo lugar en la sala Oasis de Zaragoza.



Zgz Burguer Fest.

volvió a la carga para repetir su gran éxito del 2018

63 establecimientos repitieron del 6 al 16 de junio el éxito de convocatoria para satisfacción de omnívoros y veganos. Todos ellos acudieron dispuestos a sorprender con sus recetas especiales a los foodies de las burgers: Mai Tai Food & Cocktail Bar con su Exótica Donuts Burger; Tulú con su Tuluburger de chuleta de ternera, cochinita pibill, tomate seco y salsa de la casa; La Côte d'Or con El savoyard -vaca Francesca charolais cassera, queso francés reblochon artesanal, pancetta, lechuga, tomate y cebolla-; La Ternasca con su ¿Nos montamos un trío? -Ternasco de Aragón con oreja de cerdo, virutas de foie de pato y cebolleta encurtida-; Hamburguesería Bocatería 122 y su Cheese 122 -de pollo con rulo de Cabra, queso raclette fundido, tomates secos, lollo rosso y mayonesa de mango-; Nativo con su Burguer Nativo de raza simmental a la brasa con rulo de cabra tostado, bacon ahumado y tomate caprese; 84 Burguer Café de ternera al plato,huevo poche, bacon, queso, tomate, cebolla morada y patatas fritas...

La presentación tuvo lugar en La Zarola, donde degustamos varias hamburguesas con carne de La Finca maridadas con Sangría Carmines.

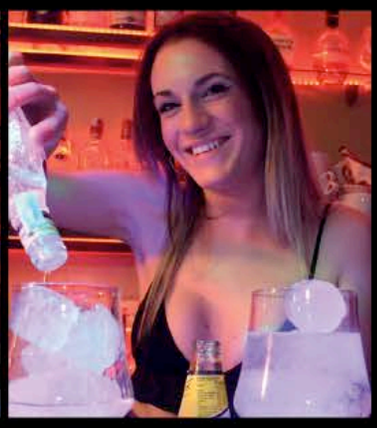
Combinados
Gin & Cocktails
y exclusiva carta
de tapas y raciones

Gran variedad de vermús

daiquiri frozen sabores.
tropical beer.
shirley temple.
virgin mojitos.
caipirinha & caipirosca
aperol spritz.
san francisco.
sex on the beach.
piña colada
coctelería con vermut

AFTER WORK BAR & LOUNGE
[KADIZG]
FOOD & DRINK ON ZARAGOZA

Cádiz, 9
(C.C. Caracol)
@Kadizg



3404.es

"El Plata Cabaret de Zaragoza fue el lugar escogido para disfrutar de una presentación de vinos diferente, simpática y cercana a un consumidor joven y actual. La moda, la música y el buen vino junto con un excelente ambiente fueron los principales ingredientes de la cita."

3404 son vinos modernos que reflejan la tendencia actual del público que busca vinos frescos y afrutados, elaborados con uvas tradicionales y autóctonas de Somontano. La nueva cosecha 2018 de estos dos vinos destaca por su apetecibilidad, su suavidad y su sabor, cualidades perfectas para disfrutarlos en barras o acompañando un agradable almuerzo o cena.

3404 tinto ya es conocido por los amantes de Somontano. Elaborado con uva Garnacha tinta, Cabernet Sauvignon y Moristel procedentes de históricos viñedos de Pirineos, la tierra en la que se inspira, que les da un color intenso y un sabor con alto nivel de fruta y frescor.

3404 blanco nace como complemento perfecto para su hermano el tinto, que con solo dos temporadas en el mercado ya ha conseguido hacerse un hueco entre los vinos preferidos de los consumidores. Elaborado con uvas Chardonnay y Gewürztraminer, destaca un color amarillo con tonos verdosos, mucho sabor y unos aromas muy agradables a cítricos y flores blancas como el jazmín.

#puertacinegia

#PINKEXPLOSION

#elrosadoconmaschispa

Bodega Pirineos

www.alquezarrosado.com

I Edición de Gastrotapas

La Asociación Profesional de Empresarios de Hoteles y Restaurantes de Zaragoza y Provincia Horeca junto a Saborea Zaragoza organizaron la primera edición del certamen gastronómico Gastrotapas para conmemorar el Día Mundial de la Tapa

Bajo el lema **"It's foodie o'clock"**, más de cuarenta influencers locales y periodistas especializados en ocio, gastronomía y lifestyle inauguraron el certamen Gastrotapas a través de dos rutas gastronómicas en las que visitaron algunos de los más de treinta establecimientos a pie y en bus turístico, en un acto que contó con la presencia de **Luis Vaquer**, presidente de Horeca, y **Enrique Pérez**, Gerente de Zaragoza Turismo. La Republicana, El Candelas, Casa Juanico, Parrilla de Albarracín, La Ternasca, La Bocca, Nativo, Rinconada de Lorenzo o El Meli del Tubo son algunos de los establecimientos que se unieron a esta fiesta gastronómica que se desarrolló del 20 al 22 de junio.

EL ENCANTO DE TAPEAR POR

Bruno Solano

Junto a la emblemática plaza San Francisco, a pocos metros del Parque Grande y apenas unos minutos del río Huerva, nos encontramos con una de las mejores calles para disfrutar del tapeo y la restauración. Un clásico que ha sabido renovarse y adaptarse a los nuevos gustos gastronómicos.

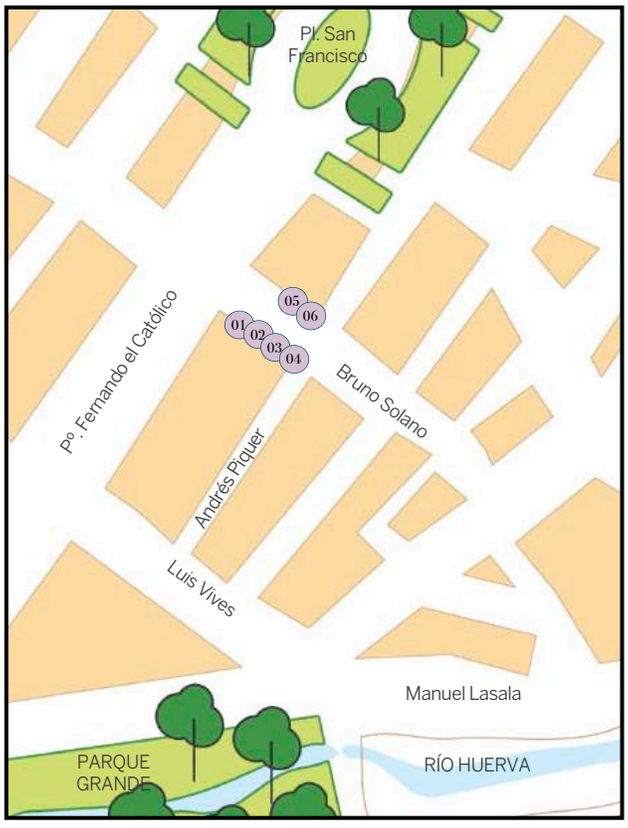
Desde el premiado en el Concurso de Tapas de Zaragoza y Provincia "Pollo al chilindrón con su textura en bizcocho y sus crujientes pimientos" de **Casa Nogara** y su apuesta por los productos de mercado con raíces aragonesas o la mediterránea "Carrillada de cerdo con garnacha en salsa de boletus y reducción de melocotón con vino Tintoyo" de **El Peirón de la Manduca** y su cocina tradicional y casera, la zona de Bruno Solano es un pequeño microcosmos de la gastronomía donde tradición y vanguardia se funden en una calle con solera, llenas de terrazas arboladas y locales llenos de vida. A los que nos gusta la mar, los mariscos de **Casa Pescatero** harán nuestras delicias, Ángel Jarque retomó el antiguo negocio de sus padres, fundado hace casi cincuenta años, para ofrecernos, en una pequeña taberna al más puro estilo marinero, los mariscos más frescos y buenísimas raciones de freiduría. Percebes, nécoras, ostras, camarones, chipirones, puntillas, calamares a la andaluza... todo con sus precios detallados en las pizarras que adornan el bar. En **El Organillo** -decorado como una antigua fábrica de organillos de Barcelona- os recomendamos la tostada que lleva su propio nombre; los amantes del "Guardia civil" haréis la boca agua. Para seguir, una botella de tinto y bien de embutidos, quesos y arenques! Si alguien ha sabido reinventar con estilo el concepto de "tasca" es, sin duda, Christian Dolz, el joven propietario de **La Taskería**: desde la fritura andaluza hasta la tempura japonesa, pasando por los fish and chips, o la casquería, pone el mismo mimo a unas croquetas recién hechas que a sus tataki de atún, pulpo, corzo, o magret. Desde Galicia nos llegan las especialidades de Ribeira Sacra Taberna Galega: del mar y la tierra, igual podemos probar unos chipirones plancha que el chorizo a la sidra. Mención aparte sus originales croquetas: de carrillera de cerdo al moscatel, bacalao con pasas...

El Organillo

Luis nos ofrece su "Organillo" -arenque picante o sin picar-, un gran surtido de quesos, ibéricos, sobrasadas, tostadas -buenísima la de bacalao marinado con tomate y aceitunas negras-, vinagrillos...

Bruno Solano 2. Tel: 654 10 48 70

"desde las tapas más clásicas hasta las tendencias más actuales, todas tienen cabida en Bruno Solano.



01 El Organillo
02 El Peirón de la Manduca
03 Ribeira Sacra
04 La Taskería
05 Casa Nogara
06 Casa El Pescatero

El Peirón de la Manduca

Te encantará su peirón -solomillo ibérico con cuatro salsas- y la manduca -bacalao con salsa de cangrejo de río-, las carrilleras de ibérico con virutas de foie o sus manitas deshuesadas relenas de morcilla de Burgos.

Bruno Solano 4. Tel: 976 55 72 55

Casa Nogara

Disfruta en nuestro salón privado de martes a viernes de un excelente menú degustación por 19,90€, con 2 centros, un arroz y 4 platos principales para elegir, postre y bodega incluidos.

Bruno Solano, 3 • 876 714 571 // 673 583 89

Casa Pescatero

Especializado en marisco fresco de la mejor calidad a un precio estupendo. En esta marisquería familiar nos deleitaremos con sus frituras del mar -puntillitas, boquerones, cazón, calamares...- sus raciones de berberechos, mejillones, gambas, ardinas, salpicón y, como no, las codiciadas nécoras, ostras, percebes y camarones, pero también hay hueco para una buena ensalada de la tierra.

Bruno Solano esquina Andrés Piquer.

Ribeira Sacra Taberna Galega

Rubén y su equipo han creado un entorno acogedor, familiar, donde la cocina, de raíces gallegas y un toque moderno, se combina con el buen hacer y el trato al cliente. Chorizo gallego al vino blanco, frituras del mar, alcachofas a la carbonara, papada ibérica, albóndigas de rabo de toro, rissoto, pulpo, focaccias, ... Para cenar en su coqueto comedor o un aperitivo informal, seguro que te sorprende!

Bruno Solano, 4. Tel : 666 80 14 84

NÓTOS Y RODA, COLECCIONES DE AUTOR PARA EL SECTOR HOSTELERO

COSTA *nova*

LA MARCA PORTUGUESA DE PIEZAS DE GRES, PRESENTE EN ALGUNOS DE LOS MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO Y RECONOCIDA EN EL SECTOR RETAIL POR LA CALIDAD DE SUS VAJILLAS Y ACCESORIOS, TIENE COMO OBJETIVO PARA 2019 AUMENTAR SU PRESENCIA EN LA INDUSTRIA DE LA HOSTELERÍA A TRAVÉS DE LA INTRODUCCIÓN DE DOS COLECCIONES EXCLUSIVAS PARA ESTE MERCADO.

■ Las creaciones de COSTA NOVA se pueden encontrar en algunos de los mejores restaurantes del mundo, como **Tao** en Nueva York, **The Yetman** en Oporto o **Berners Tavern** en Londres, y en más de 50 países. Chefs galardonados, muchos de ellos con estrellas Michelín, como **José Avillez, James Atherton, Daniel Watkins, Marcus Wareing, Jorge Mendes,** y **Dani García** entre otros, confían en COSTA NOVA para servir sus creaciones gastronómicas.

Y no solo restaurantes. Algunos de los clubs y hoteles de lujo más importantes, como **Domaine** de Manville y **Les Roches Rouges** en la región de Provenza (Francia), **Memmo-Alfama** en Lisboa, o **Villa Vita Parc** en el Algarve, también han elegido COSTA NOVA para sus espacios.

En COSTA NOVA crean sus colecciones de vajillas con la misma pasión y motivación que los chefs crean sus obras maestras culinarias. Las características únicas de estos productos de gres, combinados con su diseño original, funcionalidad y durabilidad, hacen de la marca una referencia en el sector Estas nuevas colecciones tienen como objetivo proporcionar a los profesionales de esta industria una experiencia eficiente de rendimiento y estética al más alto nivel.

Historia de una amistad

Lo mejor de Enjoy aki, lo mejor de Aki enjoy

PRÓXIMAMENTE

aki ZARAGOZA MAGAZINE

ENJOY ZARAGOZA Magazine de ocio

Se sale.

El nuevo Cayenne Coupé. Moldeado por las prestaciones.

Una silueta que en sí misma representa todo lo que somos.
Unas prestaciones fuera de lo normal. Preparado para salirse
del camino marcado.

Centro Porsche Zaragoza
C/ Langa del Castillo, nº8
(Junto a la Facultad de Veterinaria)
50013 - Zaragoza
Tel: 976 911 911
porsche-zaragoza.com

Cayenne Coupé: Consumo de combustible combinado (WLTP): 12,7 - 11,8 l/ 100 km. Emisiones CO_2 combinado (WLTP) : 289 - 268 g/km.
Emisiones CO_2 combinado (NEDC correlado): 215 - 212 g/km.

PORSCHE