



**GIPUZKOA**  
HOSTELERÍA - OSTALARITZA

La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa - Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria

## CHOCOLATADA DE NAVIDAD

Una sonrisa, un chocolate

## ACUERDO CON KUTXA

Entidad financiera oficial  
de la Hostelería

## UNA COPA CON

ALFONSO DE BENITO,  
responsable de deportes  
de Anoeta kiroldegia

Astigarraga,  
temporada de txotx

La sonrisa de tus clientes, la mejor propina.



*No te la juegues con el café  
Ez arriskatu kafearekin*

Bezeroen irribarrea, eskupeko onena.

● Para gustos están hechos nuestros cafés ●

- Colombia Natural
- Colombia Mezcla
- Colombia Descafeinado
- Arábicas Intenso Natural
- Arábicas Intenso Mezcla
- Arábicas Suave Natural
- Arábicas Suave Mezcla
- Arábicas Selección Especial



**La Casa  
del Café**  
sólo café de calidad

## Al mal tiempo, profesionalidad

Esta receta pudiera aplicarse a todos los campos. El nuestro, el de la hostelería, también debe armarse de paciencia y de profesionalidad para superar este año tan complicado. El final de 2008 ya nos dio un aviso de lo que nos venía por delante; 12 meses difíciles, que iban a requerir un esfuerzo especial.

Pero no hay más opción que asumir estos obstáculos como un reto, incluso una prueba que permitirá salir mejor colocados a aquellos profesionales que sepan "capear" de mejor manera el temporal. El mal tiempo que sufrimos, también el meteorológico, dejará paso, como ocurre siempre, a momentos más atractivos.

Con todo, y a pesar de que nuestro sector hace tiempo que viene comprobando que no nos encontramos en una situación económica especialmente favorable, también es cierto que el cierre de 2008 mereció una buena nota. Gipuzkoa acogió un gran número de eventos, en los que los hosteleros hemos tomado parte como agente impulsor. Además, esta Asociación ha logrado también importantes beneficios para nuestro colectivo en estos tiempos difíciles, como los acuerdos ya cerrados para este año con Barceló Viajes, Kutxa o Solred, entre otros.

De hecho, el éxito de la larga lista de propuestas culturales, deportivas y gastronómicas (Festival de Cine, Quincena Musical, Jazzaldia, Donosti Cup, carreras del Hipódromo de Lasarte-Oria...) demuestran la pujanza de nuestra provincia, y su creciente atractivo. Esta es la senda por la que nos corresponde seguir; también ahora.

Y la profesionalidad que debemos aportar nosotros también es un buen consejo para nuestros representantes en las máximas competiciones de fútbol y baloncesto. Nuestra querida Real Sociedad debe seguir luchando al máximo para mantener sus opciones de ascenso en el año de su Centenario. Y el Bruesa GBC no debe confiarse ni un ápice para consolidar el logro de mantenerse en ACB, tras su meritorio y costoso ascenso de la pasada temporada. No será fácil, pero a través del esfuerzo conjunto podremos conseguir que se cumplan todos nuestros retos para este año.

## Egoera zailetan, profesionaltasuna

Errezeta hau sektore eta gai guztietara aplikatu liteke. Gurean, Ostalaritzan, beharrezkoa dugu baita ere pazientziak eta profesionaltasunez jardun behar dugun urte aldrebesari aurre egiteko. 2008ko azken hilabeteetan ikusi genuen, jada, 12 hilabete zail izango genituela aurretik eta honek esfortzu berezi bat eskatuko zigula.

Bidean agertzen diren oztopo hauek erronka bezala hartzea besterik ez dugu; froga bezala ere, akaso, egoera hobekien maneiatzen dakiten profesionali indartuta ateratzen lagunduko diena, hain zuzen ere. Pairatzen dugun egoera txarrak, baita eguraldi kontuetan ere, momentu erakargarri eta hobeagoak izango ditu ondoren, ohikoa den moduan.

Hala ere, nahiz eta jakin ez gaudela, momentu hauetan, egoera ekonomiko onuragarri batean, 2008aren amaierak nota ona bat merezi du. Ekintza ugari antolatu ziren Gipuzkoan eta bultzatzaile izan ginen, gainera, horietako askotan. Elkarrekin, gainera, onura garrantzitsuak lortu ditu gure kolektiboarentzat garai zail hauetan, Barceló Viajes bidaia agentziarekin, Kutxa edota Solredekin egindako akordioak, besteak beste.

Era berean, kirol, kultur eta gastronomía arloetako proposamenek (Zinemaldia, Musika Hamabostaldia, Jazzaldia, Donosti Cup, Hipodromoko karrerak...) arrakasta handia izan dute eta argi geratu da geroz eta erakargarriagoak direla bai bertakoentzat, bata turistentzat ere. Bide honetatik jarraitu behar dugu, orain ere.

Eta guk ipini behar dugun profesionaltasuna aholku ona da, baita ere, futbol eta saskibaloiko lehiaketa nagusietan ordezkatzeko gaitzuten kirolarientzat ere. Hain maitea dugun Realak gogor borrokatzen jarraitu behar du bere 100. urteurrenean lehenengo mailara bueltatzeko aukerak mantentzeko. Bruesa GBCak ere lan egin beharko du ACB ligan mantentzeko, aurreko denboraldian lortutako merezitako igoeraren ostean. Ez da erraza izango, baina esfortzu bateratuarekin bete ditzakegu urte honetarako ditugun erronkak.

## 4 NOTICIAS DE LA ASOCIACION

Chocolatada de la Asociación  
Establecimientos guipuzcoanos certificados con la Q de calidad  
Fusión de éxito en Cook&Fashion  
Asamblea general de la Asociación  
Kutxa, entidad oficial financiera de Hostelería Gipuzkoa  
Renovación del acuerdo con el Bruesa  
Acuerdo con Solred  
Acuerdo con Kilometroak 09  
Acuerdo con Barceló Viajes

## 26 GIPUZKOA EZAGUTZEN

Astigarraga

## 30 REPORTAJES

Zurriola Marítimo: más que una discoteca  
Restaurante Bera-Bera: nuevo comienzo  
Bar Stick: en la cima de la coctelería  
Saltxipi: En Donostia, con la misma esencia  
Lavazza: La revolución del sistema espresso en cápsulas

## 38 EVENTOS

Enolia 2009  
Un invierno cargado de actividades  
Fiesta Centenario del Aquarium  
Hostelería Gipuzkoa en 'En Boga en la onda'  
Txirri, Mirri eta Txiribon, 25 urte  
Bar Restaurante La Hípica: reapertura

## 52 EL RINCÓN DEL ASOCIADO

Convenio de Hostelería 2008-2010  
Equipo de calidad de la Asociación  
Tarifas SGAE y horarios 2009

## 58 ENTREVISTA PROFESIONAL

Ramón Jesús Neria, responsable de sponsoring y eventos Norte de Heineken

## 60 FUERA DE GIPUZKOA

Estrellas Michelin 2009  
El Bar Bergara en el Worlds of Flavour  
Euskadi, el más innovador en Fitur  
Presencia vasca en Madrid Fusión  
Tokyo Taste

## 66 PUBLICACIONES

## 68 GUIA DE PROVEEDORES

## 70 UNA COPA CON

Alfonso Benito, director de Anoeta Kiroldgia



ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE GIPUZKOA  
GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEA  
Almorta, 2 - 20018 Donostia-San Sebastián  
Tel. 943 31 60 40 - Fax 943 31 21 73  
aehg@hosteleriagipuzkoa.com  
www.hosteleriagipuzkoa.com

REDACCIÓN Y COORDINACIÓN: Info3 • www.infotres.com  
EDITORIAL, MARKETING Y PUBLICIDAD: Virginia Rovira Calisalvo  
DISEÑO: dedomultimedia  
MAQUETACIÓN: Jaione Ugalde  
IMPRESIÓN: GANBOA Centro Gráfico

# Una sonrisa, un chocolate

Con el fin de endulzar el inicio de las Navidades, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa ofreció el pasado 23 de diciembre una chocolatada para más de 2.000 personas en el quiosco del Boulevard.

Es posible que, con esto de la crisis, las pasadas Navidades no hayan sido para muchos tan dulces como de costumbre. Pero no hay motivos para perder la esperanza, y mucho menos la sonrisa. Un vaso de chocolate y un bollo pueden alegrar a cualquiera. Por ello, la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa repartió el pasado 23 de diciembre litros y litros de chocolate para arrebatarse a los ciudadanos donostiarres cientos y cientos de sonrisas. La creatividad ha de ser nuestra fórmula para afrontar estos tiempos tan difíciles; por ello, nuestra Asociación trató mediante esta original iniciativa de incentivar al público a salir a la calle. No nos tenemos que quedar en casa, tenemos que fomentar el consumo.

La iniciativa contó, además, con el beneplácito de la climatología, que quiso, al menos por un día, despejar la ciudad de los nubarrones e incesantes lluvias que nos han acompañado durante prácticamente todo el invierno.

En total, desfilaron por el quiosco del Boulevard cerca de 2.000 personas de todas las edades, que pudieron templar el estómago con una deliciosa merienda y disfrutar de un ambiente formidable en una Parte Vieja más concurrida de lo habitual por estas fechas. Entre los invitados, se colaban en las filas numerosos niños que, junto con su aguinaldo, obtuvieron una careta, cortesía de Euskalabel y su leche Gurea, con la que se entretuvieron durante, por lo menos, buena parte de la tarde. Hubo incluso quienes se animaron a bailar al ritmo de los villancicos y canciones populares que sonaban desde el quiosco del Boulevard, y así contribuyeron a llenar de buen ambiente y luz el anochecer.

## CESTA-PUNTA Y BASKET

El invitado especial de la tarde fue el puntista profesional Iker Foronda. El jugador alavés, vestido con ropa de los partidos y equipado con su cesta-punta, vino preparado para informar a todo aquél que quisiera sobre este deporte de origen vasco que nume-



Personas de todas las edades se acercaron al quiosco a por su chocolate.



Nuestro presidente Mikel Ubarrechena, los miembros de la Junta Directiva Alfredo Valiente y Eneko Matilla y el asociado Tristán Montenegro junto al puntista profesional Iker Foronda.

rosos pelotaris euskaldunes vienen practicando desde hace más de un siglo, no sólo en Euskal Herria sino también en países tan remotos como México, Filipinas, Estados Unidos, Egipto o China. Los primeros en acercarse a Foronda fueron los más pequeños, que enseguida quisieron hacerse con la xistera y poner a prueba su habilidad como puntistas. Asimismo una comitiva del GBC se acercó hasta el Boulevard para participar en la chocolatada.

El vicepresidente de Hostelería Gipuzkoa, Iñaki Illarramendi, fue el encargado de dar la bienvenida desde el quiosco, con el micrófono en mano, a todos los que se acercaron a probar el chocolate. Entre la multitud de personas que acudieron a la cita del Boule-

## Mila esker / Gracias



Bi mila pertsona inguruk ahoa goxatzeko aukera izan zuten Ostalaritza Elkarteak Gabonen atarian eskaini zuen txokolatadan.



Fueron muchos los jóvenes que acudieron a por la merienda.



Los más pequeños aprendieron sobre cesta punta con Iker Foronda.



La chocolatada fue posible gracias a nuestros proveedores.



Los más jóvenes se entrevistaron con las caretas.



Algunos txikis ya habían sacado del armario el traje de baserritarra.

Estaban el presidente de Hostelería Gipuzkoa, Mikel Ubarrechena, Alfredo Valiente y Eneko Matilla, miembros de la Junta Directiva, y el asociado Tristán Montenegro.

Desde la Asociación, queremos mostrar nuestro más sincero agradecimiento a quienes hicieron posible la organización de este día: Chocolates Gorraategi, Euskal Esnea, Pasquier, Grupo Bokado, Cafés Panchito, Fomento de Construcciones y Contratas, San Sebastián Gipuzkoa Basket y el Ayuntamiento de Donostia. ■



Cualquier rincón era bueno para sentarse y disfrutar de la merienda.

# Establecimientos guipuzcoanos certificados con la Q de Calidad

En la última Gala de Turismo Vasco recibieron su sello 22 establecimientos turísticos vascos



Todos los premiados en la gala de Turismo Vasco 2008 junto al Lehendakari D. Juan José Ibarretxe y la Consejera de Industria, Comercio y Turismo, Dña. Ana Aguirre.

Euskal Turismoaren 2008ko Ekitaldian 22 establezimendu turistiko gipuzkoarrek lortu zuten Kalitatezko Q ziurtagiria eta Donostiako Autobus Turistikoak, Bilbokoarekin batera, Euskadiko Turismo Saria jaso zuen.

El Dpto. de Marketing de la Asociación apuesta desde hace ya dos años por conseguir que cada año se certifique un grupo de empresarios y establecimientos asociados a través de nuestro propio servicio, los consultores de ORBERE, con la subvención ofrecida por el Gobierno Vasco y Euskalit. Con ello, hemos conseguido que Gipuzkoa se acerque a Bizkaia, que se mantiene a la cabeza en nuestra comunidad, en número de establecimientos hosteleros certificados.

Cada vez son más los establecimientos turísticos guipuzcoanos que ostentan el certificado Q de calidad turística, que acredita a aquellas empresas que cumplen con una serie de normas de calidad en cuanto a sus servicios y gestión, por lo que suponen una garantía para sus clientes.

En la última Gala de Turismo Vasco 2008, celebrada el pasado 11 de diciembre en el Artium de Vitoria-Gasteiz, recibieron su sello de calidad de manos del lehendakari, D. Juan José Ibarretxe, y de la consejera de Industria, Comercio y Turismo, Dña. Ana Aguirre, 45 empresas del sector turístico de Euskadi, entre las que se encontraban 22 representantes de nuestro territorio.

## BUS TURÍSTICO DE DONOSTIA

La misma gala sirvió como escenario también para el reparto de premios Euskadi de Turismo 2008, que recayeron sobre el Bus Turístico de Donostia y de Bilbao y la Escuela de Hostelería y Turismo de Gamarra. El Bus turístico fue reconocido por ser una iniciativa de carácter pionero en Euskadi, ya que permite a los visitantes recorrer ambas ciudades mientras reciben indicaciones hasta en cuatro idiomas. El autobús, que se ha asentado como un

## DIPLOMAS GUIPUZCOANOS 2008

Nombre	Municipio
Agroturismo Indate Berri	Aia
Restaurante Altxerri	Aia
Restaurante Yalde	Astigarraga
Hotel Kanala Itziar	Deba
Bar Aloña-Berri	Donostia-San Sebastián
Bar Bergara Gros	Donostia-San Sebastián
Hotel Monte Igueldo	Donostia-San Sebastián
Pensión Aida	Donostia-San Sebastián
Pension Kursaal	Donostia-San Sebastián
Restaurante Bernardo Etxea	Donostia-San Sebastián
Restaurante Bokado	Donostia-San Sebastián
Restaurante Branka	Donostia-San Sebastián
Restaurante Egosari	Donostia-San Sebastián
Restaurante Meson Martin	Donostia-San Sebastián
Restaurante Rojo y Negro	Donostia-San Sebastián
Restaurante Urola	Donostia-San Sebastián
Restaurante Kaia	Getaria
Restaurante Alameda	Hondarribia
Hotel Oria	Tolosa
Restaurante Frontón	Tolosa
Casa Rural Jesuskoa	Zumaia
Zumaiaiko Turismo Bulegoa	Zumaia

"importante elemento dinamizador del turismo de ambas ciudades", comenzó a funcionar en San Sebastián en 1999 y en Bilbao, en 2006. La Escuela de Hostelería y Turismo de Gamarra, por su parte, fue premiada por su "innegable contribución a la formación de profesionales de la cocina y por la proyección hacia el exterior de la cocina vasca".

Asimismo, Koro Rekarte, de la Donostia-San Sebastián Convention Bureau, y Teresa Querejazu, de la Cámara de Comercio de Bilbao, recibieron una mención especial por su extensa trayectoria dedicada a fortalecer el sector turístico en sus ciudades natales. ■

### MÁS INFORMACIÓN:

[www.industria.ejgv.euskadi.net](http://www.industria.ejgv.euskadi.net)

[http://www.industria.ejgv.euskadi.net/s11-12375/es/contenidos/informacion/s11\\_promocion\\_q\\_calidad/es\\_qcalidad/intro.htm](http://www.industria.ejgv.euskadi.net/s11-12375/es/contenidos/informacion/s11_promocion_q_calidad/es_qcalidad/intro.htm)



## CALIDAD TURÍSTICA

# “Te ayuda a mejorar en la gestión si has entrado de forma fortuita o intuitiva en la hostelería”

Van a cumplir un año con la certificación pero desde el Restaurante Yalde, su propietaria, Rocio Mayoral afirma que han conseguido formar una organización del trabajo en donde todo el equipo participa, colabora, agilizándose la gestión. Se trabaja con menor peso y preocupaciones lo que repercute positivamente en el servicio que recibe el cliente.

### ¿Cuales han sido las razones determinantes para apostar por algunos de los sistemas y programas de calidad relacionados con el sector turismo?

Una de las razones es que nosotros creemos que el sector turístico tiene que ir avanzando. Y la Q de calidad nos parecía un buen método para ello ya que las exigencias nos iban a servir para nuestro trabajo diario.

### ¿Qué ventajas le ha proporcionado a su organización el poseer el certificado Q de calidad turística?

En todo lo que se refiere

a organización de nuestro sistema de trabajo. Somos un restaurante pequeño y siempre hemos trabajado de una manera intuitiva y vas haciendo así las cosas.

La Q de calidad nos ha ayudado a organizarnos mejor en nuestro sistema de pedidos, de control de la limpieza para que cada persona sea responsable de su trabajo. Un trabajo en equipo en donde todos participan y colaboran agilizándose la gestión.

### ¿Qué mejoras internas se han producido como consecuencia de la implantación en temas

de: organización, gestión, infraestructuras? Hicimos una reorganización completa de nuestro almacén con pautas que nos proporcionaron. En el resto no hemos tenido que hacer modificaciones.

### Y en cuanto a la satisfacción del cliente, ¿que mejoras han incidido directamente en él?

Nuestro cliente es cercano o de la zona, no recibimos turistas del exterior, pero si que hay clientes habituales que se han fijado en que habíamos conseguido la Q de calidad. De cara al cliente se ha notado en que el personal está mas relajado con menor peso de trabajo.

### ¿Cree que el proceso de calidad de la Q turística, facilita un posicionamiento más competitivo de su or-

### ganización?

Sin duda, porque aunque nuestro servicio sigue siendo el mismo los cambios que hemos realizado han sido internos como la organización de pedidos, todo ese trabajo que parece que nadie ve y que estás haciendo.

### ¿Cuales de las competencias trabajadas e implantadas dentro del proceso de gestión de la Q turística, resaltaría como más importante o útil?

La implantación para la gestión de compras, que nos ha permitido organizarnos , ahorrar tiempo y ser más competitivos porque al final consigues lo mismo con menos esfuerzo.

### A partir de su experiencia ¿Recomendaría a otros empresarios el trabajar con un sis-



Rocio Mayoral  
Propietaria  
Resrauranre Yalde

### tema como el de la Q de calidad turística?

Lo recomendaría, nosotros estamos en el límite porque este tipo de sistema viene mejor cuanto más gente trabaje porque te marcan y te ayuda a mejorar en la gestión por si has entrado de forma fortuita o intuitiva en la hostelería y no tienes ningún conocimiento sobre dirección.

**El Gobierno Vasco, junto con la Agencia vasca de Turismo, Basquetour, y en colaboración con Euskalit, pone a disposición del empresario las herramientas y ayudas necesarias para que sus organizaciones sean más competitivas, mediante los siguientes programas:**

**BUENAS PRÁCTICAS:** Sensibilización y compromiso a la calidad, dirigida a profesionales del sector turístico en destinos seleccionados.

**CALIDAD TURÍSTICA:** Certificación del sistema de gestión de calidad. Garantía de satisfacción y de cumplimiento con las expectativas de los clientes.

**MODO DE EXCELENCIA EFQM:** Programa que propone a las organizaciones un nivel de excelencia con la calidad.

**¡PON LA Q DE CALIDAD TURÍSTICA EN TU ESTABLECIMIENTO!**

**94 607 75 86  
94 404 74 70**

**www.turismoa.euskadi.net  
www.euskalit.net**

“ De cara al cliente se ha notado en que el personal está mas relajado con un menor peso de trabajo ”



turismoaren  
euskal agentzia  
agencia vasca  
de turismo

EUSKO JAURLARITZA

INDUSTRIA, MERKATARITZA  
ETA TURISMO SAILA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,  
COMERCIO Y TURISMO

**EUSKALIT**

Bikaintasunerako Euskal Fundazioa  
Fundación Vasca para la Excelencia

# Fusión de éxito en Cook&Fashion

Un selecto grupo de diseñadores y cocineros vanguardistas armonizaron sus mejores trabajos en un espectáculo único celebrado en el Palacio Miramar y apoyado por nuestra Asociación.



El pasado 11 de diciembre grandes patriarcas de la moda española mostraron sus mejores diseños en el Palacio Miramar, en la quinta edición de Cook&Fashion, evento que contó con la total implicación de Hostelería Gipuzkoa. Pero los diseños no destacaron sólo por lo original o lo colorido, sino porque fueron reinterpretados en creaciones culinarias elaboradas por chefs de prestigio del País Vasco y Madrid, miembros de nuestra Asociación. Trajes con forma de huevo frito, simbolizado después con una yema envuelta en merluza, o vestidos que representaban galernas, expresados en un plato de algas marinas con langostino, fueron sólo algunas de las alianzas que deleitaron a los centenares de asistentes.

Esta iniciativa nació hace cinco años de la mano de la agencia donostiarra Verami con la idea de crear una mecánica de colaboración entre moda y cocina: varios autores de moda españoles crean un diseño y otros tantos cocineros, todos ellos con un toque vanguardista, crean las recetas que responden a los colores, las texturas y el concepto del diseño que se les asigna. Así, el lujo es doble para los invitados, ya que mientras observan hermosos vestidos, degustan deliciosos platos.

## BARRA DEGUSTACIÓN BEEFEATER 24

Asimismo, gracias a la excelente relación entra la Asociación y el grupo Pernod Ricard, todos los asistentes pudieron saborear la Beefeater 24, la nueva propuesta de Beefeater, perteneciente a Pernod Ricard. Una elegante barra degustación en el salón principal del Palacio de Miramar fue el marco perfecto en el que degustar la primera ginebra super-premium macerada 24 horas. Desmond Payne, uno de los mejores maestros maceradores de ginebra del mundo, ha sido el encargado de elegir los ingredientes de este nuevo producto, concretamente un exclusivo blend de té sencha japonés y té verde chino y piel de pomelo, que junto a los botánicos tradicionales, como los limones y naranjas españolas, aportan un sugerente y sofisticado toque. ■



Los diseños exhibidos en la velada acapararon todas las miradas.



Los asistentes pudieron saborear la Beefeater 24 gracias al grupo Pernod Ricard.

## LISTA DE PAREJAS DE COCINEROS Y DISEÑADORES

Juan Pablo Felipe, chef de El Chaflán de Madrid	Adolfo Domínguez
Alexis Nicolas, del Pásus de Zizurkil	Agatha Ruiz de la Prada (que no pudo acudir)
Firmin y Philippe Arrambide, de Les Pyrenees	Amagoia i Etxekar (Amagoia Etxeberria y Peio Etxekar)
Roberto Ruiz, de El Frontón de Tolosa	David García
Jose Juan Castillo, de Nicolasa,	Elio Berhanyer
Bixente Muñoz, del Gran Sol de Hondarribia	José Castro
Ixak Salaberria, de Fagollaga	Jean Duyos
Mario Sandoval, del Coque de Madrid	La Perla
Koldo Rodero de Pamplona	Leire Santillán
José Arratibel, de Divinus de Donostia	María Lafuente

# TARJETA VISA ORO CORPORATE



## La tarjeta que se distingue y que le distingue.

**Kutxa** le ofrece una tarjeta muy personal y exclusiva.

Lo primero, porque está personalizada con el **logotipo de la Asociación**, lo que potenciará su imagen y prestigio.

Y exclusiva, porque se trata de una tarjeta de negocios que incorpora los **servicios y seguros del más alto nivel**, además de un **mayor límite de crédito**.

Además esta tarjeta le permite llevar un **exhaustivo control de los gastos** realizados mediante una cómoda herramienta de gestión.

Son ventajas que valen oro, en una tarjeta de gran valor y única para su empresa.

¿qué quieres mañana?

# Kutxa, entidad financiera oficial de nuestra asociación



Mikel Ubarrechena, presidente de nuestra Asociación, y Alberto Arizaga Ciordia, Director Microempresas, Autónomos y Comercios de KUTXA, en el momento de la firma del acuerdo.

Hoy en día las circunstancias económicas de nuestro sector son más complejas y cambiantes. Para poder dar una respuesta adecuada a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, la Asociación de Hostelería ha establecido una unión empresarial con Kutxa. Un Grupo financiero consolidado en Gipuzkoa que pondrá a nuestra disposición un asesoramiento integral en el campo de las Finanzas y la Banca y se adaptará siempre a cada una de nuestras circunstancias concretas, para así ofrecernos una solución eficaz. Mediante esta unión el Asociado encontrará el apoyo que necesite para solucionar problemas y para no desaprovechar oportunidades.

- La Caja y la Asociación han suscrito un amplio convenio de colaboración para los próximos dos años, prorrogable en el futuro.
- Kutxa será el acompañamiento amigo de la Asociación, a la que brindará un asesoramiento integral en los ámbitos financiero y bancario.
- Además, ofrecerá un trato preferente en los productos y servicios de interés para los asociados en materias de financiación, inversión de los recursos, asesoramiento fiscal, previsión, jubilaciones, tarjetas de crédito, seguros, datáfonos...
- Kutxa ha designado un interlocutor único, disponible para atender las solicitudes de la Asociación y de los asociados, tanto en nuestra sede (los martes) como en la propia Caja.
- Los asociados podrán disponer de una tarjeta Visa Corporate, que funcionará como carné de identificación de asociado, con los logotipos de la AEHG y de Kutxa.
- La Caja ha realizado una importante aportación económica, que permitirá poner en marcha diversas acciones de marketing previstas por la Asociación.

## JUBILARSE CON TODAS LA DE LA LEY

En su acuerdo con la Asociación, Kutxa anuncia un trato preferente para los asociados en productos y servicios de interés. Pocas actuaciones pueden llegar a ser tan importantes como ayudar a reflexionar acerca de la que puede ser la jubilación futura.

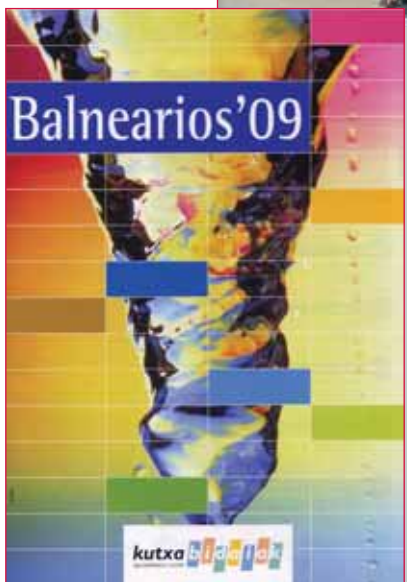
Preparar ese momento plantea numerosos interrogantes: ¿qué cantidad me corresponderá en mi pensión de la Seguridad Social?, ¿tendré ingresos suficientes para una jubilación desahogada?, ¿estoy a tiempo de mejorar la cuantía de mi futura pensión?, ¿qué trámites debo hacer; cuándo, dónde?

Para tratar de darles respuesta, Kutxa cuenta con un Servicio de Pensiones desde el que proporciona información, aporta tranquilidad y asegura comodidad. Un servicio totalmente personalizado que se ofrece como asesoría gratuita.

Ese Servicio de Pensiones prepara un encuentro exclusivo para los asociados, que tendrá lugar el lunes día 1 de junio, entre las 16.30 y las 18.00, en la sede de la Asociación. Será una buena oportunidad para comprobar la bondad del asesoramiento que la Caja ofrece.



(Se ruega confirmación de asistencia a esta reunión en el teléfono de la Asociación: 943 316040)



## VIAJAR CON VIAJES GANTOUR

Entre los servicios no financieros que Kutxa ofrece a los asociados de la AEHG en condiciones preferentes está la gestión de los viajes. Es una gestión que la Caja guipuzcoana tiene encomendada a su sociedad filial Viajes Gantour, una compañía creada en 1998.

Atendida por personal altamente cualificado con más de 20 años en la profesión y dotada de los sistemas informáticos más avanzados en el sector de la agencias de viajes, Gantour tiene como actividad principal generar el producto que Kutxa ofrece a sus clientes.

Viajes Gantour edita catálogos sobre balnearios, cursos de idiomas y todo lo relacionado con las vacaciones de los clientes de Kutxa, además de gestionar los viajes de empresa que realizan directivos y empleados de la entidad.

En Gantour, que en 2008 gestionó los viajes de 25.000 pasajeros, prima sobre otros valores el concepto de calidad. Viajes Gantour tiene una marcada vocación de servicio y su oferta, que siempre trata de ajustarse a las necesidades de sus clientes, presenta características diferenciales respecto a los productos que hay en el mercado.

Viajes Gantour • T. 943 444 186

# GARBIÑE LATIENDA

Garbiñe Latienda (Beasain, 1977), diplomada en Ciencias Empresariales por la UPV, es la persona designada como interlocutor único de Kutxa en su relación con la Asociación y sus asociados.



## « Vengo a informar y a asesorar »

Garbiñe inició su actividad en Kutxa en 2006, procedente de Banesto. Su primer destino en la Caja fue el área de Consumo, desde la que pasó al departamento de Microempresas, Autónomos y Comercios (el MAC) que ha decidido su designación para atender a los clientes de un sector de actividad que la Caja considera muy importante.

**Kutxa considera que nuestro sector es muy importante, ¿es realmente así?**

Sin duda lo es para Kutxa, que ve en la hostelería un sector muy representativo tanto como motor de actividad en el conjunto de los servicios como imagen exterior de nuestra sociedad.

**Si tuviese que destacar algo en el conjunto de propuestas que van a hacer, ¿qué destacaría?**

- Por encima de todo, destacaría la información. A veces no somos plenamente conscientes de la importancia de la información para la toma de decisiones.

**Esa información, ¿en qué se concreta?**

Una concreción, cuando no estamos dando sino los primeros pasos, sería aventurada. Pero hay un término que puede englobar muy bien lo que pretendemos: asesoramiento. Vengo a la Asociación a informar y a asesorar.

**Y en el asesoramiento, ¿hay alguna materia estrella?**

Hay un componente particularmente sensible, que es el fiscal.

Y prueba de ello es que aquí mismo, en la sede de la Asociación, voy a convivir con varios expertos fiscales.

**¿Ha tenido ya ocasión de conocer a otros asesores de la Asociación?**

Sí, voy conociendo a los distintos colaboradores que sin duda componen una red interesante, altamente profesional.

**¿Y el personal de la Asociación?**

Desde los primeros contactos he advertido una fenomenal disposición a colaborar, a facilitar mi labor, lo que es particularmente importante para alguien que acaba de llegar.

**De los asociados, ¿tiene ya referencias?**

Aún es prematuro, pero considero que ya puedo adelantarles una reflexión: que han tenido el acierto de asociarse y de hacerlo en torno a una Asociación dinámica, inquieta que es, seguramente, el mejor antídoto para superar el riesgo de la atomización y el peligro del individualismo en una actividad bastante propicia a incurrir en esas actitudes.

**Aparte su formación académica y la experiencia personal, ¿cuenta con otros apoyos en el desempeño de su función?**

Tengo, como no podría ser de otro modo, un poderoso apoyo interno de Kutxa, con un importante equipo de analistas y especialistas. Y si tuviera que destacar entre ellos, apuntaría al equipo especialista en inversión y financiación. Más allá, en nuestro propio MAC hay un potente equipo al que recurrir en todo momento. ■

# «La gestión personalizada asegura respuestas rápidas y eficaces»



Garbiñe Latienda atenderá las dudas de los Asociados.

En el convenio de colaboración suscrito por la Asociación y Kutxa, el papel protagonista que se atribuye al interlocutor único ha hecho de Garbiñe Latienda una de las personas que mejor conoce el contenido del acuerdo.

### ¿En qué consiste, básicamente, el convenio?

El acuerdo firmado a comienzos de enero con una vigencia de dos años busca la complementariedad de las funciones que desempeñan la AEHG y Kutxa, a través de una oferta de servicios bancarios y financieros a clientes comunes, en beneficio común, basada en la confidencialidad de la relación y la calidad de los servicios que se prestan.

### ¿Cómo se gestiona el convenio?

De la gestión del acuerdo me han encomendado a mí, que estoy a disposición de la Asociación y de los asociados, para atender y canalizar las solicitudes que reciba. En principio, con una presencia física en la sede de la propia Asociación, los martes de nueve a una, o cualquier otro día en función de la disponibilidad horaria de quien solicite información o asesoramiento.

### En principio, ¿qué ventajas debe esperar el asociado?

Creo que es importante saber que cuenta como colaborador a la principal entidad financiera de Gipuzkoa, una Caja que es referencia en el sistema financiero, en el que ocupa puestos de cabeza en los principales indicadores. Pero si Kutxa ha alcanzado esa relevancia es porque ofrece productos y servicios que aprecian los ciudadanos y que van a llegar a los asociados en condiciones ventajosas.

### ¿Y, en concreto, de su intervención personal?

El asesoramiento que puedo ofrecer es en sí mismo, espero, una ventaja que cobra especial relevancia en situaciones inciertas y confusas como las que nos están tocando vivir. La gestión personalizada implica respuestas rápidas y eficaces y no es menos importante que cuenten con mi disponibilidad para analizar los proyectos desde su inicio.



La nueva interlocutora de Kutxa en el exterior de la sede de la Asociación.



### ¿Hay ventajas también para la propia Asociación?

Entiendo que todas las ventajas para los asociados lo son también para la Asociación, a la que por otra parte Kutxa ofrece unas condiciones financieras preferentes y a la que ha hecho una aportación económica que ayudará a que realice algunas actividades promocionales. ■

# Renovación del acuerdo de colaboración con el Bruesa

La Asociación de Hostelería sabe lo importante que es apoyar a nuestro deporte para que los equipos guipuzcoanos lleguen a lo más alto. Por ello, se implica y colabora de lleno en los proyectos deportivos que, a su vez, tienen un gran impacto en el sector hostelero.

Este año Hostelería Gipuzkoa está más unida que nunca al Bruesa GBC. La excelente relación que hay entre el Consejo de GBC y la Junta de la AEHG, que lideran estas dos instituciones caracterizadas por su dinamismo e implicación en el impulso de actividades sociales y empresariales de Gipuzkoa, pudo verse en la

cena de Navidad que celebraron con todos los jugadores en el Restaurante Mirador de Ulía. Se trató de un convite que resultó un éxito gracias al apoyo mutuo entre la hostelería y el deporte guipuzcoano, y al trabajo realizado por los magníficos chefs Rubén Trincado y Asier Abal, que ejercieron de perfectos anfitriones.



Los jugadores del GBC en uno de sus partidos.



Nuevo póster del San Sebastián Gipuzkoa Basquet Club, el cual te enviamos adjunto como obsequio.



Otra muestra de colaboración de ambas entidades fue la chocolatada organizada por la Asociación y celebrada el 23 de diciembre, en la que el GBC contribuyó para realizar el evento.

### A POR LA RECTA FINAL

La liga de baloncesto ACB ha entrado en su fase final y, por ello, ahora más que nunca, el Buesa necesita el apoyo y el calor de todos los aficionados para conseguir la permanencia.

El GBC es un equipo joven que nació hace tan sólo 8 años, pero que ya cuenta con más de 7.400 abonados. En pocos años ha conseguido llegar a la máxima categoría del baloncesto español. Gracias a ello cada fin de semana centenares de aficionados de los equipos contrarios se desplazan hasta nuestra capital para ver jugar a los suyos, una circunstancia muy positiva para el mundo hostelero. Un ejemplo de ello son los 700 seguidores del Lurbentia de Bilbao o los 300 del TAU que vinieron a San Sebastián.

Adjuntamos junto a la revista un póster diseñado exclusivamente para los empresarios de hostelería guipuzcoanos, que recomendamos colocar de forma visible en los establecimiento para dar muestra de nuestro apoyo al equipo. ■



Los aficionados animando al equipo durante un partido.



El grupo de animadoras del club.

## CENA DE NAVIDAD DE BRUESA GBC



Miguel Santos, junto a Virginia Rovira, Javier y Gorka Ortega durante la cena del Club GBC de empresas organizada en el Restaurante Saltxipi.



Foto de familia durante la Cena de Navidad en el Restaurante Mirador de Ulía.

Todos los componentes del San Sebastián Gipuzkoa Basket (consejeros, técnicos, jugadores y empleados del club) celebraron el martes 30 de diciembre la cena de Navidad en el Restaurante Mirador de Ulía de Donostia. Además de los integrantes del Buesa GBC, también participaron en la tradicional cena los miembros de la Junta Directiva de la Asociación. En la misma ejercieron de anfitriones los prestigiosos cocineros y empresarios de hostelería Rubén Trincado y Asier Abal.

Antes del disfrute del formidable menú, todos los componentes

del San Sebastián Gipuzkoa Basket se sacaron una fotografía de familia. El presidente de la entidad, Miguel Santos, aprovechó para entregar una camiseta firmada por toda la plantilla a Rubén Trincado y Asier Abal, en agradecimiento al apoyo que han mostrado al club. La delegación de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa estuvo encabezada por su presidente, Mikel Ubarrechena, que charló animadamente con Santos y el entrenador del equipo, Pablo Laso. Nuestro más sincero agradecimiento a los asociados Rubén y Asier, por el magnífico trato y apoyo para la ocasión. ■

# CARTELERÍA DIGITAL

## Las Nuevas Tecnologías al Servicio del Marketing y la Publicidad



### ¿Qué es la Cartelería Digital?

Es un medio de comunicación de nueva generación basado en el empleo de pantallas electrónicas conectadas mediante redes informáticas, que tiene como finalidad **transmitir el mensaje adecuado a un público buscado en el momento y lugar deseados.**

### ¿Por qué utilizar la Cartelería Digital en mi negocio?

- ☒ Porque **capta 10 veces más la atención** que los medios estáticos.
- ☒ Porque **influye eficazmente en la decisión de compra.**
- ☒ Porque **reduce la percepción de los tiempos de espera** hasta en 60%.
- ☒ Porque ofrece al cliente la posibilidad de **interactuar**, implicándolo más en el mensaje.
- ☒ Porque **aumenta las ventas** hasta en un 300%.
- ☒ Porque permite **difundir ilimitados contenidos**: menús, promociones, ingredientes, calorías, etc.
- ☒ Porque da al local una **imagen de modernidad.**
- ☒ Porque se consigue una **mejor comunicación con el cliente**, que se traduce en una mayor agilidad en los pedidos.
- ☒ Porque le brinda la posibilidad de **incrementar sus ingresos** mediante publicidad externa.



# Oferta especial para asociados

Para las empresas asociadas a la AEHG, **DINATEKNIK** - proveedor integral de Cartelería Digital con sede en Donostia - lanza la siguiente oferta especial:

**Gama Élite:** Pantalla CONRAC de alta tecnología alemana con controlador DZINE integrado

- ☑ Funcionamiento continuo 24 horas por 365 días.
- ☑ Adaptación automática del brillo según la luz ambiente. Trabaja en condiciones de alta iluminación.
- ☑ Resistente a impactos gracias a su robusta carcasa de aluminio y cristal de protección laminado.
- ☑ Prevención del efecto de "quemado" de la pantalla.
- ☑ Diseño neutro compatible con la estética de cualquier local.
- ☑ Reproducción de texto, imágenes, sonido y vídeo o fuentes externas como TV, videocámaras o DVD.
- ☑ Software para la programación de los tiempos de emisión.
- ☑ Programa de diseño gráfico de fácil uso para la creación de sus propias páginas.
- ☑ Enlace con bases de datos y tablas para la actualización automática de sus menús, precios, etc.
- ☑ Envío de mensajes a móviles bluetooth con cualquier información de interés para sus clientes.
- ☑ Reinicio automático en caso de bloqueo mostrando el último contenido visualizado.
- ☑ Salidas para audio de alta fidelidad.

Opciones:

- ☑ Conexión a Internet para controlar redes de pantallas en locales geográficamente dispersos.  
También para ver TV por Internet, Web, o noticias on-line sobre meteorología, deportes, economía, etc.
- ☑ Instalación en exteriores.
- ☑ Reconocimiento de la audiencia por sexo y edad.

Tamaño pantalla	32"	40"	46"	57"	65"
Precio (sin IVA)	4.990 €	6.956 €	8.430 €	11.135 €	13.100 €

Los precios incluyen, para toda Gipuzkoa:

- ☑ Montaje mecánico mediante soporte de pared o techo e instalación eléctrica.
- ☑ Conexión inalámbrica WIFI a su ordenador (router incluido).
- ☑ Curso de formación.
- ☑ Diseño de una plantilla de fácil actualización para la presentación de su menú del día.
- ☑ 5 años de garantía!

**Gama Plus:** Pantalla AMBER DIGITAL con reproductor autónomo.

- ☑ Reproducción de imágenes, sonido y vídeo desde tarjeta Compact Flash o memoria USB.
- ☑ Encendido y apagado temporizado.
- ☑ Modelos con sensor de presencia: El equipo se enciende sólo cuando hay personas presentes.
- ☑ Audio: Stereo alta fidelidad. Altavoces internos 2x2W. Salida para altavoces externos.

Tamaño pantalla	7" *	7" *	10,2" *	10,4" *	15" *	15" **	19" *	19" *	22" *	26" *	32" *
Resolución	480 x 234	480 x 234	800 x 480	640 x 480	1024 x 768	1024 x 768	1440 x 900	1280 x 1024	1680 x 1050	1366 x 768	1366 x 768
Control remoto		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sensor de presencia	X		X	X							
Precio (sin IVA)	520 €	600 €	750 €	721 €	994 €	1.199 €	1.230 €	1.500 €	1.410 €	1.645 €	1.999 €

\* carcasa plástica / \*\* carcasa metálica

Los precios incluyen, para toda Gipuzkoa:

- ☑ Instalación mecánica mediante soporte de pared e instalación eléctrica.
- ☑ Garantía: 1 año

Además: 10% de descuento en todos los productos y servicios.

A partir del 1 de mayo se podrá ver una pantalla de la Gama Élite en la sede de la AEHG.

Más información en:  
[www.dinateknik.net](http://www.dinateknik.net)  
[www.conrac.de](http://www.conrac.de)  
[www.dzine.be](http://www.dzine.be)

# DINATEKNIK

# Asamblea General Ordinaria

## 31 de Marzo de 2009



Imagen del desarrollo de la asamblea general del 31 de marzo.



Tras la asamblea, los asistentes pudieron disfrutar de un animado lunch.

### Resumen del discurso del Presidente

Estimadas socias y socios,

Antes de rendir cuentas del trabajo desempeñado a lo largo del último año por la Junta que tengo el honor de presidir, quiero empezar estas palabras agradeciéndoles a todos vuestra presencia hoy aquí, y el apoyo que nos habéis demostrado a todas y cada una de las actividades realizadas por la Asociación a lo largo del 2008. Sentimos ese apoyo cada día y, os podemos asegurar, que vuestra ayuda se hace, ahora, más necesaria que nunca.

En primer lugar quiero señalaros un dato que, aunque conocido por algunos, es necesario recordar para entender la verdadera dimensión de nuestra Asociación. Quienes nos reunimos hoy aquí representamos un sector económico que genera el 5,5% de la riqueza de Gipuzkoa. De la actividad que desarrollamos desde nuestras barras de bar; nuestras cocinas, nuestras terrazas o las recepciones de nuestros hoteles y pensiones, depende, de manera directa, el sustento de más de 16.500 familias gipuzcoanas.

Con ser importante el tema económico, quiero destacar un hecho del que me siento especialmente orgulloso, y es el comprobar que nuestra actividad es una seña de identidad de nuestra provincia y representa una parte fundamental de la cultura de Gipuzkoa. Nuestras barras de pintxos, el ambiente de nuestras sidrerías, la calidad de las materias primas de nuestros restaurantes, la creatividad de nuestra alta cocina o la entrañable acogida que reciben en nuestros alojamientos quienes nos visitan, son características, propias de nuestra hostelería, que se han convertido en signos de identidad del conjunto de Gipuzkoa. Y como ejemplo de ello, quiero recordar las palabras que Javier Bardem nos dedicó en el último Festival de Cine cuando, al recoger el premio Donostia, señalaba que "siempre volvería a esta ciudad porque... que bien se come por estas tierras".

Sirva esta primera reflexión para sentirnos hoy, en plena crisis, más orgullosos que nunca del papel que representamos en nuestra sociedad, y digo representamos porque la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa, a la que pertenecemos todos, engloba el 70% del negocio hostelero de nuestra provincia.

Hoy somos 1.100 establecimientos unidos, un nivel de representación que no alcanza ninguna otra asociación sectorial de nuestro entorno. La Junta que presido se siente orgullosa de estos datos, pero creemos que hay que seguir trabajando para ser aún más y poder así defender, con más fuerza, al sector. Os pedimos, hoy, apoyo real y que, si en alguna ocasión sabéis de la apertura de un nuevo establecimiento hostelero en vuestro entorno, nos llaméis para poder ofrecer nuestra colaboración.

Y después de daros las gracias y reafirmar nuestro compromiso, toca hablar del futuro. Lo primero que hay que decir es que queremos seguir mejorando y aumentando los servicios ofrecidos al asociado, tanto en su negocio, como en su vida personal. Pero esa mejora tenemos que hacerla entre todos. Vosotros proponiendo líneas de actuación y nosotros, como Junta, analizándolas, valorándolas y buscando los recursos y colaboradores necesarios para hacerlas realidad. Para ello, pondremos en marcha, antes de

verano, una encuesta entre todos los socios para recabar vuestra opinión sobre las líneas de trabajo a desarrollar en el futuro.

Además de escucharos más y fomentar el diálogo entre todos, hablar del futuro es, hoy por hoy, hablar de la crisis. Lo primero que quiero deciros es que toda crisis económica es dura. Que la tragedia personal y familiar por la que pasan aquellos que se quedan sin empleo es, sin duda alguna, motivo de preocupación, reflexión y solidaridad colectiva. Pero mantengamos la calma y recordemos algunos datos. Euskadi finalizó el año 2008 con una tasa de paro del 8,3%, y esto es mucha gente, pero ¿sabéis cuál fue la tasa de paro de Euskadi en Diciembre de 1993?... pues del 24,4%, es decir, casi tres veces más que la del pasado Diciembre.

Con esto quiero deciros que no pretendo pecar de optimista, ni de ingenuo, pero que... me empiezo a cansar del lenguaje pesimista, agorero y oscuro. ¡Hay que dejar de hablar de la crisis y empezar a solucionarla! Porque os aseguro que de las crisis se sale y, en nuestro caso, además, ¡REFORZADOS! No tenemos una receta mágica, pero sí ilusión, ganas de trabajar y... como 2009 es el año europeo de la creatividad, seguro que también sabremos echarle imaginación al tema.

Lo primero que nos debería preocupar de la crisis es que venga, se instale en nuestra sociedad y que, fruto de ello, se cambien hábitos y comportamientos que nos son propios. Nos preocupa, por ejemplo, el dato que aportaba la consultora TNS, en Enero pasado, al señalar que en 2008 la venta de bebidas en el sector hostelero español había disminuido un 3,4%, mientras que en el canal de distribución habían aumentado un 1%. Nos preocupa porque ese dato significa que el consumo no ha parado de manera tan brusca como nosotros lo estamos notando. No se ha dejado de consumir, sino que, en vez de hacerlo fuera de casa, la gente lo está haciendo en el hogar. Este hecho si nos preocupa,... si nos debiera preocupar a todos.

Si, por culpa de la crisis, nuestras empresas se acostumbran a dejar de cerrar sus operaciones comerciales alrededor de una sobremesa, si nuestras reuniones familiares dejan de celebrarse teniendo como punto de encuentro un merendero o un asador; entonces si que deberemos preocuparnos, de verdad, porque algunas de estas costumbres vendrán para quedarse y no tendrán vuelta atrás, como parece estar ocurriendo con el ocio nocturno en nuestro territorio histórico.

Contra este peligro debemos reaccionar y hacer que la gente salga de casa. La crisis nos hace ser más selectivos, cambiar de destinos y lugares de ocio, pero eso no significa que renunciemos a la diversión. Desde la asociación vamos a plantear reuniones comarcales, con el resto de agentes sociales, para promover acciones tendentes a evitar que la crisis encierre a nuestros clientes en sus casas. Acciones, en definitiva, que generen negocio a nuestros asociados. Fomentar actividades lúdicas y trabajar con el resto de agentes locales en esta línea, ésta será la primera idea que planteamos hoy.

La segunda idea tiene que ver con el apoyo a nuestras instituciones en la venta de Gipuzkoa como destino turístico. Queremos colaborar con ellas, estar más



Iñaki Illarramendi, Iñigo Giménez, Juanjo Cano y Virginia Rovira con un representante del vino de KMK 09.



Iñigo Giménez con el personal del departamento de Laboral.



El equipo del departamento Fiscal y Contable junto con Aina de Administración.

presentes en las salidas al exterior; transmitirles lo que sabemos respecto al comportamiento y gustos de quienes nos visitan. Y hacerlo en todo tipo de ocasiones.

Pero, para ello, pedimos a las instituciones igualdad de trato respecto a otros sectores y asociaciones empresariales que no representan tanto como nosotros, ni a nivel económico, ni a nivel cultural. Pedimos ayuda para financiar las acciones de mejora en la gestión que estamos emprendiendo y pedimos ayuda, también, en la promoción directa de nuestros negocios.

Posibilidades hay muchas y, como muestra, os diré que el gobierno regional de Cantabria ha anunciado, recientemente, su intención de comprar 50.000 noches de hotel y camping a su sector hostelero, para regalar paquetes promocionales en sus salidas al exterior. ¿Qué impide a nuestras administraciones hacer lo mismo. Apoyo a las instituciones y creatividad en la venta exterior de Gipuzkoa como destino, está sería la segunda idea que proponemos.

Y la tercera idea es muy sencilla y muy conocida por todos: Mejorar en nuestra gestión diaria. Queremos mejorar con la ayuda de todos, escuchando a todos y conociendo de primera mano lo que funciona y no funciona en nuestros negocios. Queremos aprovechar el plan de reuniones comarcales señalado anteriormente para conocer, y poner en común, las buenas prácticas que socios, o no socios, de la zona hayan puesto en marcha.

El objetivo es aprender y, si es caso, adaptar dichas prácticas a nuestros negocios. Hemos de ser conscientes de que, por encima de celos o envidias, los enemigos a batir son el cambio en los hábitos de vida de nuestros clientes y los destinos turísticos con los que competimos directamente. Hemos de trabajar juntos y aprender unos de otros. Los buenos jugadores sólo ganan partidos, pero... son los buenos equipos los que ganan las ligas y, estad seguros, que la liga de la crisis va a ser ganada por el equipo que formamos la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa.

Depende de nosotros, y sólo de nosotros, mejorar la gestión de nuestros locales; formar y motivar a nuestros trabajadores, revisar la oferta a nuestros clientes, etc. etc. Particularmente opino que actuar únicamente sobre el precio no es la solución, o, al menos, no es la única. Quizás sea la más fácil, la más eficaz a corto plazo y, en algunos casos, puede que la única vía posible pero, antes de bajar los precios,... ¿Hemos analizado a fondo nuestro negocio?, ¿Hemos preguntado a nuestros clientes?, ¿Hemos buscado alternativas?.

En Enero pasado el IPC reflejaba una bajada en los precios del sector hostelero en torno al 0,6%. Bajar los precios es la salida más fácil cuando hay dificultades pero, produce, a medio plazo, efectos negativos sobre la calidad del producto y, hemos de recordar, que la hostelería de Gipuzkoa apuesta, en general, por una oferta de calidad; la única, por otro lado, que puede mantener nuestro nivel de vida.

Mejorar la gestión y aprender de los demás poniendo en común las buenas prácticas del sector: Como Junta nos queremos comprometer a poner en marcha este plan de reuniones comarcales, para compartir información y publicar un resumen de buenas prácticas que os haremos llegar a todos los asociados.

Junto con estas tareas, seguiremos aumentando y mejorando los servicios al asociado, así como colaborando en aquellos foros e instituciones que creen valor para nuestro sector y sigan haciendo de Hostelería Gipuzkoa un referente económico, cultural y social en nuestro territorio. Este es nuestro compromiso.

Gracias a todos de antemano por vuestra colaboración en este proyecto. ■

Mikel Ubarrechena Pisón, presidente de Hostelería Gipuzkoa

## ORDEN DEL DIA

- 1 **Lectura y aprobación, si procede, del acta de la Asamblea General.**  
Ordinaria del 08 de abril de 2008  
Intervino: Mikel Ayestarán – Director de Gestión  
**aprobado por unanimidad**
- 2 **Aprobación, si procede, de las Cuentas Anuales del Ejercicio 2008.**  
Intervino: Xabier Sánchez - Auditor  
**aprobado por unanimidad**
- 3 **Presupuestos 2009.**  
Intervino: Mikel Ayestarán – Director de Gestión  
**aprobado por unanimidad**
- 4 **Nuevo Convenio de Hostelería 2008-2010.**  
Intervino: José Viyella – Abogado de la Asociación
- 5 **Memoria de actividades del pasado año 2008.**  
Intervino: Virginia Rovira – Directora de Marketing y Comunicaciones
- 6 **Actividades y proyectos 2009.**  
Intervinieron: Mikel Ayestarán – Director de Gestión y  
Virginia Rovira – Directora de Marketing
- 7 **Ruegos y preguntas.**
- 8 **Sorteo de viajes.**
  - Un viaje a Tenerife para una semana en el Complejo Mare Nostrum
  - Cuatro Smartbox de Escapadas con Encanto

# Descuentos para los asociados en las gasolineras del grupo Repsol

Gracias al acuerdo de colaboración firmado con la compañía petrolera, quienes adquieran la tarjeta Solred-Hostelería Gipuzkoa, que es gratuita, podrán llenar el depósito por menos dinero en todas las estaciones de servicio de las marcas Repsol, Campsa y Petronor.

Hostelería Gipuzkoa ha firmado con Repsol un acuerdo de colaboración que permitirá a todos los asociados beneficiarse de descuentos en la amplia red de estaciones de servicio de las marcas Repsol, Campsa y Petronor. Para ello, es preciso obtener la tarjeta Solred-Hostelería Gipuzkoa, que ofrece un descuento fijo de **1,2 céntimos de euro** por litro cada vez que repostemos en cualquiera de estas gasolineras. Además, si llegáramos a consumir entre todos los asociados más de 5.000 litros al año, el descuento pasaría automáticamente a ser de 1,8 cts. /litro, y así se iría incrementando sucesivamente.

Adquirir la tarjeta no supone ningún coste. Tan sólo hay que dar de alta una o más tarjetas en nuestro CIF o NIF, bien rellenando los formularios y sus requisitos en la sede de la Asociación o bien enviándonos el formulario que puede descargarse en [www.repsol.es](http://www.repsol.es). Para ello, es preciso acceder a la sección tarjetas de la web, opción Solred, pinchar en Solred Clásica y, dentro de Solicitud de Contrato, clicar en "formalizar contrato". A continuación, se han de rellenar y firmar dos copias y hacérselas llegar a la Asociación.

El único requisito de Solred para obtener la tarjeta (que sirve como modo de pago), es el de adjuntar al contrato un aval ban-

cario por un mínimo de 500€, que se podrá obtener de forma totalmente gratuita en cualquiera de las entidades bancarias asociadas, que son prácticamente todas. Es posible pasar por la sede u obtener un listado de estas entidades en la sección de la web Solred Clásica, en el apartado "Requisitos para solicitar tarjeta".

El titular de la tarjeta recibirá con una periodicidad mensual una factura con los conceptos desglosados para simplificar la declaración de la renta, junto con un extracto que detallará las operaciones realizadas por sus vehículos. Además, es posible controlar las operaciones de las tarjetas fijando un importe máximo por cada operación realizada, estableciendo un límite de operaciones diarias, asignando un importe máximo al día, estipulando fechas de uso y tipo de carburante o determinando el consumo máximo mensual, tanto por tarjeta como por cuenta.

Sólo podrán acceder a los descuentos, aquéllos contratos que lleven el código de agrupación nº 03678, que se gestiona siempre desde la Asociación. Para saber dónde se aplican los descuentos, se puede descargar el listado de todas las gasolineras del grupo Repsol, que son más de 3.800, en su web, en la sección Servicios: "Red de estaciones de servicio". ■

Ostalaritza Elkarteak eta Repsolek sinatu duten hitzarmenari esker, doakoa den Solred-Hostelería Gipuzkoa txartela eskuratzen duten kide guztiek merkeago lortuko dute erregaia Repsol, Campsa eta Petronor gasolindegietan.



Iñaki Ijalba Larrañaga, Jefe de Zona, Solred.  
676 91 46 06 • [ijalbal@repsol.com](mailto:ijalbal@repsol.com)



## OTRAS VENTAJAS:

- **Solred VIA T:** oportunidad de pagar de forma automática el peaje, sin detener el vehículo. Sin costes de mantenimiento y con la posibilidad de recuperar el IVA de los peajes en una sola factura.
- Posibilidad de **pagar la revisión ITV** de tu vehículo con la tarjeta.
- **Obtención de puntos** Travel, Iberia Plus, etc., con cada repostaje.
- **Descuentos** en agencias de viajes, alquiler de vehículos, etc.
- **Solred Directo:** Toda la información online para la gestión de tus vehículos y facturas.

## Más información:

Virginia Rovira, directora de Marketing de la Asociación  
T. 943 31 60 40.

Inventemos el futuro

REPSOL



## ¿RECUERDA CUANDO NADA LE PREOCUPABA?

Por ser asociado de **HOSTELERÍA GIPUZKOA** y tener la tarjeta **SOLRED** podrá disfrutar de ventajas exclusivas al repostar en las estaciones de servicio de Repsol, Campsa y Petronor, que le facilitarán la gestión de su negocio. Tendrá a su disposición la mayor cobertura gracias a la amplia red de estaciones de servicio, con más de 3.800 puntos de venta en España y Portugal. Una factura mensual con IVA desglosado, el pago automático en todas las autopistas españolas y portuguesas y el servicio on-line Solred Directo para gestionar todos los movimientos de sus tarjetas desde cualquier lugar.

### Acuerdo **HOSTELERÍA GIPUZKOA - SOLRED**

Utilice su tarjeta **SOLRED** en estaciones de servicio Repsol, Campsa y Petronor y disfrute de condiciones exclusivas\*

\*Consulte condiciones en [www.hosteleria Gipuzkoa.com](http://www.hosteleria Gipuzkoa.com)

# Acuerdo de colaboración con kilometroak 2009



Igor Elorza, miembro de Gipuzkoako Ikastolen Elkarte, Josebe Muguruza y Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa.

Gipuzkoako hiriburuan ospatuko da, datorren urriaren 4ean, Kilometroak 2009, Gipuzkoako ikastolen jai handia. Milaka euskaltzale gerturatuko da egun horretan Donostiara, eta aurtengo antolatzaileek, Donostiako Gros auzoko Zurriola Ikastolako kideek, hilabeteak daramatzate jo eta ke lanean dena prest izateko. Gipuzkoa Ostalaritzak berekin lotu berri duen hitzarmenari esker, nahi duten ostalariek ere KMK 09ren laguntzaile izateko aukera dute.

Kilometroak, la gran fiesta anual de las ikastolas guipuzcoanas, vuelve a Donostia catorce años después de que se celebrara aquí por última vez. La cita será el próximo 4 de octubre, domingo. Si ya de por sí se trata de un evento siempre multitudinario, el hecho de celebrarse en la capital permite augurar una asistencia de público especialmente alta, máxime cuando se nos adelanta que se está diseñando un circuito eminentemente urbano, que discurrirá entre la calles del barrio de Gros, el litoral de la Zurriola y la falda de Ulía, que es donde se encuentra la Ikastola Zurriola, beneficiaria y organizadora de la fiesta de este año.

Representantes de la ikastola se acercaron el pasado 17 de febrero hasta la sede de nuestra asociación para materializar la firma de un acuerdo de colaboración de Hostelería Gipuzkoa con Kilometroak 2009.

Gracias a este acuerdo, en breve se hará llegar a nuestros asociados información sobre la posibilidad de ofrecer a sus clientes los productos KMK 09, como son los mecheros y el vino del Kilometroak 2009. Todos los colaboradores dispondrán de un cartel para colocar en sus establecimientos y que les identificará ante sus clientes como colaboradores de Kilometroak 2009.

## NO ES LA PRIMERA VEZ

Más de 700 voluntarios, en su mayoría padres y madres de la Ikastola Zurriola, llevan ya meses entregados al ingente trabajo que supone la organización de un evento como éste. Afortunadamente, tienen experiencia, porque la anterior edición de Kilometroak que se celebró en la ciudad, en 1995, fue organizada por las Ikastolas Herri Ametsa y Zurriola.

## VINO DEL KMK 09

El vino de la bodega Valdelana, de Elciego, será el que se sirva en Kilometroak 09 y el que se degustó en la asamblea anual del 31 de marzo, así como el que se ofrezca a los hosteleros y particulares que colaboren con el evento. La elección se efectuó el pasado 9 de marzo en el restaurante Bokado de Donostia, en una cata donde compitieron 6 vinos de bodegas pertenecientes a ABRA, todos de Rioja Alavesa.

El vino joven de Valdelana, según detalló el enólogo Castaños, es "explosivo en nariz, equilibrado y con un pleno final en garganta". En cuanto al crianza, destacó "su gusto, el punto de madera, equilibrado y con agradable retrogusto".

Todos los hosteleros/as que estéis interesados en colaborar con KMK podéis contactar directamente con la organización a través de:

[kmk.txosnak@ikastola.net](mailto:kmk.txosnak@ikastola.net) • T: 689 01 01 86

## AUZOKO BIZITZAREN ZATI

Gros, Ulía eta Ategorrietako bizilagunek ondo asko dakite zer den Zurriola ikastola. Eguneroko bizitzan antzematen dute hor dagoela, eta, bereziki, hiriaren alde horretako festa-giroan, izan ere, festa aipagarriren bat den bakoitzean (Olentzero, Danborrada, Kaldereroak, Inauteriak...), ikastolako umeek, eta baita gurasoek ere, desfile koloretsuz betetzen baitituzte bertako kaleak.

Une honetan, ikastolak 1.000 ikasle baino gehiago ditu, hiru eraikuntzatan banatuta. Nork esango zuen halakorik duela 40 urte Ramon Maria Lili kaleko soto batean 12 ikaslerekin abiatu zenean! Gaur egun, matrikulazio-eskaria gora doa urte urte, eta handitzea baino beste erremediorik ez du izan ikastolak. Helburua ez da soilik eskariari erantzutea, baita ere Uru-meaz alde horretarako familiei irakaskuntza zerbitzu osoa eskaintzea, haur eskolatik hasi eta batxilergoa eta goi mailako heziketa zikloetaraino.

Hasteko, egungo eraikuntzak handitu beharko dira, eta baita ere, egoitza berri bat ere eraiki. Erroka ikaragarria da ikastolako kide guztientzat, urteak baitaramatzate ahalegin horretan, eta Kilometroak jaia laguntza handia izango da, inolako zalantzarik gabe.

El mismo Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, recordaba aquella jornada durante la firma del acuerdo: "Lo pasamos estupendamente, con un grupo de amigos. Recuerdo que hizo un tiempo maravilloso". Los representantes de la Ikastola nos aseguraron que esta vez no será para menos: la animación está asegurada, y ¡nos prometieron que intentarán incluso asegurar la predicción meteorológica! ■

[www.kilometroak.com](http://www.kilometroak.com)



# KILOMETROAK IZAN LAGUNTZAILEA

Metxeroak



Arabarako Errioxako ardoa

Lagundu ezazu  
zure bezeroei **KMK.09**  
produktuak eskainiz.

Colabora ofreciendo  
a tus clientes  
los productos **KMK.09**

**ESKERRIK ASKO!**

[kmk.txosnak@ikastola.net](mailto:kmk.txosnak@ikastola.net) | 689.010186



# Barceló Viajes, nuestra nueva agencia de viajes oficial

“Vive más, viaja más”

La asociación firma este año un nuevo acuerdo de colaboración con una agencia de viajes oficial para la Hostelería guipuzcoana: Barceló Viajes.



Ana Sainz, directora Zona Gipuzkoa de Barceló y Mikel Ubarrechena, nuestro presidente, en la firma del acuerdo.

Tras más de dos años de colaboración con Viajes Eroski, a los que agradecemos su gestión y colaboración durante la vigencia del acuerdo, es hora de tomar un nuevo rumbo, y ofrecer también la oportunidad a un nuevo proveedor de presentarnos sus servicios y productos.

Para nosotros es muy importante informaros sobre las nuevas ventajas y servicios que nos aportará este nuevo marco de colaboración, y por supuesto, os pasamos a detallar los beneficios del mismo:

- Realización de **encuesta sobre las necesidades de viajes** tanto vacacionales como profesionales de nuestros asociados (en la cual os pedimos vuestra participación)
- Listado de las más de 20 oficinas que nos ofrece Barceló Viajes en toda Gipuzkoa
- Barceló Viajes pone también a nuestra disposición todos los hoteles del Grupo Barceló, todos localizados en destinos estratégicos y de alta calidad
- **Tarjeta-carné identificativo Barceló Viajes** para todo el colectivo de la Asociación
- **Descuento directo para todos los asociados** de un 5-7% (dependiendo del paquete vacacional solicitado) en todas las agencias Barceló Viajes
- **El talonario de viajes** con más de 1.000 euros de regalo para viajeros
- Calendario de **viajes profesionales** a lo largo del año (ferias, congresos etc.)
- **Calendario de promociones** con viajes vacacionales especiales
- Teléfono de contacto e **interlocutor propio** para la Asociación
- **Diferentes premios** a lo largo del año para nuestros eventos y fiestas

Recibiréis en los próximos días una carta explicando en detalle todas las ventajas y con la encuesta incluida. ■

## OFICINAS ZONA NORTE

• Andoain	943 53 66 00	C/Zumeta, 22
• Azkoitia	943 85 70 68	Guardia, 3
• Bergara	943 76 08 43	IBARGARAI, 8 bajos
• EAS-Pza Nafarroa (San Sebastián)	943 29 71 05	Nafarroa Beherea, 1
• EAS Bretxa (San Sebastián)	943 42 65 23	Pza.de la bretxa, 1 - pl-I C.C. Bretxa
• EAS-Colon (San Sebastián)	943 32 20 72	Paseo de colon, 14
• EAS-Matia (San Sebastián)	943 22 37 60	Matia, 52
• Egia	943 29 79 50	Duque de Mandas, 8
• Eibar	943 20 27 86	Cl/ Fermin Calbeton, 4, b
• Hernani	943 55 03 11	Cl/ Mayor, 29
• Hondarribia	943 64 38 27	San Pedro, 47
• Isabel II (San Sebastián)	943 44 57 31	Avda. Isabel II, nº 6
• Irun	943 61 42 22	C/. Almirante Arizmendi, 9. Parque Comercial Mendibil
• Lasarte	943 37 79 00	Nagusia, 29 bj
• Legazpia	943 73 71 11	Plazaola, 8 bj
• Lesaka	948 63 81 79	Plaza Zaharra, 4
• Mondragón	943 79 70 11	Magdalena, 31 bj-dcha
• Pasaia	943 34 11 07	C/Gure Zumardi, 3
• Prim (San Sebastián)	943 43 00 62	Prim, 6
• Rentería	943 34 46 75	Herrako Enparantza, 5
• Tolosa	943 65 04 80	San Francisco, 15
• Urbieta (San Sebastián)	943 45 61 89	Urbieta, 59
• Urretxu	943 72 50 99	Labeaga, 33 G.Edificio Madaya
• Zarautz	943 01 75 75	Azara kalea, 5



Tel. 902 200 400  
[www.barceloviajes.com](http://www.barceloviajes.com)  
[www.grupobarceloviajes.es](http://www.grupobarceloviajes.es)



Landare olio erabiliaren kudeatzaile baimendua: EUX/034/004  
Hondakin arriskutsuen garraiorako kudeatzaile baimendua: EU2/131/05

Gestor autorizado aceite vegetal usado: EUX/034/004  
Gestor autorizado transporte de residuos peligrosos: EU2/131/05

## Berreskurapena eta Birziklapena

Zaindu zeure ingurumena!

## Recuperación y Reciclado

¡Cuida tu medio ambiente!

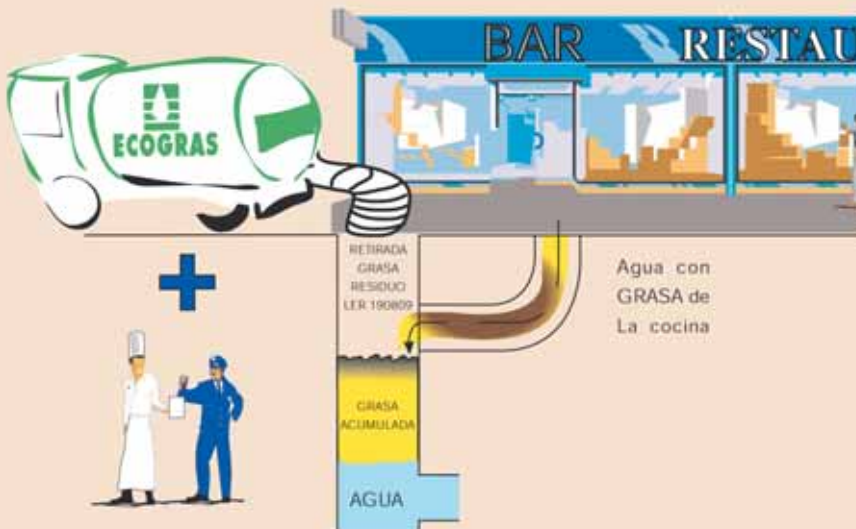


Ostalaritzan eta sukaldaritzako **olio erabiliaren** banakako bilketa eta kudeaketa plangintzan **adituak**. Hamar urte baino gehiago kalitatezko zerbitzua eskainiz. Baimendutako kudeatzaile bat duzu zure eskura (EUX/034/004), ingurugiroagatik lan egiten duena, eta olio hau biodiesela egiteko bakarrik erabiltzen duena.

**Expertos** en planificar de forma individual la recogida y gestión del **aceite de cocina usado** en hostelería y restauración. Más de diez años ofreciendo un servicio de calidad. Ud. cuenta con la garantía de un gestor autorizado, (EUX/034/004), que trabaja por el medio ambiente, y que emplea este aceite para fabricar biodiésel y nada más.

## Olio eta Koipeak Bereizteko Kutxetak

## Arquetas Separadoras de Aceite y Grasas



**ECOGRAS** ek bere bezeroen esku jarri du sukalde industrialetako olio eta koipeak bereizteko kutxetak garbitu eta kudeatzeko **ZERBITZU INTEGRAL BERRIA**.

Hala, sukaldeko urak egoki kudeaketzen dituzula eta legea (LER 190809) betetzen duzula kreditatu ahal izango duzu zure administrazioaren aurrean.

**ECOGRAS** pone a disposición de sus Clientes el **NUEVO SERVICIO INTEGRAL** de Limpieza y Gestión de arquetas separadoras de aceite y grasas procedentes de cocinas industriales, residuos (LER 190809). Con ello usted podrá acreditar ante su administración la correcta gestión de las aguas procedentes de cocina y cumplir la Ley.

Deitu 902 366 251 zenbakira edo bidali mezua [ecogras@ecogras.es](mailto:ecogras@ecogras.es) helbidera eta profesional talde bat izango duzu zuretzako lanean.

Zuri laguntzeko gaude: **ECOGRAS** ostalarien zerbitzura.

Llámenos al 902 366 251 o mándenos un correo a [ecogras@ecogras.es](mailto:ecogras@ecogras.es) y dispondrá de un equipo de profesionales trabajando para usted.

Estamos a su disposición: **ECOGRAS** al servicio del hostelero.



## Socios de Astigarraga

EKAITZ, Bar Rte.	CL.TOMAS ALBA, 9
GOIKO ITTURRI, Rte.	FORU ENPARANTZA, 11
IKATZA, Bar Rte.	MAYOR, 32
IRETZA SAGARDOTEGIA, Rte.	TROIA IBILBIDEA, 26
KAKO, Rte.	MAYOR, 19
MENDITXO, Bar Rte.	CS BUENAVENTURA-ALTZA BIDEA
MICAELA, Bar Rte.	NAGUSIA, 18
PASTORIZA, Bar	CL.TOMAS ALBA, 11
PATSOLA, Bar	TRANBIA IBILBIDEA, 3
PETRI, Disco Bar	CMNO PETRITEGI
SAGARTXO, Bar	CL MAYOR, 33
TXINGURRI, Bar Rte.	AV DONOSTIA, 90
YALDE, Rte	OIALUME BIDEA, 34

# Sagardoa eta natura, Astigarragan uztarturik

Astigarragako eskaintza turistikoa oso loturik dago sagardoaren munduarekin. Bisitariei edari honek herriaren jatorrian eta garapen historikoan izan duen garrantzia erakusteko eta nola ekoizten den azaltzeko helburuarekin, Astigarragak sagardoaren museoa sortu du: Sagardoetxea. Herrira bertaratzen direnentzat erakargarritasun handienetakoa bilakatu da erakusketa espazio bat, sagarrondo pedagogiko bat eta dastatzeetarako zona duen entitate hau.

Sagardoetxea museoan sagardogilearen tresna anitzak aurkezten dira, bai eta ikus-entzunezkoak, informazio panelak, jokoak eta argazkiak ere. Museoaren albo batean, kanpoaldean, dago sagarrondoa, non bisitariek aukera duten sagar mota ezberdinak, bilketa modua eta zuku preziatu honen ekoizpenaren xehetasun asko eza-gutzeko. Ibilbidearen azken geldialdia dastatze zonan egiten da. Bertan, sagardoa 'txotx' modura zerbitzatu eskaintzen zaie bisitariei.

Sagardoetxeak hainbat berrikuntza barneratuko ditu aurtun. Urtearen lehenengo zatian Erbitegi Etxeberri Dolarea ezarriko du, izen bereko baserriak berreskuratutakoa. Antzina erabiltzen zen sagardoa produzitzeko eskuzko prozesua azalduko du zehaztasunez. Era berean, Sagardoetxeak aukera ematen du natura eta sagardoa uztartzen dituzten txangoak egiteko, sagardotegietako bisita gidatuetan parte hartzeko eta menuak dastatzeko. Gainera, denboraldi bakoitzeko ekintzaren bat antolatzen du: kizkiarekin sagarrak biltzea, muztioa lortzea edo sagarrondoetan txertaketak egitea, esaterako.

### NATURAN MURGILDUTA

Astigarragaren beste ezaugarri azpimarragarrienetakoa natura da. Herria inguratzen duen aberastasun hori ezagutzeko, bisitariek aukera dute Udalaren jabetza den Santiagomendi aterpetxean ostatua hartzeko. Santiagomendiko jatorrizko ermitaren eraikinaren ondoan kokatua dago. Izen bereko mendiaren puntan dago XII. mendeko ermita hau, 298 metroko altueran. Bistak izugarriak dira

eta Donostiako badia ikus daiteke bertatik. Santiagomendik garrantzia historiko handia izan du bere kokapen estrategikoa dela eta. Il-do horretatik, Aranzadi Zientzia Elkarteak hainbat indusketa egin ditu mendiaren magaletan eta duela 2.000 urte gizakiak bertan egon izan zirela egiaztatzen duten aztarnak aurkitu ditu.

Asteburuetan eta eskolako oporretan alokatu daiteke aterpetxea. Aukera bikaina da senideekin edo lagunekin egun batzuk pasatzeko edota kirol topaketak, enpresen bilerak edo jardunaldiak antolatzeko.

Deskantsurako pentsatua dagoen ostatu hau 2006an zaharberritua izan zen. Guztira, 308 metro koadroko espazioa du, bi solairutan banatua, eta 35 pertsona sartzeko egokitua dago. Beheko solairuan sukaldea, komunak, erabilera anitzetarako gela eta telefono publikoa daude, eta goikoan, berriz, logelak. Beharrezkoa den guztia ingurune ezin hobez gozatzeko. ■

### INFORMAZIO GEHIAGO

Sagardoetxea  
[www.sagardoetxea.com](http://www.sagardoetxea.com) • T. 943 550 575  
 Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa  
 Gipuzkoako Sagardogileen Elkarte  
[www.sagardotegiak.com](http://www.sagardotegiak.com) • T. 943 33 68 11  
 Albergue Santiagomendi  
 T. 943 55 67 27

# Kalitate handiko sagardoa, usaintsua eta fruta zitriko askokoa

Ehundaka pertsonak gozatu dute, jada, urtarrilean ireki zen 2009ko txotx denboraldiaz. Aurtengoan zuku paregabea aurkezten dute sagardotegiei, bertako sagarraren portzentaia ikaragarri altuaz egina, azken hiru hamarkadetako marka guztiak hautsi dituen uztari esker.

Tradizioari jarraiki, hilabete hauetako aktibitate gastronomikoa sagardotegien inguruan garatzen da, batez ere. Bakailao tortila, bakailao frijitua, txuleta eta gaztaz, menbriloaz eta intxaurrez osatutako postrea dira, momentu honetan, gure lurraldeko menu ospetsuenaren osagarriak. Lagungarri bezala, ez dago sagardo trago on bat bezalakorik eta, adituen arabera, kalitate handikoa da aurtengo edaria, usain berezi eta markatukoa, freskoa eta fruta zitriko ugari-ekin eginikoa.



Jamoncitos de pollo a la sidra

## Ingredientes (para 6 personas)

- 270gr de muslos de pollo
- Un puerro
- Margarina
- 1,5 litros de fondo de ave
- 0,5 kg de champiñones
- 180 gr de azúcar lustre
- Un poco de cebolla
- 270 ml de sidra natural
- Harina
- 10cl de nata
- 0,09 litros de vino blanco
- 0,8 kg de pera

## Preelaboraciones de carnes

- De los muslos del pollo sacar los jamoncitos.
- Cortar en brunoise la cebolla y el puerro y pocharlos.
- Pelar y descorazonar las peras.
- Elaborar un fondo de ave.
- Salar y enharinar ligeramente los jamoncitos, saltearlos y añadirles las verduras pochadas.
- Espolvorear un poco de harina y mojar con la sidra, dejar reducir y añadir el fondo, sin llegar a cubrir el género.
- Saltear los champiñones y añadirlos a los jamoncitos cuando estén casi cocinados, añadir la nata reducida y poner a punto de sal.
- Con el agua, el azúcar y el vino puestos a hervir, cocer las peras y cuando estén blandas sacarlas y cortarlas en mitades.
- Colocarlas en la placa en forma de abanico con un poco de margarina y calentar al horno para servir.
- Acompañar los jamoncitos con las peras.

Urtarrilaren 14an Astigarragan ospatu zen irekiera ekitaldian Aimar Olaizola pelotaria izan zen lehenengo kupela irekitzeko arduradura. Bertan azaldu zuten Sagardun Partzuegoko adituek aurtengo produktuaren bikaintasunak izan dugun klimatologia onuragarrian duela jatorria, "eguzki moderatua eta temperatura erregularrak" izan baititugu uztara garaian. Ezaugarri hauek uztara ugaria ekarri dute, 10 milioi sagar kilo baina gehiago jaso baitira, azken hiru hamarkadetako kopuru handiena. Honi esker, sagardoaren ekoizpenean bertako sagarraren portzentajea ikaragarri altua izan da, aurreko urteetako baino dezente nabarmenagoa.

Honela, guztira, gutxi gorabehera, 13 milioi sagardo litro ekoiztu dira aurtengoan, Astigarragako Sagardoetxea museotik aditzera eman zutenez, non Gipuzkoako Ostalaritzako hainbat ordezkari izan ziren.

Aurtengo sagardoak kolorean du berezitasunetako bat, berdea baita baina tonu horiekin, "kolore gehiegi izatera iritsi gabe, taninoren eta azidoen arteko oreka ona dela eta". Honez gain, hartziduraren ezaugarriek "ahorako egokia eta azukre hondarrik gabeko sagardoa" sortu dute. 2009ko zukuak "oso freskoa da, ondo sartzen dena eta alkohol graduatan eta garratzasunean orekatua". ■

## ESKAINITZA BERRIA: TXOTX GIDA

Sagardotegiko denboraldi honek dituen berrikuntzetako bat Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteak aurkeztutako Txotx Gida da. Orain posible da telefono mugikorrean Elkarte honetako kide diren Gipuzkoako 58 sagardotegiei buruzko informazio guztia izatea. Batura Mobile Solutions enpresarekin batera sortutako inizatiba honen helburua da sagardotegien zerrenda bat eta hauek aurkitzeko informazioa interesa duten guztien eskuetan jartzea. Honela, posible da jakitea sagardotegiak libre dauden edo ez, aparkatzeko lekua duten edo ez, zein errezeta dituzten eta beste hainbat datu.

Totx Gida euskaraz, gaztelaniaz, frantsesez edo ingelesez jaitsi daiteke, eta lau modu ezberdinetara eskuratu:

1. Bluetooth bitartez, Elkartearen egoitzara gerturatuz edota deskargatzeko aukera ematen duten ekitaldietara hurbilduz
2. Mezu bidez, 5195 zenbakira idatziz
3. <http://mobi.baturamobile.com/txotx> helbidera sartu eta ordenagailuan gordez
4. Mugikor batetik bestera igorritik. Horretarako, "PASALO" hitza bilatu behar da Txotx Gidaren aukeren artean.

## JOSE ÁNGEL GOÑI

### Sagardun Patzuergoko sagardogileen bozeramailea



#### Zein balorazio egingo zenuke aurtengo txotx denboraldiaz?

Joan den urteko tankeran ari gara. Ahoz aho erabili dugun krisi horrek nahiko beldurra ematen zigun denboraldiaren hasieran eta badirudi astean zehar jende gutxiago dabilela, baina aste bukaeretan eta eguerdian aurreko urteetan baino bezero gehiago etortzen dira. Azken finean, txotx denboraldia hiru hilabeteko kontua da eta, beraz, ez da hainbeste antzematen krisia. Eragina izatekotan, eta krisiak urte osoa iraungo balu, hurrengo ekitaldian nabaritutako gureku.

#### Aldaketarik nabaritu al duzue bezeroetan azken urteotan?

Ahalegin handiak egin ditugu gizartea ohartarazteko sagardo mundua kultura ere badela, tradizioa eta arau batzuk ere badaudela, ida-

tzizkoak izan ez arren. Horren ondorioz, hemengo jendeak barneratu du hori eta portaera aldetik nahiko ongi eta jator agertzen da. Hala ere, gero eta kanpotar gehiago datozkigu eta hauek ere bide berdina jarrai dezaten lanean segi beharko dugu.

#### Zein onura ekartzen dizkio Astigarragari sagardozaileen erroresaldiak?

Ez dut uste inork zalantzarik izango duenik Astigarraga sagardolari esker ezagutzen dela badiogu. Horrek onura ekonomikoak dakartza herriko hainbat sektoreentzako, ondare bat da sagardoaren mundua Astigarragarentzat. Hala ere, hainbesteko jendetzak beti sortzen ditu tentsioak.

#### Zein da aurtengo sagardoaren berezitasuna?

Aurten sagardoak ibilbide ezin hobea izan du. Hasteko, bertako sagarraren erabilera handia izan da, heldutasun puntu oso onarekin gainera. Dolare lanetan hasi ginenetik eguraldia ere ongi portatu zaigu, tenperaturak oso freskoak izan ditugu neguak ere berdin jarraitu du eta, ondorioz, oso sagardo aromatikoak eta fruitu gustukoak atera zaizkigu, sanoak eta edan errazak.

#### Sagardotegiaren kulturak duen indarra mantentzeko edo areagotzeko proiekturik ba al duzue eskuartean?

Urte batzuk badira Astigarragan sagardo mundua kultura aldetik jorratzen dugula, horrek etengabeko lana eskatzen du. Horregatik sortu zen Sagardoetxea, Sagardun Partzuergoak kudeatua, etorkizunerako bide hori nolabait sendotzeko. Kontuan hartu behar da Patzuergoan Udalarekin batera herriko elkarte kulturek eta sagardogileek hartzen dutela. Urtean zehar ekintza asko antolatzen ditu, Sagarr-Uzta, Sagardo Berriaren Eguna, Santa Ana eguna, formazio ikastaroak... Bestalde, Sagardoetxeak aurten badu beste erronka bat: 500 urteko dolare bat berreraiki nahi du eta Sagardoetxea proiektu bezala garatu nahi dugu. ■

## ARANTXA EGUZKIZA

### Gipuzkoako Sagardogileen Elkarteko lehendakaria



#### Nola baloratzen duzu aurtengo txotx denboraldia?

Balorazioak txotx garaia bukaeran egin behar dira, momentuz gure esker ona eman behar diegu gure sagardotegietara datozen guztiei eta, itxaropentsu egoteko arrazoiak baditugu ere, ezin uka dezakegu egoera ekonomiko orokorrak eragina izan duela, ostalaritzan bezala.

#### Askotan badirudi tradizioak bertakoei bizitzen dituztela gehien, baina sagardotegiek atzeritarrak erakartzea ere lortu dute. Zein uste duzu dela horren sekretua?

Ez dela beste inon horrelakorik ezagutzen. Esperientzia desberdina da eta izugarritzko erakargarritasuna du kanpotarrentzat. Arrazoiak? Sagardoa txotxetik edatea, jakiak eta bertan sortzen den giroa.

#### Labur, nolakoa da 09ko sagardoa?

Aurten jakina da bertako sagar asko izan dugula eta denok dakigu ere nolako udara izan genuen 2008an. Ondorioz, gozo gutxi aurkituko dugu sagardoan, mikatz puntu batekin, fruitu usain ederra, edan erraza.

Noski, probatzen duenaren iritzia da azken batean balio duena, eta hori zabala izaten da.

#### Jendea, orokorrean, gai izaten al da sagardoa behar bezala dastatu, gozatu eta bere ñabardurak hautemateko?

Noski dela gai, denok gera horretarako kapaz arreta jarritz gero. Gertatzen dena da askotan ez dugula behar den denbora eta atentzioa hartzen. Esango nuke ez dela sagardorekin bakarrik gertatzen edozein edari edo jakiekin beste hainbeste gertatzen da.

#### Sagardoaren kalitatearen aldeko apustua gero eta sendoagoa da. Zein erronka dituzue epe laburrera eta luzera?

Dudarik ez dago kalitatearen aldeko apustua daukagula. Arazoa botilaren prezio baxua da, produktu merkearen irudi horrek ez du behar den bezala transmititzen atzetik dagoen lana eta kostua. Irudi hori aldatu nahian epe laburrera kalitatezko marka bat lortu nahi genuke eta luzera erabat bertako sagarrarekin sagardoa egitea. ■

# CAFES LA BRASILEÑA

## TRIUNFA EN LAS OLIMPIADAS DEL CAFÉ

**EL TAMBO, CINCO ALTURAS y ESPECIAL ESPRESSO**  
logran la mayor calificación en el  
concurso de Brescia (Italia)

Cada día se consumen en España nada menos que 700.000 tazas de cafés que proceden de productos elaborados por el GRUPO CAFES LA BRASILEÑA. La larga experiencia de los profesionales de esta empresa han conseguido hace muy pocos días situar sus cafés en lo más alto. Tres de las variedades que comercializa el GRUPO CAFES LA BRASILEÑA han conseguido medallas de oro en la Internacional Coffee Tasting, celebrada en la localidad italiana de Brescia. Ha sido la única empresa cafetera española premiada.

Para la empresa vasca CAFES LA BRASILEÑA, estos premios son muy importantes y respaldan la calidad de sus productos, algo que siempre han llevado como bandera desde que fue fundada en 1928 para ofrecer al cliente lo mejor.

### Medalla de Oro

En el concurso de café de Brescia han sido premiados con la medalla de oro como tres de los mejores cafés del mundo para elaborar espresso las variedades EL TAMBO, CINCO ALTURAS y ESPECIAL ESPRESSO, de la empresa vasca. Además EL TAMBO ha logrado otra medalla de oro en la categoría de café moka para ser elaborado en cafetera de rosca italiana.

En total, cuatro medallas de oro que se vienen para esta empresa vasca expandida por toda la península. La cata fue realizada a ciegas entre 130 cafés provenientes de todo el mundo. Es la única competición del sector, en la que el jurado estuvo compuesto por 26 jueces internacionales.

### A 2.000 metros

El café TAMBO, uno de los mejores cafés del mercado, es el que se comercializa a mayor altura del mundo, entre los 2.000 y los 2.250 metros de altitud. Se cultivan 120.000 Kilos y solo salen

al mercado 20 toneladas, lo que da idea del estricto control de calidad seguido. De esas 20 toneladas, 10 son comercializadas por el GRUPO CAFES LA BRASILEÑA y otras 10 por STARBUCKS (líder mundial de coffee shops). Se trata de un café colombiano, producido en el municipio de El Tambo, en el departamento de Nariño.

**EL CINCO ALTURAS** (el que más se vende en los establecimientos del País Vasco), el segundo de los premiados en Italia, está formado por cafés de Nicaragua, Costa Rica, Colombia y Brasil. Finalmente, el ESPECIAL ESPRESSO, está formado por cafés de Colombia, Guatemala, Nicaragua, Brasil y Uganda.

El TAMBO se vende en las tiendas de CAFES LA BRASILEÑA en el País Vasco, en las tiendas de CAFES DROMEDARIO en Cantabria, en las tiendas de CAFES POZO en Madrid y en las tiendas de CAFES LA TOSTADORA en Vizcaya (Bilbao y Durango).

### Desde 1928

La empresa vitoriana comercializa al año 2.500 toneladas de café. Fundada en 1928 por la familia Ibarrodo, comercializa las marcas "Brasileña", "Tostadora", "Dromedario" y "Pozo", implantadas en el País Vasco, Navarra, Rioja, Cantabria, Castilla León, Madrid y Andalucía. El grupo tiene 140 empleados y al frente están José Luis Aguirre, Emilio Baqué y Charo Baqué como consejeros delegados.



# Zurriola Marítimo

## Mucho más que una discoteca

Los responsables del ZM definen su establecimiento como uno de los más polivalentes de Donostia, ya que no sólo funciona como local nocturno, sino que también es un lugar idóneo para tomar un aperitivo, degustar un elaborado menú o celebrar todo tipo de eventos que incluyan tanto cócteles como banquetes.

El Zurriola Marítimo es de sobra conocido entre los noctámbulos como una de las discotecas donostiarra más atractivas para prolongar la fiesta hasta altas horas de la madrugada. Y es que este local que goza de espléndidas vistas a la playa de la Zurriola no baja las persianas hasta seis de la mañana los días laborables, exceptuando los lunes, mientras que los fines de semana se mantiene abierto hasta las siete horas.

La amplitud del local, que tiene una capacidad para 500 personas, convierte al ZM en "un lugar ideal para los grupos de amigos que quieren comenzar la noche tomando tranquilamente una copa, con total comodidad, sobre las 12 horas de la noche, y de seguir con la fiesta y bailar hasta que aguante el cuerpo", señala el dueño del establecimiento, Rafa Díaz.

En el ZM se dan cita personas de todo tipo, de una franja de edad que abarca desde los 24 hasta los 45-50 años, aproximadamente. La música se selecciona especialmente para agradar a los más diversos gustos: hasta las 2.30 horas suenan las canciones más conocidas de los años 80 y 90, así como los temas más populares del momento; a partir de las 3.00 horas, en cambio, llega el turno del house cantado, que se caracteriza por sus ritmos bailables, no electrónicos. Según señala Rafa Díaz, el estilo de música se ajusta al ambiente que predomina en la pista, por lo que las canciones se escogen en función de lo que piden los clientes.

Pero este establecimiento es mucho más que ambiente nocturno. En realidad, es "un local polivalente que puede albergar celebraciones de lo más variadas, desde cenas de grupo y cócteles hasta comuniones y banquetes de boda y post-bodas", indica el responsable.

### RESTAURANTE SOFISTICADO

Todos los mediodías y noches, a la hora de las comidas, el Zurriola Marítimo se convierte en un sofisticado restaurante que sirve menús cuidadosamente elaborados. Ofrecen una "cocina tradicional actualizada"; es decir, mantienen el auténtico sabor de las recetas, pero añaden a sus platos un toque refinado, innovador, adaptado a los paladares más exigentes.

Trabajan, además, con "productos de temporada y frescos", señala el jefe de cocina, Iñaki Rodrigo. El chef, que suma 22 años de experiencia a sus espaldas, apunta que no crean nada nuevo: "todo está inventado; el secreto está en mantener lo que es rico".

Durante los días laborables, se sirve un menú del día de 18 euros (IVA no incluido). "No es un menú normal, es una carta reducida -explican- compuesta por cuatro primeros, que incluyen habitualmente ensalada, pasta, arroz y legumbres; cuatro segundos a elegir entre dos pescados y dos carnes; y cuatro postres, entre los que siempre hay alguno digestivo y otro de tentación. Cuentan también con un menú especial para los días festivos y vísperas de fiestas de 27 euros (más IVA) y un último de degustación por 33 euros (más IVA).

El ZM cuenta, además, con una apetitosa carta de pintxos y también de bocadillos que pueden degustarse tanto en el interior del local como en la terraza exterior; perfecta para disfrutar de una agradable mañana o tarde durante los días de buen tiempo. Asimismo, en horario diurno, el establecimiento exhibe una vistosa barra de bar repleta de llamativas tartas y bollería casera.

Una ubicación incomparable, instalaciones amplias para usos polivalentes, buen ambiente nocturno y diurno, excelente comida... No hay nada que se le escape al ZM. ■

**ZURRIOLA MARÍTIMO**

Av. Zurriola, 41 • 20002, Donostia-San Sebastián

T. 943 29 78 54



El Zurriola Marítimo se adapta a todo tipo de celebraciones.



# Restaurante Bera-Bera

## Un nuevo comienzo

Los afamados chefs Rubén Trincado y Asier Abal han tomado recientemente el testigo de la gestión del restaurante del hotel Palacio de Aiete\*\*\*\* y tratarán de aportar a su cocina una personalidad propia, basada en la comida tradicional, pero con un ojo puesto en la innovación.

Con el nuevo año, el restaurante del conocido hotel donostiarra Palacio de Aiete\*\*\*\*, el Bera-Bera, ha comenzado una nueva vida. Nuevos responsables, nueva filosofía de cocina y un completo cambio de look. La gestión del establecimiento está ahora en manos de los reconocidos chefs Rubén Trincado y Asier Abal, quienes trabajan como jefes de cocina en los restaurantes donostiarras Mirador de Ulía y Heriz, respectivamente.

El renovado restaurante, que reabrió sus puertas el pasado 2 de febrero, apuesta por ofrecer "un servicio muy atento y agradable" y, sobre todo, "una cocina muy rica", aseguran sus responsables. Al saber hacer de ambos cocineros se sumará la personalidad que imprima el chef argentino Juan Pablo Bassi, quien estará al frente de los fogones.

De esta forma, se esforzarán por dotar al establecimiento de un carácter propio, que lo distinga del resto de restaurantes que gestionan ellos mismos, pero partiendo siempre de la cocina tradicional como base. Muestran un profundo respeto por los sabores y recetas de siempre, aunque añaden a sus platos un toque de innovación fruto de su juventud y larga experiencia en la cocina.

### "RESTAURANTE A LA MEDIDA"

"Lo único que tenemos prohibido en este restaurante es decir que no al cliente. Siempre que la propuesta sea razonable, estamos dispuestos a ofrecerle lo que nos solicite", señala Asier. "Hacemos trajes a medida de los clientes, menús al gusto del público", concreta Rubén.

Para agradar a todo tipo de paladares, cuentan con una amplia variedad de menús: un menú del día para los días de diario por 17 euros; una carta de a partir de 25 euros que incluye dos platos, un postre y vino de crianza; menús degustación y gastronómicos, así como dos cartas, una tradicional y otra de nueva cocina.

No sólo dirigen el restaurante, sino que se encargan del diseño de los menús que se ofrecen en todos los



Ruben Trincado y Asier Abal en el comedor del restaurante.

acontecimientos que tienen lugar en este hotel de cuatro estrellas. Dispone de cuatro salones -para unas 100 personas cada uno- que pueden comunicarse entre sí en las ocasiones en las que se precise de un espacio mayor. Las instalaciones están preparadas para acoger todo tipo de eventos como convenciones, congresos, bodas y presentaciones.

Asier y Rubén afrontan el nuevo proyecto con total confianza, ya que consideran que reúne todas las claves para su buen funcionamiento. "Hemos contado desde el principio con la implicación de Maider e Idoia Eizagirre, las responsables del hotel, quienes han sido las principales supervisoras de la decoración del nuevo establecimiento, que ha redecorado la empresa BIKAZ 2K". El restaurante está, además, ubicado en una zona privilegiada, cerca del club de golf Basozabal y el museo Chillida Leku, entre otros atractivos, y es también fácilmente accesible para los trabajadores de los polígonos de los alrededores, como son el Parque Tecnológico de Miramón o Zuatzu entre otros. ■

### HOTEL PALACIO DE AIETE

Goiko Galtzara-Berri nº 27 • 20009 San Sebastián  
T. 943 21 00 71 • [www.hotelpalaciodeaiete.com](http://www.hotelpalaciodeaiete.com)

### TRAYECTORIA PROFESIONAL

#### Asier Abal

- Jefe de cocina del Patio de Ramuntxo de Donostia (2001-2003)
- Campeón de Euskadi de cocineros 2003
- Ganador de un certamen de recetas con vinagre de jerez a nivel estatal.
- Ganador del concurso gastronómico Martín Berasategi (2006)
- Ganador del Concurso Nacional de Cocina Aplicada al Langostino Vinaroz (2006).

#### Rubén Trincado

- Responsable del restaurante Mirador de Ulía desde 2000.
- Campeón del concurso de Vinaroz con la receta del langostino (2007).
- Campeón del Martín Berasategi (2007).

\* Asier Abal es jefe de cocina y socio, junto a Rubén Trincado, del restaurante Heriz desde 2007.

\* Ambos gestionan del restaurante de la Talasoterapia de Zumaia.  
\* Son profesores de la escuela de cocina El Txoko del Gourmet.

# El bar stick en la cima del mundo de la coctelería

Los hermanos Troitiño son hoy en día símbolo de la coctelería. Con su ilusión y la pasión que les brinda la creación de cócteles han conseguido colocarse entre los mejores del mundo

Fue en el año 1997 cuando los hermanos Helio y Juanjo Cano depositaron toda su confianza en dos jóvenes de 21 años a los que entregaron las llaves del bar Stick de Rentería, una apuesta arriesgada que ha tenido como resultado el reconocimiento a nivel mundial del propio establecimiento y de los hermanos Troitiño, así como el de sus trabajos en el universo de la coctelería, que han sido galardonados con innumerables premios.

Aquel año Patxi Troitiño comenzó su andadura a cargo de la barra del pub Stick y desde entonces ha recorrido un camino decorado por numerosos triunfos, llevando tanto su nombre como el del bar en pocos años a la cima del mundo de la coctelería.

Patxi lleva una vida entera dedicado al mundo de la hostelería, ya que sus padres poseían un negocio hostelero. Desde muy joven comenzó a trabajar en el museo del whisky, y fue precisamente aquí donde despertó su pasión por los cócteles. Unos años después, los hermanos Cano le brindaron la oportunidad de ponerse al mando de un negocio propio, y así paso a regentar el bar Stick. Poco a poco comenzó a experimentar creando sus propias combinaciones con las que se presentó a numerosos concursos tanto a nivel nacional como internacional, triunfando en todos ellos.

Unos años después, en 2004, Yoli, hermana de Patxi, comenzó a trabajar en el Stick, y con la inestimable ayuda de su hermano se presentó a su primer concurso de cócteles a nivel guipuzcoano. Ella misma afirma que quedó "entusiasmada" con todo lo que rodea a este mundo. Su pasión por la coctelería le llevó a ganarlo todo, ya que allí donde se presentaba obtenía el primer premio. Los hermanos Troitiño unieron su destreza y su imaginación y gracias a ello lograron vencer en el campeonato del mundo 2007 en Turín. Siempre apoyados y respaldados por su gran amigo Pepe Dioni, estos dos jóvenes han conseguido llenar su vitrina de galardones y copas, situándose entre los mejores del mundo.

Su secreto para crear estas exquisiteces está en "conocer lo mejor de cada una de las botellas, conocer cada sabor y cada textura, y así lograr la combinación perfecta". Un manjar exquisito que junto a una presentación original crea una mezcla de colores y sabores que obtiene como resultado un verdadero placer para el paladar y la vista.



Los trabajadores del Stick con algunas de sus exquisitas creaciones.



Patxi y Yoli Troitiño en el interior del Stick.

Yoli y Patxi quieren seguir creciendo y deleitando a todo aquel que lo desee con sus exquisitos trabajos. Para ello disponen de su nuevo servicio Stick Catering, con el que todo aquel que celebre cualquier tipo de acontecimiento y que quiera vestirlo con un toque especial y original podrá solicitar un servicio de cócteles a la carta que no les dejará indiferentes. El bar Stick ha creado una web a través de la cual el cliente podrá ponerse en contacto con ellos para solicitar sus prestaciones.

Gracias al respaldo de instituciones como la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa y la Federación de Asociaciones de Barmen de España y gracias a su trabajo constante y diario, Yoli y Patxi Troitiño han conseguido darse a conocer, colarse entre los mejores de su especialidad y seguir formándose en el mundo de los profesionales de la barra. ■

Bar Stick  
Avenida Navarra 69 • 20100 Rentería  
[www.stickcocktail.com](http://www.stickcocktail.com) • T. 943 520954

Desde 1921

**DESTILERIA LICORERA VASCA**

**OLANETA S.L**

[www.licoreravasca.com](http://www.licoreravasca.com)



Polígono Egiburuberri, 19-A. 20100 Errenteria-Gipuzkoa

Tfno: 943 510 285 - 943 340 282

E-mail: [fabrica@licoreravasca.com](mailto:fabrica@licoreravasca.com)

Disfruta de un consumo responsable

# Saltxipi

## En Donostia, con la misma esencia

Hace dos años que una parte de la familia fundadora del Saltxipi de Usurbil llegó a Donostia. El nuevo establecimiento, ubicado en una elegante villa de Gros, exhibe el mismo carácter de siempre, familiar y cercano, y su menú tradicional.



Saltxipi se sitúa en Donostia en una preciosa villa situada al comienzo de la Calzada Vieja de Ategorrieta, en Gros, con un interior muy cuidado decorado en madera.

Javier Ortega y Ana Mari Añorga inauguraron el Saltxipi en Usurbil en junio del año 1973. La tortilla de bacalao, la chuleta y el centollo constituían por aquel entonces el menú de este restaurante que vivió su momento cumbre en 1985. "El Saltxipi se puso de moda en todo el territorio, fue un auténtico boom. Acudían desde políticos, grandes empresarios y deportistas de élite hasta obreros. Se mezclaban todo tipo de comensales, no se distinguían las clases sociales", recuerda Javier Ortega.

Los tiempos han cambiado mucho desde entonces, pero el Saltxipi ha logrado conservar su esencia; esa que atrajo en su día a tantos y tantos clientes, y que actualmente también seduce a un numeroso público. Desde hace dos años, una parte de la familia fundadora puso en marcha un nuevo restaurante en Donostia, junto con sus hijos Gorka y Jon. Se instalaron en una villa situada al comienzo de la Calzada Vieja de Ategorrieta, junto a la Avenida de Navarra, haciendo gala de un acogedor interior decorado en madera. El establecimiento está dotado, además, de amplios ventanales con vistas a un cuidado jardín que rodea la villa; otro estímulo para disfrutar de una agradable comida.

Sobre la mesa, se siguen sirviendo las mismas recetas que han dado nombre al Saltxipi. Los 36 años de experiencia de sus responsables al frente del restaurante les permiten garantizar en todo momento el mejor resultado; que todos los platos "salgan siempre igual", asegura Gorka Ortega. "Uno de nuestros mayores logros es que hayamos conseguido que la gente asocie el restaurante con un menú. Quien quiere degustar un buen centollo, tortilla de bacalao y chuleta, acude al Saltxipi. Muchos ni miran la carta, piden automáticamente estos platos", indica.

Además del centollo, son también su especialidad las langostas, ostras, almejas y el bogavante que crían en su propio vivero.

### "AUTÉNTICAMENTE FAMILIAR"

Al cliente de toda la vida no sólo le resultan familiares la comida y la decoración, sino que también percibe la habitual atención y cercanía de sus responsables. "El Saltxipi siempre se ha distinguido por su carácter auténticamente familiar; tanto en la gestión como en el trato con la gente. Hemos creado lazos de amistad con muchos clientes que finalmente se han convertido en incondicionales", señala Javier.

Gracias a la calidad del servicio y a su afán por mantener su espíritu tradicional, además de preservar a su clientela habitual, el restaurante está conquistado a gente "que no conocía el Saltxipi y a la que le ha gustado". Entre los nuevos comensales figuran tanto vecinos de Donostia y alrededores como clientes de hoteles, ferias y congresos, entre otros.

Y es que el restaurante, con sus dos plantas con capacidad para 140-150 comensales y con cinco comedores privados, está preparado para acoger cenas de grupo y celebraciones familiares. Además, cuenta con acceso para minusválidos y con un parking para 30 coches, entre otras prestaciones. ■

**RESTAURANTE SALTXIPI**  
Calzada Vieja de Ategorrieta nº 3  
Donostia- San Sebastián  
T. 943 323 310  
[www.saltxipi.com](http://www.saltxipi.com)

# ¿qué ventajas aporta el Sistema en Cápsulas Lavazza?

Los principales beneficios del sistema podrían resumirse básicamente en los siguientes:



## DIFERENCIACIÓN



Un exclusivo sistema que permite al hostelero diferenciarse, ofreciendo a sus clientes la **máxima calidad** de café.

## CONTROL y gestión



Se compran unidades y se venden unidades por lo que no se producen dispersiones por mala utilización.

## CONSTANCIA



La calidad final del producto no depende de la pericia del usuario, lo que garantiza una **calidad constante** del producto en la taza, independientemente del usuario del sistema.

## VARIEDAD



**Amplia variedad** de cafés y descafeinado.

## CALIDAD



El **Sistema en cápsulas** autoprotectidas Lavazza, garantiza la conservación de las propiedades y el aroma del café recién abierto.

## HIGIENE



El entorno de la máquina está siempre limpio, sin polvo de café.

## menor mantenimiento



Eliminación de los problemas derivados del molido y reducción de las operaciones de mantenimiento y limpieza.

*El auténtico  
espresso italiano*



# LAVAZZA

## La revolución del sistema espresso en cápsula para hostelería



El pasado mes de septiembre la empresa Euskovazza inició un nuevo proyecto para el desarrollo del café en cápsula Lavazza para hostelería en el País Vasco. La empresa guipuzcoana ubicada en Usurbil, que cuenta con una experiencia de más de 15 años en el mercado de la cápsula, realizará una presentación de dicho proyecto el próximo mes de mayo en el auditorio de la Asociación de empresarios de Hostelería de Guipuzkoa, donde se tendrá la posibilidad de conocer y probar este nuevo sistema.

El proyecto de expansión por el País Vasco previsto por Euskovazza comprende una primera etapa en la que se desarrollará el mercado en Gipuzkoa y otra posterior en la que se introducirá en los territorios de Bizkaia y Araba. Según los responsables de la empresa, el proyecto está soportado por una amplia experiencia y conocimiento de su equipo humano sobre el sistema en cápsulas Lavazza, que permitirá garantizar una cobertura total de las necesidades del hostelero.

### CARACTERÍSTICAS DEL NUEVO SISTEMA EN CÁPSULAS LAVAZZA

Según opiniones de la empresa Euskovazza, este nuevo sistema representa un nuevo concepto de servicio del café. Gracias a su practicidad y sencillez, se consigue una mejora en la calidad y el servicio del producto final al consumidor; lo que repercute en un incremento de la demanda del mismo.

Lo verdaderamente revolucionario del sistema Lavazza es su versatilidad ya que permite su instalación en una gran diversidad de condiciones, incluso en lugares donde no hay espacio para una máquina tradicional o bien no disponen de una conexión a la red hídrica.

[www.euskovazza.com](http://www.euskovazza.com)

# Nuevos productos para hostelería

## SOBETTO CREMESPRESSO

Dentro del mundo de la hostelería la tendencia es la de ofrecer mayor variedad y nuevos productos con los que sorprender al consumidor.

Una de las novedosas propuestas de Lavazza, sin lugar a dudas sorprendente, es el Sorbetto Cremespreso, un sorbete con base de café, leche y nata, que constituye una forma original de disfrutar del café.

## sorbetto cremespreso



## TANDEM

En esta misma línea, otro de los productos propuestos es el Tandem, un concepto sencillo que combina café y deliciosas cremas de chocolate y avellana con las que acompañarlo.

## tandem



## ELEGANCIA E INNOVACIÓN UNIDAS BAJO UN NUEVO CONCEPTO DE CAFÉ

Otro de los aspectos importantes que contribuye a la promoción del producto en el local lo constituye el material de merchandising. En este sentido la línea de productos promocionales Lavazza conforman una elegante selección de complementos que aportan un toque de distinción y calidad al local.

PARA MÁS INFORMACIÓN  
Y PEDIDOS:

[www.euskovazza.com](http://www.euskovazza.com)

[euskovazza@euskovazza.com](mailto:euskovazza@euskovazza.com)

Telf. 943 344 452

## LAVAZZA, IRAULTZA KAPSULATAN ZERBITZATZEN DEN ESPRESSOAREN SISTEMAN.

2008ko irailean Euskovazza enpresak proiektu berri bati ekin zion Euskal Herriko ostalaritzarako kapsuletan saltzen den Lavazza kafearen garapenean. Usurbilen kokatutako enpresa gipuzkoarrak, kapsularen merkaturuan 15 urteko esperientzia duenak, maiatzean aurkeztuko du proiektu hau Gipuzkoako Ostalaritza Elkarteko auditorioan. Bertan, sistema hau ezagutzeaz gain, probatzeko aukera ere izango da.

# Enolia 2009

## Salón de los vinos y aceites



De la mano de nuestra Asociación, se presenta Enolia Donostia, la Feria de Vinos y Aceites dedicada al sector profesional que se celebrará un año más en el Hotel Mª Cristina el próximo 27 de abril.

Enolia se estrena en la capital guipuzcoana prometiendo una jornada inolvidable para los profesionales del sector de la hostelería y los aficionados del vino y el aceite.

Este salón recoge una muestra de las bodegas y almazaras más prestigiosas a nivel nacional e internacional, una selección de aguas internacionales y una variada exposición de destilados de gran calidad.

Esta feria se presenta como sucesora de Entrevinos y Entreolivas que hasta el año pasado se celebraba anualmente en la ciudad de la Concha. Enolia nace pisando fuerte, ofreciendo novedades tanto para los expositores que participan en el evento como para los asistentes que acuden al salón.

Una de las nuevas actividades que se ofrecerá será la Galería de Aromas, un espacio que se ha creado para conseguir una mayor interactividad con el visitante. El objetivo de dicha actividad es que las personas que se acerquen a esta zona puedan adentrarse en el mundo de la cata y descubrir la multitud de aromas que puede tener un vino, un aceite o un destilado.

Como en ediciones anteriores, Enolia Donostia cuenta con el apoyo de la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa y da un paso más ofreciendo una de las actividades de mayor atractivo de la jornada: cursos comentados.

Estos cursos comentados sobre vino, whisky y corte de jamón serán impartidos por profesionales acreditados del sector. Los asociados podrán disfrutar de estas clases y así conocer con mayor detalle las características de cada uno de estos productos. Para poder participar en estos cursos es imprescindible llamar al teléfono de la asociación: **943 31 60 40**

Las citas en Bilbao y Murcia ya se han celebrado y los datos no han podido ser mejores para este primer año de Enolia. Si quieres conocer los datos de estas plazas o saber algo más sobre este salón, visita la siguiente dirección: [www.enolia.es](http://www.enolia.es)

No olvides apuntar esta fecha en tu agenda: **lunes 27 de abril**. Se enviarán invitaciones a todos los asociados y quien así lo desee, tendrá más invitaciones a su disposición en la sede.

¡No te lo puedes perder!



Uno de los objetivos de Enolia es acercar a los visitantes al mundo de la cata.



El salón recoge una muestra de las bodegas y almazaras nacionales más prestigiosas.

### RADIOGRAFÍA DE ENOLIA DONOSTIA

- **LUGAR DE CELEBRACIÓN:** Hotel Mª Cristina
- **FECHA:** lunes 27 de abril
- **HORARIO:** 12:00 - 15:30 / 17:30 - 21:00
- **CARACTERÍSTICAS:** salón que se presenta como un día en el que los profesionales del sector entran en contacto para contar sus vivencias, experiencias, futuros negocios, etc.

**ENTRADA GRATUITA CON INVITACIÓN**

### DESCRIPCIÓN DE LOS CURSOS

Enolia ofrecerá cuatro cursos muy interesantes a nuestros hosteleros, impartidos por personalidades dentro de cada área a tratar:

- **CURSOS Y HORARIOS:**
  - Corte de JAMÓN. 10.00 - 11.15 horas.
  - Curso de VINO. 11.30 - 12.45 horas. Impartido por Dani Corman.
  - Curso de cata de DESTILADOS. 16.30 - 18.00 horas. Impartido por Serxu Solares
- **FECHA:** 27 de abril, lunes
- **LUGAR:** Hotel Mª Cristina
- **PARA APUNTARSE:** Llamar al 943 31 60 40 (teléfono de la Asociación)

## LAS FERIAS PROFESIONALES, NUESTRA RECOMENDACIÓN PERSONAL

¿Hemos pensado alguna vez en la cantidad de ferias gastronómicas, congresos o concursos que se realizan en un año? Son muchas, mayoritariamente dedicadas para profesionales del sector. Normalmente buscan generar un buen volumen de negocio, por lo que suelen resultar excluyentes para el gran público. Es complicado elegir entre tanta oferta, pero nos atrevemos a ofrecer una pequeña agenda de actos que creemos puede ser de vuestro interés.

### LOCAL

**EXPOVACACIONES 2009**, Feria del Turismo y del Tiempo Libre  
[www.expovacaciones.eu](http://www.expovacaciones.eu)

Bilbao, 07 al 10 de Mayo 2009 – BEC

Con la oferta internacional de turismo de 15 países que ya han confirmado su presencia en la principal cita del sector turístico del norte

**NAVARRA GOURMET** – Congreso Vive Las Verduras

[www.navarragourmet.com](http://www.navarragourmet.com)

Pamplona, del 17 al 20 de mayo 2009 - Baluarte

**FOCCUS BILBAO** - Feria Profesional de Gastronomía y Alimentación

[www.bilbaoexhibitioncentre.com](http://www.bilbaoexhibitioncentre.com)

Bilbao, del 5 al 7 de octubre de 2009 –BEC

Será nuevamente un punto de encuentro exclusivo para profesionales de hostelería, restauración y catering; toda una cita gourmet que ya se ha convertido en la referencia más innovadora de la zona económica Atlántica.

**SNSN GASTRONOMIKA 2009** – Congreso Internacional de Gastronomía (antes Lo Mejor de la Gastronomía)

[www.diariovasco.com](http://www.diariovasco.com)

San Sebastián, 22 al 26 de noviembre 2009

Palacio de Congresos Kursaal

Innovación y profesionalización son los objetivos de la nueva etapa que emprenderá el próximo noviembre el congreso internacional 'San Sebastián Gastronomika', continuidad del anterior "Lo Mejor de la Gastronomía", que cumplió diez exitosas ediciones en el Palacio Kursaal donostiarra.

El nuevo formato y los nuevos "padrinos" de este evento, anteriormente liderado por el crítico gastronómico Rafael García Santos, fueron presentados en un acto celebrado en el auditorio del Aquarium de San Sebastián, al que acudieron las máximas autoridades y responsables de las entidades sociales y culturales de la ciudad y el territorio.

Cuenta con el apoyo de los prestigiosos cocineros Juan María Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui y Andoni Luis Aduriz, entre otros, quienes forman parte, junto a Karlos Arguiñano e Hilario Arbelaitz, del nuevo comité técnico del evento.

**XV CONGRESO NACIONAL DE LA COCINA DE AUTOR**

[www.restaurantezaldiaran.com](http://www.restaurantezaldiaran.com)

Vitoria, 20 de abril 2009 - El emblemático restaurante vitoria-

no Zaldiaran recupera su histórico certamen de alta cocina, que durante 14 años (1984-1994) fue cita obligada para profesionales y aficionados a la alta gastronomía.

**ALGUSTO 2009 - SABER Y SABOR**

[www.bilbaoexhibitioncentre.com](http://www.bilbaoexhibitioncentre.com)

Bilbao, del 11 al 14 de diciembre 2009 – BEC

En colaboración con la asociación Slow Food: [www.slowfood.es](http://www.slowfood.es)

### NACIONAL

**RESTALIMED 09** - Feria de la Restauración, Hostelería, Alimentación y Comercio

[www.feriavalencia.com](http://www.feriavalencia.com)

Valencia, del 26 al 28 de abril 2009 – Feria de Valencia

**FENAVIN 2009** - Feria Nacional del Vino

[www.fenavin.com](http://www.fenavin.com)

Ciudad Real, 5 y 7 de mayo 2009 – Pabellón Ferial

**HOREQ'09** - Salón del Equipamiento para Hostelería

[www.ifema.es/web/ferias/horeq/default.ht](http://www.ifema.es/web/ferias/horeq/default.ht)

Madrid, 18 al 20 de noviembre de 2009 - Ifema.

**ALIMENTARIA** – Salón Internacional de Alimentación y Bebidas

[www.alimentaria-bcn.com](http://www.alimentaria-bcn.com)

Barcelona, 22-26 marzo 2010 – recintos Montjuic y Gran Vía

**HOSTELCO 2010** - Salón Internacional del Equipamiento para Restauración, Hotelería y Colectividades

[www.hostelco.com](http://www.hostelco.com)

Barcelona, 2010 - Recinto ferial de Montjuic

· 990 expositores y 2010 marcas representadas

· Más de 80.000 visitantes profesionales

· Más de 60.000 m2 de exposición

### INTERNACIONAL

**ANUGA 2009** - Feria Internacional de la Alimentación

[www.anuga.com](http://www.anuga.com)

Colonia (Alemania) – del 10 al 14 de octubre 2009 - Koelnmesse. Más de 6.000 expositores de unos 100 países bajo un mismo techo.

# Un invierno cargado de actividades

Durante el invierno, han sido muchas las celebraciones de las que hemos disfrutado. Las calles volvieron a decorarse con miles de luces y adornos que otorgaban una magia especial a cada rincón de Gipuzkoa.

Un año más los ciudadanos hicieron frente al frío y a la lluvia y se lanzaron a la calle para participar en las numerosas actividades programadas por los ayuntamientos. Niños, jóvenes y mayores de todas las edades han disfrutado de Carnavales, cabalgatas, juegos, música y jornadas gastronómicas en un ambiente inmejorable.

## SANTO TOMAS

El 21 de diciembre, horas antes de comenzar el invierno, Gipuzkoa cubrió cada rincón de un rico aroma a txistorra y se sumergió en la fiesta para disfrutar del día de Santo Tomás. San Sebastián es uno de los centros de esta festividad tradicional y un año más personas llegadas de todos los puntos del territorio abarrotaron las calles de la capital durante toda la jornada.

Con los puestos ya montados y los cochinitos, gallinas, corderos y resto de animales metidos en sus respectivas jaulas, todo estaba preparado para dar el pistoletazo de salida. Así, a las nueve y media empezaron a bullir las sartenes, los talos comenzaron a amasarse y se inició una fiesta en la que el sol acompañó durante todo el día. Las plazas se llenaron de niños y mayores vestidos con los trajes de caseros, que disfrutaron de un ambiente inmejorable. Los 73 puestos instalados no cesaron su actividad hasta pasada la media noche en un día en el que se repartieron más de 37.000 bocadillos y 6.000 pintxos, además de 35.000 talos.

Pero San Sebastián no es el único lugar donde se da esta celebración. Arrasate es otro de los municipios de la provincia en los que esta festividad tiene especial relevancia. Durante todo el día se vendieron y expusieron productos de los caseríos de alrededor; así como diferentes concursos, muestras de artesanía,

deporte rural, pasacalles... y muchas actividades más que invitaron a la gente a echarse a la calle y disfrutar de una intensa jornada.

## OLENTZERO

Tras doce meses de intensa espera el 24 de diciembre miles de niños de todas las edades se agolparon en las calles de muchas localidades guipuzcoanas para ver el desfile del Olentzero. Los nervios se palpaban en el ambiente y la alegría se reflejaba en las caras de los más pequeños, que esperaban la llegada de la noche con inquietud.

En Azkoitia el concurso de Belenes Portátiles, la kalejira de Olentzero y los coros de Iraurgi y de los centros escolares tiñeron de buen ambiente cada rincón. Durante la tarde del día de Nochebuena, el Olentzero, acompañado de un burro y la música de Poxpi y Laja, recorrió las calles ante la mirada ilusionada de los más pequeños. Mientras, los mayores pudieron disfrutar de las más de 500 castañas asadas que se repartieron de manera gratuita.

Por la mañana los protagonistas fueron los coros de la ikastola y Floreaga, que deleitaron las calles con canciones navideñas. Y por la tarde fue el turno de la coral Iraurgi, que hizo otro tanto, acompañada de los miembros de la asociación Txolarte.

## BELENES Y CABALGATAS

Durante todas las navidades los belenes han sido protagonistas en toda la provincia. Cada municipio ha empleado toda su imaginación e ilusión para lograr una representación original. Un ejemplo de ello es Hondarribia, donde como cada año ha tenido lugar el Belén Viviente. Varios voluntarios escenifican el nacimiento de Jesús con un decorado muy cuidado y elaborado con mucho cariño, que una vez más se convirtió en una atracción de máximo interés.

La víspera del día de Reyes no podía faltar la llegada de sus Majestades de Oriente. El mal tiempo que azotaba nuestra provincia no fue impedimento para que miles de niños se agolparan en las aceras de muchos municipios para recibirlos con nervios e ilusión. Los Reyes Magos, cargados con regalos y acompañados de charangas, llenaron de magia oriental cada localidad. ■



Este año tampoco faltaron los ricos talos de Santo Tomás, la Cabalgata de Olentzero y las carrozas de los Reyes Magos.



Las comparsas que desfilaron por las localidades guipuzcoanas estuvieron llenas de color y mucha originalidad.

## Fantasia, umorea eta kolorea

Otsaileko azken asteburuan Gipuzkoako herri guztiak Inauteriz jantzi ziren urteroko lez, eta bizitasunez zein ezohiko bizilagunez bete ziren. Dudarik gabe, Tolosa lurraldeko hiriburua eta erromesaldi gune bilakatu zen, baina gainontzeko udalerrri eta hiriek ere giro aparta izan zuten.

Inauteriak aitzakia perfektua izan dira, aurten ere, gipuzkoar guztion alaitasuna pizteko eta lurraldeko udalerrri eta hiri bakoitza bizitasunez eta giro ezin hobez betetzeko.

Tolosa kolorez, milaka mozerro orijinalaz eta, batez ere, umorez bete zen urtero bezala. Jaiegun guztietan zehar, otsailaren 19tik (osteguna) 24ra arte (asteartea), nagusi izan zen eguraldi onak jende asko erakarri zuen Gipuzkoako hiriburua izan zen honetara eta, urtero gertatzen den moduan, lurraldeko zentro bilakatu zen, berriz ere, lau egunetan zehar. Bertaratutako guztiek igandetik asteartera arte herrietako kaleetan barrena batera eta bestera ibili ziren taldeek, 250etik gora, sortu zuten giro paregabeaz gozatzeko aukera izan zuten.

Tolosan izan ziren, beste hamaika pertsonaia eta irudimenez beteriko jantzien artean, soul eta gospel abeslariak, Afrikako Sabanatik etorritako indigenak, Frontoitabernaren goialdean zintzilikatutako liztor-habia, kalejiran eta dantzan parte hartzera gonbidatzen zuen eskela erraldoi bat, baita 'Escenas de

Matrimonio' telesailean beti liskarturik dauden Pepa eta Avelino agure bikotea ere.

### GIRO APARTA EIBARREN

Urtero bezala, tradizio handia duen haurren desfileak eman zien hasiera Gipuzkoan ezagunak diren 2009ko Eibarko inauteriei. Ostegun Gizen edo 'Eguen Zuriko' arratsaldean ikastetxe ezberdinetako haurrek hartu zituzten herriko kaleak beren 'koko-jantziekin' eta zoko guztiak umorez eta erritmo biziz bete zituzten. Erritmoa, gainera, ordu txikiak arte mantendu zen festa dibertigarri hauetako lehenengo dantzaldiari esker.

Beste desfile bat, oraingoan kaldereroena izan zen Ostiral Argalaren protagonista nagusia. Kalejirek ipini zioten musika egun horri bai pregoi aurretik bai eta ondoren ere, eta Mauleko Tokia Theatre konpainia arduratu zen, arratsalde-gau aldera, eibartarrak dibertitzeaz Kauterak ikuskizun paregabearekin.

Era berean, ekintza interesgarri betetako eguna izan zen larunbatekoa. Izan ere, mozerro lehiaketak txiki eta handien sormena piztu eta armairutik mozerro harrigarrienak aterarazi zituen; eta playback saioak, berriz, artista berriak aurkitu zituen eibartarren artean.

Azulkillas taldearen haizeko zirku-teatroak ere ikusmin handia sortu zuen herrian eta igandeko aktibitate nagusietakoa izan zen Rio Samba Show taldearen emanaldiarekin batera. Musika eta dantza talde honek, bere erritmo eta alaitasunarekin, munduko inauteri famatuenetako baten izpiritua eta magia, Brasilgo inauteriena alegia, ekarri zituen Eibarko kaleetara eta herritar guztiak Karibeko alaitasunez zipiztindu zituen.

Sardinaren ehorzketak eta Zo-zongo taldearen batukadak eman zioten, asteartean, azken ukitua festa giro aparteko asteari. ■



Eibarren ere giro aparta izan zen Inauterietan.

# La fiesta más donostiarra

La capital guipuzcoana volvió a vibrar de emoción al ritmo de los tambores que inundaron la ciudad durante la víspera y el día de San Sebastián. El protagonista de la última edición fue Iñigo Olaizola, director de la Donosti Cup, que recibió el Tambor de Oro en reconocimiento al torneo de fútbol.

La fiesta de la noche del 19 de enero estuvo más que "aguada", pero no por ello decayó el ánimo de los miles de donostiarras y visitantes que salieron a celebrar la festividad del patrón de la ciudad. Cuando dejaron de sonar las campanadas de medianoche, comenzaron a redoblar los tambores de la compañía Gaztelubide y de los representantes del resto de las compañías; al unísono, coreaban los himnos donostiarras y marcaban el ritmo con sus palillos centenares de vecinos, apelotonados en la plaza de la Constitución, las calles de la Parte Viejo y los salones de las casas.

Mientras sonaba la *Marcha de San Sebastián* de Sarriegi, interpretada por 48 tambores, 68 barriles y 30 músicos, el alcalde Odón Elorza, vestido de cocinero, izó la bandera de Donostia en el balcón central de la biblioteca municipal, dando inicio a las 24 horas más importantes la ciudad. También estaban presentes, entre los tambores y barriles, Martín Berasategi y los Tambores de Oro Ainhoa Arteta y Jesús Garmendia.

El acto de este año fue especialmente emotivo, ya que el Tambor Mayor de Gaztelubide, Juan Mari Abad, dirigió por última vez la Tamborrada tras 15 años de dedicación y cedió el bastón a su compañero Joserra Mendizabal. Como todos los años, volvió a repetirse el tradicional repertorio de canciones. *Diana, Iriyarena, Retreta, Polka y Tatiago* sonaron sin parar hasta que la compañía Gaztelubide abandonó la plaza. Al día siguiente, los más pequeños tomaron el protagonismo. Un total de 52 compañías de los 45 centros escolares de la ciudad desfilaron, partiendo desde Alderdi Eder, por las calles Hernani, Avenida, Urbietta, Prim, Bergara e Ildiakes para terminar su recorrido en la plaza de Gipuzkoa.

## TAMBOR DE ORO

Iñigo Olaizola, director del Torneo Internacional de Fútbol-Base Donosti Cup, recibió este año el Tambor de Oro por promover este evento que ha actuado como "embajador" de la ciudad durante sus 18 años de historia, durante los cuales ha reunido a 47.000 adolescentes de entre 10 y 19 años procedentes de 48 naciones. Odón Elorza, encargado de hacer entrega de la máxima distinción anual que otorga el ayuntamiento donostiarra, aseguró que "la Donosti Cup, junto con Jazzaldia y Zinemaldia, hace de San Sebastián una ciudad cosmopolita".

Además de todo el equipo de Olaizola, de su familia y de numerosos jóvenes que participan en el torneo, asistieron al acto los jugadores de la Real Sociedad Xabi Prieto, Iñigo Díaz de Cerio y Xabi Alonso, quien habló de su experiencia con la ayuda de una proyección de vídeo. La Banda de Txistularis

interpretó el *Alkate soinua* para abrir paso al homenajeado, a quien Jon Maia, le dedicó un Aurreku. La tamborrada de la Unión Artesana puso el broche final con la *Marcha de San Sebastián y Gau Ibilera*. ■



Iñigo Olaizola, director de la Donosti Cup, recibió emocionado el Tambor de Oro

## 100 URTE REALAREKIN GOZATZEN

San Sebastian eguneko bigarren protagonista Reala izan zen, jaiaren amaiera egunean, urtarilaren 20an, omenaldia egin baitzioten Konstituzio Plazan, bere ehungarren urteurrenaren ospakizunari hasiera emanez. Donostiako martxak "Txuri urdin, txuri urdin maitea"-ri lekua utzi zion, eta gogoz abestu zuten bertaratu guztiek, baita udal liburutegiaren balkoian zeuden Realeko jokalariek, administrazio batzordeko kideek, teknikoek, emakumeen ligako hainbat jokalarik eta Odon Elorza alkateak.

Lehenengo ospakizun honen ostean, urte honetan zehar hainbat kirol, kultur eta gizarte ekintza antolatuko dira Realaren 100 urteko historia gogoratzeke. Ekitaldi nagusia uztaileko "Mendeurreneko Partida" izango da, eta honekin batera musikaz beteriko festa bat eta ekitaldi instituzionala ere antolatu dira, azken hau irailaren 7rako, Realaren fundazio eguna, hain zuzen ere. Era berean, taldearentzat material ofizial berriak, Realaren museoa eta Mendeurrenaren web orria eta ereserkia, bai euskaraz bai gaztelaniaz, sortuko dira. Urtebetetze berezi honen inguruan sortzen diren inizatiba eta proposamen guztiak kanalizatzeko helbide elektronikoko eta telefono zenbaki bereziak sortu dira, baita ere, elkarteek, jarriatzaileek, eskolek eta zaleek ere parte har dezaten.

[www.realsociedad.com](http://www.realsociedad.com) • [real100@realsociedad.com](mailto:real100@realsociedad.com)  
T. 943 46 87 25

EUSKADIN  
KALITATEAREN IKURRA  
K HIZKIA DA

EN EUSKADI,  
CALIDAD SE ESCRIBE  
CON K



[www.euskolabel.net](http://www.euskolabel.net)

Eusko Labelaren K-rekin  
Gure lurreko elikagai aukeratuak, mimo handiz  
ekoiztuak, hasieratik bukaeraraino kontrolatuak  
eta benetakotasunaren berme guztiekin.

Con la K de Eusko Label.  
Alimentos selectos de nuestra tierra, producidos  
con mimo, controlados de principio a fin y con  
todas las garantías de autenticidad.



Ona den seinale  
Señal de que es bueno

**Euskal Okela**  
Carne de Vacuno del País Vasco

**Euskal Baserriko Olatsoa**  
Pasta de Caserío Vasco

**Euskal Esne Bildotsa**  
Cordón Lachal del País Vasco

**Hegaluzera eta Hegalaburra**  
Bomba del Horno y Azón Negro

**Euskal Baserriko Arrautza**  
Huevo de Caserío Vasco

**Euskal Esnea**  
Leche del País Vasco

**Eztia**  
Miel

**Arabako Patata**  
Patata de Alava

**Gernikako Piperra**  
Pimentón de Gernika

**Euskal Tomatea**  
Tomate del País Vasco

**Ibarrako Piparrak**  
Guindillas de Navarra

**Euskal Babarrunak**  
Alubias del País Vasco

# Música, moda y gastronomía para los 100 años del Aquarium

La Sociedad Oceanográfica de San Sebastián celebra este año su centenario, y lo festejó el 17 de febrero por todo lo alto junto a sus amigos, entre los que se encuentra nuestra Asociación, en las renovadas instalaciones de la casa del Aquarium donostiarra.

Llegar a los 100 años no es algo que ocurra todos los días, y es por eso que la Sociedad Oceanográfica de Gipuzkoa y el Aquarium quisieron celebrar por todo lo alto este cumpleaños tan simbólico y especial.

Este Aquarium, inaugurado en 1928 y sometido a una importante rehabilitación, está considerado el más antiguo de España y uno de los de mayor tradición de toda Europa. Durante estos cien años, visitantes de diferentes partes del mundo han disfrutado de las numerosas especies que habitan este centro, entre las que se encuentran tiburones, tortugas, peces de todos los colores, medusas... y un largo etcétera. En su largo camino, la casa del mar donostiarra ha experimentado muchos cambios, ya que no ha querido ser un mero almacén de peces, sino que ha trabajado por convertirse en un gran laboratorio que ha conseguido "hitos importantes" en investigación y que goza de una "visión empresarial", tal y como destacó su presidente, Vicente Zaragüeta, en la fiesta celebrada el 17 de febrero para festejar el cumpleaños.

Este evento fue también fue un merecido homenaje al presidente del Aquarium, Vicente Zaragüeta, al que quisieron sumarse todos sus compañeros y amigos, entre los que se encuentra nuestra Asociación, y las instituciones. Zaragüeta recibió la medalla de oro de la Sociedad, distinción que la junta directiva de la entidad ya había decidido entregarle hacía seis años pero no había tenido ocasión de hacerlo. Ya en 1984 recibió la Medalla de Oro de Donostia por su contribución a la difusión de la imagen de la ciudad fuera de ella. En este sincero homenaje pasaron por el escenario el comandante de Marina, la consejera de Cultura, el diputado general y el alcalde de San Sebastián, que entregaron diversos obsequios al presidente y resaltaron su figura, humana y eficaz al mismo tiempo. El homenajeado agradeció todos los elogios y los gestos de cariño con un discurso muy humano y un llamamiento a la paz y a la reconciliación, tras lo cual, comenzó la esperada fiesta.

Mikel Erentxun se encargó de animar a los allí presentes con su música y las espectaculares creaciones de Isabel Zapardiez añadieron más glamour y elegancia a la fiesta. Sus diseños, inspirados en motivos relacionados con el mar, fueron lucidos por modelos profesionales entre las que se encontraban las actuales Miss Gipuzkoa y Miss Bizkaia. Para terminar, la guinda del pastel, y nunca mejor dicho, la pusieron los hermanos Jesús y Mikel Santamaría, del restaurante Bokado y miembros de nuestra asociación, con sus ricas creaciones gastronómicas.



Vicente Zaragüeta, presidente del Aquarium, recibió un caluroso homenaje.

Donostiako Aquariumaren 100 urteak ospatzeko menu berezia prestatu zuten arduradunek: Mikel Erentxunen musika gozoa, Isabel Zapardiezen diseinu berritzaileek eta Bokado jatetxeko pintxo paregabeak

El centenario del Aquarium coincide, además, con su reinauguración, que se espera para finales de abril. El centro ha sido completamente reformado y cuenta ya con una nueva imagen. Además, en esas mismas fechas se colocará la primera piedra para otro gran proyecto de investigación que se llevará a cabo en sus instalaciones, dedicado, esta vez, a los túnidos. ■

AQUARIUM PALACIO DEL MAR  
C/ Carlo Blasco Imaz 1 • 20003 Donostia-San Sebastian  
T. 943 440 099  
[www.aquariumss.com](http://www.aquariumss.com)

**Desde la Asociación queremos felicitar a Vicente Zaragüeta por todos los galardones que recibió en el homenaje y por el esfuerzo, paciencia y dedicación que ha mostrado durante estos largos años de trabajo.**

**¡MUCHAS FELICIDADES!**

## GALA DE NAVIDAD DE TELEDONOSTI

El hotel Amara Plaza de Donostia volvió a ser el escenario en el que Teledonosti ofreció su gala de Navidad, en la que se repasaron las mejores imágenes del año. El presidente de la Asociación de Empresarios de Hostelería, Mikel Ubarrechena, acudió encabezando la delegación de nuestra asociación.

Entre los invitados de la gala, que estuvo presentada por el director de Teledonosti, Tito Irazusta, cabe citar a José Antonio Salas, presidente de Gaztelubide; Juan Carlos Benavides, presidente del Atlético SS; Ramón Etxezarreta, en representación de la solicitud de Donostia como capital cultural; Miguel Santos, presidente del Buesa GBC; Alfonso Benito, director de Anoeta Kiroldedia; Iñigo Olaizola, director de la Donosti Cup; Iñigo Argomaniz, de Get In; Manu Narváez, gerente de San Sebastián Turismo; Iñigo Marquet, gerente de Ficoba; el diputado foral Iñaki Galdos; Lourdes Mariño, directora de Cook&Fashion, y el presidente del Aquarium, Vicente Zaragüeta.

Finalmente se proclamó al Guipuzcoano del Año, que para el jurado de Teledonosti fue la organización del Heineken Jazzaldia. Fernando Berridi, presidente de Teledonosti, agradeció a los presentes y a los telespectadores su fidelidad para lograr los éxitos de la televisión. Miguel Martín, director del certamen, recogió la distinción, que dedicó a su gente y a los seguidores del Jazzaldia. ■

[www.teledonosti.tv](http://www.teledonosti.tv)



Mikel Ubarrechena Pison, nuestro presidente, con parte del equipo de Teledonosti y amigos.



En la cena se reunieron multitud de personas que disfrutaron de un excelente ambiente.

## LOS MEJORES CHEFS EN EL ENCUENTRO 'DIÁLOGOS DE COCINA'

Las jornadas que tuvieron lugar los días 16 y 17 en el Palacio Miramar reunieron a pensadores, artistas y científicos que ofrecieron ideas sobre cómo innovar en materia gastronómica

La segunda edición del encuentro 'Diálogos de Cocina', que tuvo lugar los días 16 y 17 de marzo en el Palacio Miramar; ofreció a los participantes, algunos de los mejores chefs del momento, ideas frescas e innovadoras orientadas a actualizar las tendencias gastronómicas. Pedro Subijana, como presidente de la asociación de cocineros Euro-Toques, presentó el congreso como "un encuentro en el que los cocineros somos espectadores, escuchamos y aprendemos, y artistas, pensadores y científicos nos abren los ojos para que nuevas ideas entren a nuestras cocinas». En estas jornadas ha participado Koldo Lasa, secretario general de nuestra Asociación y miembro, también, de esta asociación de cocineros Euro-Toques.

Asimismo acudieron como espectadores chefs tan destacados como Ferrán Adrià o Michel Bras, además de los cocineros vascos más relevantes del momento. Fueron más de 200 congresistas, procedentes de centros de investigación tecnológica, el mundo de la empresa, la universidad o la gastronomía, los que participaron en esta cita tan especial.

Esta vez, los maestros fueron un buen número de profesionales de diferentes ámbitos entre los que cabe destacar a Carlo Petrini,

fundador del movimiento internacional Slow food; el filósofo Daniel Innerarity; el científico Manuel Toharia, el químico Unai Ugalde; el artista Juan Luis Moraza o el matemático Enrique Zuazua; además de algunos de los expertos más afamados en gastronomía actual, como Harold McGee, autor de *La cocina y los alimentos*, el químico galés Antony Blake o el escritor y periodista John Lanchester ■

[www.euro-toques.es](http://www.euro-toques.es)



Los miembros de Euro-Toques que participaron en las jornadas en el Palacio Miramar.

## LA ASOCIACIÓN PARTICIPÓ EN EL PROGRAMA RADIOFÓNICO 'EN BOGA EN LA ONDA'

Hostelería Gipuzkoa participó el pasado 19 de diciembre en el programa de radio En Boga en la Onda, que se emite cada viernes en Onda Cero (101.5 FM). El espacio que cuenta con la colaboración de la revista En Boga recibió la visita de Virginia Rovira, directora de Marketing, Comunicación y RRPP de nuestra Asociación, que participó en una tertulia sobre el champagne y en una cata de los champagnes Mumm junto con Fernando Canales, chef del restaurante Etxanobe; la periodista Begoña Ameztoy; y Alberto Gutierrez, director del hotel Carlton.

Durante el programa que se emitió, como siempre, desde el Carlton de 13.00 a 13.45 horas, se entrevistó a Rafael Ruíz Isla, director del Aula de las Bodegas Marqués de Arienzo. El experto explicó cómo ha de realizarse la cata del champagne y cómo debe servirse, y se refirió también a los diferentes tipos de esta bebida. Son muchos los invitados que han pasado por En Boga en la Onda, entre los que destacan Carla Royo-Villanova; el alcalde de Bilbao, Iñaki Azkuna; el diseñador Ion Fiz; el restaurador Aitor Elizegi; o el escritor Arcadi Espada, entre muchos otros. ■

[www.enboga.net](http://www.enboga.net)



Virginia Rovira, directora de Marketing de Hostelería Gipuzkoa, junto a la periodista Begoña Ameztoy en un momento del programa.

## INAUGURACIÓN DE LOS NUEVOS ESTUDIOS DE ONDA CERO EN DONOSTIA

El pasado 2 de diciembre se inauguraron los nuevos estudios de Onda Cero Radio en Donostia. Al acto acudieron numerosas personalidades del mundo de la política, el deporte, la prensa y la sociedad, además de clientes y colaboradores, entre los que se encontraban varios miembros de nuestra Asociación y también representantes de AEHG. Entre todos, destacó la presencia del periodista Carlos Herrera, que vino con todo su equipo; así como la de Javier González Ferrerari, presidente de Onda Cero Radio; Alfonso Oriol, director comercial zona norte de Atres Adversiting; Juan Carlos Merino, alcalde de Errentería; y de portavoces de los partidos políticos donostiarros como M<sup>a</sup> José Usandizaga (PP), Xabier Ezeizabarrena ( PNV) y Duñike Argirezabalaga (EB), entre otros. Tras la inauguración, tanto Herrera como el equipo del programa y la plantilla de la emisora en Donostia cenaron en el restaurante Txomin de Ondarreta.

A la mañana siguiente, Carlos Herrera dirigió su programa desde el Kursaal, donde el público pudo disfrutar del directo de este monstruo de la radio. También desde el Kursaal se emitió un programa especial para Euskadi de Gipuzkoa en la Onda. ■



Un momento de la inauguración de los nuevos estudios.

**NUEVA DIRECCIÓN**

Paseo Federico García Lorca • San Sebastián  
T. 943 423 799 • [www.ondacero.es](http://www.ondacero.es)

## PRESENTACIÓN DE LA SCAE

El pasado 9 de diciembre tuvo lugar en la sede de nuestra Asociación el acto de presentación de la sección estatal de la SCAE (Speciality Coffee Association of Europe), en el que se explicaron las finalidades y normativa de la misma. La reunión informativa en la que intervinieron el coordinador español de la SCAE, Rafael Moral, y el subdirector Augusto Morales, congregó a unos 30 interesados entre los que figuraban, entre otros muchos, responsables de la Casa del Café, de Cafés La Brasileña y Cafés Panchito.

Además de conocer de cerca el funcionamiento de esta asociación internacional que trabaja por obtener la excelencia en el café y que cuenta con miembros en más de 70 países de todo el mundo, los asistentes al acto pudieron ver varios videos de campeonatos nacionales e internacionales organizados por la asociación. Por último, el campeón de Baristas de España 2008, el irunés Javier García, hizo una exhibición de Latte Art, arte que consiste en crear diseños en la superficie de cafés expressos. ■ [www.scae.com](http://www.scae.com)

on egin !



# Txirri, Mirri eta Txiribiton, 25 urte telebista irribarrez betetzen

Mende laurdena daramate hiru pailazoen txikien algarak eragiten Euskal Telebistako platoetan eta, hain urteurren esanguratsua ospatzeko, ogitarteko pertsonalizuak sortu dizkie Marin Berasategi lagunak, kaleratu berri duten diskoarekin batera festa paregabea prestatzeko.



Txema Vitoria (Txiribiton), Martín Berasategui, Jose Inazio Ansorena (Mirri), Mikel Ubarrechena, Gipuzkoako Ostalaritza elkarteko lehendakaria eta Xabier Otaegi (Txirri) 'Barrebokatez' gozaten diskoaren aurkezpenaren ostean.

Aski ezagunak dira Txirri, Mirri eta Txiribiton pailazoen egungo umeen artean, baina baita hauen gurasoen artean ere, orain jadanik helduak direnek behin ez, bitan, hirutan eta askotan dantzatu eta jolastu dutelako hirukote honen abesti eta doinuekin. Izan ere, ibilbide luzea da talde honena, arrakastaz, irribarrez eta alaitasunez betea, eta orain 25 urte antzerkiez eta taulez gain telebista ere eskenatokitizat hartu zuena.

Izan ere, 1983. urtean agertu zen hirukotea lehenengo aldiz Euskal Telebistako programazioan eta Euskal Herriko etxeetako telebista pantailatan, orain astebururo egiten duten moduan. Data berezi hau ospatzeko, disko berria argitaratu dute, *Petiri Danbolin, ari ari ari, Txirri, Mirri eta Txiribiton txistulari*, urteetan zehar txistu doinuak sortutako 12 abesti biltzen dituen. Batzuetan txistu gehiago eta besteetan gutxiago, baina denetan behar den neurrian agertzen da instrumentua eta hiru pailazoen txistulari izaera argi uzten du. Izan ere, berek dioten moduan, oso antzeko jardunak dira pailazoarena eta txistulariarena, besteei bizitza alaitzen aritzen baitira. Honez gain, antzinako euskal kulturari keinua da diskoaren izenburua, Petiri Danbolin euskal tradizioan gosearen irudi pertsonifikatua baitzen, gose gehien pasatzen zuena, hain justu, danbolintero zelako.

Gure pailazo hirukote honek, eta Txiribitonen bereziki, hamaika istorio barregarri ditu gosearen eta janariaren inguruan, eta ezin urteurrena ospatu hau kontutan izan gabe.

Horrela jaio dira Barrebokatak, emanaldi guztietan Txiribitonen eskatzen duen ogitartekoari erreferentzia eginez Martín Berasategi sukaldari famatuak eta lagunak pailazo bakoitzaren izaera islatzeko sortu dituenak. Sei errezeta prestatu ditu, denera, Txirri, Mirri eta Txiribitonenaz gain, beren hiru juniorrentzat ere egin baititu ogitartekoak. Denak eskuragarri daude web orrialdean.

Guztiak elkarrekin azaldu ziren otsailaren 19an Donostiako Alde Zaharreko Elkar Megadendan egin zuten aurkezpen ofizialean, Martín Berasategi, Txan Magoa, Ekain Kazabon artista (diskoaren diseinua egin duena) eta beste lagun askorekin batera; hauen artean, gure Elkarteko lehendakaria, Mikel Ubarrechena.

Prentsaurrekoan Xabier Otaegi, Jose Inazio Ansorena eta Txema Vitoria hasi baziren ere hitz egiten, minutu gutxi barru agertu ziren bertan Txirri, Mirri, Txiribiton eta beren sudur gorriak, eskularri zuriak eta begi irribartsu eta distiratsuak, eta bertaratuen algarak eragin zituzten 25 urtetan bildutako anekdota eta istorioak kontatuz.

Eta ekitaldia ezin amaitu, noski, Barrebokata goxoak probatu gabe. Izokina, gazta eta perrexila, sardinak, piperrak eta olibak, gazta eta txokolatea... zapore nahasketa harrigarriak eta magikoak, Txiribiton bezala, edozein hitzik gabe uzteko. ■

[www.txirrimirrietatxiribiton.com](http://www.txirrimirrietatxiribiton.com)

# barrebokatak



Seis payasos, seis personalidades, seis bocadillos.  
**BARREBOKATAK.** Recetas de Martín Berasategi

## 1 TXIRRI BOKATA: BOCADILLO DE QUESO, PEREJILY SALMÓN AHUMADO

Tostar el bollo de pan abierto, en el que habremos echado un chorretón de aceite de oliva, en el grill del horno. En un pequeño bol o taza, mezclamos queso fresco ("Filadelfia"), una pizca de perejil, unas hojas de albahaca, zumo de limón, una pizca de aceite de oliva y la sal. Le damos unas vueltas con las púas de un tenedor hasta que la mezcla esté bien unida. Untamos este queso sobre los medios bollos de pan y colocamos encima las lonchas bien finas de salmón ahumado y las láminas de manzana verde.

## 2 MIRRI BOKATA: SARDINILLAS, PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y ACEITUNA NEGRA

Preparamos una pasta de aceituna negra. En una batidora de vaso pequeño o un picador de ajos o perejil eléctrico, introducimos las aceitunas negras sin hueso y una pizca de ajo y accionamos la máxima potencia, añadiendo en fino cordón un buen chorro de aceite de oliva y unas gotas de zumo de limón, para conseguir una masa cremosa pero que quede compacta. Con esta pasta untamos los medios bollos de pan que hemos tostado con anterioridad, sobre los que posaremos las sardinillas en aceite escurridas y las tiras de pimientos del piquillo. Sazonamos ligeramente y cerramos el pan.

## 3 TXIRIBITON BOKATON: CHOCOLATE Y QUESO CALIENTE

Tostamos el pan de semillas ligeramente bajo el grill bien incandescente, partido por la mitad. Lo sacamos y ponemos el chocolate negro (media tableta de al menos 70% de cacao) sobre la parte de abajo. Volvemos a meter al horno unos segundos, justo para que éste se ablande ligeramente, pero sin perder la forma de sus onzas. Que ni se queme, ni se tueste, porque perderá sabor y aroma. Lo retiramos rápidamente del horno, lo rociamos con el aceite crudo y espolvoreamos unos granos de sal de escamas por encima del chocolate. En el otro lado del bollo de pan ponemos el queso en lonchas. Accionamos el grill y dejamos que se tueste.

## 4 TXIRRI JUNIOR BOKATA: BOCADILLO MIXTO DE QUESO JUGOSO.

Rociamos con el aceite de oliva virgen el bollo de pan de baguette tostado y untamos encima las dos yemas de huevo batidas. Ponemos sobre una mitad cuatro lonchas de jamón ibérico bien dobladas y sobre el otro medio bollo ocho lonchas finas de queso graso. Volvemos a introducir la bandeja en el horno y dejamos unos minutos más para que funda el queso y se tueste ligeramente.

## 5 MIRRI JUNIOR BOKATA: BONITO, ANCHOAS Y PIMIENTOS.

Se abre el pan en dos. Escurrimos bien el bonito (una lata pequeña) y, con ayuda de las púas de un tenedor, lo desmigamos para que quede bien fino. Le añadimos una pizca de aceite de oliva virgen para que quede ligado. Colocamos el bonito sobre una de las mitades del bollo y encima estiramos nueve filetes de anchoa en salazón, y ocho guindillas encurtidas sin el rabito.

## 6 TXIRIBITON BOKATON JUNIOR: PIMIENTO VERDE JAMÓN SERRANO.

Colocar una sartén a fuego vivo y añadir aceite para freír el pimiento verde en tiras. En el momento que humea el aceite, añadimos las tiras y las dejamos que se fríen a fuego vivo durante un minuto aproximadamente, sin que pierdan el color verde. Las escurrimos y las sazonomos ligeramente. Retiramos el aceite y dejamos la sartén sin grasa, a fuego vivo también. Pasamos las lonchas de jamón por la sartén, vuelta y vuelta, justo para que se funda la grasa, pero sin tostarse, para que no queden muy saladas. En el pan metemos las tiras de pimiento verde frito y las lonchas de jamón pasadas por la sartén. Encima de éstas y aprovechando su calor, se colocan cuatro rodajas de queso de cabra cortadas por la mitad. Se puede rociar el pan con aceite de oliva.

## BAR-RESTAURANTE LA HÍPICA, ABIERTO AL PÚBLICO

El bar-restaurant de la Hípica de Loiola ha cambiado de aires. Hasta noviembre del pasado año era solamente accesible para los socios del club hípico, pero desde que el ministerio de Defensa español cediera la gestión del recinto a la Federación Guipuzcoana de Hípica, sus puertas están abiertas al público en general. La empresa Servicios Balbikman dirige ahora tanto el establecimiento hostelero como el bar de la piscina que abrirán durante los meses de verano. La Hípica cuenta con un comedor con capacidad para unas 50 ó 60 personas y con tres amplios salones polivalentes "idóneos para organizar fiestas privadas con cócteles, comuniones, bodas y postbodas, entre otras celebraciones", explica el encargado, Javier Ozores.

Asimismo, el establecimiento cuenta con dos enormes terrazas, una en la parte exterior del bar y otra en la planta superior; unida a uno de los salones. También dispone de una sala con wi-fi y mesa para reuniones, de la que podrán hacer uso las empresas que se acerquen a comer en el restaurante. Además, se proponen convertir uno de los múltiples espacios de La Hípica en discoteca, al igual que el bar de la piscina.

Durante todos los días de la semana, es posible comer en el restaurante a base de un menú de 12 euros o de otro, un poco más especial, de 15. También ofrecen platos combinados y, poco a poco, están configurando la carta. Para cenar, es necesario hacer la reserva con antelación. ■



Las terrazas y el bonito comedor son dos de los atractivos del establecimiento.



### REAL SOCIEDAD HÍPICA SAN SEBASTIÁN

Café bar restaurante • T. 943 45 05 37

Hípica Bidea, 44 - SAN SEBASTIÁN

## JORNADAS GASTRÓNICAS DE DEBAGOIENA

Durante el mes de abril se están celebrando las jornadas gastronómicas de Debagoiena, organizadas por la Mancomunidad para impulsar la gastronomía de la comarca. En esta edición, participarán 16 restaurantes, cada uno de los cuales ha preparado un menú diferente, aunque todos ellos incluyen morcilla, queso y pellas de la zona. De la misma forma, cada establecimiento decidirá qué día de la semana ofrece el menú compuesto por dos primeros platos y dos segundos (ambos de media ración), postre, café, txakoli, sidra y vino Rioja.

Además, durante los meses de marzo y abril, las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena ofrecen también la posibilidad de conocer el procedimiento para la elaboración de varios productos, para divulgar información sobre los alimentos típicos de temporada.

Estos son los restaurantes que van a participar:

- Aretxabaleta; Baster Alde.
- Arrasate; Aldapa (batzokia), Erreka, Hilarion, Santa Ana
- Bergara: Lasa, Tartufo, Zabala, Zumelaga
- Eskoriatza: Hotel Mendigoia
- Leintz Gatzaga: Gure Ametsa, Soran
- Oñati: Etxe-Aundi, Goiko Benta, Soraluze, Zelai-Zabal

Esta iniciativa se enmarca en el plan de dinamización del sector turístico de Debagoiena, en el que toman parte agentes públicos

y privados. Detrás de la puesta en marcha de estas jornadas gastronómicas está la Mesa de Turismo de Debagoiena, formada por representantes de la Mancomunidad de Debagoiena, de los restaurantes, hoteles y agroturismos. Uno de sus objetivos es poner en valor el patrimonio artístico, cultural y natural de la comarca mediante la organización de eventos gastronómicos, como el que se está desarrollando con gran éxito estos días. ■



Cartel de las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena

DEBAGOIENA  
MANKOMUNITATEA  
TURISMO

T. 943 79 64 63

[www.turismodebagoiena.com](http://www.turismodebagoiena.com)

# Acuerdo de colaboración con Central Fax Euskadi

La Asociación de empresarios de Hostelería de Gipuzkoa ha llegado este año a un acuerdo de colaboración con Central Fax Euskadi, S.l., empresa editora de la Guía de Hostelería y Turismo del País Vasco.

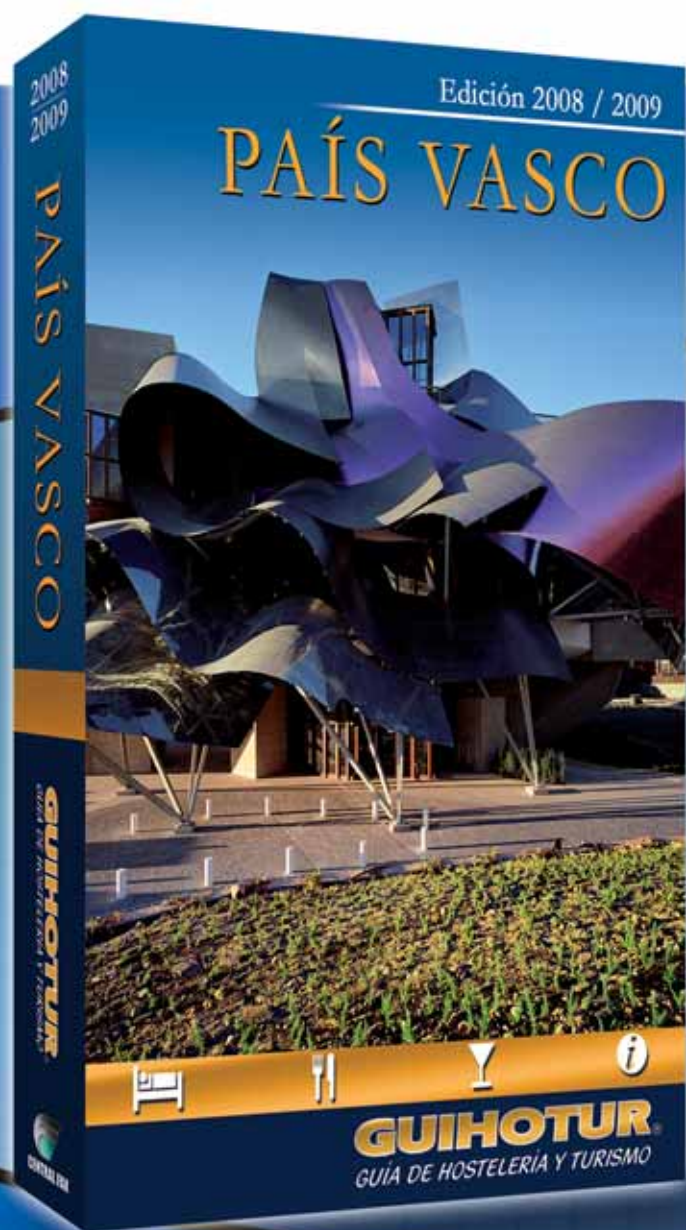
Esta Publicación que lleva editándose desde hace 10 años, se ha convertido en una referencia obligada para aquellas personas que necesitan una información seria y rigurosa a la hora de planificar sus viajes por el País Vasco.

En la próxima edición de la guía, que se publicará durante el mes de julio, todos los establecimientos asociados que forman parte de Hostelería Gipuzkoa y que reserven algún espacio publicitario, se les obsequiará, en función del espacio contratado, con los siguientes valores añadidos: página completa, media página, módulo o línea informativa.

Asimismo, todos los establecimientos asociados se destacarán mediante un distintivo especial dentro del diseño de la guía.

Para más información o cualquier duda que pueda tener sobre el acuerdo, puede ponerse en contacto con Virginia Rovira en el Tel. 943316040.

Para contratar espacios publicitarios, contacte directamente con Central Fax Euskadi en el Tel. 943 465 422.



- ✓ Agroturismos, Hoteles, Pensiones, Campings, Albergues...
- ✓ Restaurantes, Sidrerías, Bares de Pintxos, Asadores, Marisquerías...
- ✓ Bares, Discotecas, Pubs, Pub Taverns, Café-Bares, Salas de Fiestas...
- ✓ Monumentos, Museos, Parajes Naturales, Fiestas, Distancias...



**CENTRAL FAX EUSKADI**  
General Lersundi, 9 • 20007 DONOSTIA - SAN SEBASTIÁN  
Tel. 943 465 422 • Fax 943 469 133  
[www.guias.org](http://www.guias.org) • [guia@centralfax.com](mailto:guia@centralfax.com)

# Os presentamos al equipo de calidad de la Asociación



Orbere Gipuzcoa s.l. es una empresa de consultoría perteneciente al Grupo Orbere

Formamos parte del departamento de Calidad e Innovación de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, somos especialistas en implantaciones de la "Q" de calidad del sector turístico y agendas de innovación que estamos desarrollando actualmente de forma gratuita.

Somos formadores y evaluadores en curso de buenas prácticas, calidad y APPCC organizados y gestionados por Euskalit.

Realizamos diferentes proyectos relacionados con calidad, medio ambiente y prevención de riesgos laborales, entre otros sectores.

En los dos años que llevamos colaborando con la Asociación, hemos ayudado a certificar más de 14 establecimientos de Hostelería con la Q de calidad, y este año certificaremos otros 10 más. Te recomendamos también informarte sobre las AGENDAS DE INNOVACION en la Asociación.

Para cualquier consulta, nos puedes contactar a través del teléfono de la Asociación, **943 31 60 40**, y te atenderemos encantados. ■

[www.orbere.com](http://www.orbere.com)



Ane Barinagarementeria, Iñaki Goñi y Laura Céspedes, el nuevo equipo de calidad de la Asociación

## MEJORES SEGUROS GRACIAS AL NUEVO CONVENIO

La aprobación del nuevo convenio para los trabajadores del sector hostelero de Gipuzkoa ha supuesto, entre otras muchas mejoras, el aumento de capitales por fallecimiento o invalidez en la póliza de vida actualmente en vigor.

Los nuevos capitales son los siguientes:

Muerte o invalidez absoluta o total por enfermedad	8.017,-
Muerte o invalidez absoluta o total por accidente	15.584,-
Muerte accidente circulación	23.334,-

Desde NAHIA 21, asesoría de seguros de la Asociación de Hostelería, conscientes del momento económico que nos toca vivir, hemos negociado con la compañía de seguros FIATC que la prima del seguro siga siendo la misma que actualmente tenemos acordada.

A los asociados que todavía no tenéis contratado el seguro a través de la citada póliza, os animamos a hacerlo toda vez que, al ser un colectivo tan importante como el nuestro, nos permite como en esta ocasión, negociar con las compañías de seguros, aspectos que a nivel individual resultan impensables.

Igualmente, desde NAHIA 21 hemos gestionado acuerdos importantes con diferentes compañías, que se concretan en descuentos adicionales a todos los asociados en la contratación de los seguros de automóvil y comercio fundamentalmente, así como en hogares, vida, etc. Y con compañías como siempre de primer nivel.

Para terminar, os recordamos que tenemos contratado un seguro colectivo de Subsidio de Baja diaria por Enfermedad y Accidente en condiciones excepcionales.

Estamos a vuestra entera disposición para aclararos cuantas dudas al respecto puedan surgir y os animamos a que nos solicitéis presupuestos sin compromiso de las pólizas que actualmente tenéis contratadas. Os sorprenderéis.

Podéis llamar a la Asociación al **943 31 60 40**. ■

Adolfo Ezeiza y Rosa Pérez  
Dpto. de Seguros

# La sección del Grupo Cei

El grupo Cei ya asesora y colabora con la Asociación no sólo en el calendario de Formación para el sector, sino también en la Prevención de Riesgos Laborales, entre otros servicios

Para que podáis realizar cualquier consulta, os hemos enviado ya el Manual por correo a todos los asociados, pero tenéis a vuestra disposición más copias en la sede de nuestra asociación.

La hostelería, al día con la prevención. CEI ofrece un servicio a medida, según las necesidades, con colaboradores cercanos. Ofertamos un servicio especializado para la puesta al día de las exigencias normativas.



Solicite el manual de Buenas Prácticas de Prevención en Riesgos Laborales para el sector de Hostelería.

Cei Servicio de Prevención S.L.U.: Servicio de Prevención Ajeno, con número de expediente 04.0026.50.01.06.01 autorizado por OSALAN, Instituto Vasco de Seguridad y Salud Laborales, para desarrollar las especialidades preventivas de Seguridad en el trabajo, Higiene Industrial, Ergonomía y Psicología aplicada a la Empresa y Medicina del Trabajo.

## NUEVO SERVICIO PARA LA ASOCIACIÓN

Los socios tenéis a partir de ahora a vuestra disposición, un plantilla profesional de Técnicos y especialistas en unas excelentes condiciones de calidad y precio.

Se ha negociado con el **Grupo Cei** un servicio con unos **precios competitivos**:

- |   |               |  |               |
|---|---------------|--|---------------|
| • Establecimientos de 1 a 5 trabajadores  | 250 € anuales | • Establecimientos de 11 a 16 trabajadores   | 350 € anuales |
| • Establecimientos de 6 a 10 trabajadores | 300 € anuales | • Establecimientos de más de 16 trabajadores | Consultar     |

Para concertar cita con los Técnicos o para cualquier información adicional que necesitéis, llamad al **Tel. 943 31 60 40**.



Pº Pio Baroja, 29  
Oficina 20  
20008 DONOSTIA  
Tel. 902 82 00 28  
Fax: 943 21 47 17

TARIFAS DE LA SGAE 2009

AMENIZACION DE CARÁCTER SECUNDARIO EN BARES		TARIFA MENSUAL
- HASTA 50 M2		15,21 €
- DE 51 A 100 M <sup>2</sup>		17,76 €
- MAS DE 100 M2		25,36 €
AMBIENTACION DE CARÁCTER NECESARIO EN BARES DE COPAS Y SIMILARES		TARIFA MENSUAL
HASTA 100 M2		95,04 €
POR CADA 50m2 O FRACCION DE SUPERFICIE QUE EXCEDA DE LOS 100M2		23,75 €
UTILIZACION DEL REPERTORIO POR MEDIO DE TV		15,21 €
UTILIZACION DEL REPERTORIO POR MEDIO DE APARATODE VIDEO O SIMILAR		88,11 €
BAILES EN BODAS, BANQUETES Y BAUTIZOS		TARIFA POR ACTO
HASTA 75 COMENSALES		118,79 €
INCREMENTO POR CADA COMENSAL QUE EXCEDA DE 75		0,48 €

Sobre estas tarifas los socios de Hostelería tienen un 20% de descuento en las tarifas de carácter necesario y de bailes en banquetes. Sobre las tarifas de carácter secundario los socios de hostelería tienen un 10% si el pago es trimestral, 12,5% si es semestral y 15% si lo hacen anual ( siempre domiciliando el pago ).

CALENDARIO DE AMPLIACIÓN DE HORARIOS DE HOSTELERÍA EN DONOSTIA 2009

LABORABLES		Normal	Víspera SS (Fiesta Patronal) (+3 h.)	Domingo 20 víspera -1 Festivo 20 Enero	Navidad (*)	Carnavales (De jueves a martes) Semana Santa (De jueves a martes) (+2h)	Verano (1 de junio a 30 de septiembre) (+30 min.)	Semana Grande (Fiesta patronal) (+2h)	Otros (Limite máximo 10 días)
	G1	22h 30m.			23h 30m. 00h 30m. 01h 30m.	00h 30m.	23h 00m.	01h 00m.	Festival de cine (solo restaurantes) (+1h) (G2 = 02h 00m.)
	G2	00h 30m.			01h 30m. 02h 30m. 03h 30m.	02h 30m.	01h 00m.	03h 00m.	Ferias, certámenes, exposiciones, conciertos, etc (Máximo 4 días) (+2h)
	G3	02h 00m.			03h 00m. 04h 00m. 05h 00m.	04h 00m.	02h 30m.	04h 30m.	Fiestas Barrios (Máximo 2 días de fin de semana) (+2h)
	G4	04h 00m.			05h 00m. 06h 00m. 07h 00m.	06h 00m.	04h 30m.	06h 30m.	

VIERNES, SÁBADOS Y VISPERA DE FESTIVO		Normal	Víspera SS Fiesta patronal (+3 h.)	Domingo 20 víspera -1h Festivo 20 Enero	Navidad (*)	Carnavales (De jueves a martes) Semana Santa (De jueves a martes) (+2h)	Verano (1 de junio a 30 de septiembre) (+30 min.)	Semana Grande (Fiesta patronal)	Otros (Limite máximo 10 días)
	G1	23h 30m.	02h 30m	00h 30m	00h 30m. 01h 30m. 02h 30m.	01h 30m.	00h 00m.	03h 00m.	Festival de cine (2 Fines de semana) (+1h) (**)
	G2	01h 30m.	04h 30m	02h 30m	02h 30m. 03h 30m. 04h 30m.	03h 30m.	02h 00m.	05h 00m.	Ferias, certámenes, exposiciones, conciertos, etc (Máximo 4 días) (+2h)
	G3	03h 00m.	06h 00m	04h 00m	04h 00m. 05h 00m. 06h 00m.	05h 00m.	03h 30m.	06h 30m.	Fiestas Barrios (Máximo 2 días de fin de semana) (+2h)
	G4	05h 00m.	08h 00m	06h 00m	06h 00m. 07h 00m. 08h 00m.	07h 00m.	05h 30m.	08h 30m.	

(\*) Navidad: 22,23,25,26,27,28,29 y 30 del XII y 1,2,3,4 y 6 del I (+1 h.)

Madrugadas de los días 21,24 del XII y 5 del I (+2 h) Madrugada del día 31 del XII (+3 h)

(\*\*) Festival de Cine: (2 fines de semana +1h). G1=01h 00m; G2=03h 00m; G3=04h 30m; G4=06h 30m.

Nota: Los días correspondientes a las fiestas de los barrios deberá solicitarse por las asociaciones interesadas a través del CAT.

Este calendario no afecta a los establecimientos ubicados en los Centros Comerciales.

# HORARIOS DE APERTURA Y CIERRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS

Decretos 296/1997 y 210/1998 de Departamento de Interior del Gobierno Vasco

División de los establecimientos por grupos, horarios de apertura y cierre y régimen general de ampliaciones de horaria, de acuerdo a los decretos de la Consejería de Interior del Gobierno Vasco.		INVIERNO del 1 de octubre al 31 de mayo		VERANO del 1 de junio al 31 de septiembre	
		APERTURA	CIERRE	APERTURA	CIERRE
Croissanterías Pastelerías Degustaciones Establecimientos sin alcohol	Días Ordinarios	06:00	22:30	06:00	23:00
	Viernes, sábados y víspera de festivo	06:00	23:30	06:00	24:00
Bares de pintxos Restaurante Bar-Restaurante Sociedades	Días Ordinarios	06:00	00:30	06:00	01:00
	Viernes, sábados y víspera de festivo	06:00	01:30	06:00	02:00
Bares especiales Pubs Disco Bares	Días Ordinarios	(*)	02:00	(*)	02:30
	Viernes, sábados y víspera de festivo	(*)	03:00	(*)	03:30
Discotecas Salas de Fiesta Cafés-Teatro	Días Ordinarios	(*)	04:00	(*)	04:30
	Viernes, sábados y víspera de festivo	(*)	05:00	(*)	05:30

(\*) Entre el horario de cierre establecido para las actividades incluidas en los grupos 3 y 4, sea éste efectivo o no, y su apertura, deberá transcurrir un mínimo de seis horas.

**"Las ampliaciones generales de horarios a que se hacen referencia los apartados anteriores serán acumulativas"** (Decreto 296/1997, Departamento de Interior del Gobierno Vasco. Artículo 6. Punto 2)

**"En todo caso, queda prohibido el funcionamiento de equipos o aparatos de música antes de las 09:00 horas, desde la apertura"**

(Decreto 296/1997, Departamento de Interior del Gobierno Vasco. Artículo 9. Apdo. 3)

## LLEGADA LA HORA DEL CIERRE

(Decreto 210/1998, Departamento de Interior del Gobierno Vasco.)

- **Primero:** Cese de la música, espectáculos, etc... y de cualquier fuente de sonido.
- **Segundo:** Cese del funcionamiento de todas las máquinas.
- **Tercero:** Cierre de las puertas de acceso al local y prohibición de entrada de potenciales usuarios o clientes.
- **Cuarto:** Desalojo del local de todos los clientes en el plazo de 30 minutos. Transcurridos estos, sólo podrán permanecer en el interior los encargados de la adecuación y limpieza del local.

## DOS HORAS MÁS EN EL HORARIO DE CIERRE

- **Fiestas patronales:** establecidas por los ayuntamientos
- **Semana Santa:** de jueves a lunes
- **Carnaval:** de jueves a martes
- **Navidad:** del 21 de diciembre al 6 de enero
- **Interés turístico:** ayuntamientos u órgano competente

## CALENDARIO DE DÍAS FESTIVOS 2009

- 01 de enero. Año nuevo
- 06 de enero. Epifanía del Señor
- 19 de marzo. San José
- 09 de abril. Jueves Santo
- 10 de abril. Viernes Santo
- 13 de abril. Lunes de Pascua
- 01 de mayo. Fiesta del trabajo
- 25 de julio. Santiago Apóstol
- 31 de julio. San Ignacio
- 15 de agosto. La Asunción de la Virgen
- 12 de octubre. Día del Pilar
- 08 de diciembre. Festividad de la Inmaculada
- 25 de diciembre. Navidad

# Encuentro con la FEHR

## para conocer sus nuevos proyectos

Nuestra Asociación y las asociaciones de Bizkaia y Álava se reunieron el pasado 21 de enero con los directivos de la federación española, con quienes intercambiaron opiniones sobre la gestión de la misma.

La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa se reunió el pasado 21 de enero, junto con las asociaciones de Bizkaia y Álava, con el presidente y directivos de la Federación Española de Hostelería (FEHR) para conocer los proyectos de la misma y, sobre todo, intercambiar opiniones sobre su gestión. En este primer encuentro, en el que la FEHR aprovechó para conocer más de cerca el funcionamiento de las asociaciones vascas, se dieron cita el director de gestión de nuestra Asociación, Mikel Ayestarán, y los secretarios generales de las otras dos asociaciones, Ángel Gago y Rafael Ugarte, respectivamente, además de otros técnicos y los responsables de la federación estatal.

José Luis Guerra, adjunto al presidente de FEHR, presentó el proyecto de [www.hosteleriadigital.es](http://www.hosteleriadigital.es), nuevo portal de comunicación en el que la participación de las asociaciones es de vital importancia. Por otro lado, el secretario general de FEHR, Emilio Gallego, expuso el proyecto de crear FEHR Autónomos, que tiene el objetivo de personalizar la representación de los empresarios autónomos de hostelería en FEHR y sus asociaciones.



José Luis Guerra, adjunto al presidente de FEHR; José María Rubio, presidente; Barbara Calvaresi, Ángel Gago, Ainara Ugartemendia, Emilio Gallego, Secretario General; Tomás Sánchez, Rafa Ugarte, Mikel Ayestarán y Eduardo Ugarte.

Por su parte, las asociaciones vascas se mostraron interesadas en lo que respecta a la propiedad intelectual y a los acuerdos que se han alcanzado con las diferentes organizaciones. El director técnico de FEHR, Juan Navarro, explicó las novedades del Convenio de Formación 2009, que incluye nuevos planes de formación, no sólo orientados a los profesionales de hostelería sino también a gerentes, autónomos y empresarios. Además, el director técnico presentó las ventajas de la web de empleo, que es gratuita durante el primer año para los asociados. ■

[www.fehr.es](http://www.fehr.es)

## LAS ENTIDADES DE GESTIÓN DE DERECHOS

La Federación de Hostelería del País Vasco (FHPV), que une a las asociaciones territoriales de Álava, Bizkaia y Gipuzkoa, ha emitido recientemente un boletín informativo sobre las entidades de gestión de derechos, un tema especialmente complicado y delicado para nuestro colectivo. La reciente firma de dos convenios de la CEHAT (Confederación Española de Hoteles y Alojamientos Turísticos) con SGAE (los autores) y con AGEDI-AIE (los productores fonográficos) y el precedente del acuerdo que existió entre FHPV & FEHR (federaciones de empresarios de hostelería del País Vasco y de España) y EGEDA & AIE (los productores audiovisuales) originan una situación auténticamente laberíntica, en la que muchos empresarios de hostelería se sienten como pagadores de derechos a diversas organizaciones, por conceptos escasamente definidos y peor calculados.

Desde la FHPV se considera que existe una situación especialmente grave sobre dos hechos concretos:

1. Que se piense que la amenización fonográfica es utilizada en

todas las empresas de alojamiento con una intensidad de uso que incluye gimnasios, piscinas, restaurantes (explotados por el hotel), entre otros, pues en caso contrario jamás interesarían las tarifas del Convenio CEHAT con AGEDI & AIE, que son superiores a las Tarifas Generales.

2. Que se pueda aceptar una iguala (mensual) para la aplicación de las tarifas por utilización de ambientación mediante fonogramas en banquetes, sin pensar en todos los banquetes que no llevan esta amenización (o sin pensar en aquellos que sólo lo utilizan en una o dos docenas de ocasiones al año, incluso en alguna ocasión aislada).

Es cierto que puede que a alguna empresa concreta pudiera resultarle la tarifa de convenio mejor que la general pero lo que no se debe hacer es obrar (firmar) sin valorar que esta situación corresponde a cada caso. En todo caso, quien desee mayor información sobre esta cuestión puede dirigirse a las oficinas de nuestra Asociación, o llamar al **teléfono: 943 31 60 40**.

## VENTA DE TABACO: INSPECCIONES

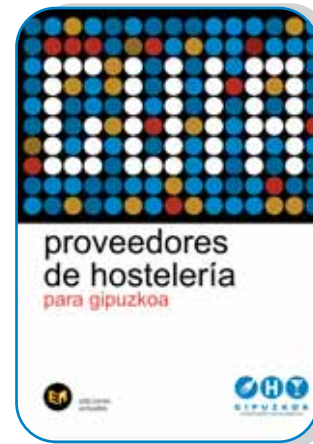
A raíz de diferentes llamadas recibidas como consecuencia de nuestra publicación en el último BH sobre la Venta de Tabaco, nos parece oportuno insistir respecto a las condiciones en que esa comercialización se debe producir de acuerdo con el Comisionado del Tabaco (Ministerio de Hacienda):

- Con el pago de la tasa (que en algunos casos habíamos detectado que ha vencido y el interesado no lo había renovado).
- Con justificante de adquisición del Tabaco en el estanco que corresponda.
- Con mando electrónico para activar la maquina expendedora (las ventas del Tabaco siempre son a través de máquina; No está autorizada la venta en mano).

Y una última cuestión:

El margen es el mismo que hace más de dos décadas (0,15 ).Y si alguien se pregunta por qué ese beneficio está congelado desde hace años, la respuesta es que el Gobierno no tiene el más mínimo interés (en realidad todo lo contrario) en incentivar la venta a través del canal de Hostelería; en alguna medida es como si reconocieran el que cuanto menos venta haya en ese canal mejor; y de ahí que con absoluta premeditación e intencionalidad, no quieran incrementar las comisiones. ■

## GUÍA DE LOS PROVEEDORES



Durante el mes de mayo-junio recibiréis en vuestros establecimientos un ejemplar de la nueva Guía de Proveedores que se ha creado desde la Asociación.

Un directorio muy cómodo que os servirá como referencia.

Datorren maiatza eta ekaina bitartean Elkarteak sortu duen Horntzaileen Gida berriaren ale bat jasoko duzue zuen establezimenduetan.

Erreferentzia bezala oso baliagarria izango zaizuen direktorioa da gida berria. ■

## REVISTA FEHR

Con esta revista, tenemos el placer de enviaros un número especial de la publicación de la FEHR, Federación Española de Hostelería, donde encontraréis cumplida información de los premios anuales de hostelería en los que ha recibido un merecido galardón el afamado chef donostiarra Juan Mari Arzak. ■



## CONVENIO DE HOSTELERÍA 2008-2010

Junto con cada ejemplar de esta revista adjuntamos una copia del Convenio de Hostelería 2008-2010. Cualquier asociado que lo desee puede solicitar más ejemplares de este acuerdo, de forma gratuita y sin ningún coste, llamando al número de teléfono de nuestra Asociación de Hostelería:

T. 943 31 60 40. ■



## NEGOCIACIONES POR LA CRISIS

La Asociación, debido a la situación de crisis generalizada por la que atravesamos -que tan grandemente esta afectando a nuestro sector- y además de la adversa climatología sufrida, está realizando gestiones con los ayuntamientos para que exoneren o reduzcan las tasas de las terrazas.

Para más información: 943 31 60 40 ■

Gure sektorean eragin handia izaten ari duen krisi egora orokorra eta negu honetako eguraldi kaskarra ikusita, Elkarteak udalekin hitz egiten ari da terrazetako tasak jaitsi edo kentzeko.

Informazio gehiagorako: 943 31 60 40 ■

# Ramón Jesús Neria

Responsable de sponsoring y eventos Norte de Heineken

## DATOS PERSONALES

- **Fecha nacimiento:** 4-8-1968
- **Lugar nacimiento:** Madrid
- **Comida favorita:** 2 huevos con patatas fritas
- **Bebida favorita:** Una Heineken bien fría.
- **Estudios y aficiones:** CC Políticas, y Turismo. Fútbol, esquí, golf, running, deportes en general.
- **¿Recuerda alguna anécdota que le haya sucedido en un restaurante, bar, sala de fiestas...?:** Muchas, he sido un gran asiduo de la hostelería en general, en sus diferentes horarios; no sé si tendría suficiente con estas páginas...



### ¿Cuál es la filosofía de Heineken?

Heineken es la más internacional de las cervezas, ya que se distribuye en los cinco continentes, en más de 190 países, y es líder en Europa. Destaca porque está elaborada con ingredientes totalmente naturales de extraordinaria calidad. La marca Heineken está estrechamente vinculada a un consumidor dinámico, jovial, amante del deporte, de la música y de las reuniones de amigos. De ahí, el patrocinio de la UEFA, de los diversos festivales musicales que patrocina la marca, y las campañas publicitarias en las que la amistad para compartir los buenos momentos es clave; además de una amplia política de responsabilidad social corporativa, especialmente respetuosa con el medio ambiente.

### ¿Qué balance haría de los últimos años?

La evolución ha sido francamente buena y Donostia y Guipuzkoa han sido un referente para la marca Heineken. Incluso se le considera que la capital guipuzcona es una ciudad "talismán", ya que la marca está permanentemente en la mente del consumidor; y es muy reconocida y valorada. Una gran mayoría de bares tiene nuestra marca en la provincia y somos un referente para el mercado del resto de España.

### ¿Se ha visto una evolución de los gustos en estos años?

Cada vez hay más cultura cervecera, y el guipuzcoano es un gran entendido en tipos de cerveza, ya que en su carácter va implícito el probar y descubrir nuevos sabores. La gente joven también se está introduciendo en la prueba de la categoría y cada vez les gusta más probar especialidades y formar parte del grupo de conocedores expertos en este apasionante mundo de la cerveza.

### ¿Qué le parecen las nuevas propuestas de cerveza, como la de sabor manzana o limón, light o la 0'0?

Estamos siempre a favor de la innovación, es algo innato en nuestra compañía. En el pasado ya fuimos pioneros con Buckler; con Shandy en la categoría de cerveza con sabores; el formato PET como envase innovador de cerveza; el exitoso barril de 5 litros de Heineken; y el lanzamiento, hace ya más de un año, de Cruzcampo Light, la primera cerveza light del mercado español. Además, cada año introducimos nuevas mejoras e innovaciones en todos los procesos logísticos y de producción, así como en la forma en la que presentamos nuestros productos, con nuevos y llamativos envases y embalajes.

### ¿Es Gipuzkoa un territorio cervecero?

Indudablemente. Gipuzkoa no es sólo cervecera, sino que es un lugar con habitantes apasionados por descubrir experiencias gastronómicas entre las cuales están nuestros productos. Además, tenemos que recordar que el guipuzcoano es exquisito en sus gustos, sofisticado a la hora de elegir; y en cualquier tipo de celebración, ya sea triste o alegre, acaba en torno a una mesa, con una buena comida y una buena Heineken.

### ¿Cree que los profesionales guipuzcoanos "tiran" bien la cerveza?

Poco a poco se va tratando con mucho mimo y dedicación, aunque queda mucho por recorrer en este sentido. No obstante, existen bastantes locales de hostelería en los que, hoy por hoy, te tomas una caña y es perfecta. Debemos aprender de ellos, ya que no hay nada más placentero que degustar una buena cerveza en el incomparable marco de Donostia, mirando al mar...

### ¿Cuál es su visión sobre nuestra hostelería?

Como guipuzcoano de adopción que me considero, entiendo que la hostelería aquí está a la cabeza del resto de España por múltiples razones. Destacaría que el carácter del guipuzcoano se caracteriza por no conformarse con cualquier cosa, y es muy selecto a la hora de elegir dónde come y bebe, cueste lo que cueste.

### ¿Qué le parece la Asociación de Hostelería de Gipuzkoa?

En estos tres últimos años ha evolucionado muchísimo, rejuveneciendo principalmente su imagen, cosa que hoy en día es fundamental. También considero que se ha convertido en mucho más cercana y esto hace que como empresa que forma parte de la asociación percibamos que somos parte integrante de la misma, lo que nos hace estar tremendamente orgullosos.

### La cerveza... ¿0,0 o tradicional?

Tradicional, sin duda, y de barril, bien tirada y con mucha espumita (dos dedos en forma de cremita). Amstel bien fría de nuestro grifo bajo cero, o una botella de Heineken fresquita viendo el mar desde la Concha... Y si hay que coger el volante, nuestra Buckler tiene un sabor increíblemente cercano al de la cerveza con alcohol, por lo que debe ser una alternativa natural y responsable. ■

[www.heineken.es](http://www.heineken.es)

# JORNADAS SOBRE EL CAFE

## CAFES LA BRASILEÑA y la ASOCIACION DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA DE GIPUZKOA

han preparado dos seminarios sobre el café dirigidos a los profesionales de hostelería de Gipuzkoa. Se trata de dos seminarios novedosos que se celebrarán en la Sala de Formación de la Asociación de Hostelería.

La inscripción es gratuita, debiendo cumplimentarse en la Asociación de Hostelería bien personándose en las oficinas, bien llamando al teléfono (943-316040), o inscribiéndose a través de internet (aehg@hosteleria Gipuzkoa.com)



### SEMINARIO: INICIACION AL ESPRESSO

Dirigido a: personal de hostelería que esté interesado en ampliar conocimientos prácticos del mundo del café

Objetivos: prestigiar la profesión del barista (profesional de hostelería especializado en la preparación y servicio de bebidas a base de café)

Fomentar el consumo de café de calidad en la hostelería.

Programa:

Introducción al espresso y sus parámetros  
Introducción al tratamiento de la leche  
Mantenimiento preventivo de máquina y molino

Ponente:

JAVIER GARCIA FUNEZ

Campeón de España de Baristas 2008 del Forum del Café y SCAE

Fecha: Día 27 de marzo de 2009  
de 17 a 18,30

Sede:

Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa  
c/ Almortza, 2-20018 Donostia-San Sebastián

### SEMINARIO: CAMPEONATO DE BARISTAS

Dirigido a: personas interesadas en participar en un campeonato de baristas

Objetivos: transmitir nuestras experiencias en la organización y participación de un campeonato de baristas

Programa:

¿Qué es un barista?

Reglamento y Normativa de un Campeonato de Baristas

Consejos a los participantes

Participación de un barista

Ponente:

TXEMA MEDRANO PEÑA

Director Comercial de Cafés la Brasileña  
JAVIER GARCIA FUNEZ

Campeón de España de Baristas 2008 del Forum del Café y SCAE

Fecha: Día 28 de mayo de 2009  
de 10,30 a 12  
de 17 a 18,30

Sede:

Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa  
c/ Almortza, 2-20018 Donostia-San Sebastián

# Estrellas Michelin 2009



Akelarre, Arzak y Berasategi mantienen sus tres estrellas y figuran entre los mejores restaurantes de la península mientras Zuberoa y Fagollaga pierden una.

La edición 2009 de la Guía Michelin de España y Portugal trae novedades al panorama guipuzcoano, algunas no muy alentadoras, ya que el Zuberoa de Oiartzun, a cargo del chef Hilario Arbelaitz, ha perdido una de sus dos estrellas, y el Fagollaga de Hernani, de Ixak Salaberria, se ha quedado sin la única que poseía, aunque aún figura en la guía.

Sin embargo, también hay muy buenas noticias. Los tres grandes, los donostiarra Akelarre y Arzak y el Berasategi de Lasarte-Oria conservan sus tres estrellas y el restaurante errenteriarra Mugaritz, del cocinero Andoni Luis Aduriz, mantiene las dos que ya tenía. Así, Euskadi sigue siendo el territorio con la mayor concentración de estrellas del mundo.

A nivel peninsular, la principal novedad de la presente edición se refiere al "traslado" de estrellas de un establecimiento a otro. El chef Sergi Arola, catalán afincado en Madrid, ha dejado La Broche para dirigir el Sergi Arola Gastro, y se ha llevado a su nuevo restaurante las dos estrellas que había conseguido al frente del anterior.

## GALARDONADOS

La Guía Michelin mantiene a seis restaurantes con tres estrellas, a nueve españoles y un portugués con dos, y a 115 españoles, nueve portugueses y uno andorrano, con una estrella.

Los que pertenecen a la máxima categoría son: 'El Bulli', de Roses (Gerona); 'Can Fabes', de Sant Celoni (Barcelona) y 'Sant Pau', de Sant Pol de Mar (Barcelona), además de los tres guipuzcoanos. Con dos estrellas están: 'Tristán' (Portals Nous-Mallorca); 'Abac' (Barcelona); 'Atrio' (Cáceres); 'El Poblet' (Denia-Alicante); 'Mugaritz' (Rentería); 'El Celler de Can Rocà' (Gerona); 'Sergi Arola Gas-

tro' y 'Santceloni' (Madrid), y 'La Alquería de la Hacienda Benazuzza' (Sanlúcar la Mayor - Sevilla).

15 restaurantes españoles que consiguen su primera estrella. 'Borroà' (Amorebieta-Vizcaya); 'L'Aliança d'Anglès' (Anglès-Gerona); 'Cinc Sentits' y 'Manairó' (Barcelona); 'Els Tinars' (Llagostera-Gerona); 'Alboroque' (Madrid); 'Skina' (Marbella); 'El Nuevo Molino' (Puente Arce-Cantabria); 'Pepe Vieira' (Raxó-Pontevedra); 'L'Angle', (Sant Fruitós del Bagés-Barcelona); 'Abantal' (Sevilla); 'Valdepalacios' (Torrico-Toledo); 'Riff' y 'Vertical' (Valencia), y 'Bal d'Onsera' (Zaragoza).

Pierden su única estrella, pero permanecen en la guía, 'El Mesón de Doña Filo', (Colmenar del Arroyo-Madrid) y 'Playa Club' (La Coruña) y el Fagollaga (Hernani). Sin embargo, desaparecen de la guía 'Caelis' (Barcelona); 'L'Alezna' (Caces-Asturias); 'La Cuina de Can Pipes' (Mont Ras-Gerona); 'L'Esguard' (Sant Andréu de Llavaneres-Barcelona); 'Toñi Vicente' (Santiago de Compostela), y 'Hostal de San Salvador', (La Vall de Bianya-Gerona).

Desde la Asociación, animamos a todos a seguir luchando por estos prestigiosos galardones. ■

[www.viamichelin.es](http://www.viamichelin.es)



## Informe alimentario 2008

A finales de febrero se dieron a conocer los datos sobre el consumo alimentario extradoméstico en España en el año comprendido entre el tercer trimestre de 2007 y el tercer trimestre de 2008, extraídos del informe elaborado por la empresa de investigación Nielsen para el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino (MARM). Dicho estudio se centra en el volumen de compras y gasto en millones de euros que realizan las empresas del mundo hostelero para obtener las materias primas con las que elaborar sus productos y servicios.

Según los datos publicados, las empresas de hostelería de España compraron un total de 9.646 millones de kilos/litros de alimentos y bebidas, lo que equivale a un gasto total de 24.523 millones de euros aproximadamente.

Entre las materias primas demandadas, la carne sigue siendo la que más gasto produce en los restaurantes (15,4%), aunque esta can-

tidad es inferior a la de 2007, coincidiendo con la caída del consumo diario de carne que constata el Estudio de la Valoración de la Dieta Mediterránea. Por otro lado, durante el citado ejercicio aumentó el consumo diario de frutas, verduras y hortalizas, aunque el gasto en restauración de estos productos descendió notablemente.

El informe destaca como dato significativo el aumento del consumo de los platos precocinados, lo que conlleva que se haya incrementado también el gasto por parte de los establecimientos en este tipo de alimentos.

En cuanto a las bebidas, cabe destacar que desciende el consumo del alcohol, aunque supone el 8.4% del gasto total, y aumenta la demanda de bebidas refrescantes. ■

Información facilitada por la FEHR

# Las mejores rutas gastronómicas de la península

Si hay algo que especialmente nos gusta es el buen comer y beber. La interesante oferta hostelera de nuestra península es fiel reflejo, precisamente, de esta arraigada cultura gastronómica. Por ello, es importante que nuestros establecimientos y negocios estén presentes en las guías gastronómicas que se editan para referencia de turistas y visitantes.

## GUÍA MICHELIN DE ESPAÑA Y PORTUGAL 2009

La más prestigiosa de todas las guías gastronómicas incluye en su 2009 edición más de 5.300 establecimientos, de ellos 2.418 hoteles y 1.762 restaurantes del Estado, además de 122 bares de tapas y 247 establecimientos de turismo rural.

La gran novedad de la presente edición es que por primera vez en la historia de la guía un restaurante ha conseguido dos estrellas de forma simultánea, sin haber tenido una primera. El nuevo establecimiento de Sergi Arola, el Sergi Arola Gastro, se ha adjudicado las dos estrellas que antes poseía El Broche cuando este cocinero catalán afincado en Madrid estaba al frente de sus fogones. Por otro lado, este año han sido 115 los nuevos galardonados que han conseguido su primera estrella, que ya supone un auténtico logro. En cuanto a las tres estrellas, se mantienen los 11 establecimientos del año pasado.

Además de la guía peninsular, Michelin edita también otras de diferentes rincones del mundo.

## GUÍA REPSOL 2009

Como sustituta de la Guía Campsa, la primera edición de la Guía Repsol se presenta en un pack que incorpora tres guías: la 'Guía de Mapas', la ya tradicional 'Guía de Vinos' y la nueva 'Guía de Rutas con Denominación de Origen'. Esta última es una de las novedades más importantes de esta edición. Contiene 34 rutas turísticas en torno a una variedad de alimentos españoles con garantía de calidad, seleccionados por la Academia Española de Gastronomía, en colaboración con las comunidades autónomas y los consejos reguladores de las denominaciones de origen. Además, incluye consejos nutricionales avalados por la Fundación Española de Nutrición.

Cada itinerario se completa con información detallada de los lugares de interés artístico, cultural o paisajístico que recorre con el apoyo de material fotográfico de calidad y mapas explicativos. Gran parte de los contenidos de la Guía Repsol se pueden consultar a través del portal de viajes [guiarepsol.com](http://www.guiarepsol.com).

[http://www.guiarepsol.com/es\\_es/home/](http://www.guiarepsol.com/es_es/home/)

## GUÍA DE HOTELES Y RESTAURANTES DE ESPAÑA 2009

Esta es una de las guías de referencia en el mercado de las publicaciones turísticas, dirigida a todos aquellos viajeros que demandan establecimientos de calidad. La guía describe 3.000 hoteles y restaurantes de más de 1.300 localidades del Estado, muchos de



ellos especialmente recomendados por los autores, reconocidos expertos en alojamientos y gastronomía.

La guía incorpora también planos de 55 capitales y poblaciones y un mapa de carreteras con la ubicación de las localidades según el tipo de establecimientos que albergan.

## GUÍA DE VINOS GOURMETS 2009

La Guía de Vinos Gourmets 2009 contiene más de 1.000 páginas de información referente a 4.450 vinos catados, de los cuales cerca de mil han sido calificados y comentados por integrantes del Comité de Cata del Grupo Gourmets. Los expertos señalan que las últimas añadas catadas han experimentado una mejora sustancial en calidad. Esto queda demostrado en el notable aumento del número de vinos reseñados que ingresaron en el Cuadro de Honor de la Guía de Vinos Gourmets (66 vinos más, un 14% de incremento que en ediciones anteriores).

La guía ofrece también información y mapas de las zonas vitivinícolas más importantes de España, así como datos específicos de 335 tiendas de vinos o enotecas. Como novedad, en la última publicación podemos encontrar información de la viticultura sudamericana, más concretamente de Argentina, Brasil, Chile y Uruguay. Además, incluye un "pasaporte gastronómico" en formato de bolsillo con la información más sobresaliente de las guías que edita este grupo: Guía Gourmetour y la Guía de Vinos Gourmets. ■

[www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

## El bar Bergara, estandarte de la cocina vasca en California



Patxi Bergara y su equipo con sus ricas creaciones.



El stand del Bergara fue uno de los más atractivos.

Patxi Bergara y su equipo participaron los días 6, 7 y 8 de noviembre en el congreso anual The Worlds of Flavour celebrado en Napa Valley, donde sirvieron más de 4.000 pinchos de 18 variedades a los profesionales americanos más relevantes del sector Food Service.

El mes de noviembre se dio un nuevo paso en la expansión de la cultura gastronómica del mediterráneo, y también de nuestra cocina vasca, al otro lado del gran charco, concretamente en Estados Unidos. Del día 6 al 8, el valle de Napa acogió la undécima edición del prestigioso 'The Worlds of Flavour International Conference & Festival', organizado por The Culinary Institute of America (CIA). Este congreso es el evento más destacado de la organización, que cada noviembre transforma el campus de este valle de California en un cruce de caminos del mundo de la alimentación y la cultura. En él se exhiben las tendencias sobre cocinas del mundo que están remodelando los paladares americanos y la industria del país, y este año la gastronomía mediterránea ha sido la elegida.

Bajo el título "Odisea de Sabor Mediterráneo: Preservando y Reinventando Tradiciones para Paladares Modernos", más de 50 chefs, periodistas, escritores, expertos en vino y el mundo de la comida provenientes de todo el Mediterráneo y los EE.UU pusieron su experiencia y conocimientos al servicio de la interculturalidad gastronómica.

Entre ellos figuró Patxi Bergara, del restaurante Bergara de Donostia, que representó a nuestra cocina vasca con un surtido inigualable y exquisito de pinchos. Durante el congreso, Patxi y su equipo sirvieron 18 variedades de pinchos, más de 40.000 unidades en to-

tal, y sus seminarios fueron de los más seguidos y aplaudidos. Junto con Patxi, que acaba de pasar el testigo del bar a sus sobrinos Esteban y Monty, formaron la delegación española en California otros nueve cocineros: Jordi Vilá (restaurante Alkimia, Barcelona), María José San Román (restaurante Monastrell, Alicante), José Manuel Crespo (Restaurante El Manjar, La Coruña), Rafael Blasco y Evaristo Miralles (CDT Centro de Desarrollo Turístico de Valencia), Jesús Núñez (Restaurante Polenta, Madrid), Alfonso Beltrán (restaurante Beltrán, Toledo), y sus dos chefs Victor Nombela y David Parra.

A través de ponencias, seminarios y talleres, los chef españoles enseñaron tanto las técnicas y platos más tradicionales como las creaciones más innovadoras a cerca de 700 profesionales influyentes del sector gastronómico norteamericano. El Bombón de Huevo, el consomé de jamón ibérico, las croquetas de queso manchego, las migas con espuma de huevos fritos y la paella BBQ con cerdo ibérico fueron algunas de las recetas elaboradas y presentadas por nuestros representantes.

Asimismo, la delegación española participó en los mercados del mundo, celebrado en el marco histórico de Barrel Room del CIA, de 1.400 metros cuadrados, y donde cada región dio a degustar productos típicos de su tierra en un ambiente acogedor. Todos los asistentes reconocieron el alto nivel culinario del equipo español y aclamaron las ponencias y seminarios impartidos por los cocineros. Todo ello propició una excelente relación con algunos de los profesionales americanos más relevantes del sector Food Service y la creación de buenos contactos en el otro continente.

Nuestra delegación pudo, además, compartir esta increíble experiencia con expertos de Italia, el Sur de Francia, Grecia, Turquía, Túnez, Marruecos, el Líbano, la Antigua Persia, y las demás culturas alimentarias de la Ruta de la Seda, que conectaba el Mediterráneo Oriental y Oriente Medio con los países de Asia. ■

**BAR BERGARA**  
Calle del General Artetxe 8 • San Sebastián  
T. 943 275 026

# FITUR otorga a Euskadi el premio al stand más innovador

La feria FITUR 09, celebrada en Madrid entre los días 28 de enero y 2 de febrero, ha reconocido la funcionalidad y organización del espacio vasco.

El jurado de la Feria Internacional de Turismo de Madrid (FITUR), celebrado entre el 28 de enero y 1 de febrero, eligió por unanimidad el stand de Euskadi como el más innovador de los presentados por cada una de las comunidades autónomas, en la que se ha constituido como la feria turística más importante del estado. El departamento de Marketing de Hostelería Gipuzkoa participó también en este evento con el fin de reforzar la imagen en el exterior de nuestra Asociación.

Cada año un grupo de profesionales del colegio de arquitectos de Madrid y diseñadores de la feria actúan como jueces para otorgar este galardón denominado "premio de stand". En esta edición, además del elemento innovador, han destacado del ganador su funcionalidad y la organización del espacio.

Euskadi presentó para esta feria un proyecto diseñado por la empresa Zorrozuza & Asociados de Bilbao, a quien le fue adjudicado el trabajo en un concurso público convocado para tal fin. Se trata de un stand con una gran fuerza visual cuyo

color predominante es el verde por ser este un tono que caracteriza a Euskadi y con el que los turistas identifican esta tierra. Además, el verde sirvió como unificador de los diferentes espacios donde se ubicaron cada una de las marcas: Euskadi, Bilbao, San Sebastián, Vitoria, Costa Vasca, Rioja Alavesa y Berdeak.

El stand destacó por el uso de materiales y estructuras originales e innovadoras, como por ejemplo un césped artificial en la mayor parte de su superficie. También se colocaron unos contenedores navales reales recuperados. Euskadi apostó para FITUR por unas instalaciones abiertas y diáfanas en las que el visitante podía adentrarse en ellas y familiarizarse con las nuevas marcas, así como conocer la oferta de todas ellas.

FITUR celebró su 29ª edición. Se trata de la feria turística más grande del circuito internacional, ya que acoge a más de 13.000 empresas expositoras de 170 países/regiones repartidas en 12 pabellones. En total 200.000 metros cuadrados en los que los expositores definen nuevas estrategias, promocionan sus destinos y productos y llevan a cabo distintas acciones de marketing para atraer a las instituciones, a los profesionales del sector y a miles de visitantes. Hoy por hoy FITUR es la segunda feria más importante del mundo. ■

[www.ifema.es](http://www.ifema.es)



Los 200.000 m<sup>2</sup> de Fitur acogieron a 13.000 empresas expositoras de 170 países/regiones, repartidas en 12 pabellones.

# Presencia vasca en Madrid Fusión

Madrid acogió entre el 19 y el 22 de enero la Cumbre Internacional de Gastronomía, que contó con la presencia de los profesionales más destacados del mundo de la cocina.

Un año más, la capital española se convirtió por unos días en el centro de la cultura gastronómica con la celebración de Madrid Fusión, que tuvo lugar entre el 19 y el 22 de enero en el Palacio de Congresos de Madrid. El evento internacional reunió por séptimo año consecutivo a los profesionales de la gastronomía mundial, quienes presentaron sus mejores platos y novedades, con los que deleitaron el paladar y la vista de más de 5.000 visitantes.

Además de ser una carta de presentación de las tendencias y las novedades más actuales, Madrid Fusión fue escenario de varios debates sobre cocina y el mundo que le rodea. Asimismo, se otorgaron múltiples premios en diferentes ámbitos de la gastronomía.

## PRESENCIA VASCA

En los últimos años, la cocina vasca se ha convertido en un referente mundial. Por ello, en un evento de esta índole no podía faltar la presencia de cocineros de nuestra comarca. Andoni Luis Aduriz, junto a otros profesionales y teóricos, se sentó a debatir sobre la interrelación entre ciencia y cocina. Este no fue el único debate; en una segunda jornada, Eneko Atxa formó pareja con Juan Manuel Madariaga, con quien conversó sobre el novedoso empleo de ultrasonidos para la absorción de aromas.

Iñigo Lavado, otro de los referentes de la gastronomía vasca, protagonizó el debate centrado en las Armonías Transgresoras, todo un cuestionamiento de la audacia y la provocación como partes intrínsecas de la vanguardia culinaria.

Elena Arzak, por su parte, deslumbró con platos de extraordinaria belleza estética como sus 'Chipirones en tinta roja' y su 'Bonito parterre', nacidos a partir de la investigación en productos como la cochinilla roja mexicana. En una feria donde se dan cita los mejores, era obligatoria la presencia de Juan María Arzak, que durante la última década se ha convertido en uno de los cocineros más valorados y respetados a nivel mundial, por lo que recibió junto a otros el Delantal de Oro.



Un momento de la conferencia 'Ciencia y Cocina' © Madrid Fusión

En la sección audiovisual, Hasier Exeberria presentó varios documentales dedicados a los grandes iconos de la cocina vasca. El primero estuvo destinado a la vida profesional de Juan Mari Arzak y Pedro Subijana. La segunda proyección audiovisual tuvo como protagonistas a Luis Andoni Aduriz y Martín Berasategui.

## ENTREGA DE PREMIOS

Madrid Fusión hizo entrega de un gran número de trofeos en las diferentes categorías y concursos que se celebraron a lo largo de los cuatro días. En esta edición, resultó ganador del I Concurso de Alta Cocina con Conservas de Pescado Alberto Gómez de Letón, del Aris Bar de Madrid, con su receta 'Atún claro en aceite de oliva con pil pil de tomate'.

El cocinero Armando Saldaña, del restaurante tinerfeño Amarantho, recibió el primer premio en el Concurso de Bocadillos de Autor con su 'Red hot tuna pepper'. La segunda edición del Concurso Internacional de Cocina Dulce C3 la ganó la cocinera Silvia Ginard Moll, de Es Baluard (Palma de Mallorca), con el plato llamado 'Special Ghana Spice'. En el apartado de Comida Creativa con ingredientes italianos, se impuso Fernando Pérez de Arellano, del restaurante madrileño Zaranda, gracias a su receta 'Tapioca melosa de sepia con espuma de escamosa ahumada y gorgonzola'. No podía faltar el ya veterano Concurso de Tapas de Diseño, cuya ganadora fue Aracely Conti, profesora de la Escuela Superior de Hostelería de Madrid, con la tapa 'Bombón de Idiazabal con chocolate blanco y frambuesa crujiente'.

Ferran Adrià fue galardonado con el Premio a la Precisión técnica. El Cocinero Revelación 2009 fue Rodrigo de la Calle, del restaurante R. de la Calle, en Aranjuez (Madrid). A Jon Andoni Remeteña, por su parte, le fue otorgado el premio al mejor sumiller nacional. ■

[www.madridfusion.net](http://www.madridfusion.net)



Iñigo Lavado concentrado en su receta © Madrid Fusión

# Arzak, Aduriz, Adrià: tres estrellas en Tokyo

Los tres prestigiosos cocineros fueron aclamados como vanguardia gastronómica mundial en el congreso Tokyo Taste celebrado en febrero.

Tokyo se convirtió, los días 9, 10 y 11 de febrero, en la cuna de la vanguardia gastronómica gracias a la celebración de la primera Cumbre Mundial de la Gastronomía 2009. Con el objetivo de buscar nuevas soluciones para los diversos problemas a los que se enfrenta toda la industria culinaria y analizar las perspectivas de futuro, esta cumbre reunió en el Foro Internacional de Tokyo a chefs y expertos en cocina de todas las nacionalidades, culturas, ideologías y técnicas.

La cultura gastronómica vasca y catalana estuvieron representadas por tres de los mejores chefs, Juan Mari Arzak, Andoni Luis Aduriz y Ferran Adrià (asesor honorario de la cumbre), que brillaron en la solemne inauguración presidida por Yukio Hattori –propietario de las escuelas de cocina Hattori, las más importantes de Japón, y máximo representante de la gastronomía del país. En el acto estuvieron también presentes la princesa Masako, el ex primer ministro japonés Junichir Koizumi y grandes chefs de Francia, Italia, Reino Unido, USA, China y Japón. Hattori destacó a Arzak, Aduriz y Adrià por encima de todos como los verdaderos artífices de la revolución gastronómica española, "algo que sólo pasa una vez cada 100 años".

Al mismo tiempo, el conductor de la ceremonia de inauguración subrayó que los cocineros vascos y catalanes han sabido crear un lenguaje culinario y explicarlo sin reservas al mundo entero, convirtiéndose en "auténticos apóstoles de la nueva gastronomía que ha conquistado el planeta".

Hace ya tiempo que Japón descubrió la notoriedad de la cocina y los productos españoles, y muy especialmente la habilidad de los grandes cocineros vascos y catalanes; pero fue en esta cumbre mundial gastronómica donde se comprobó la excelente posición que ocupan Euskadi y Cataluña en la alta cocina de vanguardia. Detalle que quedó patente en las ponencias y seminarios que impartieron nuestros cocineros, pues las más de 1.000 personas que abarrotaron el auditorio acogieron con gran entusiasmo y expectación las vivencias de estos tres expertos.

Ellos fueron protagonistas exclusivos, también, en la cena de gala que ofreció la Embajada de España el sábado anterior al congreso y a la que sólo fueron invitados la delegación española, los embajadores de los países participantes en Tokyo Taste y la princesa Masako. ■



Un momento del acto de inauguración del Tokyo Taste.

## DIFUNDIR LA CULTURA ALIMENTICIA JAPONESA

Tokyo Taste se convirtió en un foro de unión e intercambio entre cocineros y culturas alimenticias nacionales e internacionales, donde una de las directrices básicas fue formar al personal que se encargará del futuro alimentario del planeta a través de promover la interrelación entre las industrias de cocina del mundo.

Asimismo, la emisión y difusión en el mundo de la cultura alimenticia y la comida japonesa como marca fue otro objetivo perseguido por los organizadores del evento, como camino para lanzar la idea de Japón como nación de turismo.

En definitiva, Tokyo Taste abrió una puerta al conocimiento del "Shokuiku", nombre por el que se conoce a la educación alimenticia y nutricional japonesa, que está regulada desde 2005 por la Ley fundamental sobre Educación Alimenticia y Nutricional, existente sólo en Japón, y que muestra el gran interés de este país asiático por lograr el equilibrio tanto en la mente como en el cuerpo.

[www.tokyotaste.net](http://www.tokyotaste.net)

## La cocina donostiarra.

# Historia gastronómica de San Sebastián



Editorial: Al Gusto  
 Páginas: 245  
 Dimensiones: 23x29  
 Edición: Cartoné  
 Ciudad de edición: San Sebastián  
 PVP: 48 euros

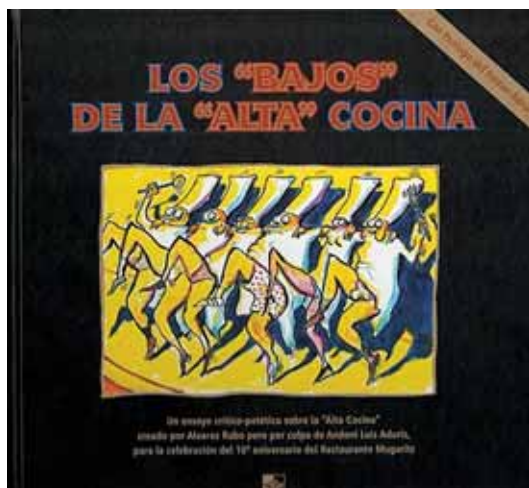
El crítico gastronómico Mikel Corcuera y el periodista Manolo González recogen en este libro la intensa historia gastronómica de San Sebastián, con sus tabernas, sidrerías, sociedades y restaurantes a través de un recorrido que va desde el nacimiento de la ciudad a finales del siglo XII hasta nuestros días.

Analizan tanto la cocina tradicional y el mundo de los pinchos hasta la nueva cocina vasca, que ha situado a la capital donostiarra en lo alto del mapa gastronómico internacional. La obra destaca no solamente la calidad y singularidad gastronómica de Donostia, sino también su papel en la formación de cocineros que vienen de los lugares más alejados para aprender con los grandes maestros o en algunas de las escuelas de cocina de la ciudad. De esta manera, el libro ofrece un total de 49 recetas en las que han intervenido más de medio centenar de profesionales.

Cocineros emblemáticos como Arzak o Irizar; jóvenes que ahora despuntan como Josean Martínez Aluja, u otros como Koldo Royo o Xavier Pellicer que bebieron de la capital guipuzcoana en su formación. La cocina donostiarra es el primer trabajo de Al Gusto, una editorial especializada en gastronomía, que nace ahora con el objetivo de recoger tanto la tradición culinaria como las tendencias y avances más novedosos que constantemente se producen en este campo.

Una colección de imágenes antiguas y una serie de fotografías de Pedro Moreno ilustran las páginas del libro. Además, el prólogo está escrito por el restaurador Ferran Adrià, quien expresa en el texto su admiración por la gastronomía de Donostia. ■

## Los “bajos” de la “alta” cocina



Este libro es un ensayo crítico patético sobre la "Alta Cocina", creado por Alvarez Rabo pero por culpa de Andoni Luis Aduriz, con motivo del 10º aniversario del Restaurante Mugaritz. Gracias a este libro podremos saborear un potaje de cocineros revueltos entre los que están el Juan Mari Achak, El Pati Santalucía, El Martín Brasategui, ó la Carne Ruscapella. Encontraremos, también, comensales patéticos que leen el País Semanal cada semana, muchas estrellas Ptilín, recetas ridículas para gente ridícula, metilcelulosa, clembuterol, y demás ingredientes de la "Alta cocina" a litros, odiosos críticos gastronómicos y muchos otros ingredientes interesantes. Al acabarlo sabrá lo que se cuece de verdad en este mundillo y lo "cocidos" que están todos. ■

Autor: Andoni Luis Aduriz, Alvarez Rabo, Mugaritz  
 Páginas: 127  
 Dimensiones: 23x23  
 Edición: Cartoné  
 Ciudad de edición: Navarra  
 PVP: 25 euros

# Cómete la crisis. Un mes de recetas apañadas para bolsillos en apuros

En un momento en que la crisis económica aparece en casi todas las conversaciones, Aliana publica este libro para que las estrecheces económicas y la incertidumbre no nos coman. Cómete la crisis es un libro de recetas muy sencillas que nos ayudará a estirar tu nómina cual masa de pizza y llegar a final de mes con la suavidad de una mousse de chocolate. Y todo ello al precio del perejil y con la sencillez de un huevo frito. En este libro nos encontramos 112 recetas y un montón de trucos con los que descubrir que a la hora de cocinar también se puede ahorrar. Sobre todo si "reciclamos" la comida que haya sobrado un día para elaborar otros deliciosos platos. ¡Anímate y a cocinar! ■

Autor: Ruiz de Vergara Gil, Carlos y Barbería Díez, Pío  
 Editorial: Aliana  
 Páginas: 143  
 Dimensiones: 16x19  
 Edición: Rústica  
 Ciudad de edición: Navarra  
 PVP: 14,95 euros



**El Gran Festín**  
 Todos los sábados a las 10:00

# Herri Irratia

Loyola Media

Juanjo Mendioroz nos presenta todos los sábados un proyecto gastronómico. Alcanza todas las dimensiones: desde las ferias de productos agrícolas, hasta las cocinas más sofisticadas. La inestimable colaboración de un "dos estrellas Michelin" como Hilario Arbelaz del restaurante Zuberoa alían este plato de buen gusto.



<b>Herri irratia</b> Donostia	<b>Herri Irratia</b> Loiola	<b>Herri irratia</b> Eibar	<b>Loyola Media</b> Bilbao	<b>Loyola Media</b> Durango	<b>Radio Álava</b>
94.8 fm/1224 om	99.8 fm	90.7 fm	93.5 fm	98.0 fm	98.0 fm



### SE ALQUILA O VENDE RESTAURANTE EN ZARAUZ

- Localizado en zona inmejorable junto a la Plaza de la Música
  - Local de más de 300 m<sup>2</sup>
  - Amplio comedor con más de 20 mesas y zona de bar
  - Almacén, bodega y zona de vestuarios para empleados
  - Baños adaptados
- Clientela fija, gran afluencia de público

Para más información: 635 72 84 41

### VENDO LOCAL-VIVIENDA EN PARTE VIEJA DONOSTIARRA

- Local de 60m<sup>2</sup> en zona inmejorable y de gran afluencia de público.
- Licencia de terraza, 8 mesas.
- Permiso de cocina y licencia especial GRUPO 3.
- Almacén.
- Posibilidad de venta con vivienda propia incluida: 60 m<sup>2</sup>, 2 habitaciones, 1 baño, salón y cocina.

Para más información: 630 43 11 62

## VENTA DE SIDRERIA MAS VIVIENDA



- Bar-comedor, cocina industrial, almacén y zona de jardín.
- Posibilidad de terraza.
- Licencia de bar restaurante, y loterías y apuestas del estado (la única en su zona)
- Vivienda con cocina, salón comedor, 5 habitaciones, 2 baños, buhardilla e invernadero.
- Terraza.
- Total 440m<sup>2</sup> + 50m terraza.

Localizada en el pueblo de Arbizu - Navarra  
Tel. contacto: ELUR 696 34 32 78

### SE ALQUILA LOCAL EN EL CENTRO DE IRUN

Situado en céntrica y concurrida  
Calle de Luis Mariano.  
Buena zona comercial con terrazas.

Local de 82 m<sup>2</sup>, diáfano, con salida de humos.  
No tiene vecindad, ideal para hostelería.

PARA MÁS INFORMACIÓN:

Andoni Telf. 657 721 115 ó 943 63 04 26



COMERCIAL  
**CAMPOS, S.L.**  
SERVICIOS DE SANIDAD E HIGIENE PÚBLICA

**Desinsectación . Desinfección . Desratización**  
**Tratamiento de madera (pollilla, carcoma, etc.)**

Al servicio de la Asociación Hostelera:  
Ofrecemos un 30% de descuento en todos los  
servicios en establecimientos asociados

Tfno. 943 311097 - Móvil 609 421101  
C/ PALACIO, 12 - BAJO SAN SEBASTIAN

N de registro: 20019 - ET



## EuroCave®

Líder Mundial en Armarios Climatizados para Vino

**EuroCave Classic 283**

hasta 223 botellas • control electrónico temperatura y humedad • luz interior por diodos • puerta cristal anti-UV

Conserve y sirva sus vinos a la temperatura óptima.  
Acabados en madera noble, cuero y acero inoxidable.  
Opciones climatización con una, dos, tres y multitemperatura.  
Bandejas almacenamiento, deslizantes y presentación.

**eurocave**

**[descubra la diferencia de disfrutar una EuroCave]**

**Climatizadores de aire para bodegas; Sistemas de almacenaje de botellas;**  
**Dispensadores de vino por copas; Cavas de puros; ¡Consúltenos!**

BoyCoex S.L. - Teléfono: 944415262 - [www.bodegasclimatizadas.com](http://www.bodegasclimatizadas.com)

# TPV Táctiles para hostelería

**AsisMan**, expertos en Sistemas Informáticos presenta el **Terminal Punto de Venta Táctil**, este sistema de venta **está sustituyendo a la caja registradora** en el sector hostelero por su sencillez de manejo y la multitud de funciones que incorpora.

## TPV Táctil



## TeleComanda

La solución ideal para el establecimiento de hostelería que disponga de **terrazas o salones, reduce posibles fraudes.**

*Aumenta la eficacia en el servicio y ahorra tiempo.*



## Lector de huella dactilar

Control de entrada y salida de camareros y de todas sus operaciones realizadas.



Tendrás datos totalmente fiables como: ventas por turnos, por camareros, por horas, etc... También tendrás un registro exacto de los movimientos de dinero que se producen a lo largo del día en la caja, pagos a proveedor, ventas, entradas de dinero, etc...

Dispondrás de un control total de las ventas en las mesas, de las anulaciones y tickets borrados a lo largo del día, la hora en que se efectuaron, quién lo hizo, en qué turno, etc... Dispone de programa de puntos por consumo y cliente, además de tarjetas prepago (recargables), para clientes habituales.



Cobro con Visa desde el terminal



Pantalla Principal

Pantalla de mesas

Sabrás a que hora entran y salen tus empleados. Verás el stock en todo momento, los últimos precios de compra y así podrás optimizar tus pedidos. El Terminal Punto de Venta Táctil, dispone de funciones especiales para la gestión de mesas, salones y terrazas, como la reserva de mesas. Impresora de cocina, división de facturas, diferentes formas de pago, creación de Menús, Fast-Food, Escandallos, Servicio a Domicilio.

Sistema preparado para instalar cualquier negocio de hostelería en uno o varios locales, grupos de restaurantes, franquicias, etc... Pudiendo ser controlados desde un mismo sitio a tiempo real sin necesidad de complejos sistemas de comunicaciones y con la garantía que le ofrece su base de datos SQL y su arquitectura cliente/servidor.



Bares Cafeterías



Restaurantes



Pub's Discotecas

**AsisMan**, en colaboración con la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, os invita a conocer el sistema con demostraciones personales sin compromiso.

**¡ATENCIÓN A LAS SUBVENCIONES DEL 20% A FONDO PERDIDO!**

La garantía de un líder



Primer fabricante de software para hostelería



Distribuye en San Sebastián

**AsisMan**

Especialistas en TPV Táctil, Videovigilancia, Comercio y Hostelería

*¡Desde 1990 a tu servicio!*

Astigarragako Bidea Nº 2  
3ª Planta - Ofic. 19  
20180. Oiartzun.  
Tel. Oficinas: 943-490-710

Los productos ICG están traducidos a más de 10 idiomas y contemplan las necesidades comerciales, impositivas y fiscales de más de una veintena de países

**Móvil comercial: 608 52 75 15**

ALFONSO BENITO, director de Anoeta Kiroldedia

## «Antes exportábamos grandes conquistadores, hoy exportamos grandes deportistas»



**Fecha nacimiento:** 16 de noviembre de 1948

**Lugar nacimiento:** Donostia

**Comida favorita:** Disfruta ante un plato de buen pescado (dorada a la sal)

**Bebida favorita:** una copa de gin-tonic preparada con tranquilidad

**Estudios y aficiones:** Estudió el bachillerato en el Colegio de los Jesuitas y cursó sus estudios universitarios en la ESTE. Aficionado al fútbol y a las grandes organizaciones deportivas en general, acaba de recibir la insignia de oro como socio de la Real Sociedad con 50 años de antigüedad. Coleccionista de lápices con goma y chapas de cava.

**¿Recuerda alguna anécdota que le haya sucedido en un restaurante, bar, sala de fiestas...?** Entrando en una cafetería, dentro del horario de atención al público, nos sentamos unos amigos a tomar algo ligero para cenar: No había nadie. Nos anotaron la comanda, nos sirvieron, pero mientras cenábamos observamos que el personal no nos quitaba ojo a nosotros ni a sus relojes. Tomando ya el café, vimos como una persona con cubo y fregona empezó a fregar el local, solicitando que levantáramos las piernas para poder terminar su trabajo. Ante lo visto optamos por levantarnos, abonar la cuenta, comentándoles al salir ¿ganas de cerrar, no?

**Este es un año muy especial para la Real, que cumple su centenario y aspira a volver a Primera. ¿Se atreve a diseñar un menú para celebrar el centenario?**

Un menú para el Centenario comenzaría con unas ostras acompañadas de un buen cava, chipirones Pelayo y jarrete de ternera. Finalizaría con una torrija de pan brioche, con crema y azúcar caramelizado.

**En tantos años de historia habrá grandes momentos para recordar... ¿Podría comentarnos algunos que le hayan marcado personalmente?**

Recuerdo el estar con una pancarta en el campo de Garellano que decía "Aúpa Pela", ese año se consiguió el ascenso en Puertollano, con la apoteosis de recibimiento frente al Ayuntamiento donostiarra habiendo recorrido toda Gipuzkoa. Las dos ligas, asistiendo calado perdido en las gradas del Molinón al disparo de Zamora y como no, aroma inseparable de la tribuna del mercado de frutas y el farías, junto al carrusel deportivo y los resultados del marcador simultáneo dardo.

**¿En qué situación se encuentra el deporte guipuzcoano?**

Se encuentra en buenos momentos. Evidentemente, los tiempos actuales son difíciles ya que la juventud no tiene los valores que se tenían antes. Ni mejores ni peores, diferentes. Por ello, el tratamiento, la natalidad, la organización, todo ello debe ser tratado desde otro prisma.

**Xabi Alonso en el Liverpool, Mikel Arteta en el Everton, Iker Martínez y Xabi Fernández campeones y subcampeones en los últimos juegos olímpicos... Sin duda, el País Vasco es cuna de grandes deportistas.**

Aquí la gente disfruta con el deporte, bien como espectador o como practicante, y eso hace que al igual que antes exportábamos grandes conquistadores, historiadores, descubridores, hoy exportamos grandes deportistas.

**Estamos aún en temporada del txotx. ¿Ha tenido ya ocasión de catar la sidra de 2009?**

Me gusta cultivar las tradiciones, vivirlas, acudir a las citas anuales no sólo de mi ciudad. El txotx es una forma de revivir lo que nuestros antepasados realizaban a menudo catando sidra. Por cierto, si se pasaban días enteros en la sidrería, ¿de dónde viene eso de cenar de pie? Si soy sincero disfruto mucho en esta modalidad y ya he probado en Zelaia la sidra de 2009.

**Una buena comida debe ir siempre acompañada de un gran vino. ¿Con qué regaría unos buenos pinchos de la parte vieja?**

Cuando hablamos de pinchos tendríamos que matizar si nos referimos a los tradicionales o a los de la nueva cocina. Hablo de diferenciarlos porque mientras con los primeros un vino joven (Eneas) hace una buena pareja, con los modernos o cocina en miniatura tendríamos que intentar maridarlos con diferentes denominaciones de origen, por ejemplo un Ribera del Duero (Fontana).

**Vive en Donostia, la cuna del pincho. ¿Hay alguno que nunca deja de tomar cuando sale?**

Quizás en el asunto de los pinchos soy muy tradicional y siempre que puedo me acerco a Gros, entro en el Ezkurra y pido un zurito con un pincho de ensaladilla: lo bordan.

**¿Cocina tradicional o recetas innovadoras?**

Soy muy tradicional, también en esto de las comidas, pero evidentemente, como amante de la buena mesa, intento captar los sabores y olores que desprende una obra de arte de la cocina.

**Como si pudiéramos concedérselos, tres deseos para este 2009...**

Si bien los tres dones que nos cita la canción, salud, dinero y amor; podrían ser adecuados, voy a permitirme una pequeña variación: tener salud, dar cariño y recibir amor. ■



# Protección para los Asociados

La misión de la **AEHG** es proteger, ayudar y asistir al empresario hostelero. **FIATC Seguros** contribuye en ello con el Seguro del Convenio Colectivo de Vida y Accidentes y el Seguro de Subsidio por Enfermedad y Accidente.

Desde 1999 hemos asegurado a más de 2.000 asociados.

¡Gracias por su confianza!.

**NAHIA 21 Correduría de Seguros**  
*le prestará todo el asesoramiento  
necesario para contratar dichos seguros.*

**Tel. 943 454 446**

[www.fiatc.es](http://www.fiatc.es) · [fiatc@fiatc.es](mailto:fiatc@fiatc.es) · 902 110 120

**FIATC**   
S E G U R O S



**INSALUS**  
DESDE 1888

**INSALUS**  
DESDE 1888

AGUA MINERAL A LA CARTA

**INSALUS**

AGUA MINERAL NATURAL  
CON GAS CARBÓNICO AÑADIDO

MEDIO LITRO

INSALUS S.A. (Gipuzkoa). Declarada minero medicinal y de Utilidad Pública por R.O. de 17/06/1988 del M. de Sanidad. S.A. Kondeko Aldapa, 5 - 20400 TOLOSA (Gipuzkoa). Reg. Sanitario nº 2142/88.

**INSALUS**

AGUA MINERAL NATURAL

MEDIO LITRO

INSALUS S.A. (Gipuzkoa). Declarada minero medicinal y de Utilidad Pública por R.O. de 17/06/1988 del M. de Sanidad. S.A. Kondeko Aldapa, 5 - 20400 TOLOSA (Gipuzkoa). Reg. Sanitario nº 2142/88.