



**GIPUZKOA**

HOSTELERÍA - OSTALARITZA

*La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa  
Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria*

IV ETAPA Nº25 OTOÑO 2012



SAN SEBASTIAN  
DONOSTIA 2016

**Euskal parrillero onenak  
bildu dira Donostian,  
Jakitea elkarteak  
antolatutako lehiaketan**

**El Grupo Bokado y el  
Restaurante Mugaritz,  
premiados por la FEHR**

**ENERGÍA**  
LA CRISIS OBLIGA  
A CONTROLAR  
LOS CONSUMOS

on egin



DECANO DE LA PRENSA GUIPUZCOANA [www.diariovasco.com](http://www.diariovasco.com)

# EL DIARIO VASCO

**V.** REDES SOCIALES: UNA NUEVA  
FORMA DE CONOCERSE



LA REAL SOCIEDAD  
APUESTA POR LA CANTERA

Uno de cada dos guipuzcoanos,  
según las



# EDITORIAL

## ¿SOMOS CULTURA, COMERCIO, TURISMO? ¿QUÉ SOMOS?

¿Somos cultura? La noticia del lanzamiento del último libro sobre el restaurante Mugaritz se publica en las páginas de cultura de la prensa impresa guipuzcoana y, sin embargo, el Bono Cultural que lanza el Gobierno Vasco en Navidad se vuelve a olvidar en 2012 de incorporar nuestra cultura gastronómica - la que se vive con los 5 sentidos - en su oferta.

¿Somos comercio? Todos reconocen la importancia de dotar de "vida" a los cascos urbanos de nuestras ciudades, fomentando el consumo en los establecimientos de proximidad, pero, a la hora de incentivar este consumo, el Gobierno Vasco sólo se acuerda en sus campañas de publicidad de fomentar el consumo en el "comercio de tiendas", y se olvida de hacerlo en el "comercio hostelero autóctono".

¿Somos turismo? Parece ser que nadie discute que la hostelería es uno de los elementos diferenciadores de nuestra oferta turística, pero, a la hora de establecer planes de formación o definir las grandes estrategias para el sector, los responsables de Lakua se vuelven a olvidar de los principales interlocutores del sector hostelero.

Quizás algunos no sepan qué somos, nosotros si lo sabemos. Somos cultura, comercio y turismo. Somos un sector económico ninguneado, y en ocasiones maltratado, por la Administración Pública, pese a ser una de las señas de identidad de este país. Somos, en definitiva, un sector que lo está pasando mal y que, pese a la crisis, está manteniendo el empleo mejor que otros sectores. Solo eso, y todo eso, es lo que somos.

## KULTURA, MERKATARITZA, TURISMOA AL GARA? ZER GARA?

Kultura al gara? Mugaritz jatetxeari buruzko azken liburuaren berri, kultura orrialdeetan eman du prentsa idatzi gipuzkoarrak eta aldiz, Gabonetan Eusko Jaurlaritzak plazaratu ohi duen Kultura Bonuak ahaztu egin du 2012 honetan, berriro ere, gure kultura gastronomikoa, bost zentzumenekin bizitzen den hori, bere eskaintzan sartzea.

Merkataritza al gara? Denek aitortzen dute gure herrietako kale eta plazak 'bizirik' egon daitezen zein garrantzitsua den tokian tokiko kontsumoa indartzea, baina kontsumo hori sustatzeko orduan, Eusko Jaurlaritzak "dendetako komertzioko kontsumoa" sustatzen du bakar-bakarrik bere publizitate-kanpainetan eta ahaztu egiten du "ostalaritzako komertzioko kontsumoa".

Turismoa al gara? Dirudienez, inork ez du zalantzan jartzen gure eskaintza turistikoaren elementu bereizgarria denik ostalaritza, baina formakuntza planak egin edota sektorearentzat estrategia nagusiak definitzerakoan, Lakuako arduradunek ahaztu egin dituzte, berriro ere, ostalaritza sektoreko bitartekari nagusiak.

Behar bada zer garen ez dakite batzuk, baina guk badakigu. Kultura, merkataritza eta turismoa gara. Administrazio Publikoak gutxietsi duen sektorea gara, batzuetan tratu txarrak jaso dituen, herri honen identitatearen ikur izan arren. Laburbilduz, une zaila bizitzen ari den sektorea gara; krisia egon arren, enpleguari beste hainbat sektorek baino hobeto eusten ari zaion sektorea. Hori gara, hori bakarrik eta hori guztia.

# SUMARIO

## TE INTERESA SABER

- 04 > OPINIÓN - Mikel Ubarretxena, presidente
- 06 > Éxito de SS Gastronomika - Euskadi Saboréalo
- 08 > Homenaje a Eusebio Arbelaitz
- 10 > Los stands de SS Gastronomika - Euskadi Saboréalo
- 13 > Txuleta y Xarpot, vencedores de los concursos de parrilla y gin tonics
- 14 > Nueva normativa del Ayuntamiento de San Sebastián
- 16 > Noticias breves

## LA ASOCIACIÓN SE MUEVE

- 18 > Celebrada la séptima edición del Trofeo de Golf de Hostelería Gipuzkoa
- 24 > Ahorro energético: no nos olvidemos de las energías renovables
- 26 > Acuerdo con Cafés Baqué
- 28 > Noticias breves

## ACTUALIDAD

- 30 > Kaia Kaipe: 50 años entre fogones
- 34 > El Angulero: un nuevo concepto vía web
- 35 > 'Ondojan' cumple 100 números
- 36 > Aniversario de la Escuela de Cocina Luis Irizar
- 37 > Noticias breves

## EL RINCÓN DEL ASOCIADO

- 40 > Nuevos asociados
- 43 > Jakitea

## TENDENCIAS

- 44 > Tendencias

## HOSTELEROS GUIPUZCOANOS QUE TRIUNFAN FUERA

- 46 > José Ángel Aguinaga, de 'Illumbe'



La Revista de los hosteleros de Gipuzkoa  
Gipuzkoako Ostalarien aldizkaria

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

REDACCIÓN, COORDINACIÓN y DISEÑO: AM Información  
Telf. 943 31 62 34 - Fax: 943 21 16 90 - am@ammedia.es  
PUBLICIDAD: Rafa Márquez  
Telf. 943 31 26 61 - rafa@ammedia.es  
IMPRESIÓN: GANBO A Centro Gráfico



*Mikel  
Ubarretxena  
Pisón*

Presidente de Hostelería Gipuzkoa

“DESDE AQUÍ QUEREMOS MANIFESTAR, COMO SECTOR ECONÓMICO, NUESTRO APOYO INCONDICIONAL A CUANTAS ESTRATEGIAS SE DESARROLLEN PARA AFIANZAR ESTE POSICIONAMIENTO Y HACER DEL TURISMO DEPORTIVO UNO DE LOS EJES PROMOCIONALES DE NUESTRO TERRITORIO”

# Una hostelería de primera para un deporte de primera

**Hablar del vínculo que existe** entre deporte de élite y hostelería de calidad, resulta relativamente sencillo para quien, como yo, tiene la suerte de dedicar parte de su tiempo a tareas directivas en entidades representativas de ambos colectivos.

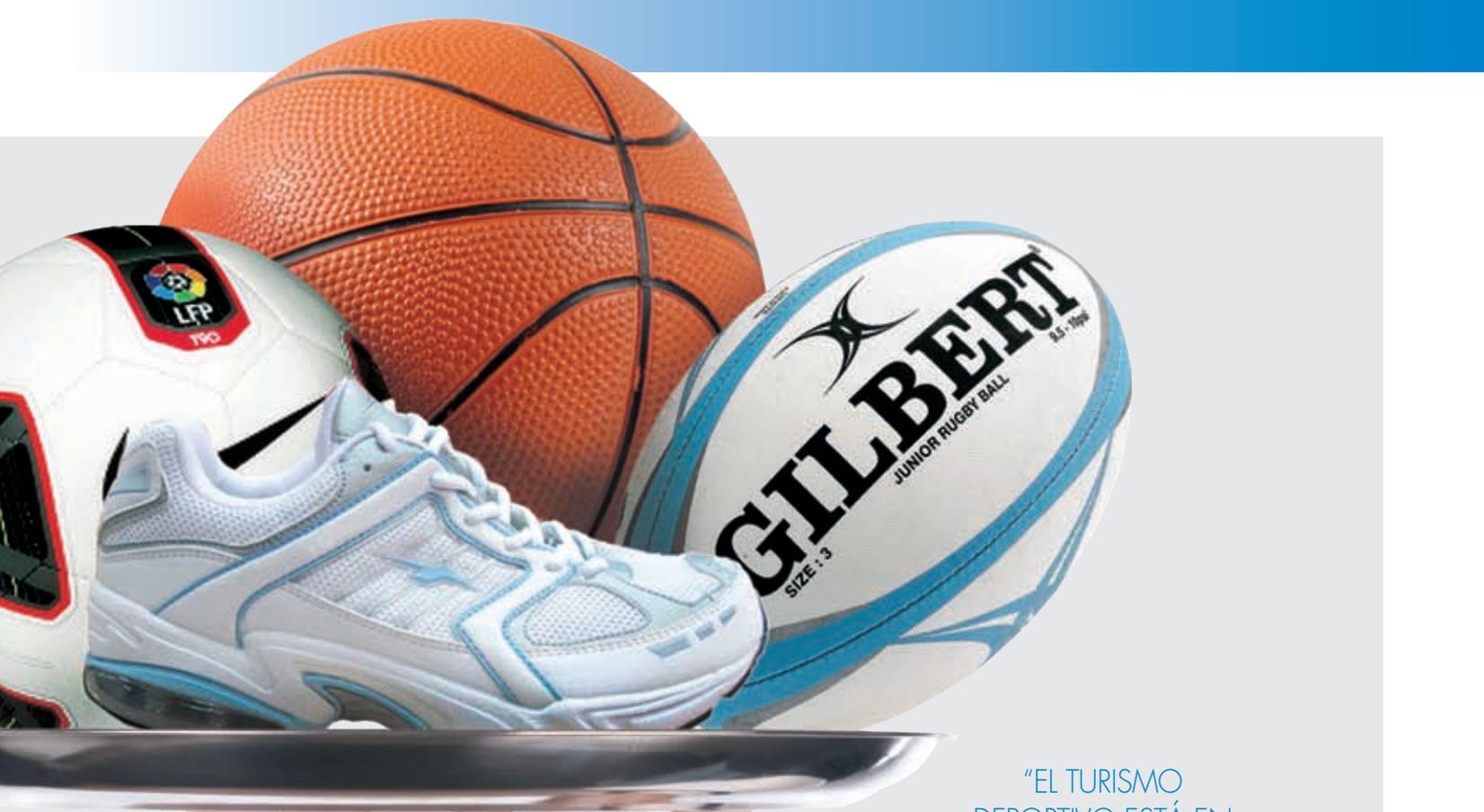
**Podría dedicar este artículo** a hablar de la bien merecida fama que tiene entre los clubs de la Liga Profesional de Fútbol el servicio de catering con el que la Real Sociedad recibe en Anoeta a los directivos de los clubs rivales; podría hablar, también, de los comentarios que en las redes sociales hacen los hinchas de los equipos que nos visitan sobre la excelencia de la hostelería de nuestra ciudad o, podría, en fin, hacer referencia al trato exquisito que recibimos las directivas de los clubs en las comidas de hermandad que realizamos en nuestros grandes templos de la cocina.

**Podría centrarme en detalles** de todo tipo y describir los halagos que cada semana recibimos del resto de clubs de nuestra primera división de fútbol. No obstante, esta vez, permítanme que en un mes como el de noviembre, en la que Gipuzkoa se verá inundada de una maravillosa marea de atletas que re“correrá” nuestro territorio, dedique mi tiempo a reflexionar sobre la unión entre deporte y hostelería, parándome a describir las posibilidades que las competiciones deportivas tienen para el desarrollo turístico de nuestro territorio y el papel que la hostelería debe jugar en este desarrollo.

**La sociedad guipuzcoana** ha demostrado una capacidad de gestión deportiva fuera de toda duda. Tenemos la suerte de contar con clubs de élite en la mayoría de deportes y somos un referente en la gestión de eventos deportivos: atletismo de élite, o para veteranos, triatlón, surf, ciclismo, fútbol de base (nuestra querida Donosti Cup), hípica (saltos y carreras de caballos), rugby del máximo nivel continental, etc., se dan cita en nuestra ciudad y atraen a cientos de participantes y seguidores que, como en este fin de semana, llenarán nuestros bares, pubs y restaurantes.

**Este esfuerzo organizativo** debe, en primer lugar, ser reconocido, apoyado y agradecido por el sector hostelero guipuzcoano. Desde aquí, sin tener espacio para hacerlo de forma individualizada, quiero dar las gracias, en nombre del sector hostelero que represento, a todos los clubs y entidades deportivas por su trabajo. Quiero también pedir a nuestros profesionales que estén a la altura de esta excelencia organizativa. Que apoyen a estas organizaciones deportivas, que flexibilicen sus ofertas y las ajusten a la especificidad de quienes nos visitan, que faciliten el trabajo a quienes, en la organización de estos eventos, quieren sorprender y hacer la estancia más fácil a quienes llegan de lejos, en definitiva, que trabajen en común para ofrecer una hostelería de élite para un destino turístico-deportivo de élite.





### El turismo deportivo está en auge,

se dirige a un público no masificado, de poder adquisitivo alto y medio alto, que coincide con el target al que debemos aspirar. Por otro lado, contamos, como destino, con un buen posicionamiento en este mercado turístico de nicho. Desde aquí queremos manifestar como sector económico nuestro apoyo incondicional a cuantas estrategias se desarrollen para afianzar este posicionamiento y hacer del turismo deportivo uno de los ejes promocionales de nuestro territorio.

**Y para acabar esta reflexión,** dos apuntes más. El primero, la constatación de que estos esfuerzos de organización se ven en ocasiones mermados en sus resultados por la carencia de infraestructuras de acceso competitivas. La construcción de la estación de autobuses, la llegada del TAV y la ampliación del aeropuerto (de Hondarribia, claro) no deben demorarse mucho más, so pena de que no recojamos los frutos de tanto esfuerzo promocional. El segundo... ¿imaginan qué sería de esta oferta de competiciones deportivas de élite si Donostia contase con un puerto deportivo en condiciones?

“EL TURISMO DEPORTIVO ESTÁ EN AUJE, SE DIRIGE A UN PÚBLICO NO MASIFICADO, DE PODER ADQUISITIVO ALTO Y MEDIO ALTO, QUE COINCIDE CON EL TARGET AL QUE DEBEMOS ASPIRAR”



Foto de familia con muchas estrellas sobre el escenario; junto a estas líneas, René Redzepe y Elena Arzak, nombrados mejor cocinero y cocinera del mundo.



# Un Congreso exquisito

Los mejores exponentes de las cocinas vasca y francesa se reunieron en San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala, un evento ya situado a la altura de los mejores a nivel mundial

**LA PASADA EDICIÓN** de San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala fue un rotundo éxito. No cabe otro calificativo para un evento gastronómico que ya se ha convertido en un referente a nivel mundial y que en este 2012 ha reunido a los mejores exponentes de las cocinas vasca y francesa dentro de su apartado 'Alta', dedicado a la cocina más elitista.

Por el Kursaal, epicentro del congreso, pasaron algunas leyendas de los fogones franceses como Pierre Gagnaire, Michel Senderens, Michel Bras o

Jacques Maximin, además de otros magos de la cocina contemporánea como René Redzepe y Massimo Bottura. Junto a ellos, tomaron parte activa también en San Sebastián Gastronomika ases vascos de la cocina como Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz o Pedro Subijana, por mencionar sólo a algunos de ellos.

Entre los cocineros vascos también hubo sitio para los jóvenes que ya gozan de cierto renombre. Ocho de ellos presentaron la 'Nueva cocina vasca' cocinando a la vez un plato cre-

ado en exclusiva para el congreso, que pretende repetir experiencia año tras año y, con el tiempo, tener su propia 'carta' de creaciones culinarias.

Si hubiese que destacar a cualquiera de los chef llegados desde Francia, ése sería sin duda Pierre Gagnaire, del restaurante parisino que lleva su mismo nombre y que cuenta con otros establecimientos en Dubai, Tokio o Hong Kong. Este maestro de la 'intuición creativa' participó en una tertulia con únicamente 24 invitados y en una exposición titulada 'Inspiración deslumbrante'.

## Los mejores

Otro momento que sin duda merece la pena ser comentado es el del gran broche final del congreso, con las ponencias del mejor cocinero (René Redzepe) y cocinera del mundo (Elena Arzak). Su brindis final fue una perfecta metáfora de la fenomenal combinación que siempre componen las cocinas vasca y francesa.

Hablando de buenas relaciones, hay que destacar también los distintos maridajes que se realizaron dentro de este congreso. Se probó, por ejemplo, a maridar el excelente champagne Taittinger con el siempre insuperable jamón Joselito; o el foie gras de Rougié y el txakoli de Getaria. Tampoco se puede pasar por alto el desafío de los quesos franceses y vascos, ganado por los primeros, dentro del apartado 'Popular'.

Desde San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala se pretendía homenajear a la gastronomía francesa, una cocina que hizo "creer y crecer" a la vasca y, sin duda, se consiguió el objetivo. A ello colaboraron protagonistas de este gran cambio, como Arzak o Subijana, mientras que los miembros de la Nueva Cocina Vasca pusieron su contrapunto. Unos y otros expusieron de manera clara sus conocimientos, compartieron vivencias, homenajearon a compañeros y, sobre todo, hicieron que Donostia fuese, más que nunca, epicentro de la cocina a nivel mundial.

Roser Torras, directora de San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala, hace repaso de lo que ha sido una edición perfecta en muchos aspectos

# “ En tiempos de crisis, este congreso te da esperanzas ”

**ROSER TORRAS** es la directora de San Sebastián Gastronomika-Euskadi Saboréala y, por tanto, la voz más autorizada a la hora de hacer balance de un congreso en el que todos coinciden que ha sido sobresaliente. Ella también coincide con esa sensación: “Mucha gente, pero mucha, me dice que para ellos ésta ha sido la mejor edición”, confiesa. Por ello ahora sólo piensa en cómo poder superar un listón que han puesto realmente alto.

## ¿Qué balance hace de esta última edición de San Sebastián Gastronomika?

El balance es muy positivo por número de visitantes, congresistas y asistentes, pero sobre todo por el fantástico ambiente, el éxito de asistencia a las ponencias... Incluso el miércoles, que suele ser un día extraño porque la gente aunque lo tiene pagado deja la ciudad esa misma jornada, el Kursaal estuvo a rebosar.

La presencia de la cocina francesa ha sido un paso adelante que alguien tenía que dar y que ha gustado mucho a un lado y otro de la frontera. Se hablaba de la rivalidad entre la cocinas francesa y la vasca, pero es todo lo contrario: unos y otros se han mostrado muy generosos y han intercambiado conocimientos.

Mucha gente, pero mucha, me dice que para ellos ésta ha sido la mejor edición. Ahora lo que no sé es qué pensar para superarla.



Roser Torras es la directora de un congreso que no para de crecer.

## Junta dos cocinas tan importantes como la vasca y la francesa es algo histórico...

Desde luego. En relación a ese tema, estoy especialmente contenta porque esa idea se le ocurrió a Pau [su hijo, fallecido en accidente hace unos meses] cuando estábamos en Londres. Él se empeñó y nosotros le decíamos que era imposible. Por eso

me hace aún más ilusión que haya salido todo tan redondo. El homenaje que se le dedicó durante el congreso fue también precioso.

## Y las empresas participantes, ¿también están satisfechas con la experiencia?

Este es un congreso que se construye basándose en los pequeños empresarios, como visitantes, expositores, patrocinadores... Y creo que la gente ha hecho negocio, nos han dicho que en Donostia les ha ido bien. Y eso en tiempos

de crisis te da esperanzas y te hace ser feliz. Es un congreso que cuesta dinero, que hay unos números que se caen, pero que está muy vivo y que para Donostia y Gipuzkoa es muy importante. Ponemos Donostia en el mundo durante estos días.

## Y de Donostia, ¿qué me puede decir?

Pues que Gastronomika es un congreso que no se podría hacer tal como es en ninguna otra ciudad del Estado. Hay otros congresos en otras ciudades, pero ninguno es como éste. Gastronomika tiene muchas connotaciones, porque está la ciudad que todo el mundo quiere visitar, están los restaurantes guipuzcoanos... Es una ciudad que todo el mundo adora.

## También llama la atención la buena predisposición de los cocineros vascos a colaborar con el congreso...

Cuando me propusieron dirigir el congreso, puse como condición tener a mi lado a mis cocineros guipuzcoanos. Se construyó en base a ellos, consensuándolo todo con ellos, por lo que lo hacemos todo en colectivo. Me ayudan en todo y están muy implicados, al igual que los cocineros vascos más jóvenes, los restaurantes, la ciudad...

Otro ejemplo fue el homenaje a Eusebio Arbelaitz; fue muy bonito. Se lo debíamos porque es uno de los mejores jefes de cocina del país y encima es guipuzcoano.

## ¿Y el año que viene cómo superarán una edición tan brillante como la pasada?

Tenemos algunas cosas en mente, pero prefiero no decirlas porque aún no las he comentado con mis cocineros. Estamos pensando en un país o una ciudad, ambos europeos.

# Merezitako saria jaso du Eusebio Arbelaitzek



Urrezko IV. Gueridon nazioarteko saria jaso du Oiartzungo Zuberota jatetxeko jangelan hainbat urteetan zehar egindako lan txukunari esker

**GUTXITAN IZAN DA SARI BAT HAIN MEREZITAKOA**, joan den urriaren 10an Donostiako Kursaal jauregian, Eusebio Arbelaitz oiartzuarrari eman ziotena bezalakoa. Zuberota jatetxean anaiarekin batera urteetan egindako ibilbide luzearen ordaina izan da.

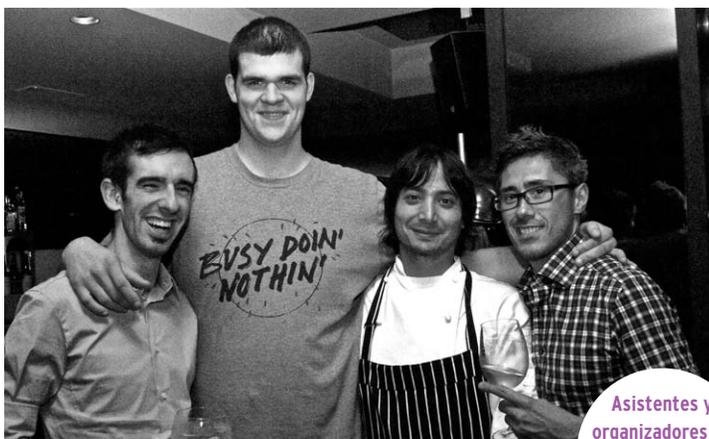
Zerbitzuaren ardura du han

Ezkerretik eskuinera, Juan Mari Arzak, Arbelaitz anaiak (Eusebio eta Hilario), eta Martin Berasategui.

Eusebiok bere emazte Arantxa Urretabizkaiarekin batera. Zuberota 600 urte baino gehiago dituen baserrian dagoen ospe handiko jatetxea da. Egia

esan, gutxitan saritzen dira jangelako nagusiak, sukaldeko nagusiaren itzalpean bizitzera ohituak daude eta; hala ere, Eusebiok hainbat sari garrantzitsu jaso ditu bere bizitzan zehar, besteak beste, Euskadi Saria jangelako nagusi onenari 1998an eta Más Gastronomía Saria 2010an. Oraingo honetan ere, bezeroei erakusten dien berotasuna eta hurbiltasuna saritu dituzte.

Saria jasotzerakoan, emozioz beteta, bere emaztearekin, Arantxa Urretabizkaiarekin, eta semeekin akordatu zen iturriotarra, baita lankideekin ere. Saria jasotzera, Fermi Puig lagunarekin eta Hilario anaiarekin joan zen eta oholtzan berekin batera izan ziren beste lagun batzuk, besteak beste, Juan Mari Arzak, Martin Berasategi, Roser Torras eta Gipuzkoako jatetxeetako jangelako arduradun asko ere.



Asistentes y organizadores de la fiesta, en dos momentos del acto.



## Una fiesta muy divertida

LA MADAME ORGANIZÓ UN ACTO INFORMAL DIRIGIDO A SUS COMPAÑEROS DE LA INDUSTRIA HOSTELERA DONOSTIARRA

Dentro del marco de Gastronomía SS - Euskadi Saboréala, pero fuera de los actos oficiales, los anfitriones de La Madame Kevin Patricio y Maite Montenegro, junto con T ristán Montenegro, celebraron una informal y divertida fiesta dirigida en especial a sus compañeros y amigos de la industria hostelera.

El restaurante ya estaba animado cuando empezaron a llegar los primeros invitados: Karlos

Argiñano, que llevó su txakoli K5 para la ocasión, servido por Ben Rozzi; Sancho Rodríguez de Remelluri, que sirvió algunos de los reputados vinos de su familia; Frank Falcinelli and Frank Castronovo, conocidos restauradores de Nueva York y amantes de esta ciudad que acudieron con su amiga Stella Schnabel; Nico Boise y su equipo de sommeliers de Mugaritz; Estela Velasco, sommelier de Kokotxa; Jacopo Focacci, maitre de Arzak; Nacho Bueno y Xabier de la Maza de Glutton Club; Marti Kilpatrick, periodista gastronómica; Asier de Goñi Ardóteka; Adur Arrieta, cocinero en el hotel Astoria7, entre otros muchos.

Mientras charlaban, se abrían magnums de champagne André Clouet, ostras de Marennes-Oléron en Francia y se degustaba una selección de quesos artesanales franceses, además de jamón y lomo de Joselito y 'fried chicken' con miel de pimienta negra, una de las especialidades de La Madame.



HOSTELERÍA · OSTALARITZA

## *Soluciones para hostelería*

- *Gestión de subvenciones*
  - *Prevención de Riesgos Laborales*
- *Auditoría Energética*
- *Seguridad Alimentaria APPCC*
  - *Servicios Informáticos*
- *Formación sector Hostelería*

*Ostalaritzarentzat konponbideak  
Zure negozioan laguntzen dizugu*



*grupocei.net*

 [twitter.com/GrupoCei](https://twitter.com/GrupoCei)

 [facebook.com/GrupoCei](https://facebook.com/GrupoCei)

# “La Normativa del Bienestar Animal ha marcado un antes y un después”



Luis Gorrotxategi, gerente.

Luis Gorrotxategi, gerente de Pitass Pitass, presentó en el congreso un envase especial de huevos cocidos, especial para hostelería, y valoró el estado del sector

**EL CONCURSO DE HUEVOS FRITOS** fue la primera actividad popular de San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala. Fue un acto popular y divertido que, según Luis Gorrotxategi, gerente de Pitass Pitass, “siempre sale bien porque es un tema con mucha gracia y que depende más de la suerte que del arte”.

El secreto de un buen huevo frito es, según Gorrotxategi, “que esté uniformemente cuajada la clara y la yema sin cuajar del todo”. “Cuanto más fresco esté el huevo, mayor es su cali-

dad, pero no podemos olvidar que un huevo puede durar en buen estado cuatro o cinco semanas”, añade.

El gerente de Pitass Pitass aprovechó también para hacer balance y valorar la situación actual del sector del huevo, en el que “la Normativa del Bienestar Animal ha marcado un antes y un después: ha requerido inversiones tan grandes que ha hecho que mucha gente haya tenido que dejarlo”. Esta norma hace que “baje la producción y suban los costes. Los precios de la alimentación de las gallinas tam-

bién han subido de forma considerable, por lo que llevan meses subiendo los precios de los huevos por causas ajenas al sector. No interferimos en el aumento de costes, sino que los soportamos”, señala preocupado. Sin embargo, y por suerte, las ventas únicamente han descendido en cuanto a los huevos que se destinan a la producción de bollería industrial.

En la feria Gorrotxategi aprovechó para presentar “un envase de huevos cocidos y pelados que duran en frío 60 días y se pueden consumir directamente. Para los hosteleros, tenemos envases de 60 huevos, muy cómodo para ellos al evitarse, entre otras cosas, los residuos”.

## Cafés Baqué: un stand con muchas novedades

CAFÉS BAQUÉ ES UNO DE LOS CLÁSICOS DEL CONGRESO. EN ESTA OCASIÓN, LA MARCA VASCA PRESENTÓ ALGUNAS DE SUS MÁS IMPORTANTES NOVEDADES.

Alrededor de una buena taza de café siempre se desarrollan las conversaciones más interesantes. Quizá por esta razón el stand de Cafés Baqué, una de las firmas más fieles a la cita con San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala fue uno de los más visitados en el Kursaal.

Jorge Berastegui, director comercial de la marca cafetera, se



mostraba al término de la misma “muy satisfecho” con el resultado y la acogida del público. “Presentamos, principalmente, dos líneas de productos. Por una parte, nuestra gama premium, Reserva Privada, una variedad de cafés de alta gama incluida en una edición limitada que hemos bautizado como ‘Java Spice’, de no más de 1.000 kilos de producción. Se vende a 27 euros el kilo, y a pesar de su alto precio, está teniendo una gran acogida”. Y añade: “Hemos dado a conocer nuestra apuesta por la

distribución en exclusiva en Euskadi de dos productos de gran calidad como son la cer veza belga Brabante y el agua asturiana Borines, así como una gama selecta de vinos”.

Por último, en la entrada del Kursaal los visitantes se encontraron con la Escuela de Café sobre ruedas de Cafés Baqué, que ha visitado ya más de 40 localidades y en la que se realizaron diversas catas y se acercó el siempre apasionante mundo del café al consumidor.



## CUCHILLERÍA NAVARRO SIGUE FIEL A SU CITA

Tras más de 10 años asistiendo como expositor al congreso, el stand de Cuchillería Navarro se ha convertido en un punto de encuentro obligado. Una de las novedades más exitosas presentadas fue la piedra de sal del Himalaya. Su gran capacidad de absorción de calor o de frío la hacen ideal para cocinar sobre ella o para presentar productos frescos. Otra novedad importante fue la presentación de una nueva tarjeta de cliente que permitirá a los profesionales comprar más ventajosamente en sus tiendas.



POLICLINICA GIPUZKOA



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

Visite San Sebastián, su salud y la de los suyos bien merecen una consulta.



# RECUPERA TU SALUD, RECUPERARÁ TU VIDA



## CIRUGÍA ROBÓTICA DA VINCI PARA CÁNCER DE PRÓSTATA

El robot quirúrgico Da Vinci elimina los riesgos de la cirugía abierta y supera las ventajas de la laparoscopia.

El postoperatorio es menos doloroso, con menos pérdidas de sangre y menor riesgo de infección. Deja cicatrices más pequeñas y permite una recuperación más rápida.

Los efectos secundarios habituales en esta cirugía, como la incontinencia urinaria o la impotencia sexual, se reducen notablemente.



## LA VOZ DE LOS PACIENTES

“ Un familiar médico me dijo que tenía que buscar una solución quirúrgica basada en la robótica con cirujanos jóvenes y con experiencia”

R.C., 65 años.  
Madrid

“ Me operaron con el robot un martes y el viernes ya me dieron el alta. A los quince días volví al trabajo y me siento perfecto”

J.J.L., 57 años.  
Pamplona

“ Una vez tomada la decisión, yo tenía prisa y ellos me ofertaban operarme sin lista de espera”

M.M.S., 65 años.  
Mondragón (Gipuzkoa)

### UNIDAD DE CARDIOLOGÍA INTEGRAL

Cardiología - Hemodinámica - Cirugía Cardiovascular - Electrofisiología - Rehabilitación Cardíaca

### UNIDAD DE CHEQUEOS GENERALES

En pocas horas - Confort - Pruebas con sedación

### UNIDAD DE DIAGNÓSTICO PRENATAL

Genética Celular - Genética Molecular - Técnica Array

### UNIDAD DE OBESIDAD MULTIDISCIPLINAR

Cirugía mínimamente invasiva

### UNIDAD DE UROLOGÍA INTEGRAL

Cirugía robótica Da Vinci para cáncer de próstata - Láser Verde para hiperplasia benigna - Cirugía de la incontinencia urinaria masculina y femenina

Pº Miramón 174,  
20.014 San Sebastián  
943 00 28 00



Los urólogos Madina y Azparren han operado en Policlínica Gipuzkoa mediante el robot Da Vinci a más de 200 pacientes con cáncer de próstata procedentes de todo España.

SERVICIO  
DE UROLOGÍA

943 00 27 07

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



POLICLINICA GIPUZKOA



**TODO UN ÉXITO DE ASISTENCIA.** 12.000 personas pasaron por el Kursaal durante los tres días que duró el congreso. En los famosos cubos donostiarra hubo coloquios, ponencias, presentaciones y, sobre todo, muchos stands en los que el visitante podía degustar lo mejor de la cocina local, nacional e internacional. En los expositores, se podían encontrar objetos, bebidas y alimentos para todos los gustos; libros de recetas, cuchillería, repostería, vinos, cavas, jamones, productos de Iparralde, aceites, croquetas, cervezas, cafés, especias...

La dimensión de este congreso, además, es impresionante. 250 ponentes de todo el mundo tomaron parte en San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala, un evento que generó alrededor de 5.000 pernотaciones en Donostia y alrededores y para el que se acreditaron 400 periodistas de todo el mundo. Todo un lujo para esta ciudad.



# El Txuleta donostiarra, la mejor parrilla

Ander Esarte, del restaurante de la Parte Vieja, resultó campeón en la tercera edición del Concurso Nacional de Parrilla. La carne utilizada fue la de Cárnicas Guikar

**LA HOSTELERÍA GUIPUZCOANA** está de enhorabuena, ya que cuenta con la mejor parrilla del país. Así lo constató la tercera edición del Concurso Nacional de Parrilla, en el que Ander Esarte, del restaurante Txuleta de la Parte Vieja donostiarra, se proclamó campeón.

En un campeonato disputado dentro del marco del congreso San Sebastián Gastronomika - Euskadi Saboréala, se pudieron catar nueve carnes, que maridaron con dos vinos Belezos. Además del ganador, Ander Esarte, los participantes en este concurso gastronómico fueron:

Isaac Sabriá, de Girona; Pedro Muñagorri, de Madrid; Félix Manso, de Irun; Iñaki Hernández, de Irun; Fernando Arpón, de Urroz, Navarra; José Ignacio Urkiola, de Beasain; Alejos González, de Valladolid; y Santi Sánchez, de Astigarraga.

Algunos de los miembros que compusieron el jurado profesional fueron Matías Gorrotxategi (Casa Julián), Rubén Trincado (El Mirador de Ulia) e Iñigo Lavado (FICOPA).

El numeroso jurado popular tuvo que valorar la textura, cocción y, sobre todo, el sabor de la carne. El concurso duró



Jesús Sainz (dcha.), de Cárnicas Guikar, junto a Ander Esarte, del restaurante Txuleta.

alrededor de hora y media y tanto profesionales como populares destacaron el alto nivel del mismo.

Ander Esarte utilizó carnes de su proveedor Cárnicas Guikar, de Jesús Sainz, para deleitar los paladares más exigentes y alzarse con este prestigioso título. El mejor parrillero

nacional lleva varios años en el Txuleta, en la entrada a la Plaza de la Trinidad de la Parte Vieja donostiarra. Antes trabajó en Zapatarri, Akelarre, Hotel Aranzazu o La Rampa. En Madrid estuvo también en los fogones del Txistu y cocinó para el Real Madrid en sus desplazamientos.

## Ezin hobetu daitekeen gin-tonica

LEGAZPIKO XARPOT TABERNAKO MIKEL CANTEROK IRABAZI DU NAZIOARTEKO 3. GIN-TONIC LEHIAKETA. NON DAGOEN BERE SEKRETUA? AZKEN SEGUNDUAN LIMOI-XERRA BAT GAINERATZEA

Ezin hobetu daitekeen gin-tonica eskaintzen dute Xarpot tabernan, Legazpin. Hori argi eta garbi geratu zen San Sebastian Gastronomika gastronomiaren inguruko biltzarrean zehar egin zen 3. Nazioarteko Gin-Tonic Lehiaketan.

Finalera iritsi ziren gin-tonica prestatzen jakitun diren zazpi pertsona. Goizean zehar kon-



Mikel Cantero irabazleak Tanqueray Ten markako ginebra erabili zuen.

binatuak prestatzeko askatasun osoa izan zuten finalistek eta gin-tonica modu desberdinetan dastatzeko aukera izan zuten biltzarkideek.

Arratsaldean, aldiz, aldatu egin zen sistema eta bakarka azaldu ziren finalistak eszenatokian. Bakoitzak hamabi minutu izan zituen gin-tonica pres-

tatzeko eta antolakuntzak gin-tonica egiteko hainbat elementu eman zizkien: lau tonika mota, hamaika ginebra mota, hiru izotz mota eta hamabost zitriko mota. Baten batek, bi ginebra nahastu zituen bere ginebra egiteko orduan eta besteren batek, zitrikoen pipitak jarri zizkion. Hala ere, gutxi izan ziren gin-tonic klasikoa egin ez zutenak.

Mikel Cantero irabazleak Tanqueray Ten markako ginebra erabili zuen, limaren eta limoiaren usaingoak ondo nahastuz. Limoi-xerra azken segunduan gaineratu zuen eta, behar bada, horrek eman zion garapena. Horri esker, 3.000 euroko saria irabazi zuen Xarpot tabernako zerbitzariak.

Francisco Javier Ceacera biltzarrak eskuratu zuen bigarren saria eta Granadatik etorritako Francisco Javier Marin 'Curro'-rentzat izan zen hirugarrena.

El pasado 30 de octubre finalizaba el plazo dado por el Ayuntamiento para que los distintos agentes sociales de la ciudad aportaran su visión sobre la ordenación del uso del suelo urbano en materia de terrazas y veladores

# Cuenta atrás para la nueva ordenanza de terrazas en Donostia

**HOSTELERÍA GIPUZKOA** presentó su propuesta de Ordenanza en la materia e hizo llegar una copia de la misma a todos los grupos políticos con representación en el consistorio donostiarra a fin de facilitar un diálogo constructivo. El trabajo desarrollado a lo largo de tres meses ha supuesto la participación de más de un centenar de hosteleros que han propuesto sus ideas y han dado su opinión sobre las terrazas y el efecto que las mismas tienen en sus negocios.

La Asociación hacía en su propuesta un llamamiento adicional a los partidos políticos, en el sentido de aprovechar la situación y legislar otros aspectos relacionados con el uso de la vía pública que afectan a la convivencia ciudadana de manera directa y,

**Más de un centenar de hosteleros han aportado sus ideas a la propuesta de Ordenanza presentada por Hostelería Gipuzkoa**

en ocasiones, al sector hostelero de forma indirecta. Nos referimos a la práctica del botellón, la venta ambulante, la instalación de txoznas y carpas hosteleras, etc. Sin querer retrasar la salida de la ordenanza de terrazas -que debería ver la luz antes de marzo del próximo año-, se debería de aprovechar la ocasión y legislar de manera global el uso del espacio público en la ciudad.

## Una propuesta basada en un modelo de ciudad atrayente

El trabajo desarrollado por Hostelería Gipuzkoa ha estudiado la normativa de terrazas de ciudades como Bilbao, Oviedo, Sevilla, Valencia, Madrid o Barcelona, además de realizar un análisis de todas las normativas municipales en la materia de los ayuntamientos guipuzcoanos de más de 5.000 habitantes.

El resultado está en consonancia con el modelo de ciudad que los donostiarras reclaman. Una ciudad viva, participativa, donde se socialice en la calle y se facilite el encuentro entre los ciudadanos de aquí y quienes nos visitan por razones de ocio o trabajo.

En este sentido, la propuesta de ordenanza municipal se alinea con los objetivos estratégicos que se definen en el Plan Director de Turismo de la ciudad aprobado con la unanimidad de todos los grupos políticos y agentes sociales representados en la

Sociedad de Fomento turístico de San Sebastián. Unos objetivos que hablan de:

> "Impulsar Donostia como punto de encuentro de ciudadanos y visitantes"

> "Mejorar la calidad de vida de la población".

> "Aportar un modelo de referencia para el desarrollo del turismo urbano en Europa"

> "Mejorar la calidad de la experiencia turística en nuestra ciudad".

## El innegable efecto socializador de las terrazas

Estamos en tiempos de terrazas y el valor socializador de las mismas en calles, barrios y plazas de nuestras ciudades y pueblos es algo que ya nadie niega. Las terrazas se han utilizado en Donostia (y la plaza de la Constitución es un ejemplo de ello) para recuperar zonas degradadas desde un punto de vista social o urbano. No es algo nuevo, esto se ha hecho en muchas otras ciudades del mundo y la nuestra no podría ser menos.

Las terrazas son lugares de encuentro, de conversación pausada, de disfrute de la vida en la calle... Parece mentira que algunos pretendan, a estas alturas, capitalizar en beneficio propio este disfrute que es algo que nos pertenece a todos.

Son muchos los vecinos que, tras la instalación de terrazas en distintas ubicaciones de la ciudad, Parte Vieja entre otras, se han acercado a los establecimientos hosteleros para agradecer a los profesionales del sector estas instalaciones, por el efecto que en materia de vida, ambiente y seguridad han aportado a las zonas donde se ubican.

Desde Trintxerpe a Alza, pasando por Lo Viejo al Antiguo, se constata una realidad: las terrazas, además de aportar riqueza y asegurar el empleo en el sector hostelero, facilitan la convivencia y la relación entre los vecinos.



# “Una ayuda en el conocimiento de la propia empresa”



Compromiso  
de Calidad Turística  
Konpromisoa  
Kalitate Turistikoarekin

El donostiarra Hotel de Londres es uno de los 507 establecimientos de Euskadi distinguidos en el programa de Compromiso con la Calidad Turística (SICTED), que reconoce el compromiso de formación y mejora dedicación y rigor en la gestión de los establecimientos a través de planes de mejora de la calidad. Su principal objetivo es la mejora continua al servicio del cliente, como atestigua su directora, Elena Estomba Garín.

## ¿Cuáles han sido las razones por las que ha apostado por el Distintivo de Compromiso con la Calidad Turística (SICTED)?

Nosotros siempre hemos estado comprometidos con la Calidad. Primero fue la ISO, luego la Q de Calidad turística y finalmente el SICTED. Creemos en sistemas que de alguna manera la garanticen.

Elena Estomba Garín, directora del Hotel de Londres, reconoce que la implantación del programa de Compromiso con la Calidad Turística (SICTED) ha ayudado positivamente a su organización.



Estomba subraya que el Hotel de Londres siempre ha estado comprometido con la calidad.

## ¿Qué ventajas le ha proporcionado a su organización?

Fundamentalmente la estandarización, control y conocimiento de nuestros servicios. Y la continua necesidad de mejorarlos.

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

A nivel de organización interna, fundamentalmente hemos ordenado, eliminado ambigüedades, asumido y asignado responsabilidades. A nivel de gestión, medimos, evaluamos y tomamos decisiones en función de los resultados. A nivel de infraestructuras, probablemente hayamos priorizado las

infraestructuras que debíamos mejorar, gracias a los análisis anteriores.

## ¿Qué mejoras han incidido directamente en la satisfacción del cliente?

Estoy convencida que todas ellas. Si mejora la gestión, mejora la organización, se optimiza la inversión, mejora el nivel de competitividad, y todo ello afecta positivamente al cliente.

## ¿Cómo se dirigiría usted al sector turístico profesional para que se animaran en la implantación del distintivo?

Cualquier sistema de mejora de gestión es bueno si se realiza con objetivos claros. A nivel de SICTED, si en una misma ciudad hay muchos establecimientos que lo poseen, es el destino finalmente el que refuerza su garantía de calidad y por descontado los propios establecimientos que la implanten.

## ¿Recomendaría a otros empresarios el trabajar con un sistema de calidad?

Si, sin duda, creo que ayuda en el conocimiento de la propia empresa y de hacia dónde la quiero llevar.

El Gobierno Vasco, junto con la Agencia Vasca de Turismo, Basquetour, pone a disposición del empresario las herramientas y ayudas necesarias para que sus organizaciones sean más competitivas, mediante:

- **Programas de Buenas Prácticas:** Cuyo objetivo es mejorar la 'profesionalización' de los empresarios y crear conciencia de destino. Euskadi cuenta con 494 establecimientos que disponen del Diploma de Compromiso con la Calidad Turística.

- **Programa Q Calidad Turística:** Programa que garantiza la satisfacción y de cumplimiento con las expectativas de los clientes. Euskadi cuenta con 273 establecimientos certificados con la 'Q' de Calidad Turística.

- **Programa Modelo de Excelencia EFQM:** Programa que propone a las organizaciones elevarse a un nivel de excelencia con la calidad. Euskadi cuenta con 14 establecimientos participantes, en dicho modelo.

**Implanta el Distintivo de Compromiso con la Calidad turística en tu establecimiento!**

**94 607 75 94**

**www.basquetour.net**  
**info@basquetour.net**

**EUSKADI**

EUSKO JAURLARITZA

INDUSTRIA, BERRIKUNTZA,  
MERKATARITZA ETA TURISMO SAILA  
KULTURA SAILA

GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE INDUSTRIA,  
INNOVACIÓN, COMERCIO Y TURISMO  
DEPARTAMENTO DE CULTURA

## TOLERANCIA CERO CON LAS PLAGAS

El principal riesgo en los locales de hostelería, a nivel de plagas, es la aparición de insectos arrastrantes, como cucarachas y hormigas, y de roedores. Así, los tratamientos dirigidos a la hostelería son la desinsectación y la desratización, y tener contratada una empresa de control de plagas es fundamental.

En Adamar Control de Plagas ponen su experiencia al servicio de la hostelería, ofreciendo diferentes servicios al cliente según las circunstancias.

En el caso de la desinsectación, aplican medidas técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar con medidas físicas y químicas la presencia de insectos arrastrantes en los locales, como cucarachas y hormigas.

En el tema de la desratización actúan con procedimientos, métodos y medidas diferentes con acciones de choque y mantenimientos para ratas y ratones.

## Urkotronik inaugura nuevas instalaciones

Un moderno pabellón de 2.000 metros cuadrados centralizará, gracias a una importante inversión, toda su actividad de hostelería y vending



Un momento del acto de inauguración del nuevo pabellón.

**URKOTRONIK INAUGURÓ** sus nuevas instalaciones el pasado 4 de octubre. El acto reunió a clientes, proveedores, amigos y representantes de las instituciones políticas y empresariales más relevantes de Gipuzkoa. En total, más de 100 personas que con su presencia quisieron reconocer la trayectoria y evolución de esta empresa fundada en Eibar hace más de 25 años.

Bajo el título 'Jaque mate a lo imposible', tanto el discurso de Carlos Abad, Consejero Delegado de la compañía, como el de Angel Castrillo, Director de Innovación de ADEGI, estuvieron dirigidos a lanzar un mensaje de ánimo y optimismo y a destacar el valor de las personas en las organizaciones.

Además, se aprovechó la oportunidad para presentar Cashlogy. Cashlogy es una de las últimas novedades diseñadas por Azkoyen, un dispositivo de cobro inteligente (se introduce el efectivo del cliente y devuelve el cambio exacto) pensado para que los negocios de hostelería funcionen mejor evitando descuadres, mejorando la calidad de servicio.

Sonido Pro, Djs, Iluminación show, animación, speakers, bodas, fiestas, eventos, desfiles, imagen, audio, músicos de cocktail, karaokes, sound system, video, entertainment, bodas vip, postbodas, guateques, etc...



**Bengoa**  
Entertainment  DJS King

www.bengoa.es



## Pescados Conde: servicio a la hostelería

ESTE CLÁSICO DEL MERCADO DE LA BRETXA DONOSTIARRA DISPONE DE VIVEROS PROPIOS Y DE PRODUCTOS DE PRIMERA CALIDAD

Luis Txibite, pescatero que lleva en el negocio más de 40 años, regenta un clásico del Mercado de la Bretxa donostiarra desde diciembre de 2011, con motivo de la jubilación de Puri Conde.

Pescados Conde dispone de viveros propios, con lo que está en disposición de ofrecer un ser-



Un turista saca una foto del mostrador con su teléfono móvil.

vicio de calidad a Hostelería: bares, restaurantes y empresas de catering.

En el largo y espectacular mostrador que preside su puesto, se pueden encontrar pescados frescos del Cantábrico, pescados finos, rodaballo salvaje... Un mostrador complementado con un acuario donde habitualmente nadan langostas, bogavantes, cigalas de buen tamaño y hasta nécoras, a la espera de que se las lleve algún cliente. Es frecuente ver junto a este puesto a turistas que visitan el mercado y fotografían desde todos las esquinas el cuidado puesto.

## SERVICIO DE ENTREGA RÁPIDA DE MAKRO: RENTABILIDAD PARA SU NEGOCIO

Desde que se pusiera en marcha en 2010, el Programa de entrega rápida para hostelería ha conchecado un gran éxito entre los profesionales del sector. Es un programa exclusivo de atención personalizada y entrega directa de productos para el negocio de hostelería, que cuenta con muchas ventajas.

La primera de ellas es una atención individualizada mediante un gestor de clientes que realiza visitas semanales. Además, cuenta con cotizaciones personalizadas a la medida de cada negocio, obteniendo una optimización del presupuesto concentrando las compras.

Los gestores comerciales proporcionan un catálogo de productos con más de 3.000 referencias, entre las que se pueden elegir los productos a precios competitivos y estables, siendo igual o más económicos que los



distribuidores. Los productos no incluidos en el catálogo tendrán siempre un precio competitivo.

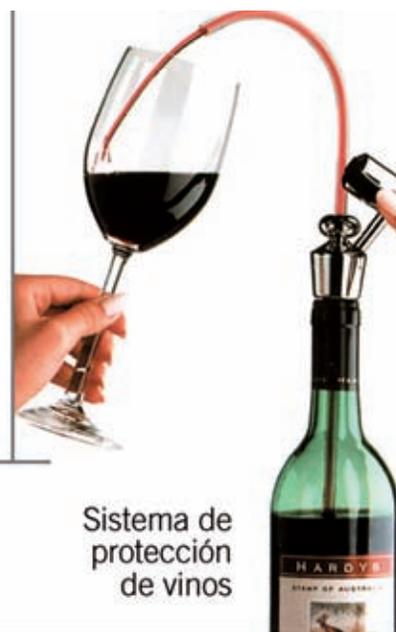
El transporte, además, está incluido en el precio. Los pedidos de clientes adheridos al servicio de entrega a domicilio tienen preferencia sobre otros, manteniendo siempre la cadena de frío y los estándares APPCC.

**Más información:**  
902 25 26 27

Sartenes de titanio



Cuchillos de cobalto y cerámica



Sistema de protección de vinos

*Desde 1977, nuestra relación diaria con los cocineros de algunos de los más renombrados restaurantes guipuzcoanos nos ha enseñado una de las claves para llevar a cabo con éxito las mejores recetas: emplear el utensilio adecuado a cada propósito y que éste sea de la mejor calidad posible.*



Cuchillería y menaje selectos  
Servicio afilado

C/ Arrasate, 46  
Donostia - San Sebastián  
tel. 943 104 642

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

Centro Comercial Mamut  
Oíartzun - Guipúzcoa  
tel: 943 491 360

El Real Club de Golf de San Sebastián acogió una distendida jornada en la que participaron más de 60 jugadores

# Trofeo de Golf Gran Premio Cafés Baqué



**NUESTRA CITA ANUAL** con el deporte fue el pasado 29 de octubre. Por séptimo año consecutivo se celebró nuestro pequeño gran campeonato de golf, el VII Trofeo de Golf de Hostelería Gipuzkoa, Gran Premio Café Baqué, y como viene siendo habitual, el Real Golf Club de San Sebastián fue el escenario.

Amantes de la hostelería y del golf se unieron para disfrutar de ambos desde primera hora de la mañana en el desayuno que nos ofreció nuestro patrocinador oficial Café Baqué junto con Ogi Berri. Entre golpe y golpe, a media mañana tuvimos un aperitivo gracias a Torres de Briz y Bodegas Torres y terminamos así el juego para reunirnos en la terraza los más de 60 jugadores y disfrutar de un aperitivo de la mano de Angulas Aguinaga.

con helado de mandarina.

Todo ello acompañado de tintos D.O. Rioja de Torres y Conde de Valdemar; blancos Verdejo de Torres y Conde de Valdemar, fermentado en barrica, y Txakoli Hiruzta, comercializado por Solbes; oporto TAWNY; aguas minerales, refrescos de Coca Cola y, para finalizar, el café de Baqué.

Tras la comida, el momento de mayor espera: los resultados. El trofeo y premio para la pareja con el mejor Scratch fue para Javier Azcue y Francisco Javier Taberna, en la modalidad masculina, y para Ana Sierra y Marina Irujo, en la femenina.

En la clasificación Hándicap, el puesto más alto del podio lo obtuvieron José Juan Villanueva y José María Serna, en segundo lugar, Manuel Sagarzazu y José



Mª Sesma y en tercer lugar, Santiago Lasa y Juan Luis Lasa.

El resto de jugadores este año tuvieron la oportunidad de participar en el sorteo de regalos de la mano de todos los patrocinadores y colaboradores.

Por ello y por hacer posible esta anual cita, desde Hostelería Gipuzkoa queremos dar las gracias a todos ellos: **Café Baqué**, **Casino Kursaal**, **El Diario Vasco**, **Mahou**, **Flex**, **Torres de Briz**, **Area 7**, **Coca Cola**, **Conde de Valdemar**, **Golf Inteligente**, **Juve & Camps**, **Angulas Aguinaga**, **La Perla**, **Solbes**, **Torres** y **Ogi Berri**.



## El menú, inmejorable

Un excelente menú durante la comida con Sorpresa de otoño; merluza frita a la romana con pimientos de piquillo verdes; taco de solomillo con patatas confitadas y muselina de ajo y, de postre, courant de chocolate



En las imágenes que acompañan estas líneas se puede ver a los diversos ganadores del torneo, dos momentos de la jornada y a Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, con Pelayo Serrano, representante de Café Baqué, y dos de los premiados.



## SCHUSS, EL RETORNO DE UN CLÁSICO

El grupo Norbega Coca-Cola, a través de su marca de cítricos Schuss, mostró, una vez más, su respaldo a la última edición del Torneo de Golf de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa, en una nueva muestra de la fructífera y duradera relación entre ambas entidades.

En esta ocasión, el apoyo al torneo de Golf se materializó a través de Schuss, la marca de refrescos de limón y naranja creada hace más de 60 años en la localidad de Pasaia y que fue recuperada en el verano de 2010 de la mano de Norbega para ofrecérsela de nuevo a todos sus clientes.

Schuss ha regresado con la fórmula original de esta clásica y refrescante limonada y naranjada guipuzcoana, que vivió

su época de esplendor en las décadas de los años 50 y 60 y que ahora ha vuelto con fuerza al mercado casi 40 años después de su desaparición, que se produjo en la década de los 70.

Entre las características que dotan de una personalidad única a esta limonada destacan su sabor más ácido y su composición, menos azucarada, aspectos que convierten a Schuss en una bebida perfecta para ser consumida por todos los públicos, pero que, de una manera especial, resulta muy atractiva para aquellas personas que buscan un refresco más ácido y sofisticado. De este modo, la limonada y naranjada Schuss son la elección perfecta para poder realizar los mejores combinados.

**NORBEGA, S.A.**  
 > Dirección: Calle Ibaizabal, 57.  
 48960 Galdakao (Bizkaia).  
 > Tfno.: 902 541 010  
 > Web: [www.cocacolanorbega.com](http://www.cocacolanorbega.com)



**PESCADOS FINOS DEL CANTÁBRICO,  
 VÍVEROS DE MARISCO PROPIOS**

**PESCADOS  
 Y MARISCOS**

**CONDE**

**ARRAINAK ETA  
 ITSASKIAK**

**SERVICIO A HOSTELERÍA,  
 BARES, RESTAURANTES,  
 EMPRESAS DE CATERING**

EN EL MERCADO DE LA BRETXA. DONOSTIA SAN SEBASTIÁN.  
 TFNOS. 943 42 80 48 ~ 943 42 23 82

## MUY ALTA CALIDAD A PRECIOS COMPETITIVOS

Torres de Briz pone cada año a su disposición más de 20.000 jamones, paletas y lomos. Crían en dehesa cerdos ibéricos para poner a su disposición los mejores jamones, paletas, lomos y embutidos, siempre amparados por la Denominación de Origen Dehesa de Extremadura.

Torres de Briz es una cooperativa extremeña que desde sus inicios



se ha preocupado por lograr la máxima calidad en cada uno de sus productos. Por ello, sus cerdos de bellota son criados y engordados en fincas de socios de la propia firma, garantizando que sean "de bellota de verdad". Ese control de la cali-

dad y búsqueda de la excelencia hace que su producción no sea demasiado extensa.

Además, en Torres de Briz trabajan también con cerdos ibéricos de campo criados en dehesa, alimen-

tados con pastos y piensos naturales y controlados como los de bellota. De esta gama disponen cada año de 20.000 jamones, paletas y lomos.

En Torres de Briz ofrecen al cliente una amplia variedad de productos. A los ya mencionados jamones, paletas y lomos habría que añadir tocinos, pancetas, adobados y carnes frescas.

### TORRES DE BRIZ, S. C. L.

> Dirección:

Avd. Sevilla, 267  
06200 Almendralejo (Badajoz)

> Tfno.: 924 677 059

> E-mail:

carlosbriz@torresdebriz.com

> Web:

www.torresdebriz.com



SOTO DE  
TORRES S.L.



## IBÉRICOS.

*El sabor de La Rioja  
Delicioso para todo tipo de carnes*



www.torres.es

## OGI-BERRI, EL PAN DE TODA LA VIDA

Si pensamos en un sinónimo de pan de calidad, sin duda será Ogi-Berri. Esta empresa guipuzcoana, con casi 80 años de historia a sus espaldas, se precia de ofrecer cada día un pan que se caracteriza por sus materias primas de primera calidad y sus largos procesos de elaboración (de 24 a 48 horas de fermentación).

Ogi-Berri utiliza las fórmulas artesanales que implantó su fundador, José Altuna, y en la segunda generación siguió Javier Altuna. En la actualidad, los hijos de éste siguen como la tercera generación de panaderos. Los Altuna han sabido unir la innovación y la modernidad a la tradición, atentos a la demanda de la sociedad, con panes saludables, sabrosos, nutritivos y ricos

en vitaminas y minerales. La variedad de especialidades que preparan a diario, hasta un total de 60 panes diferentes, está pensada para satisfacer todos los paladares y todas las necesidades de sus clientes.

Su apuesta más reciente es Mendiko-Ogia, un pan artesano de larga duración, similar al que consumían los pastores que permanecían una semana en el monte y elaborado siguiendo el mismo proceso que entonces, con largos periodos de fermentación y masas hidratadas. En definitiva, una nueva apuesta por la calidad, característica por la que las panaderías Ogi-Berri son reconocidas en Gipuzkoa, donde cuentan con el apoyo indiscutible y diario de su clientela.

### GRUPO OGI-BERRI

#### > Dirección:

Polígono Industrial, 103  
C/ Uruno 22-23  
Lezo (Gipuzkoa).

> Tfno.: 943 34 01 26

> Fax: 943 34 49 46

> Web: ogiberri.com



## URKOTRONIK PRESENTA CASHLOGY

Cashlogy es un **dispositivo de cobro inteligente** diseñado por Azkoyen para todo tipo de negocios de hostelería.



- **Evita descuadres por fraudes** en monedas o billetes, además de tener un mayor **control sobre hurtos**.
- **Incrementa la productividad** evitando contar el efectivo al comienzo y final del día.
- **Mayor seguridad de almacenaje**, transportando el efectivo sólo cuando es necesario.
- **Mejora de la higiene** evitando manipular los productos y el dinero al mismo tiempo.
- **Aumento de la calidad del servicio al cliente**, eliminando los errores humanos en la devolución.

Otras ideas para aumentar la rentabilidad de tu negocio:

Step



Mistral



Solicita más información sin compromiso en:

urkotronik.com Tel. 943 203 112



**AZKOYEN**  
Vending for Life  
distribuidor oficial

## ACERCAR LA CALIDAD AL SECTOR HOSTELERO

Otra de las empresas colaboradoras con el torneo de golf, así como de otras iniciativas organizadas desde esta misma Asociación es Comercial Ardo que, dentro del sector de la hostelería, se ha consolidado como referente en lo que a distribución de productos de alta gama se refiere.

Fundada en 1994, esta empresa familiar donostiarra cuenta en la actualidad con un importante equipo comercial que representa en Gipuzkoa a las bodegas elaboradoras de los vinos más prestigiosos de las diferentes Denominaciones de Origen (DO). Una importante labor de ventas que, a lo largo de casi dos décadas, se ha ido ampliando con nuevas

referencias. Entre ellas destaca la última, Teso de la Monja (DO Toro), escogida este año entre las mejores bodegas de España tanto por la Guía Peñín como por Wine Spectator.

Asimismo, el interés de Comercial Ardo por la calidad le ha llevado a completar su catálogo de referencias con otros productos igualmente selectos, como jamones amparados bajo la DO Guijuelo y aceites de oliva virgen extra de variedad arbequina elaborados en Navarra.

De esta forma, Comercial Ardo se convierte en representante para Gipuzkoa de los productos de más alta calidad, a la vez que los acerca en un único catálogo al sector hostelero.



### COMERCIAL ARDO

> **Persona de contacto:** Eneko Yarza

> **Tfns.:** 943 42 46 60 / 605 773 491

> **Fax:** 943 42 78 68

> **E-mail:** ardo@ardo-distribuciones.com

> **Web:** www.ardo-distribuciones.com



### Concesionarios Mahou en Gipuzkoa



5,5° MAHOU Recomienda el consumo responsable

ANABI 2005 Donostialdea, Tolosaldea		687.567.242
BORDA ARDOAK, S.L. Zarautz	943.134.205	618.697.068
ALBERDI & ARTETXE C.B. Deba	943.199.151	656.790.752
KOLDO EGIA BERROTARAN Hondarribia, Txingudi		669.071.808
JUAN ANGEL ANSOLA MUGERZA Mutriku	946.134.137	660.504.100
GERETA ARDOAK, S.L. Oñati	943.780.059	620.984.915
DISTRIBUCIONES GORBEA, C.B. Arrasate	943.771.417	615.782.011
VINOS ATXEGA Bergara	943.830.375	
COMERCIAL VINICOLA ARBIZU Urretxu, Zumarraga	943.720.418	665.703.504
DISHERLOP Eibar, Ermua	943.175.118	629.494.176

SÓLO EN LOS MEJORES ESTABLECIMIENTOS

# RESERVA PRIVADA

RECUPERAMOS LA ESENCIA  
PARA OBTENER EL RESULTADO MÁS EXQUISITO



Una escalada continua del precio final del kilowatio debe hacernos pensar a los empresarios de hostelería sobre nuestros consumos energéticos y establecer medidas de ahorro y concienciación

# ¡Ojo con la factura energética! Toca ahorrar

**LAS ÚLTIMAS SUBIDAS** de la tarifa eléctrica del pasado mes de julio, unidas al incremento de tres puntos en el IVA sobre la energía del pasado mes de septiembre, elevan al 86% el incremento de la energía eléctrica producido en los últimos 10 años (70% en los últimos 6).

Este dato, presentado por la Federación Española de Consumidores y Usuarios el pasado verano, debe hacernos pensar a los empresarios de hostelería sobre el control que hacemos de nuestros consumos energéticos y sobre la necesidad de revisar los mismos y establecer medidas de ahorro y concienciación sobre esta materia entre nuestros empleados.

Hostelería Gipuzkoa inicio en julio de 2009 una campaña de revisión de los precios de kilowatio de los establecimientos hosteleros en colaboración con la empresa Infotechnalia. Es ta campaña, totalmente gratuita para el asociados, permitió que más 150 socios de Hostelería revisasen el precio de compra de su kilowatio de energía, optando en ocasiones por el cambio de compañía suministradora.

El siguiente esfuerzo hecho por la Asociación en materia de ahorro energético fue el facilitar el acceso a Auditorías Energéticas a asociados de toda Gipuzkoa mediante un programa de

subvenciones promovido por el Ente Vasco de la Energía que se desarrolló en los años 2010 y 2011 y que los recortes presupuestarios impidieron que se llevase a cabo en el año 2012. Más de 160 establecimientos hosteleros asociados se subieron al carro y revisaron sus sistemas de suministro energético, su iluminación, acometidas, calefacción, etc., recibiendo asesoría en la materia para poder reducir su consumo de kilowatios o kilocalorías.

## Sensibilización y nuevas herramientas para ahorrar energía

La Unión Europea anunciaba, hace relativamente poco tiempo, que las luces incandescentes debían desaparecer del Viejo Continente para el año 2016. Sin esperar a esa fecha para empezara a ahorrar y hacer 'migrar' la iluminación de nuestros locales a sistemas LED (que suponen una inversión relativamente importante, aunque rentable en el medio plazo), se pueden ir ganando muchas batallas en la guerra contra el despilfarrero energético en el sector.

La energía consumida, sea gas o electricidad, empieza a ser un elemento fundamental en nuestra cuenta de explotación y se hace necesario profundizar en la sensibilización al empresario

**La Asociación está en contacto con varias empresas para ofrecer un servicio gratuito de asesoría energética que permita acceder a los mejores especialistas**

hostelero en esta materia. Desde la revisión del ajuste entre la potencia contratada y la realmente consumida en nuestro locales, pasando por la negociación del precio del kilowatio aprovechando las ofertas del mercado o la inversión en sistemas de ahorro en el consumo de kilowatios (luces LED, instalación de detectores de movimientos o de baterías de condensadores, etc.); hay muchas posibilidades de ahorro que se deben analizar con detalle.

El mercado de la comercialización energética está conociendo en estos últimos meses una avalancha de nueva empresas que comercializan kilowatios en nombre de grandes mar-

cas energéticas. Todas las opciones son válidas, pero ante la proliferación de ofertas y el dinamismo del sector energético, hemos creído necesario prestar un servicio de asesoría en materia energética que nos ayude a todos en la tarea de ahorrar.

## Un nuevo servicio de asesoría en ahorro energético

La Asociación está en contacto con varias empresas para ofrecer un servicio gratuito de asesoría energética que, durante un día a la semana, permita al asociado acceder en la sede social a los mejores especialistas en materia de ahorro energético.

Al cierre de este número no hemos podido alcanzar aún un acuerdo satisfactorio, pero en breve, el mismo verá la luz y será anunciado al conjunto de los hosteleros que integramos Hostelería Gipuzkoa. Hasta que el servicio no esté en marcha, os adelantamos algunas de las empresas y contactos que se dedican a las distintas áreas relacionadas con el ahorro energético.





## ALGUNAS REFERENCIAS DE MERCADO

### ⊙ X-ERGIA S.L.

Plaza de Gipuzkoa, 16. Donostia. 943433163 (Antxon Araluce).  
Asesoría y comercialización de energía, suministros de iluminación LED y baterías de condensadores.

### ⊙ LARRAMAK S.L.

Polígono Okobio 12. Belauntza. 943675279 (Jesús Larrañaga o Paulino Arce).  
Suministro de equipos de ahorro energético y baterías de condensadores.

### ⊙ GAMA ENERGÍA

647445 646 (Martin Etxabe).  
Comercialización energética y suministro de iluminación LED.

### ⊙ EASOLED

943314091 y 630724883 (Óscar Campo).  
Suministro de iluminación LED.

### ⊙ ILUTECNIC

Pol. Itziar parcela 5. Deba. 943199179 y 610206850 (Jesús Ibaieta).  
Sistemas integrales de iluminación LED.

### ⊙ ARGILED

C/Mateo Múgica 2ª. Zarautz. 943894190 y 628334693 (Javier Bernal).  
Sistemas integrales de iluminación LED.



Polígono Borda-Berri, 2  
20140 Andoain (Gipuzkoa) • Spain  
ganboa@ganboa.com • www.ganboa.com  
Tel: +34 943 300 688 • Fax: +34 943 300 748



### Centro Gráfico Ganboa

ingurumenarekiko errespetagarria den enpresa bihurtzen dute azken **ISO 14001** eskuratzeak, ingurumen kudeaketa eranginkorra ezartzen duena, eta **PEFC** eta **FSC** ziurgatirik.

La reciente obtención de la **ISO 14001**, que establece una gestión medioambiental eficaz, y las certificaciones **PEFC** y **FSC**, hacen de **Centro Gráfico Ganboa** una empresa respetuosa con la naturaleza.





Mikel Ubarrechena, presidente de Hostelería Gipuzkoa, y Pelayo Serrano, director de relaciones externas de Cafés Baqué.

buen café, no basta únicamente con una buena materia prima y Baqué nos muestra los pasos para conseguirlo con las 4 M: Materia prima, Molienda, Máquina y Mano. Cada paso es parte del resultado y debemos cuidar cada uno de ellos". Por ello, la marca cafetal no se limita a proporcionar el producto, sino que visita cada semana o quince días a sus clientes para comprobar el estado del molino, la máquina, etc.

Aún hay más, y es que también realizan cursos de formación para aprender 'la cultura del café', así como el denominado late art (donde se enseña a realizar dibujos con la espuma de la leche), y que el cliente note la diferencia al conseguir dar un valor añadido a la taza de café: la mejor. "Si lo conseguimos, le quedarán ganas de tomarse otra. Además, la marca tiene un laboratorio de calidad propio donde tres mujeres se dedican a catar tazas de café. El objetivo: que la taza sea siempre la misma todo el año y es que, debemos recordar, que el café es un producto que está vivo y en el que influye la cantidad de lluvia que ha habido, etc.", añade.

La marca, que cada vez se va extendiendo en mayor grado, pero que continúa teniendo su punto más fuerte en Gipuzkoa y Bizkaia, nos confiesa que están muy ilusionados de la firma de colaboración y así poder continuar enseñando con gran fuerza 'la cultura del café'.

Los asociados que adquieran productos de la casa vasca disfrutarán del descuento del 1,5% sobre el precio en factura anual, entre otros beneficios

## Firmado un acuerdo de colaboración con Cafés Baqué a 3 años

**MIKEL UBARRRECHENA**, presidente de la Asociación, y Pelayo Serrano, director de relaciones externas de Cafés Baqué, firmaron el pasado 1 de noviembre un acuerdo de colaboración en la sede social de Hostelería Gipuzkoa. La alianza, con duración de tres años a partir del 1 de enero de 2013, quiere beneficiar a los asociados y, así, aquellos que adquieran productos de Cafés Baqué disfrutarán del descuento del 1,5% sobre el precio en factura anual.

Junto con este beneficio direc-

to en el precio para los asociados, Cafés Baqué estará presente como patrocinador oficial en el Campeonato anual de Golf para hosteleros que organiza la Asociación, así como en la fiesta anual de homenaje a los jubilados del sector. El acuerdo de colaboración plantea otras líneas de colaboración entre Cafés Baqué y Hostelería Gipuzkoa, basadas en la formación en el sector hostelero guipuzcoano y el uso de las instalaciones y actividades de la Asociación para la difusión de la marca Baqué y la profundiza-

ción en el conocimiento del mundo cafetero.

### "Nosotros queremos vender tazas de café"

La firma del acuerdo persigue un objetivo muy claro para Cafés Baqué: trasladar sus principios básicos como marca de café: no buscan proporcionar el producto, sino "vender tazas de café". Una bebida social que está en el día a día de todos.

"Como empresarios hosteleros", afirma Pelayo Serrano, "sabéis que para conseguir un

# PK 454 MOBILIARIO

**Diseño y calidad** como se merecen los hosteleros de Gipuzkoa



**Mobiliario de Interior y Exterior:**  
mesas, sillas, taburetes, sillones,  
butacas, sombrillas y terrazas.

**Atención personalizada.**

**Ofreciendo su mejor servicio a la hostelería**

# Langileak bilatzeko bitartekari aproposa

Zerbitzua martxan jarri eta bost hilabetera, Gipuzkoako Ostalaritza Elkartera jo dutenen %74-ak aurkitu du behar zuena

## GIPUZKOAKO OSTALARITZA ELKARTEAREN

lan-poltsan langileren bat bilatzen duten elkar-tekideen %74-ak aurkitu egi-ten du bilatzen ari den profi-la. Zerbitzu hau martxan jarri eta bost hilabetera, geroz eta gehiago dira elkartera jotzen duten ostalariak, bilaketa prozesu luze eta neketsua alde batera utziz. Gauzak horrela, lone Anzak, zerbitzuko arduradunak, aurreselek-

zioa egiten du eta ostalariak eskatutako baldintzak egokien betetzen dituzten hautagaiak aurkitzen ditu. Guztira, 83 izan dira orain arte tramitatu diren eskaerak eta horietatik 14 baino ez dira konpondu elkartetik kanpo.

Egunetik egunera, gure datu-baseak hazten jarraitzen du eta horrela, nazio

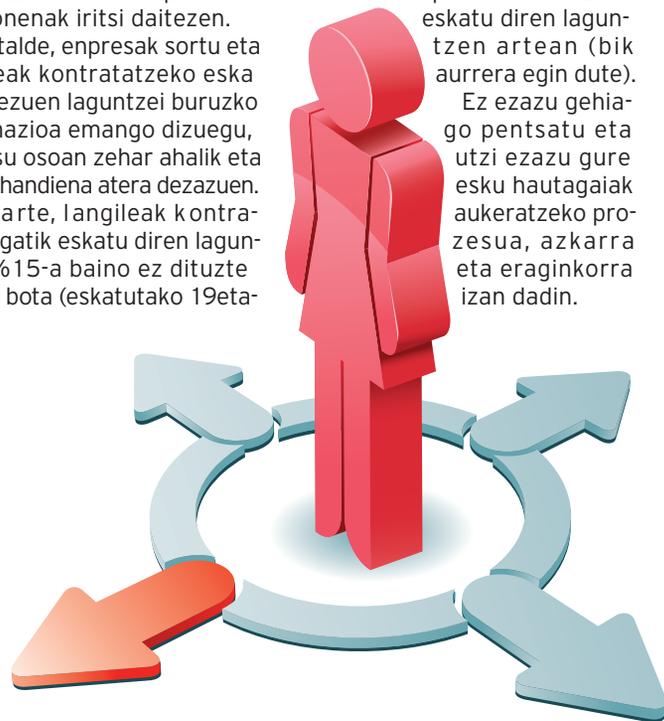
mailako ostalaritza eskolekin jarri gara kontaktuan zuen establezimenduetara profesio-nalik onenak iritsi daitezzen.

Bestalde, enpresak sortu eta langileak kontratatzekezuen laguntzei buruzko informazioa emango dizuegu, prozesu osoan zehar ahalik eta etekin handiena atera dezazuen. Orain arte, langileak kontra-tatzeagatik eskatu diren lagun-tzen %15-a baino ez dituzte atzera bota (eskatutako 19eta-

tik 3, hain zuzen ere) eta bat bera ere ez du atzera bota

empresa bat sortzeko eskatu diren lagun-tzen artean (bik aurrera egin dute).

Ez ezazu gehi-go pentsatu eta utzi ezazu gure esku hautagaiak aukeratzeko prozesua, azkarra eta eraginkorra izan dadin.



## SERVICIO DE ASESORÍA TELEFÓNICA

Nuestro asesor de telefonía MoviStar, César Montalbán, vuelve a la sede de la Asociación para ayudarnos en todos los trámites.

Así, vuelve a su horario habitual y cada martes de 9.00 a 13.00 horas, bajo cita previa, os ayudará a encontrar el mejor servicio en telefonía que se a decué a cada uno de vosotros.

Para retomar el servicio, haremos especial hincapié en la nueva campaña MoviStar Fusión, ya



puesta en marcha también por el 1004. MoviStar Fusión es uno de los mejores productos y servicios de fijo y móvil para dar al cliente

la mejor oferta integral del mercado. Para hablar y navegar en el fijo y en el móvil ya que i ntegra Internet fijo (ADSL), Internet en tu móvil, voz fija y móvil. Dicha promo-

ción es aplicable únicamente a NIF y a uno por NIF y se aplica a todas las Altas, Portabilidades y Migraciones.

## GIPUZKOA EMPRENDE

La Diputación Foral de Gipuzkoa lanza por primera vez el programa 'Gipuzkoa territorio que emprende', un programa de ayudas que plantea diferentes líneas de apoyo a las empresas que se hayan dado de alta en el impuesto de actividades económicas con posterioridad al 1 de enero de 2009. Tras habernos puesto en contacto con todas las empresas asociadas que cumplimentabais dicho requisito, finalmente han sido tres las solicitudes presentadas. De este modo, se pretende que dichas empresas puedan contar con una subvención para la contratación de una consultoría externa para la mejora de la competitividad y así sacar el mayor beneficio al negocio. Dicha consultoría, ayudará a la búsqueda de mejoras en los sistemas de su negocio.

Tras haberse cerrado el plazo para las subvenciones del 2012 de 'Gipuzkoa territorio que emprende', probablemente continúe la subvención en próximos años. Como viene siendo habitual, os mantendremos informados de las novedades.



## Expertos en Bollería

*Expertos tanto en especialidades tradicionales artesanas como en variedades modernas y sofisticadas. Siempre con la máxima calidad.*





Ekogras realiza acciones para los más pequeños.

## Ekogras colabora en la concienciación del reciclaje del aceite

Sorteos de cenas y magos en las calles para informar sobre la importancia de la recogida selectiva de aceite doméstico, algunas de las acciones realizadas hasta el momento

**EKOGRAS SIGUE TRABAJANDO** en la concienciación de la sociedad guipuzcoana en lo que a recogida selectiva de aceite doméstico se refiere y lo hace con mucho éxito.

Ekogras lanzó el pasado mes de mayo, gracias a la colaboración de la Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa y de las Mancomunidades, una campaña de concienciación y sensibilización con el fin de apoyar la recogida selectiva de aceite doméstico usado en las diferentes Mancomunidades en las que opera.

Dicha campaña está ya en marcha en las Mancomunidades de Txingudi, Sasieta, Urola Erdia y Debabarrena y en las próximas fechas se iniciará en Urola Kosta y San Marcos.

Una de las acciones llevadas a cabo es premiar el reciclaje de los ciudadanos con una cena

para dos personas en uno de los restaurantes de la comarca que recicle aceite. Para poder participar en el sorteo del premio, el usuario debe pegar una pegatina con sus datos en el envase que deposite en el contenedor de aceite.

Dos de los primeros ganadores fueron Isabel Pingarrón (Mancomunidad de Txingudi), que eligió el Restaurante Alameda, y Karmele Aranburu (Mancomunidad de Sasieta), que optó a su vez por el Hotel Dolarea.

Otra de las acciones, esta vez dirigida a los más pequeños, era tener una relación directa con la ciudadanía. Para ello, se está utilizando la figura de un mago que ha recorrido diferentes municipios y que a través de diferentes trucos de magia ha informado sobre el reciclaje de aceite.

## Señalización de la categoría de los locales de hostelería

LA INSTALACIÓN DE LOS SEÑALIZADORES EN EL EXTERIOR DE LOS LOCALES SERÁ OBLIGATORIA A PARTIR DEL MES DE ENERO DE 2013.

El pasado día 31 de octubre, la directora en funciones de Juego y Espectáculos del Gobierno Sra. D<sup>a</sup> Sonia Fernández, mantuvo una reunión en la sede de Hostelería Gipuzkoa con miembros de la Junta Directiva de la Asociación, con el fin de validar los modelos de señalizadores de locales de hostelería propuestos por Hostelería Gipuzkoa.

Tras el análisis de las distintas propuestas existentes, se apro-

bó el diseño presentado de tal forma que Hostelería Gipuzkoa en breve adjudicará a una firma de rotulación la confección de dichos distintivos.

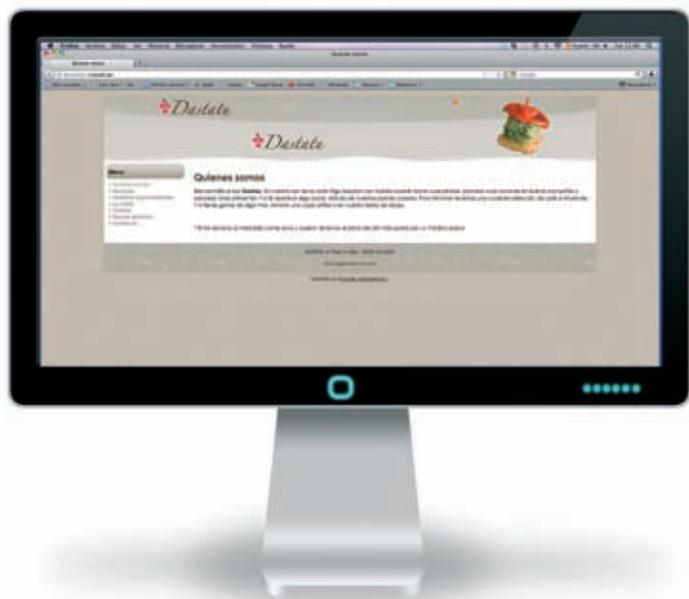
La instalación de los mismos en el exterior de los locales será obligatoria a partir del mes de enero de 2013. Si estás interesado en adquirir el señalizador y el cartel de horarios de apertura y cierre de tu establecimiento (también de exposición obligatoria en el interior de nuestros locales a partir de enero de 2013) a un precio especial, ponte en contacto con la Asociación y realiza tu pedido, señalando la licencia de actividad de tu local (existen 4 licencias diferentes según normativa del Gobierno Vasco).

Una vez recibidas las solicitudes, se realizará un primer pedido para atender a la demanda de los asociados.

Algunos ayuntamientos de Gipuzkoa han comunicado ya a los hosteleros de su localidad la obligatoriedad de exhibir estos señalizadores en el plazo de tiempo que marca el decreto del Gobierno Vasco (enero 2013).



Según normativa del Gobierno Vasco, existen cuatro licencias diferentes.



## Dastatu: ejemplo de página web gratuita para el sector hostelero

La Asociación dispone de modelos ajustables a las demandas de cada establecimiento, para que un usuario sin grandes conocimientos la pueda administrar

**SENCILLEZ, GRATUIDAD Y FACILIDAD.** Éstas son las tres principales propiedades que buscan los asociados que acuden a nosotros para generar una página web. Como base para desarrollar estas páginas web, tenemos modelos ajustables a las demandas de cada establecimiento, para que así el propio usuario, sin necesidad de tener grandes conocimientos de informática, pueda administrar la página que presenta su establecimiento hostelero.

Según la complejidad que queramos, podremos ofrecer una página de noticias que iremos actualizando con eventos y novedades, mostrar una galería de fotografías o incluso activar el servicio de reservas online, además de las habituales secciones donde presentar nuestro local y nuestras especialidades.

Uno de los últimos ejemplos ha sido el del bar Dastatu, situado en la calle Iñigo de Donostia. Con su reciente apertura, han querido comenzar también su camino en internet aprovechando este servicio de la Asociación. Una web acorde al establecimiento con sus colores y que muestra el ambiente que podemos encontrar, además de su deliciosa oferta y especialidades.

“Es muy sencilla, siempre y cuando te manejes un poco con el ordenador. Depende de que uno tenga claro qué contar, más que de su dificultad”, nos comentan. Además, afirman que es una solución para ofrecer todo lo que la gente les podría preguntar: desde su localización hasta el menú... “Sin duda, animaría a los asociados; es más, yo ya lo he hecho”.

## Cambios en materia de empleo y Seguridad Social

EL GOBIERNO HA APROBADO CAMBIOS LEGALES EN MATERIA DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL ACORDADAS POR EL RD-LEY 20/2012, DE 13 DE JULIO.

Uno de los cambios más importantes es que queda suprimido el derecho de las empresas a la aplicación de bonificaciones por contratación, mantenimiento del

empleo o fomento del autoempleo, en virtud de cualquier norma en vigor o derogada, en que hubieran sido establecidas. Esta supresión será de aplicación a las bonificaciones en las cuotas de Seguridad Social a partir del 01.08.2012, con la excepción de las medidas urgentes para la reforma del mercado laboral aprobadas en 2012.

En líneas generales, se han recortado prácticamente todas las bonificaciones por contratación que se venían aplicando hasta julio de 2012.

Ante cualquier duda que te surja, no dudes en ponerte en contacto con nuestro departamento laboral.

## Formación en implantación del sistema de autocontrol sanitario APPCC

HDK ASESORES, EMPRESA DEDICADA A LA CONSULTORÍA DE NEGOCIO DE ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA, REALIZA UNA INTERESANTE PROPUESTA A LOS ASOCIADOS SOBRE LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL SANITARIO BASADO EN EL 'PLAN GENÉRICO DEL APPCC'.

La propuesta supone la formación al personal de cocina de los establecimientos hosteleros clientes en la implantación del sistema de autocontrol APPCC, mediante un curso dado en el propio establecimiento hostelero al personal de cocina (4 horas).

Durante el curso se analizará y entregará información téc-

nica sobre los principios del plan genérico APPCC y el diagrama de flujos en la cocina, repasándose tanto las toxiinfecciones alimentarias más comunes y su prevención, como el cumplimiento de las buenas prácticas necesarias en la cocina de nuestros establecimientos.

El servicio que ofrece HDK se completa con la entrega al establecimiento de fichas de control y seguimiento para responder a las necesidades que el sistema de autocontrol requiere durante un año, así como un CD que incorpora la documentación necesaria para poder llevar dicho sistema a lo largo del tiempo de manera informatizada.

El coste del servicio (Curso de formación y material incluidos) es de 140 euros (Iva no incluido).

Si deseas recibir más información contacta en HdKasesores@hotmail.com. Tfno. 665731784. Persona de contacto: Andoni Amonarraz.



Ezkerretik eskuinera, Lidia, Andoni, Maria Rosa eta Igor, hiru haurrekin batera, Kaia-Kaipeko jangela dotorean.



Berrogeita hamar urte igaro dira 1962. urteko irailean sortu zenetik eta urteurrena ospatzeko jatetxearen historia laburbiltzen duen liburuja egin dute

# Urrezkoa da Getariako Kaia-Kaipe jatetxea

**URREZKO EZTEIAK ARI DIRA OSPATZEN** aurten Getariako Kaia-Kaipe jatetxean, betiko euskal sukaldaritzarekin gozatzeko dagoen jatetxerik onenetarikoan. Izan ere, berrogeita hamar urte igaro dira, jadanik, 1962. urteko irailearen 15an Ignazio Larrañagak eta Maria Arrutik jatetxearen ateak estrainez ireki zituztenetik.

Pintxoak eta kazuelatxoak eskaintzen hasi ziren General Arnao kaleko eraikineko lehen pisuan. Ignazio oso goiz jaikitzen zen egunero jenero onenaren bila eta Mariak berehala irabazi zuen sukaldari finaren fama Getarian eta inguruko herrietan.

Berrogeita hamargarren urteurrena ospatzeko idatzi duten liburu dotorean, ondo baino hobeto azaldu dute jatetxearen nondik-norakoa. Ignaziok eta Mariak, hiru seme-alaba eduki zituzten, Pilar, Juan eta Maria Rosa, eta den-denek, baita euren bikoteek ere, jatetxean lan egin zuten, bere bilakaeran eta modernizazioan parte hartuz.

Bost hamarkada hauetan gertatutakoa laburbiltzen du liburuja. Gau osoa txapiroiak garbitzen egoten ziren urteak, Bartzelonako feria batean lehen ontzi-garbigailua deskubritu eta erosi zutenekoa. 1960. urtean Getariarekin

harreman estu-estu zuten Mora eta Aragoiko Fabiola ezkondu egin zen Balduino I-arekin eta geroztik, Belgikako errege-erreginak oportetara etortzen hasi ziren Getariara, baita espainiar aristokrazia ere. Urte haietan, ez zen arraroa izaten denak jatetxera bazkaltera joatea.

## Luxuzko arandegia eta itsaski-haztegia

1972an beheko solairuan ireki zuten Kai-pe eta poliki-poliki Maria Rosa eta bere senar Andoni geratu ziren jatetxean lanean, Ignazio eta Mariarekin batera. Andonik arandegia indartu nahi izan zuen eta zale-

tasun hori transmititu dio Igo-rrri, orain, bere emazte Lidia-rekin batera, jatetxea gidatzen duen seme gazteenari alegia. Horregatik, gaur egun 40.000 erreferentzia dituzte arandegian.

Hori gutxi balitz, Andonik itsaski-haztegia jarri zuen jate-txean bertan 1980an eta guztiz zaharkitua zegoen jatetxea goitik-behera erreformatu zuten 1990an.

Kalitateko Q sari nazionala jaso zuen Kaia-Kaipe 2009an. Badituzte, bai, mende erdia ondo ospatzeko arrazoiak. Eta bete ditzatela, gutxienez, beste berrogeita hamar urte gehiago. Zorionak!

500 personas asistieron a la cuarta edición, donde música, humor y magia fueron los principales atractivos de la fiesta que citó a los jóvenes y al vino D.O. Navarra

# La Noche del Vino, todo un éxito

**LA CUARTA EDICIÓN** de La Noche del Vino cumplió las expectativas. Tras colgar de nuevo el cartel de 'no hay billetes', 500 personas se dieron cita para la celebración de este evento que cita a los jóvenes y a los vinos de la Denominación de Origen Navarra.

La Noche del Vino 2012 comenzó con la actuación de KMG Jazz Trío, que amenizó la fiesta hasta que llegó la hora más cómica de la mano de los monólogos de la humorista Mayte Carreras. Mientras, los asistentes pudieron disfrutar de los trucos y juegos de un sumiller especial que ofreció su magia ambulante durante la celebración.

La Noche del Vino contó además con un dee jay de excepción, DJ Funk Fatale, que supo animar y combinar su música con los vinos más refrescantes de las bodegas participantes: Malón de Echalde, Nuestra Señora del Rosario, Azul y Garanza, Sarría, Sada, Inurrieta, Príncipe de Viana, Chivite, Pago de Cirsus, Marqués de Montecierzo, Tandem, Piedemonte, Dominio Lasierpe, Campos de Enanzo, Ochoa, Castillo de Monjardin, Nekeas, Valcarlos, Juan Simón-La Calandria, Vega del Castillo, Pago de San Gabriel, San Martín, Otazu, Marco Real y Alcon-

de. Vinos blancos, rosados y tintos que demostraron el polifacetismo de la Denominación de Origen Navarra, entre los que los asistentes pudieron elegir y disfrutar.

## Premios directos

Durante el evento se repartieron tarjetas 'rasca y gana' con premios directos como delantales, libros de Iniciación al Conocimiento del Vino o camisetas I Feel Wine. El colofón de la fiesta fue el sorteo de entradas para algunos de los mejores conciertos del panorama nacional como son: Extremoduro, Los Secretos, Sober o Keane.

La Noche del Vino ha sido organizada por el Consejo Regulador de la D.O. Navarra con la colaboración del Ayuntamiento de Tudela, Castel Ruiz, el Gobierno de Navarra, Reyno Gourmet, Diario de Navarra y LastTourInternational.

Se trata de uno de los principales eventos de la estrategia de marketing y promoción del Consejo Regulador enfocados al público joven. En total, 8.000 personas han disfrutado de esta fiesta en las ediciones celebradas hasta el momento.

Para más información sobre los vinos de Denominación de Origen Navarra, se puede consultar: [www.navarrawine.com](http://www.navarrawine.com).



Jotxu Romero, gerente de El Angulero de Aguinaga, explica una novedosa línea de negocio: la venta de angulas por internet en [www.elangulero.es](http://www.elangulero.es)

# “Es un mercado que está muy vivo”



**UN SECTOR** tan tradicional como el de la angula debe adaptarse a los nuevos tiempos. Prueba de ello es el salto a la venta online que ha dado la empresa El Angulero de Aguinaga a través de su web, [www.elangulero.es](http://www.elangulero.es)

## ¿Cómo explicaría esta nueva línea de negocio?

Para nosotros supone incorporar las nuevas tecnologías para la venta de un producto como la angula, con el que trabajamos hace ya muchos años. Entendemos que tenemos que hacer un esfuerzo por la coyuntura económica que sufrimos y facilitar las cosas a nuestros canales de venta y clientes.

Por un lado, para los profesionales supone que simplificamos el proceso de manera que funcionamos sobre pedido y no tiene que hacer stock de un producto de precio elevado, e incluso se lo podemos mandar directamente a su cliente al domicilio: simplemente entra a nuestra página web y le gestionamos el pedido.

## ¿De qué margen de plazos de envío estamos hablando?

Tenemos la tienda en la página para que los clientes y profesionales pidan la angula. Tendrán un código de cliente y nos indicarán dónde quieren que enviemos la angula, que en 24 horas estará en la dirección de envío con todas las garantías.

## ¿Qué gana el hostelero?

Un restaurante o un bar, por ejemplo, pueden comprar en nuestra empresa angula con la garantía de calidad, se le entrega en su local pidiéndolo el mismo

día, incluso el fin de semana. Además, podrá venderla a sus clientes, a los que se la entregaremos a domicilio, respetando las condiciones económicas que estableceremos con el hostelero.

## ¿Es un servicio también pensado para clientes particulares?

Nos abrimos a internet con todas las consecuencias. La logística está preparada para que los particulares puedan pedir angula y la reciban en casa en 24 horas. Eso sí, las condiciones no serán las mismas que para los hosteleros.

## ¿Sus precios dependerán del mercado, con picos en las fechas más señaladas?

Intentaremos ajustar los precios; no tienen por qué darse esos picos. Hay otras circunstancias a

veces más importantes y que no tenemos en cuenta, como el volumen de pesca y el precio en los ríos, pero no deben ser las puntas de demanda en el mercado español las que disparen los precios.

## ¿Es posible encontrar angulas a precios prudentes?

El precio no tiene por qué ser desorbitado. El mundo de internet sí va a poner en contacto directo a productor y cliente, por lo que veremos cuál es la meseta de precio durante el año. Siendo el precio de las angulas alto, el 100% se disfruta. Que hagan la prueba y pesen lo que se come de un kilo de almejas o percebes...

## ¿Hay angulas todo el año?

Durante todo el año tenemos angulas congeladas. Si es un

buen producto y el proceso de congelación y descongelación se hace bien, no tienen por qué desmerecer a las frescas de temporada.

Lo que sí está regulada es la temporada de pesca y por consiguiente la posibilidad de tener angula recién pescada y que vaya de nuestros viveros a casa del cliente. La temporada comienza en diferentes fechas según la zona, pero este año en el mes de noviembre ya podemos empezar a tener angula.

## ¿Cuánto hay de cierto y cuánto de leyenda en que las angulas se van a acabar?

No hay ninguna razón científica que asegure que las angulas se vayan a acabar. Es un mercado muy regulado en cuanto a la pesca e incluso la repoblación en los ríos. Lo que sí puede influir para que no hayan nacido nuevas empresas es que es un trabajo muy duro al que hay que sumar oficio y conocimiento de la especie con mucho trabajo y profesionalidad para comprarla, tratarla en los viveros y venderla con los riesgos que conlleva un producto de este precio.

## ¿Qué otras líneas de negocio tiene el Angulero de Aguinaga?

Somos una empresa dedicada a la fabricación de surimi en forma de angula que comercializamos con diferentes marcas.

Llevamos ya muchos años en el mercado con este producto que elaboramos en nuestra fábrica de Aguinaga. El producto y el mercado es completamente distinto al de la angula.



Jotxu Romero, en las instalaciones de El Angulero de Aguinaga, junto a varios productos.

# Ehungarren alera iritsi da Ondojan.com aldizkaria

Donostiako Aratz Ertegiaren ospatu dute ale berezi batekin eta ehun errezeta bildu dituen liburuarekin

**ONDOJAN.COM** aldizkaria ehungarren alera iritsi da sortu zenetik eta hori dela eta, ale berezi bat kaleratzeaz gain, ehun errezeta batzen dituen liburua argitaratu dute sor tzaileek. Biak ere Aratz Ertegiaren aurkeztu dituzte sukaldaritza munduko hainbat jende batu dituen ekitaldian.

Ehungarren zenbakiak zerikusi gutxi du enpresa honek hilabetero argitaratzen duen aldizkariarekin. Oraingo honetan, orrialde kopurua bikoitza du ehungarren ale honek eta formatua ere desberdina du.



**Mikel Corcuera, kritikoa gastronomikoa eta Basque Culinary Center-eko irakaslea, eta Josema Azpeitia, ZUM Edizioak enpresako koordinatzailea, aurkezpenean.**

Azken batean, honako hau Gipuzkoan ibiltzeko gida gastronomikoa aparta da, lurraldeko 150 jatetxeetako datu praktikoa eta gaurkotuak biltzen dituena. Gainera, liburu honek, bere azken orrialdeetan, Gipuz-

koako taberna eta jatetxe guztien zerrenda luzea dakar, bakoitzaren izen, helbide eta telefonoarekin. Guztira, mila eta bostehun baino gehiago.

'Las recetas de Ondojan.com' liburuak 100 errezeta biltzen ditu, urte guzti hauetan zehar aldizkarian azaldu direnak. Errezeta bakoitza, gainera, errezeta hori eman duen jatetxearen argazki eta datu praktikoekin lagunduta dator.

Azkenik, ZUM Edizioak enpresako taldeak bere webgune berria aurkeztu zuen Aratz Ertegiaren ekitaldian. Ordiziako ACV Multimedia komunikazio-enpresak guztiz berritutako webgunea da. Gipuzkoako jatetxe guztien informazio praktikoa dakar, baita errezeta asko ere, iritzi artikulak eta era guztietako erreportaiak.



**15% DESCUENTO**  
PARA LOS TRATAMIENTOS DE  
DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN  
A LOS NUEVOS ASOCIADOS.

**ENTREGA GRATUITA**  
A TODOS LOS ASOCIADOS  
DE DOSSIER INFORMATIVO PARA  
LA PREVENCIÓN Y EL CONTROL.

 **Adamar**  
CONTROL DE PLAGAS

**DONOSTIA:** Pº Ubarburu, 53 · Local 5 A,  
Polígono Industrial 27. 20014 Donostia.  
Tel./fax: 943 445 851

Jo eta ke jarraitzen du euskal sukaldaritzaren maisu handiak. Bere sukaldaritza eskolak hogeitun urte bete ditu aurten eta bertatik igaro dira herri honetako sukaldari onenetariko batzuk

# “Oso gustu internazionala daukat”

**EUSKAL GASTRONOMIAREN** erreferente garrantzitsuetakoa da Luis Irizar. Orain hogeitun urte betetzen dituen sukaldaritza eskolatik igaro dira Subijana, Argiñano, Roteta, Lavado, Arbelaitz eta beste sukaldari handi asko. Dakien guztia erakutsi die. “Beraiekin ahalegin guztiak egin ditut, ez dut inoiz sekreturik gorde”, esan digu.

## 82 urterekin, sukaldean sartzan jarraitzen al duzu?

la egunero sartzan naiz sukaldean. Eguerdia aldera, bueltatxo bat ematea gustatzen zait, gazteekin egotera. Gustatzen zait ikasleak nola funtzionatzen ari diren ikustea, baita irakasleak nolako lana egiten ari diren ere.

## Hogei urte bete dituzte eskolak...

1992. urtean hasi ginen, bai. Hasierakoak oso une politak izan ziren eta oso oroitzen goxoa daukat. Zorionez, eskolak beti izan du martxa ona. Txukun hasi ginen, familia giroan, eta horrela jarraitu du izaten azken hogei urteetan zehar.

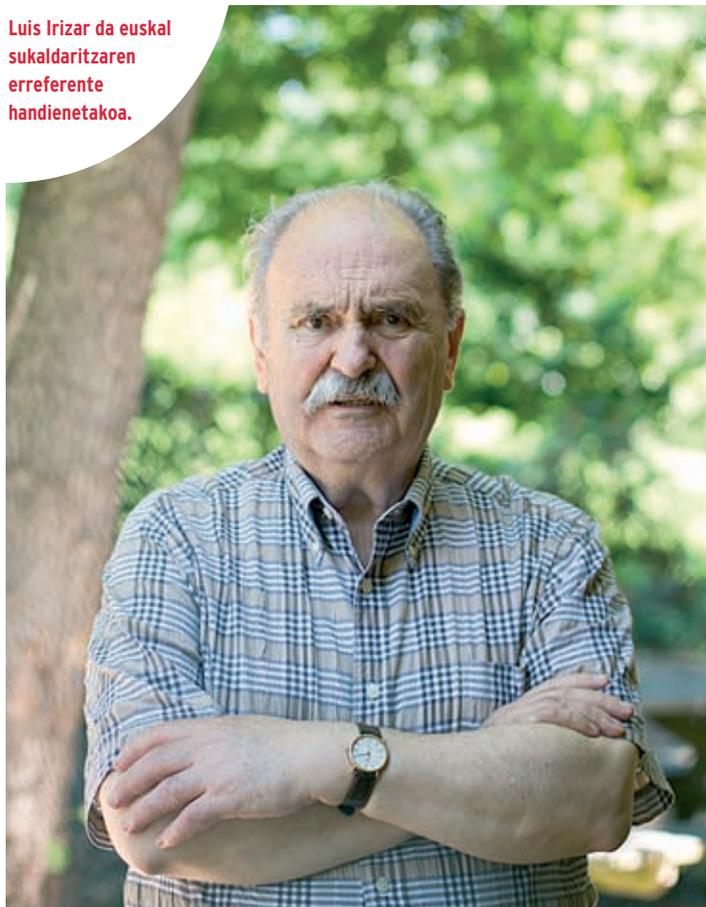
## Kalkulatu al duzu zenbat ikasle igaro diren eskolatik bi hamarkada luze hauetan?

Ez dakit, kalkulua egin beharko genuke... Hogeitun urte hauetako bakoitzean lan merkatura 25 ikasle atera baldin baditugu, hortxe egin daiteke kalkulua... Mila ikasle inguru izango ziren, bai.

## Ikasleei zer transmititzen saiatu zara?

Pertsonak izan daitezela, hori izan da beti garrantzitsua. Dauden tokian daudela, euren lana ondo bete dezatela, seriotasunez, eta profesionaltasun hori erakutsi

Luis Irizar da euskal sukaldaritzaren erreferente handienetakoa.



dezatela beti. Beti saiatu naiz irakasten onenak izaten saiatu daitezela. Denak ezin dira iritsi onenak izatera, baina, saiatzen baldin badira, gutxienez paper ona egingo dute bizitzan. Zorionez, oroitzen on asko dauzkagu.

## Zer suposatzen du zuretzat, hainbeste gazteri dakizun hori erakutsi eta noraino iritsi diren ikustea?

Hori da gehien asetzen nauena. Niri ogibidea beti gustatu izan zait eta arima ere eman dut sukalde-

an, baina magisteritza izan da gehien asetu nauena; gazteen hezkuntza hori, alegia, bihamurrian ospe oneko sukaldariak izan daitezela, egiten dakitena erakutsi dezaten eta sukaldaritza munduan gure herria defenda dezaten. Hori da poztasunik handiena.

**Zure eskolatik igaro dira, besteak beste, Pedro Subijana, Ramon Roteta, Karlos Argiñano, Joxe Elizondo, Enrique San Jose, Javier Zapirain, Hilario Arbelaitz, Iñigo Lavado...**

Bai. Guzti horiek nire ikasle izandakoak dira. Lehengairik onena izan dira, zalantzarik gabe. Oso harro nago iritsi diren lekura iritsi direla ikustez.

## Galdetzen dietenean, beraiek beti daukate oroitzen bat Luis Irizarrentzat...

Eskertzekoa da, bai. Nik beraiekin ahalegin guztiak egin ditut, ez dut inoiz sekreturik gorde eta ahalekin eta hezkuntza onena ematen saiatu naiz. Profesional onak izan daitezela erakusten saiatu naiz eta zorionez, karrerako lanpostu rik onenak izan dira nire ikasle izandako askorentzat. Beste askorentzat izan dira erdibideko lanpostuak eta azkenak ere ondo kolokatu ditugu. Bide bat aurkitu diegu bizitzan eta, nik uste, esker-tuko dutela.

## Aipagarria da gastronomiak azken urteetan herri honetan hartu duen indarra. Ez dakit gauzak nola izango ziren duela 20, 30 edo 50 urte, baina sukaldariak gaur erreferente bilakatu dira gizartean, kirolari, idazle eta artisten antzera...

Gauzak oso desberdinak ziren duela 40 urte. Ez zen gaurkoa, ezta gutxiago ere. Egoera guztiz aldatu da eta zorionez, gaur egun esan dezakegu askok gurea jarri dugula honaino iristeko. Lortu egin dugu eta gaur egun, lan horri esker, euskal sukaldaritza lehen potentzia bat da mundu osoan.

## Zein plater eskatzen dizute seme-alaba eta bilobek?

Denetarik eskatzen didate, zorionez, gustu bikaina dutelako. Itxurrosoki jatera ohitu dira txikitatik eta gourmet apartak dira.

## Zer gustatzen zaizu zuri?

Niri ere denetarik gustatzen zait. Nire bizitzan zehar denetarik prestatu eta jan behar izan dut eta ondorioz, oso gustu internazionala daukat. Herri guztietako jantaria gustatzen zait. Gozoa izan dadila, hori da gustatzen zaidana. Eta gehienbat, maitasunez egina gozatu dadila.

# Una guía en el nombre de su padre

Oraitz García Recondo reúne 462 comentarios de multitud de restaurantes visitados por su aita, Peio García Amiano, en los últimos 20 años

Oraitz García Recondo, con el libro en el que reúne los mejores comentarios escritos por su padre a lo largo de los últimos 20 años.

**ORAITZ GARCÍA RECONDO**, hijo de Peio García Amiano, presentó en el Restaurante Bokado de San Telmo su libro 'Gure jatetxeak - Nuestros restaurantes', en un acto en el que estuvo acompañado de su padre, de Juan Mari Arzak y de una multitud de amigos que no quisieron perderse tan especial acontecimiento.

Oraitz García Recondo ha ideado, maquetado y editado esta guía, de 542 páginas, que es una recopilación de los artículos escritos por el carismático Peio García Amiano durante los últimos veinte años.

En ella se recogen 462 comentarios sobre lugares -en su mayoría restaurantes, aun-

que también hay alguna tienda, que desde 1992 publicó García Amiano. En su gran mayoría son establecimientos guipuzcoanos, aunque también los hay de Navarra, Bizkaia, Araba, La Rioja, Madrid, Aragón o Barcelona.

Para la publicación de esta guía, Oraitz García Recondo ha evitado todos aquellos artículos referentes a restaurantes ya cerrados, a la vez que ha actualizado y puesto al día los datos que se incluyen en la ficha técnica. Además, en la guía hay dos índices: uno por zonas y otro por rangos de precios.



**igartza**  
FOOD SERVICE



¿Sabías que también tenemos los mejores productos frescos?

MERLUZA DEL CANTÁBRICO



RODABALLO SALVAJE



RAPE NEGRO



PERCEBE GALLEGO



CHULETEROS, CHULETAS,  
ENTRECOT, SOLOMILLO...



Y MUCHO MÁS...

TELÉFONO DE PEDIDOS: 943 344 338

www.igartza.com



# Bacalao en el centro de la fiesta en Hernani

Maria Luisa Zubiarraín y Begoña Arrizabalaga se alzaron con el primer puesto en el concurso de la plaza Atsegindegi que reunió a 23 parejas participantes

**EL BACALAO** fue el gran protagonista durante la semana del 22 al 28 de octubre en Hernani, donde se celebró la I Semana del Bacalao organizada por el Ayuntamiento, la asociación de comerciantes y hosteleros Berriak y Donostialde Turismogunea. Una cita gastronómica de primer nivel que, además, contó con la colaboración del Basque Culinary Center, Lizartza Selektzioa y las sidrerías Akarregi, Altzueta, Iparragirre, Itxasburu, Larre Gain, Olaizola, Otsua Enea, Rufino y Zelaia de Hernani. También participaron cuatro sociedades gastronómicas de la localidad: Eli-

zatzxo, Santa Barbara, Lagun Artea y Xalaparta.

El día 22 se llevó a cabo una degustación de sidra y bacalao y los asistentes pudieron presenciar un show-cooking con bacalao en la sede del BCC, mientras que el día 23 se realizó una mesa redonda en la casa de cultura hernaniarra de Biteri, bajo el título 'Sentido y sensibilidad. Análisis, percepción, sensación y emoción: El menú de sidrería' y con la participación del Dr. Iñaki Álava (BCC) y el Dr. Iñaki Etaio (LASEHU. Laboratorio Análisis Sensorial



Multitud de personas se acercaron a presenciar el transcurso del concurso en Hernani.

Euskal Herriko Unibertsitatea).

Durante el fin de semana Hernani se llenó de visitantes con motivo del mercado extraordinario del día 28. Ese día los paseantes pudieron ver y comprar productos relacionados con el bacalao. En la plaza Atsegindegi, arrancó un concurso de bacalao al pil-pil que reunió a 23 parejas que le pusieron todo el mimo del mundo a sus cazuelas.

El jurado, compuesto por Saúl Fernández, Félix Garrido, José Ángel Greco, Xabier Zabaleta y Juan Mari Izagirre, decidió dar el primer puesto a Maria Luisa Zubiarraín y Begoña Arrizabalaga. La segunda plaza recayó sobre Lurdes Lasa y Maitane Morales, mientras que Erlantz Cristobal y Oskar Arrue se alzaron con la tercera posición.

## 25 urte betetzear da Tolosako Itaie taberna

ERAKUSKETA, ZALDI LASTERKETAK, FUTBOLA, KAFE GOXUA, PINTXO-POTEA, TXISTEAK, ZOZKETAK... DENETARIK AURKI DAITEKE BERTAN

Datorren otsailaren 5ean, Santa Ageda egunean hain zuzen ere, 25 urte beteko ditu Javier Garrok Tolosako Itaie tabernan, Nafarroa etorbideko 13 zenbakian. Asko eta asko dira ber tuko kafe bikaina dastatzera egunero gerturatzten diren bezeroak, baina hori ez da eskaintzen duten gauza bakarra, ezta gutxiago ere.

Areto garrantzitsuetan euren margolanak erakusteko tokirik aurkitzen ez duten artistek, Itaie aurkitzen dute horretarako parada eta hori gutxi balitz, zaldi lasterketak gogoko dituztenek ere, bertan daukate apostuak egin eta mundo zabaleko lasterketak telebistan ikusteko aukera.

Umorea ez zaie falta bertako nagusiarri eta bezeroei eta astean behin txiste bat jartzen dute barran. Ostegunetan pintxo-pote delakoa egiten dute eta kontsumizioarekin zozketa batean parte hartzeko txartela ematen ari dira bezeroei. Saria, bi pertsonentzako asteburua nekazal etxe batean. Aurrerago oparitutako dute gabonetako saski bikaina.

## HK10, NUEVO HOTEL CERCA DE SAN SEBASTIÁN

Urnieta cuenta desde hace unas semanas con un nuevo establecimiento hotelero. Con cuatro estrellas, el HK10 se postula como un hotel moderno, funcional, muy cerca de San Sebastián pero alejado del agobio de la ciudad. Cuenta con 58 modernas y espaciaosas habitaciones, salas de conferencias, amplia terraza, parking gratuito para coches y autobuses, cafetería y un restaurante, el 'Bosteko', que ofrece menú del día, menú degustación, y una carta con la carne y el pescado a la parrilla como protagonistas. "Damos servicio a una amplia variedad de clientes", afirma Amaia Aranburu, directora de ventas del hotel.

## GinAndTwitts: un mundo en torno a la ginebra

EL CASINO KURSAAL ACOGIÓ EL 9 DE OCTUBRE UN EVENTO QUE FINALIZÓ CON UN TORNEO RELÁMPAGO DE PÓKER.

El evento se desarrolló con la presentación de Pablo Melian y el concepto GinAndTwitts y cata comentada de tónicas Fever Tree. Seguidamente Pepe Orts introdujo a los asistentes en un masterclass de cítricos y botánicos y por último Freddy Salmerón cerró con broche de oro el punto gastronómico de esta edición en la sala River del Casino Kursaal.

Se presentaron ginebras de Cadiz como la Blanc, la Jodhpur pre-



Un momento del evento.

miada este año y la Ginebra Sikim premiada como mejor diseño de botella 2012, además de la ginebra de cabecera de GinAndTwitts. Asistieron al evento personalidades de la banca, de asociaciones de empresarios, asociación de hosteleros, sector casino, organización de eventos y viajes, así como dueños de restaurantes cercanos a San Sebastián. También hubo visita de Francisco Javier Marín Cejudo, tercer finalista del III Concurso Fever Tree realizado el día anterior en el Kursaal y José Joaquín Corrés, ganador del Nariz de Oro 2012.

# Mugaritz y Grupo Bokado, reconocidos en los premios FEHR 2012

Serán galardonados con los premios a la Innovación en el sector hostelero y a la mejor empresa hostelera, respectivamente

**AL CIERRE** de la edición de este ejemplar de la revista, nos llega a la Asociación una gran noticia para el conjunto de la hostelería guipuzcoana. La Federación Española de Hostelería y Restauración ha reconocido en la sexta edición de los premios nacionales de hostelería a dos asociados guipuzcoanos.

El premio a la mejor empresa hostelera del año 2012 se ha otorgado al Grupo Bokado, liderado por los hermanos Jesús y Mikel Santamaría y Jose María Pikabea, y el premio a la Innovación en el sector hostelero ha ido



Jesús Santamaría.

a parar al restaurante Mugaritz que lidera el chef Andoni Luis Aduriz. Ambos premios reconocen la larga trayectoria profesional de dos grupos que han destacado por el amor al sector y a las cosas bien hechas.

El Grupo Bokado se ha caracterizado por el catering de alta

gama y la gestión de la hostelería de espacios singulares en toda España (Museo del Traje de Madrid, Museos Balenciaga y San Telmo de Gipuzkoa, Plaza de las Ventas, Museo Fluvial de Zaragoza....). Este año, además, su trayectoria se coronaba con el acuerdo alcanzado con la escudería española de Fórmula 1 HRT, para ser la empresa suministradora de servicios de catering en el circuito mundial de la fórmula reina del motor.

Pocas cosas nuevas se pueden escribir de Andoni Luis Aduriz y su buque insignia Mugaritz. Apasionado de la investigación y su aplicación en la cocina, la labor de Aduriz en este campo del saber le ha hecho establecer relaciones sólidas de colaboración en materia de ciencia e innovación con entidades del máximo prestigio como Tecnalia, Azti o el Basque Culinary Center.

## El Goxodenda, subcampeón en el Campeonato de España de Pintxos

CARLOS NUEZ Y DAVID DE LA CALLE, DEL ESTABLECIMIENTO DE HONDARRIBIA, REVALIDARON LA SEGUNDA PLAZA PARA EL MUNICIPIO CON SU PAELLA, DULCE PAELLA'

El Goxodenda de Hondarribia se alzó con la segunda plaza en el VIII Concurso Nacional de Tapas y Pinchos, celebrado en Vallado-

rid a comienzos del mes de noviembre. Su pintxo, 'Paella, dulce paella', logró la plata. Es la segunda vez que este establecimiento logra un título en este campeonato, ya que el pasado año fueron la mejor tapa tradicional. Hondarribia, además, ha conseguido algún galardón en seis de las ocho ediciones anteriores.

Tanto Carlos Nuez como David de la Calle estaban exultantes: "Es una enorme satisfacción. Hemos trabajado mucho tiempo en este pintxo, en su concepción, en cada uno de sus detalles... Representa la historia de nuestro establecimiento, que ha pasado de una pastelería a ser hoy un restaurante... No había-



Carlos Nuez y David de la Calle.

mos entrado en la final en el I Campeonato de Pintxos Euskadi Saboréala, pero teníamos una gran confianza en este pintxo y este reconocimiento es muy importante para nosotros".

El campeón del cer tamen fue el pintxo 'Pan, queso y vino', de Neilton Marcelino de Olivera de Baby Beef Rubaiyat de Madrid.

## TANIT: 35 AÑOS DE BUENA MÚSICA

El Tanit ha cumplido ya 35 años y la celebración fue por todo lo alto. El 6 de octubre tuvo lugar una fiesta en la que se reunieron ocho generaciones de clientes de toda la vida. 300 personas se acercaron hasta el amaratarra pub Tanit para mostrar su cariño a este clásico establecimiento, uno de los primeros pubs donostiarras y que siempre ha cuidado mucho la música, con más de 8.000 discos. Un cóctel de bienvenida fue el preámbulo de una noche llena de copas, música y regalos que tuvo su culminación con el 'Cumpleaños feliz' cantado por todos los asistentes en reconocimiento a la labor realizada por Javier Ibarrola en el Tanit a lo largo de estos 35 años.

## MUS TXAPELKETA ERRALDOIA TOLOSAN

Mus Txapelketa Azkarra jokatu zen azaroaren 10ean, Tolosan, Babarrunaren Astearren barruan, eta garaipena lortu zuten herriko Julen eta Jonyk. Hamaikagarren aldiz, Beotibar pilotalekuko kantxan bildu ziren muslariak eta guztira, 3.350 euroko sariak banatu zituzten, horietatik 1.300 txapelduentzat. Aurreko urteetan gertatu bezala, sari banaketa Tolosako Zerkausian aste bat beranduago egin zuten, Tolosako babarrunaren tehiaketarekin bat eginez.



La Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa quiere dar la bienvenida a los nuevos asociados y desearles todo lo mejor en sus negocios. A continuación os presentamos a algunos de ellos.

# Nuevos asociados

- 
- |                                  |             |
|----------------------------------|-------------|
| > Maxola, Bar                    | Billabona   |
| > Estutxo, Bar                   | Zumaia      |
| > Treku, Rte                     | Oiartzun    |
| > Herri Ostatu, Taberna Jatetxea | Larraul     |
| > Dastatu, Bar Rte.              | Donostia    |
| > Café De La Plata, Bar Rte.     | Donostia    |
| > B Siete, Bar                   | Donostia    |
| > Kler, Cafeteria Rte.           | Donostia    |
| > Agustin Enea, Bar              | Tolosa      |
| > Capriccio, Deg. Café           | Donostia    |
| > Bordatxo, Bar Rte.             | Deba        |
| > Amets, Bar                     | Astigarraga |
| > Helmuga Taberna, Bar           | Donostia    |
| > Hk10, Hotel                    | Urnieta     |
| > Lauburu, Taberna               | Beasain     |
| > Txingudi, Salón de Juegos      | Irun        |
| > Rbote, Bar                     | Billabona   |
| > Ostatu, Taberna Jatetxea       | Mutiloa     |
| > Gas, Bar                       | Tolosa      |
| > Sacha, Bar                     | Donostia    |

## BAR SACHA

En las inmediaciones del Estadio de Anoeta, el Bar Sacha ofrece desayunos a partir de las 6.30 horas de lunes a viernes y un poco más tarde los sábados y domingos. Un desayuno completo, consistente en café o infusión, bollo artesano de obrador y zumo de naranja natural, cuesta 4,50 euros. También cuentan con una amplia gama de pintxos a la hora del aperitivo, así como la posibi-

lidad de consumir sandwiches, hamburguesas y platos del día: paellas de marisco, alubias con costilla, pasta... El plato del día y el postre cuestan 7 euros en este establecimiento de la Avenida de Madrid que en verano cuenta con terraza en el exterior.

### Dirección:

> Av. de Madrid, 30  
20011 San Sebastián  
> Teléfono: 943 45 15 47

## BORDATXO JATETXEA

Txuletak eta arraiak parrillan, horiexek dira espezialitateak Bordatxo Jatetxean, Deban. Asteleheneretik ostiralera, eguneko menua eskaintzen dute 10,50 eurotan eta menu berezixeagoa asteburuetan 15 eurotan. Larunbat eta igandetan, gainera, 22 eurokoa aukera bikaina da: entsalada, lehen plater beroa eta hiru bigarren plater ematen dituzte aukeran; normalean, arrain bat eta bi okela. Arrainen artean, tokatzen den garairen arabera, legatza, hegaluzea,

bakailaua, urrurua... Okelen artean, berriz, parrillan erretakoak ala gisatuak: ahate-urinekoa, zezen-buztan gisatua, galeperrak, baserriko oilaskoa... Horrez gain, barran pintxo bikainak eskaintzen dituzte, baita bokatak, hanburgesak eta plater konbinatuak ere. Nahi duenak, etxera eraman dezake eskatutakoa.

### Helbidea:

> Plaza Zesterokua, 21  
20820 Deba  
> Telefonoa: 943 02 93 76

## CAFETERÍA KLER

Dentro del recientemente inaugurado Albergue de Uba se encuentra la cafetería Kler. Un lugar tranquilo en un entorno natural donde se puede encontrar un servicio de restaurante tipo carta con sandwiches, ensaladas, hamburguesas, pasta y repostería. Asimismo, Kler ofrece productos de temporada por encargo y un plato del día con postre o café y bebida incluidos en el precio por tan solo 7,90 euros entre semana y 9,50 euros el fin de semana. También se puede degustar la mejor carne del mundo en su Carpaccio de Wagyu. Cuenta con un espacio de comedor y

otro de terraza con capacidad, entre ambos, para 90 personas. El establecimiento permanece abierto todos los días de la semana con servicio de comidas y cenas.

### Dirección:

> Camino de Uba, 43  
20014 Donostia  
> Teléfono: 943 442 844



## LARRAULGO HERRI OSTATUA

Herri polita da Larraul eta gainera, bazkaltzeko ostatu fina dauka herriko plazan bertan, elizaren ondoan. Asteleheneetik ostiralera, 11 euroko menua eskaintzen dute, edariak barne. Aukeran ematen dituzte bost lehen plater eta bost bigarren eta postre goxoak daukate gainera. Asteburuan menuak 18 euro balio du, edariak eta kafea barne. Gainera, karta txiki bat ere badaukate, besteak beste, txipiroi, erreboilo, bakailau eta entrekotarekin. Nahi izanez gero, bokatak eta plater konbinatuak ere prestatzen dituzte. 70 lagunentzat

tokia daukate jangela handian eta beste 18 sar daitezke txikian. Margolan erakustaldia egin ohi dute hilabetero, artista derberdinekin.

### Helbidea:

> San Esteban Plaza, z/g  
20159 Larraul  
> Telefonoa: 943 69 18 55  
> Web:  
[www.larraulherriostatua.com](http://www.larraulherriostatua.com)



**PIROTEKNIA  
Pasaia**

**AHORA VENTA DURANTE TODO EL AÑO,  
PARA TUS FIESTAS, EVENTOS, BODAS...**

- \* Sólo para mayores de 18 años en clase 3
- \* Sólo para mayores de 16 años en clase 2
- \* Sólo para mayores de 12 años en clase 1



En el centro de  
Pasaia Antxo,  
Piroteknia Pasaia,  
venta de

Artículos  
Pirotecnics

- Tracas
- Bombetas
- Truenos
- Bengalas
- Efectos Volantes
- Fuegos Artificiales
- Efectos tierra
- Fuentes
- Cohetes
- Petardos

## ESTUTXO TABERNA

Joan den maiatzean taberna berria ireki zuen Iban Lujanek Zumaiako Basadi Auzategia auzoko poligonoan. Pintxorik ez dute egiten, baina era guztietako edariak eskaintzen dituzte astelehenetik igandera, goizeko hamaiketatik itxi arte, eta kafea hartzeko ere leku aproposa da inguruan lan egin eta bizi diren

herritarrentzat. Konbinatuak ondo prestatzen dituzte gainera eta lagunartean kopatxo bat hartu nahi duenak, badaki nora joan.

**Helbidea:**

> Basadi Auzategia, 12  
20750 Zumaia  
> Telefonoa: 656 68 97 85

## CAFETERÍA CAPRICCIO

La Cafetería Capriccio, dirigida por Leire y Kike (procedentes de establecimientos hosteleros con solera, como el Beti Jai y la Casa Alcalde), ofrece desayunos y meriendas artesanos de gran calidad. Junto a la bollería de obrador destacan los gofres, las creps y las tortitas totalmente artesanales y las copas y batidos de helado. Una dulce tentación en una de las calles peatonales con más encanto del barrio de Gros. Capriccio abre sus puertas todos los días de 8 de la mañana a 9 de la



noche de forma ininterrumpida (Excepto los lunes tarde que es la media jornada de descanso).

**Dirección:**

> Calle Txofre nº4  
20001 San Sebastián  
> Teléfono: 943507968

## MUTILOAKO HERRI OSTATUA

Goierriko bailaran aurkizen den herri txikia da Mutiloa. Aizkorri eta Aralar parke naturalen artean historia, natura eta kultura ondareak batzen dituen inguru paregabea. Mutiloako ostatuko jatetxean, astean zehar, 15 euroko eguneko menuarekin lan egiten dute. Asteburuan, aldiz, kartarekin, 30 eta 35 euro artean. Bertako produktu freskoak erabiltzen dituzte eta karta eta menua urtaroeekin batera aldatzen dituzte. Lau logela bikoitz ere badituzte, denak ere bainugela, berogailu eta armairuekin. Egongela leku aproposa da irakurketarako, solasaldirako

edota telebista ikusteko. Etxeko gela guztiek argiztapen handia dute eta bertatik Aizkorriko zein Aralarko mendizerrak ikusten dira.

**Helbidea:**

> Mutiloa bildua, z/g  
20214 Mutiloa  
> Telefonoa: 943801166



## MAXOLA TABERNA

Los aficionados a las carreras de caballos tienen un rincón muy especial en el Maxola de Villabona, un establecimiento que ya forma parte de la red de Hipodromo Turf. Los amantes a la emoción de las carreras de caballos pueden aquí ver las carreras a través del canal Equidia mientras prueban una de las especialidades de la casa. Merecen la pena productos asturianos como la sidra, los embutidos, los quesos y algún que otro plato único como, por ejemplo, la trucha en escabe-

che. También preparan unos riquísimos cafés helados.

**Dirección:**

> Calle Erniobea, 4  
20150 Villabona  
Telf.: 943571506



# EUSKAL HERRIKO PARRILLA ETA BURRUNTZI LEHIAKETA

## Parrillaren sekretuaren zaindariak

“Oso lehen edizio arrakastatsua izan da; jendetza handia gerturatu da Trinitate plazara asteburu osoan zehar eta etorkizunean ere maila honi eustea espero dugu”, adierazi du Jakitea elkarteko presidente den Xabier Zabaletak

**DONOSTIAKO TRINITATE ENPARANTZAN**, Euskal Herriko Parrilla eta Burduntzi Lehiaketaren aurreneko edizioa ospatu zen azaroaren lehen asteburuan, betiko euskal sukaldaritzaren alde lanean diharduen Jakitea elkarteak antolatuta.

Euskal parrillero onenetarikoak bildu ziren Donostiako udalak eta Gipuzkoako Foru Aldundiak babestutako ekimenean; 15 parrillero guztira. Bederatzi izan ziren ostiralean: Muruetako Kamiñiko (Bizkaia), Azkaingo Txopinondo (Lapurdi), Larrabetzuko Hormaondo (Bizkaia); Hondarribiako Kaialde (Gipuzkoa); Lizarrako Astarriaga (Nafarroa); Iruñako Iturrama (Nafarroa); Beasaingo Kattalin (Gipuzkoa) eta Beasaingo Urkiola (Gipuzkoa). Larunbatean, berriz, beste bost izan ziren jo eta ke lanean: Donostiako Ametzagaña (Gipuzkoa), Mutiloabeitiko Mutiloa (Nafarroa), Urionako Despena

de Arabarte (Araba), Zubietako Irigoien (Gipuzkoa) eta Astigarra-gako Astarbe (Gipuzkoa).

Den-denek parrillan artistak direla erakutsi zuten bi jardunaldi horietan. Rougie etxeko foie-grasak dastatzen zituzten bitartean, bertaratu ziren guztiak parrilleroen teknika tradizionalak ezagutzeko aukera izan zuten eta handik gutxira iritsi ziren mahaira parrillan erretako legatzak eta Dastatzen harategiak ekarritako txuleta paregabeak, biak ere puntu-puntu. Edariak aukeran izan ziren: Mitarte ardoak, Cruzcampo garagardoa, Zabala sagardoa, Torelló cava, Aitona kafeak eta Basarana patxarana eta likoreak. Eta postrea ere, ezinhobea: Tolosako Gorrotategik prestatutako hostopil karamelizatu zoragarria.

### Astarbetarrak irabazle

Egia esateko, epaimahaiak ez zuten batere lan errazik izan, bai-



Astarbetarrak bata bestearen gainera igo ziren ahalik eta garagardo kutxa gehien lortzeko. Argazkian, bi anaiak Aitor Zabaleta, Jakitea elkarteko presidente, eta Ohiana Maritorea aurkezlearekin batera oholitza gainean.

na azkenean, epaimahakide guztien puntuaketak kontuan hartuta, txapela irabazi zuten Astigarragan dagoen Astarbe sagardotegiko Hur eta Joseba anaiak. Horrez gain, garagardo kutxa dezente eraman zuten etxera, Cruzcamporen eskutik. Izan ere, irabazlearen altuerarainoko garagardo kutxa kopurua emateko konpromezua hartua zuen garagardo-konpainiak eta bi izanda, bata bestearen gainera igo ziren Astarbetarrak.

Igandean, burruntzi lehiaketaren txanda izan zen sei parrilleroen parte hartzearekin: Donostiako bi, Juan Bautista Etxabe eta Juantxo Escudero; Arizkune-ko Francisco Laka nafarra; Lasarte-Oriako Joxean Lasa eta Roman Agirre Arruti eta Aiako Satxota sagardotegikoa. Bikoteka aritu ziren eta bikote bakoitzak 12 kilo inguruko bi bildots erre zituen.

Garaipena Lasarte-Oriako Joxean Lasak eta Juantxo Prietok lortu zuten eta txapelaz gain, kafea edonon egiteko makina eraman zuten etxera, Cafes Aitonak eskainia. Bertaratu ziren herritar guztiak eduki zuten bil-

dotsa dastatzeko aukera. Izan ere, hiru euroren truke burruntzian erretako bildots pintxo eta potea hartzeko aukera eskaini zuten antolatzaileek. 700 pintxo inguru banatu zituzten eta jasotako dirua Etiopia-Utopia elkarteari eman dio Jakitea elkarteak.

Larunbat e guerdian, bestalde, parrillan egindako pintxo lehiaketa egin zuten, Alde Zaharreko zazpi tabernaren parte hartzearekin. Han bertan, plaza ondoan dagoen Txuletak lortu zuten lehen saria zapoz, olagarroz eta txibiz egindako brotxetari esker.

Lehen edizio honen balorazio positiboa egin du Xabier Zabaletak, Jakitea elkarteko presidentek: “Jendetza handia gerturatu da asteburu osoan zehar eta etorkizunean mailari eusten sailatuko gara”, esan du.



# tendencias

## CALEFACTORES CON MANDO A DISTANCIA

Somfy presenta el Heating Modulis Ramp RTS, un calefactor que cuenta con un receptor radio integrado para ajustar la intensidad desde el propio mando a distancia. Fabricado en aluminio, este calefactor tiene una largura de medio metro y es ideal para proporcionar calor en un área de 16 metros cuadrados, es decir, una mesa de ocho o diez personas. Puede instalarse en la pared y el 92% de la energía eléctrica consumida se convierte en calor. Esta cifra es notablemente superior a la habitual en las estufas. Un mando a distancia ajusta la intensidad del calor.

El calefactor puede ir también acompañado del Lighting Modulis Ramp RTS, una unidad de alumbrado que puede instalarse sobre la pared o la barra de carga del toldo.

### Para más información:

SOMFY  
> Tel.: 902 026 668  
> www.somfy.es



## EZ ASPERTZEKO KOLORETAKO SANDWICH-AK

Koloretako moldeko ogi berriak jarri ditu Ibepan konpainiak bere produktu-katalogoan. Beltza, laranja eta horia dira ogi-xerrak koloreztatzeke erabili diren tonuak. Ogi-xerra bakoitzak 10x10 zentimetroko azalera dauka eta 22 gramoko pisua. Bestalde, ogi-xerrak egosita eta izoztuta iristen zaizkio erosleari eta ondorioz, nahikoa da jan baino hamar minutu lehenago izozkailutik ateratzearekin. Desizoztu ondoren, aste beteko iraungitzea du ogiak. Kolore bizikoa izan arren, ogi arruntaren zapore bera du.

### Informazio gehiagorako:

> www.ibepan.es  
> Tel.: 918 493 772

## EL COMBINADO QUE NUNCA SE CALIENTA

Dos empresas alavesas, Gaigor y Caldererías César han recibido el certificado de AZTI-Tecnalia a su 'Articube'. Se trata de un artificio, similar a un flexo, capaz de enfriar en pocos segundos las copas hasta los -55 ° y los hielos hasta los -70°. Todo es gracias a un spray de anhídrido carbónico alimentario que se rocía por encima de los combinados sin peligro alguno para el consumidor. El resultado final es que el combinado aguanta diez minutos a la misma temperatura que cuando se sirvió, es decir, a -2°.

Los hielos tratados por Articube no se derriten tan rápido y, por lo tanto, el combinado no se agua.

### Para más información:

AZTI-TECNALIA  
> www.azti.es





## INFUSIO HOTZAK KOKTELGINTZAN

Rebeka Solutions markak koktelgintzan erabiltzeko infusio hotz sorta berria jarri du salgai, elementu botanikoak, loreak eta zitrikoak uztartzen dituztenak. Oso aproposak dira Premium destilatu askorekin konbinatzeko, usain gozo eta zapore paregabeak sortzen dituztelako. Hasiara honetan, lau barietate erosteko aukera izango da: laranjondo-lorea eta jengibre, gin lehorrekin nahasteko bikaina; piper larrosa eta Jamaikakoa, gin espeziatu eta afrutatuekin egindako konbinatuen usain gozo eta ñabardurak biziagotzeko aproposa; fruitu gorri eta hibiscusa, gin afrutatuetan fruitu gorrien konplexutasuna areagotzeko sortua; eta azkenik, kardamomo berdea eta laranja, gin ausart, zitrikodun eta zahartutako ronekin nahastekoa.

**Informazio gehiagorako:**  
REBEKA SOLUTIONS  
> [www.rebekasolutions.com](http://www.rebekasolutions.com)  
> Tel.: 936 628 161



## TOSHIBA SE VUELCA CON LA HOSTELERÍA

El grupo japonés Toshiba se ha propuesto aumentar de forma considerable su presencia en la hostelería y la restauración y, para ello, quiere ofrecer soluciones llaves en mano para proveer capacidad de marketing o publicidad por medios digitales, incorporación de sistemas de pago por móvil o sin contacto, soluciones de gestión de efectivo que aseguren los cierres de caja y eviten robos, inclusión de sistemas de auto-comandas con tecnologías digitales basadas en tabletas, quioscos multimedia de información, sistemas de climatización o diseño de implantación de soluciones de iluminación LED.

**Para más información:**  
TOSHIBA  
> [www.toshiba.es](http://www.toshiba.es)



## UN CLIENTE ENTRETENIDO SIEMPRE VUELVE

Ha hecho una importante inversión en pantallas dentro de su local con un televisor de última generación e incluso monitores y proyectores conectados a un ordenador. ¿Le está sacando todo el partido posible a esta inversión? ¿Miran los clientes estas pantallas o la mayor parte del tiempo 'pasan' de ellas? Con Yarr TV el hostelero puede transformar las pantallas de su establecimiento (restaurante, bar, discoteca, hotel) en un potente canal interactivo de comunicación con sus clientes, de manera gratuita.

**Para más información:**  
UBIQUADS  
> Teléfono: 675719774  
> Web: [www.yarr.tv](http://www.yarr.tv)  
> Mail: [info@yarr.tv](mailto:info@yarr.tv)

José Ángel Aguinaga  
posa en su restaurante  
madrileño junto a  
algunas botellas.



José Ángel Aguinaga lleva ya diez años al frente del restaurante madrileño Illunbe, en el que sigue demostrando su arte en la parrilla

## “ El guipuzcoano tiene una cultura hostelera ”

**JOSÉ ÁNGEL AGUINAGA** dejó hace ya diez años su querida parrilla del Illunbe, en Usurbil, para comenzar una nueva aventura en Madrid. Desde 2002 dirige un restaurante, con el mismo nombre que el de Usurbil, en el que disfruta con una cocina vasca tradicional basada en el producto de temporada que él mismo elige.

### ¿Qué le llevo a Madrid?

Me trajeron unos clientes madrileños que solían ir al Illunbe de Usurbil y que me calentaron la cabeza hasta que me decidí a dar el paso. Y aquí seguimos. Yo había estado durante 20 años en el Illunbe de Usurbil, pero me atreví a dar ese paso y creo que ha merecido la pena. Hemos tenido años muy buenos pero no se puede negar que ahora es época de vacas flacas. Eso sí, estamos aguantando el tirón.

### ¿Ha merecido la pena el cambio?

Creo que sí, porque he cambiado de mentalidad y de forma de

trabajar. Madrid es un campo muy grande, nada que ver con Donostia, una ciudad pequeña en la que todos sabemos comer muy bien y hay mucha competencia. Madrid tiene otro campo, con más gente y con menor conocimiento de la cocina realmente buena.

### Habla de un cambio de mentalidad... ¿En qué sentido?

En Madrid no se disfruta tanto de la vida como en Donostia, sino que es un 'machaqueo' de trabajo constante. Pierdes un poco tu línea de amistades, tu cuadrilla, y tienes que cambiar el chip porque si no, no aguantas. Aquí la vida se basa en el trabajo y no es tan sencillo aguantar. Si abandonas esto un poquito, se te va el negocio al garete.

### ¿Cómo es la cocina del Illunbe?

Es una cocina tradicional totalmente, basada en el producto de temporada. Tres veces a la semana me despierto a las cuatro de la mañana para ir al mer-

cado, seleccionar el producto y traerlo en mi furgoneta isotérmica. Eso se nota, porque la calidad siempre es mayor que si te la manda un proveedor. Trabajamos con materias primas de primera calidad y eso el cliente lo aprecia, tanto en carnes como pescados y verduras.

### ¿El cliente aprecia esa calidad en el producto?

El pescado me lo traen de Pasajes, las morcillitas de Orio, me traen también las lechugas, los guisantes de lágrima, el queso... Son muchos productos los que nos llegan que son tan buenos que los clientes no están acostumbrados a comerlos y les sorprenden.

### ¿Suele venir mucho a Gipuzkoa? ¿Aprovecha esos viajes para su negocio?

Voy siempre que puedo, porque mis hijas viven allí. Pero aunque vaya por motivos personales, los ojos siempre se nos van a lo mismo, a la hostelería.

### ¿Y qué es lo que echa en falta en la restauración madrileña y sabe que no podrá tener allí?

Las personas. He intentado traer gente de Donostia a Madrid y te pueden aguantar un año, pero su cabeza sigue en Donostia y ya no es lo mismo. La vida aquí es muy diferente, con menos libertad de vida y movimiento, sin tu entorno, sin las palabras de cariño de amigos o familia... Para mí son mucho más profesionales, mejor formados y, sobre todo, con otra visión.

El guipuzcoano lo lleva dentro, hay cosas a las que no han ido a clase para conocerlas. Allí un día vas paseando y, en Orio o Getaria, ves cómo asan un besugo o un rodaballo, y ya tienes esa fotografía dentro. Los de aquí ni lo han visto ni lo han estudiado. Eso significa cultura hostelera.

### ¿Usted acudió a alguna escuela de cocina en sus tiempos?

Nosotros no hemos tenido tiempo para ir a una escuela de cocina. Nosotros trabajamos desde muy jóvenes y yo, por ejemplo, iba cada lunes a un restaurante de los buenos a comer, aprender y coger notas, para luego probar en casa. Eso, desgraciadamente, ha sido así. Nosotros no hemos podido ir a un restaurante a aprender durante un año o a Japón a aprender cómo cortar el pescado. Esa es la envidia que yo tengo.

# egizu ingurumenagatik **birziklatu olioa** por el medio ambiente **recicla aceite**

Gertuen  
daukazu bilketa  
puntura eraman



Llévalo al pto.  
de recogida  
más cercano

Edozein motatako  
ontzi zahar bat  
berrerabili



Reutiliza cualquier  
envase usado

BERRERABILI  
BIRZIKLATU  
MURRIZTU



REUTILIZA  
RECICLA  
REDUCE



  
**EKOGRAS**  
www.ekogras.es



Patrocinador del  
Concurso el Cocinero del Año

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



Descubre el programa  
**DELIVERY:**



***Delivery 902 25 26 27***

**LLEVAMOS LA RENTABILIDAD A TU NEGOCIO**

**makro**