



ORDEN de 17 de septiembre de 2009, del Departamento de Industria, Comercio y Turismo, por la que se otorgan las distinciones al mérito turístico correspondientes al año 2009

La creciente importancia que el sector turístico está adquiriendo en la sociedad aragonesa, tanto en sus aspectos económicos, como sociales y culturales, requiere de un reconocimiento público a las personas e instituciones que se han destacado por su labor en el desarrollo turístico de Aragón durante el año 2009.

En consecuencia, y de acuerdo con el Decreto 14/1988, de 9 de febrero, del Gobierno de Aragón, por el que se regulan los honores y distinciones de esta Comunidad Autónoma, así como la Orden del Departamento de Industria, Comercio y Turismo de 20 de septiembre de 1988, reguladora de estos premios, y previa consulta al Consejo de Turismo de Aragón, este Departamento ha tenido a bien conceder placas de reconocimiento al mérito turístico a las siguientes personas, empresas, asociaciones e instituciones:

A) A título individual:

—Empresarios:

A Hermanos Briceño Seoane e Hijos

La familia Briceño Seoane con una trayectoria empresarial de más de 80 años de experiencia, ha desarrollando su actividad en diversos sectores, entre otros, el turístico. Así, el Grupo de empresas aragonesas Brial cuenta con destacados establecimientos hoteleros, como «Reino de Aragón» y «Zentro» de Zaragoza, y participaciones en diversas Sociedades del sector turístico, como Dinópolis, Golf Los Lagos y Lacuniacha.

Resulta obligado mencionar que los edificios hoteleros construidos por la propia empresa, han recibido galardones a su arquitectura, entre otros, el premio Ricardo Magdalena de 1998 al «Reino de Aragón» y el accésit del mismo premio en 2008 al Hotel «Zentro».

Por su importante contribución al desarrollo y modernización de las infraestructuras hoteleras, de ocio y de servicios de calidad en Aragón.

—Profesionales empleados:

A D^a. Carmen Cenzano Gutiérrez

Profesional siempre vinculada a la dirección y gestión hotelera, ha desempeñado su actividad profesional durante los últimos años en distintos establecimientos hoteleros de la Cadena NH en Zaragoza, siendo en la actualidad Directora del «Gran Hotel» de Zaragoza, establecimiento emblemático de alojamiento en Aragón.

En reconocimiento a su trayectoria profesional en el sector turístico.

—Escritores-Periodistas-Fotógrafos:

A D. Fernando Biarge López

Publicista y autor-editor de libros sobre temática aragonesa, ilustrados básicamente con sus propias fotografías. Colaborador en enciclopedias, incluida la Gran Enciclopedia Aragonesa, historia de Aragón, monografías, revistas, fascículos y otras publicaciones. Asimismo destaca su actuación en el campo de la fotografía histórica, especialmente en la provincia de Huesca.

En reconocimiento a su trayectoria profesional de difusión y promoción de la cultura aragonesa.

B) A personas jurídicas:

—Empresas de hostelería:

Al Hotel «Balfagón Alto Maestrazgo» de Cantavieja (Teruel)

Hotel de más de veinticinco años, situado en el corazón del Alto Maestrazgo en la provincia de Teruel, que ha completado recientemente un proceso de modernización de instalaciones y servicios, disponiendo de Restaurante, Cafetería, Sala de Fiestas, Bodega de Vinos, Sala de Convenciones y Spa.

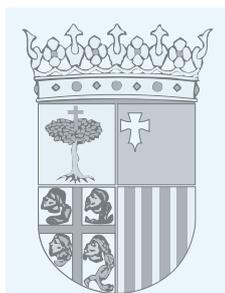
El nombre Hotel «Balfagón» en el Maestrazgo va unido a una oferta gastronómica, de alojamiento y de servicios de calidad.

Por su contribución a la mejora de la oferta de alojamientos de calidad.

Al Hotel «Posada Arco de San Miguel» de Calatayud (Zaragoza)

El Arco de San Miguel de Calatayud data de comienzos del siglo XVI. El edificio se utilizaba como puerta que separaba entre sí la ciudad en dos zonas, cristiana y árabe. Actualmente, es un vestigio del pasado histórico de Calatayud y de su presente cultural.

El dinamismo, ilusión, juventud y profesionalidad de los hermanos Sergio y Francisco Javier Gil Atienza, pertenecientes a una saga familiar vinculada desde hace décadas a la hostelería bilibilitana, unido a la historia de este edificio, ha dado lugar a un establecimiento singular y de gran calidad situado en el propio Arco de San Miguel de Calatayud.



Por su importante contribución a la elevación de la oferta turística de calidad en Aragón.

Al Hotel «Casa Ruba» de Biescas (Huesca)

Hotel emblemático del Valle de Tena fundado en 1884, siempre regentado por la familia que da nombre al establecimiento. Tradición, experiencia y profesionalidad dan al Hotel un entrañable ambiente familiar, lo que lo ha convertido en todo un clásico del sector en Aragón.

En reconocimiento a su trato familiar y profesionalidad en el sector turístico de Aragón.

—Empresas de restauración:

Al Restaurante «La Rinconada de Lorenzo» de Zaragoza

Cocina de tradición aragonesa, si bien cada vez con más matices de innovación, donde priman los productos y materias regionales de primera calidad, ejecutada brillantemente por la familia Navascués. Asimismo cuenta con una importante bodega, protagonizada por vinos aragoneses, casi en su totalidad.

En reconocimiento a su esfuerzo y dedicación en la mejora de la gastronomía aragonesa.

Al Restaurante «La Cadiera» de Jaca (Huesca)

Restaurante de cuidada cocina tradicional aragonesa con productos de calidad, resaltando sus singulares Jornadas Gastronómicas.

Destaca su decoración y ambiente que evocan la vida y tradiciones aragonesas, lo que le ha supuesto ganar un espacio propio en la gastronomía aragonesa.

Por su contribución al desarrollo de la restauración tradicional aragonesa.

Al Restaurante «La Tierreta» de Teruel

Restaurante de cocina de vanguardia, fruto de la investigación de antiguos recetarios y su transformación en propuestas de platos modernizados y atrevidos.

«La Tierreta» se fundamenta en la utilización de los productos más cercanos a la despensa de Teruel, así, se citan entre otros, el jamón, el ternasco, el aceite del Bajo Aragón, el melocotón de Calanda y el queso de Tronchón.

Interpretar y reinventar antiguas recetas es la apuesta firme que le ha llevado a un reconocimiento de su alto nivel gastronómico.

Por su aportación al desarrollo e innovación de la gastronomía de calidad en Aragón.

—Empresas de Campings, Balnearios, Agencias de Viaje y Turismo Rural:

A la agencia de viajes «Noé Travel» de Zaragoza

Empresa de receptivo turístico, especializada en la comercialización de rutas turísticas por la Comunidad Autónoma, que potencia Aragón como destino turístico.

Su titular, Noé Larraz Ortega, lleva al frente de la Agencia más de quince años, constituyendo una referencia obligada en el sector de Agencias de Viaje.

En reconocimiento a su labor de difusión y promoción de Aragón como agencia de viajes de receptivo turístico.

Al Balneario de Paracuellos de Jiloca (Zaragoza)

Centro Termal que recientemente celebró el 160 aniversario del Balneario, habiendo efectuado una restauración completa, tanto del Hotel como de las instalaciones termales. Fusiona las propiedades minero-medicinales del agua termal de Paracuellos de Jiloca con la más moderna tecnología en hidroterapia.

Sus instalaciones hoteleras han obtenido la Certificación de la Q que otorga el ICTE, tras un importante proceso de implantación del sistema de calidad, constituyendo una obligada referencia en el Termalismo Aragonés de calidad.

Por su continuado esfuerzo en la mejora y elevación de la calidad del sector termal de Aragón.

Al Camping «Peña Montañesa» de Labuerda (Huesca)

Situado en la proximidad del Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido, cuenta con instalaciones de gran calidad, ofreciendo todo tipo de actividades y excursiones propias de la montaña y deportes de invierno.

Por su destacada aportación al desarrollo del turismo en Aragón, por sus magníficas instalaciones y servicios, que lo convierten en una referencia de calidad en el sector del camping.

Al Hotel Rural «La Casona del Solanar» de Munébrega (Zaragoza)

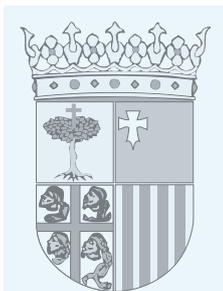
Hotel rural fruto de la rehabilitación de un edificio de más de cinco siglos, que ofrece además de un alojamiento de cuidada decoración y calidad, la oportunidad de degustar especialidades gastronómicas de la Comarca de Calatayud.

Así, la Gerente del Hotel, Mercedes Lavilla, apuesta por la cocina tradicional, que está presente como el plato fuerte de su carta.

Por su contribución a la elevación de la calidad del sector de alojamiento rural.

—Empresas de oferta complementaria:

A la Confitería «Echeto», «Casa Fau» y «Chez Claudine» de Jaca (Huesca)



Los tres establecimientos se han convertido en un clásico de la oferta turística complementaria de la ciudad de Jaca, contribuyendo decisivamente a la consolidación del histórico marco de la Plaza de la Catedral como espacio turístico singular de primer orden.

- Asociaciones:

A la Asociación de Cocineros de Aragón

Asociación que nació en 1993 de la mano de una serie de Cocineros que compartían una inquietud común, como era defender la dignificación de la profesión por un lado y fomentar la cocina a todos los niveles por otro.

Con este reto, la Asociación de Cocineros de Aragón impulsó desde el principio una serie de actividades que tratan de animar y promocionar a los profesionales en su trabajo. Así, figura la organización de certámenes oficiales de cocina, la participación en concursos nacionales, ferias y otros eventos y la organización de actividades como charlas, foros de debate, presentaciones de productos o clases magistrales a cargo de grandes Chefs.

La Asociación representa a unos 300 profesionales que ejercen la cocina en Aragón.

Por su contribución al desarrollo de la cocina aragonesa.

A la Asociación de Sumilleres de Aragón

A principio de los años 90 un pequeño grupo de avanzados restauradores, ávidos de conocimiento en esta materia, decidieron impulsar un colectivo que diera salida al creciente interés en torno al mundo de los vinos, aguardientes y licores, lo que dio lugar al nacimiento de la Asociación.

Ante la necesidad observada de formar a buenos profesionales, se impulsó un programa de formación de calidad.

La realización del primer curso de Sumilleres fue una realidad en 1993, con más de treinta alumnos y una extensa selección de reconocidos profesionales como docentes.

En la actualidad, la Asociación de Sumilleres de Aragón es un organismo vivo y plenamente integrado en el tejido social y gastronómico de la Comunidad. Se trata de una de las Asociaciones más importantes de España, ya que es una de las pocas que cuenta con profesionales titulados a nivel europeo.

En reconocimiento a la labor de formación de profesionales y al impulso de este sector.

A la Asociación de Maîtres y Profesionales de Sala de Aragón

Asociación que nació hace ocho años e integra a los profesionales regionales del servicio de sala, canalizando la inquietud de un grupo de profesionales que en un momento determinado decide unir esfuerzos y compartir intereses comunes.

Desde su fundación, la Asociación, que en la actualidad integra a más de 130 miembros, ha jugado un papel importante en lo que respecta a la dignificación de esta profesión que tiene un protagonismo especial en la hostelería.

Asociación que con una dimensión creciente, se plantea seguir trabajando con la máxima intensidad para satisfacer los nuevos retos que plantea una región inmersa en constante evolución.

Por su importante contribución a la formación de profesionales y al impulso de este sector.

—Instituciones Públicas:

Al Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido

En el año 1918 el Valle de Ordesa fue declarado Parque Nacional denominándose desde 1982 Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido.

La gran diversidad de ambientes y paisajes convierte a la zona en un patrimonio natural excepcional, que se protege y conserva para las generaciones futuras.

En 1997 fue declarado Patrimonio Mundial de la Humanidad por la UNESCO.

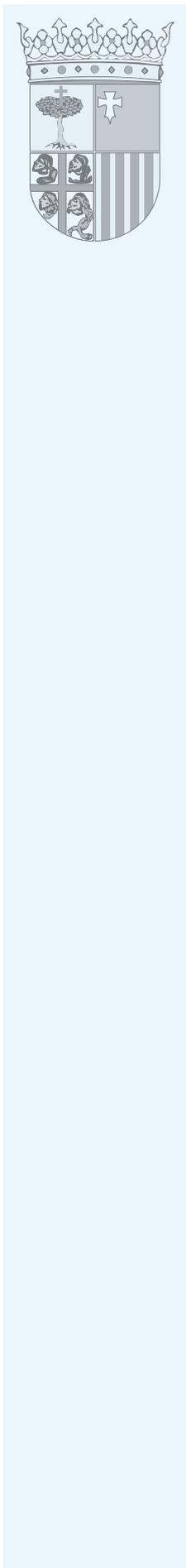
Desde 2004 la gestión del Parque Nacional corresponde a la Administración de la Comunidad Autónoma de Aragón que ha tratado de involucrar a la Comarca de Sobrarbe, en cuyo territorio se encuentra este Parque Nacional, considerándolo como exponente de sus incomparables recursos naturales, paisajísticos y culturales.

En reconocimiento a la proyección nacional e internacional de Aragón como destino turístico.

C) Distinciones especiales

A la Ciudad de Teruel

Ciudad que en los últimos años, además de proyectos de desarrollo turístico de primer orden como Dinópolis y de la realización de un Plan de Excelencia Turística, ha experimentado una importante transformación turística con la rehabilitación de espacios emblemáticos de la ciudad como el Paseo del Ovalo, la Glorieta, la Plaza del Torico, sin olvidar sus torres mudéjares.



Mención especial merece la restauración del Mausoleo de los Amantes que ha sido apoyada por los actos de celebración de las «Bodas de Isabel y Diego».

En reconocimiento a la transformación de Teruel como destino cultural y turístico de primer orden.

A los Danzantes de Huesca

Los Danzantes de Huesca representan una de las tradiciones más antiguas y queridas de los oscenses que durante las Fiestas de San Lorenzo ofrecen sus diferentes dances: espadas, palos viejos y nuevos, cintas y «degollau».

Sus actuaciones atraen a gran número de turistas, que comparten con los danzantes su peculiar forma de manifestar la devoción al santo patrón de la ciudad, mediante la ejecución del dance, habiéndose constituido desde 2004 como Asociación Cultural.

Por su contribución al mantenimiento de la cultura y las tradiciones aragonesas como atractivo turístico.

A la Contradanza de Cetina (Zaragoza)

En honor San Juan Lorenzo, patrón de Cetina, el día 19 de mayo se celebra durante la noche la Contradanza de Cetina, en la que con la sola iluminación de las antorchas los contradanceros interpretan uno de los dances más antiguos y espectaculares de Aragón que atrae a gran número de turistas.

En reconocimiento a la singularidad y esfuerzo en la recuperación de las tradiciones y folklore aragoneses.

A D. Jesús Solanas Murillo

Sumiller titulado por la Escuela Superior de Hostelería y Restauración de Barcelona, miembro fundador y Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Aragón y miembro de la Asociación Internacional de Sumilleres.

Profesor habitual de cursos de cata de vinos y colaborador en medios de comunicación, es en la actualidad Director y Sumiller del Restaurante Aragonia-Paradis del Hotel «Palafox» de Zaragoza.

En reconocimiento a su destacada labor y continua promoción de los productos aragoneses, especialmente los vinos, resaltando su participación como jurado en concursos nacionales e internacionales.

Zaragoza, 17 de septiembre de 2009.

**El Consejero de Industria, Comercio y Turismo,
ARTURO ALIAGA LÓPEZ**