



**ORDEN MAT/1279/2024, de 23 de octubre, por la que se da publicidad al Acuerdo de 18 de octubre de 2024, del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la concesión de las Placas al Mérito Turístico para el año 2024.**

Adoptado el día 18 de octubre de 2024, Acuerdo del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la concesión de las Placas al Mérito Turístico para el año 2024, se procede a su publicación en anexo a la presente Orden.

Zaragoza, 23 de octubre de 2024.

**El Consejero de Medio Ambiente y Turismo,  
MANUEL BLASCO MARQUÉS**

ANEXO

ACUERDO DE 18 DE OCTUBRE DE 2024, DEL GOBIERNO DE ARAGÓN, POR EL QUE SE APRUEBA LA CONCESIÓN DE LAS PLACAS AL MÉRITO TURÍSTICO PARA EL AÑO 2024

El Decreto 229/2012, de 23 de octubre, del Gobierno de Aragón, por el que se regulan los honores y distinciones de la Comunidad Autónoma de Aragón, refunde y regula en una nueva norma todo el elenco de honores y distinciones que pueden otorgarse por el Gobierno de Aragón a personas e instituciones que hayan destacado en el servicio de Aragón, como son en el ámbito turístico la Medalla al Mérito Turístico y las Placas de reconocimiento reguladas en el artículo 6 del citado Decreto 229/2012, de 23 de octubre.

El objeto de las Placas de reconocimiento en el ámbito turístico es distinguir aquellas acciones, logros o circunstancias que merezcan destacarse en la medida en que, de manera transitoria o duradera, contribuyan a realzar positivamente la imagen turística de Aragón.

Tras la instrucción del expediente, se ha dictado con fecha 27 de septiembre de 2024, Orden del Consejero de Medio Ambiente y Turismo, proponiendo la concesión y entrega de Placas de reconocimiento al Mérito Turístico para el año 2024, al Camping Ordesa, D.<sup>a</sup> Consuelo Arcas Mallo, D. Jorge Mayoral Meya, D. Raúl Igual Ibáñez, D.<sup>a</sup> Vicentina Calvo Capsi, Guian Cateríng, Real Club de Golf La Peñaza, Restaurante Montal y Gaby Coarasa Jiménez.

En consecuencia, a propuesta del Consejero de Medio Ambiente y Turismo y previa deliberación del Gobierno de Aragón en su reunión del día 18 de octubre de 2024, se adopta el siguiente acuerdo:

Primero.— Aprobar, para el año 2024, la concesión de las Placas al Mérito Turístico en Aragón a las siguientes entidades:

- Camping Ordesa. Establecimiento con más de sesenta años de trayectoria situado en el incomparable marco del Parque Nacional de Ordesa contando con magníficas instalaciones y servicios en las que destaca la calidad de la oferta de bungalows.

Su situación privilegiada permite ofrecer todo tipo de actividades y excursiones propias de la montaña y deportes de invierno.

Por su contribución al desarrollo de las infraestructuras turísticas de calidad en el sector de camping en Aragón.

- D.<sup>a</sup> Consuelo Arcas Mallo. Propietaria del Hotel Lleida situado en Graus como tercera generación familiar al frente de este establecimiento que nació como fonda a finales del siglo XIX.

Junto con su marido Agustín Lleida actualizaron las instalaciones consolidando la empresa familiar hasta el día de hoy, en el que sus nietos recogiendo el relevo se encargan de la gestión del actual Hospedium Hotel Lleida protagonizando la reciente modernización del establecimiento.

A sus más de noventa años, Consuelo Arcas se mantiene en activo siendo un referente de mujer trabajadora, profesional y comprometida con su tierra, así como pionera dentro del sector turístico al que ha dedicado toda su vida contribuyendo a visibilizar el importante papel de la mujer en el desarrollo de la oferta turística de Aragón.

En reconocimiento a toda una vida de trabajo en el sector de la hostelería siendo ejemplo de esfuerzo y superación.

- D. Jorge Mayoral Meya, a título póstumo. Barbastro y Benasque han perdido un referente en el ámbito empresarial, pero sobre todo en la preservación del patrimonio histórico, una faceta en la que Jorge fue un gran divulgador hasta los últimos días de su vida. Su carácter cordial, inteligente, humilde y generoso lo convirtió en un auténtico defensor del Pirineo.



Fue uno de los fundadores del Hospital de Benasque transformando el edificio en ruinas, en un emblemático centro turístico de calidad que ya en el año 2005 recibió un reconocimiento del Gobierno de Aragón por “la elevación de la imagen turística, por la singularidad de sus instalaciones, esmerada calidad y trato humano”.

Su pasión por la historia le lleva a crear un centro de interpretación sobre los puertos de montaña de cuyo legado nació la Fundación Hospital de Benasque donde realizó un minucioso trabajo de recopilación y catalogación de documentos.

En reconocimiento a su compromiso en el desarrollo turístico y cultural de Aragón que lo ha convertido en un referente tanto en el Valle de Benasque como en su Barbastro natal.

- D. Raúl Igual Ibáñez. Académico de la Academia Aragonesa de Gastronomía es titular del restaurante Yaim, y Director actual de la Escuela de Hostelería en Teruel.

Destaca en su brillante trayectoria profesional el haber ganado en 2010 el concurso oficial de Mejor Sumiller de España, así como, representar en 2013 en el concurso mundial de Sumilleres celebrado en Tokio, a España.

Asimismo, en 2021 es galardonado por el IWC (International Wine Challenge Merchand Awards) como Mejor Sumiller del año en España.

En reconocimiento a posicionar a Aragón tanto a nivel nacional como internacional en el sector de la hostelería, así como por su esfuerzo en la formación de profesionales de este sector a través de la docencia y la investigación.

- D.<sup>a</sup> Vicentina Calvo Capsi. Vicentina Calvo ejemplo de superación y esfuerzo constante como empresaria al frente del Hotel Guadalupe durante más de medio siglo. Ha prestado su apoyo a todas las iniciativas que han surgido tanto en la Comarca del Bajo Aragón como en su querido Alcañiz liderando proyectos como la puesta en marcha de la Asociación de Turismo Bajo Aragón de la que fue presidenta y desde la que impulsó la apertura de la Oficina de Turismo siendo reconocida como embajadora turística del Bajo Aragón en la Gala celebrada en 2023.

El hotel Guadalupe se encuentra situado en pleno centro de Alcañiz establecimiento familiar que presta un servicio esmerado a sus clientes, tanto en el hotel como en el restaurante donde Vicentina sigue cocinando con la misma ilusión e interés que en sus inicios.

En reconocimiento a toda una vida de trabajo en el sector de la hostelería siendo ejemplo de esfuerzo y superación.

- Guian Catering. Guillermo y Gema al frente de Guian Catering con más de quince años de trayectoria se esfuerzan en hacer de cada evento una experiencia exclusiva por su gran originalidad gastronómica y calidad del servicio.

Como empresa de catering para eventos ofrecen la posibilidad de personalizar y tematizar los espacios de los buffets, lo que junto con su pasión por la gastronomía se refleja en cada creación culinaria.

En reconocimiento a la elevación de la gastronomía de Aragón a través del servicio de catering de gran calidad.

- Real Club de Golf La Peñaza. El Real Club de Golf La Peñaza con una trayectoria de cincuenta años ha tenido como finalidad tanto la promoción de este deporte como el desarrollo turístico-deportivo de la ciudad de Zaragoza viviendo momentos emblemáticos como entre otros el Campeonato de Dobles de Profesionales de España y el Campeonato Infantil Guzmán Bengoa.

Sus inmejorables instalaciones y servicios acogen campeonatos y certámenes atrayendo a un turismo de calidad aficionado a este deporte.

En reconocimiento a la creación de infraestructuras turísticas deportivas en Aragón.

- Restaurante Montal. Establecimiento centenario y siempre regentado generación tras generación por la misma familia Montal que, ubicado en el entorno único del palacio renacentista, se ha convertido en un punto de visita obligada en Zaragoza.

En la actualidad la cuarta generación sigue reinventándose convirtiendo el conjunto de sus instalaciones como la tienda gourmet, la despensa, el restaurante y la terraza en todo un referente gastronómico.

La alta cocina tradicional y las nuevas tendencias gastronómicas junto con la singularidad estética de su incomparable y monumental edificio, da lugar a una experiencia gastronómica que transporta al visitante a otra época.

En reconocimiento a su dilatada trayectoria y contribución a la elevación de la oferta gastronómica de calidad en Aragón.

- D.<sup>a</sup> Gaby Coarasa Jiménez, A título póstumo. Gaby fue una de las precursoras de la cocina altoaragonesa, dedicó medio siglo a regentar Casa Blasquico de Hecho siendo el alma del establecimiento, imprimió su personalidad en la cocina y en cada rincón de su casa.



Sus verduras rellenas, su civet de caza, el ternasco, la pierna rellena, sus crepes de setas o el confit conquistaron los más refinados paladares, recibiendo reconocimientos tanto de dentro como de fuera de Aragón como entre otros diplomas al Mérito Turístico de la Diputación General de Aragón en 1984, Placa al Mérito Turístico 1993, Plato de Oro de Radio Turismo 1997, mejor restaurante de Aragón 2002, lo que le valió la denominación de la gran dama de la cocina altoaragonesa.

En reconocimiento a toda una vida dedicada a la elevación de la cocina de calidad especialmente en el Altoaragón.

Segundo.— Publicar la concesión de dichas distinciones en el “Boletín Oficial de Aragón”.