

PUNTO FINAL Oroz



Las calles del Casco Viejo de Pamplona se transforman cada jueves gracias a un nuevo "fenómeno social", el 'Juevintxo': pincho y vino a 2 euros.



Aspecto que presentaba ayer por la tarde la calle Estafeta.

SESMA

# Jueves de vino y pincho

VIRGINIA URIETA Pamplona

**C**ALLES abarrotadas, bares llenos, ambiente de fiesta, cerveza, vino, pinchos y mucha, mucha gente. Parece cualquier día de San Fermín, pero sólo es jueves. El *Juevintxo*, convertido ya en cita

ineludible de los jueves en el Casco Antiguo, ha acaparado el trabajo de los bares y las salidas de los clientes, que aprovechan para degustar pinchos y vinos (además de cerveza, mosto y otras bebidas) por 2 euros. Desde su inicio en enero de 2011, se ha convertido en un "fenómeno social". Así lo aseguran

los hosteleros que participan en la iniciativa, concentrada sobre todo en las calles Estafeta y San Nicolás. Los locales de Estafeta se unieron prácticamente desde sus inicios, y les siguieron algunos en San Nicolás. Aunque la cantidad de pinchos varía según el bar, todos doblan o triplican las ventas de un día nor-

mal. Participan con todos sus pinchos y el horario es de 19 a 23 horas, aunque lo alargan en función de la demanda.

La valoración de los hosteleros es, en general, muy positiva, ya que señalan que el *Juevintxo* ha tenido "muy buena acogida", aunque algunos coinciden en que la rentabilidad es "dudosa" porque hay poco margen de beneficio. "Son productos de calidad, que tienen su elaboración y preparación, a un precio bajo. Pero se trata de hacer algo para que la gente salga y de que resurja la hostelería", explica Javier Fernández Pérez, de *La Granja*.

El gerente de la sidrería *Chez Belagua*, Juan Carlos Oroz Biurrun, indica: "Es una inversión en publicidad. La gente te conoce, ve el local y los pinchos y pueden volver. Lo hacemos con gusto y es interesante porque da mucha vida a la calle, es un acto social". Los hosteleros coinciden en que en *Juevintxo* se trabaja como un fin de semana. "Reforzamos el personal: una persona más en cocina y los camareros pasan de dos a cinco", explica Ascensión Pastor Gallego, camarera del *Evaristo*.

Desde el Bar *Okapi* y el Restaurante *Mi Casa* (en las calles Estafeta y Mercaderes, respectivamente, y ambos del mismo propietario) señalan que sí les resulta rentable. Nieves Delgado Sáez, camarera del Restaurante *Mi Casa*, explica que se hace "mucho negocio" gracias a la afluencia. "Sacamos más del doble de pinchos, se consume mucho. Para los camareros es una forma de trabajar fácil y dinámica", afirma. El encargado del *Okapi*, Fermín Castillo García, cuenta que el *Juevintxo* marca mucha diferencia. "Viene bien tal y como están los tiempos, y cada jueves va a más", asegura.

JULIÁN GALARZA LEZEA CREADOR DEL JUEVINTXO

## "Se trata de hacer zona"

VIRGINIA URIETA Pamplona

Afirma que estuvo mucho tiempo "dándole vueltas" a la idea, pero fue lanzarla y convertirse en éxito. Julián Galarza Lezea, de 38 años y copropietario del Bodegón Sarría, es el creador del *Juevintxo* (jueves de vino y pincho), un "formato", como a él le gusta llamarlo, que se ha convertido en todo un fenómeno social. Puso el primer anuncio en este periódico el 13 de enero de 2011, y ahora el *Juevintxo* es ya una marca registrada. Desde entonces y hasta hoy, todos los jueves se han convertido

en la cita de pinchos por antonomasia.

**¿Por qué nace el 'Juevintxo'?**  
Dicen que con la crisis se agudiza el ingenio. Son tiempos difíciles para la hostelería, y se me ocurrió una forma de dar la oportunidad de probar mi producto a un precio bajo para, además, dinamizar la calle. Me costó dar el paso pero al final me decidí y ha merecido la pena. También es una consideración hacia el cliente.

**¿Se imaginaba tanto éxito?**  
El formato ha calado, he trabajado mucho y he intentado hacer las cosas bien. Confiaba en mi pro-

ducto, y a ese precio sabía que iba a funcionar. Impactó, se han sumado muchos bares y eso también lo ha hecho fuerte.

**¿Qué le parece que se hayan sumado otros bares?**  
Aunque la idea nació y se creó aquí, que el resto lo adapten me parece estupendo. Se ha extendido y es bueno, porque se trata de hacer zona entre todos para ser fuertes.

**¿Y cómo se siente al ver la acogida que ha generado?**  
Estoy contento y me siento orgulloso de que haya calado tanto, por mí y por todos. Le ha dado vi-



Julián Galarza Lezea. BUXENS

da a la calle, los clientes pueden probar productos de calidad, abarcamos más público que de normal porque viene mucha gente y eso es bueno.

## laLupa

CONFIDENCIAL

**ELA no ve la educación un servicio esencial** El sindicato nacionalista ELA rechazó los servicios mínimos fijados por el Gobierno foral para la huelga en la educación pública navarra que tuvo lugar el pasado martes. El argumento que dio para oponerse a los mismos no fue que los considerara excesivos. Señaló que no procedía fijarlos ya que no se trataba de una huelga en un servicio esencial. Es algo extraño cuando el motivo de su protesta es por una "enseñanza de calidad".

LA DIANA

Actual Aralar califica de "dolorosa rémora del pasado" la condena de cuatro navarros por la Audiencia Nacional por exhibir pancartas con fotografías de presos de ETA. Utiliza el tiempo según le conviene en cada momento. El terrorismo forma parte del presente, como lo demuestran las últimas detenciones. en Francia.

LA SUGERENCIA

**Música popular** Concierto de La Pamplonesa sobre bandas sonoras de películas. Pamplona. Parque de la Taconera. 20.15 horas.

Club virtual de lectura  
www.diariodenavarra.es

El pensamiento es libro

Estamos leyendo...  
"La metamorfosis" de FRANZ KAFKA

Deja tus comentarios en:  
www.diariodenavarra.es