

aragón

gastro

**CHI
LIN
DRON
...ES**



LA RECOCINA

LAS VERDURAS DE ALTAMIRAS

AGOSTO

VUELVE LA LIGA DE LA TORTILLA

FESTIVAL VINO SOMONTANO

SEPTIEMBRE



La Cena de las Estrellas

6 / 10 / 2016 - 21.00h
Zaragoza

**5 Estrellas
Michelin**

Carmelo Bosque

Taberna de Lillas Pastia

Familia Abadía

Las Torres

María José Meda

Hospedería El Batán

Marisa Barberán

La Prensa

Tonino Valiente

Tatau Bistro

**3 Artistas
Invitados**

Carmen París

b vocal

Música A Cappella

LaMov

Danza Contemporánea



Precio de la entrada: 99,00 €

Más información y venta de entradas
en www.hispanashow.com



VUELVE LA LIGA DE LA TORTILLA

DURANTE EL MES DE SEPTIEMBRE
¡AÚN PUEDES INSCRIBIRTE! PÁG. 97

53

AGOSTO /
SEPTIEMBRE
2016

Chilindrones

EL POLLO AL CHILINDRÓN, IMPRESCINDIBLE EN SAN LORENZO, ¿ES UN GUIISO O UNA SALSA?

EDITA

Adico

DIRECTOR

José Miguel Martínez Urtasun

DIRECTOR DE ARTE

Gabi Orte / chilindron.es

PROYECTO GRÁFICO

M Soluciones Gráficas

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Joaquín Muñoz, Ana Mallén,
Manuel Bona, Tomás Caró,
L.O.S. Navascués, María
Montes, David Olmo, Francisco
Abad, Antonio Alfonso, Jorge
Hernández, Jesús Miguel Arlés,
Francisco Abad, Amaya
Gavillero, Sheila Calonge,
Joan Rosell, Ainhoa Muñoz,
Fabrizio Mosegue, Julia Molins,
Ángel González Vera, Fernando
Mora, Guillermo Orduña,
Lalo Tovar,
Elena Bueno

ASESORES

Miguel Ángel Revuelto
David Baldrich,

FOTOGRAFÍAS

Gabi Orte, archivo

FOTO PORTADA

Gabi Orte / chilindron.es

AGRADECIMIENTOS

Restaurantes Uncastello
y Palomeque

REDACCIÓN Y PUBLICIDAD

ADICO
Albareda 7, 1º, 2ª
50004 Zaragoza
Tel. 976 232 552
Fax 976 233 553
gastro@adico.es

IMPRIME

Calidad Gráfica, SL

DISTRIBUYE

Valdebro Publicaciones, SA

DEPÓSITO LEGAL

Z-4429-2009



CHILINDRÓN, FESTIVO PLATO

REPOR > PÁG. 6



PASTEL DE PESCADO

YOU CAN! PÁG.38-40



40 AÑOS DE ÁMBAR SIN

GASTRONOMADAS > PÁG. 66-77



FESTIVAL VINO SOMANTANO BIRRAGOZA JORNADAS DEL JAMÓN DE TERUEL

AGENDA > PÁG. 90-98

ADEMÁS RECETAS Seis chilindrones diferentes. **VINO** Probamos un buen número de rosados. **RECOCINA** Las verduras según Altamiras. **EL BUSCÓN** Molino de san Lázaro, a orillas del Ebro. **CIENCIA** Cómo elaborar helados sin un congelador.



APUESTA POR LA AGROALIMENTACIÓN

QUINTO GASTRO SIN GOBIERNO EFECTIVO EN ESPAÑA ¿LO NOTA EN SU VIDA COTIDIANA? ZARAGOZA EN COMÚN APUESTA POR EL MERCADO CENTRAL Y LA HUERTA ¿YA TARDABAN! EL CONSEJERO OLONA ESTÁ CASI DESAPARECIDO ¿SE CENTRará EN EUROPA? NOS SUMAMOS A LA MODA DE LOS QR ¿SONIDOS E IMÁGENES EN MOVIMIENTO!

JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN
Director y editor de GASTRO ARAGÓN

Sí, suena a *déjà vu*, pero es el quinto editorial seguido en vísperas de elecciones o con gobierno en funciones. Por lo que podríamos recomendarles que revisen la colección y nos evitamos expresar de nuevo la opinión de esta publicación, que es aquí, y solamente aquí, donde se expone. Exactamente el mismo comienzo del editorial del pasado bimestre, sustituyendo *cuarto* por *quinto*.

Así que no insistiremos más. Haya gobierno o vayamos hacia las terceras, gran parte de los problemas de nuestra agroalimentación siguen sin abordarse. Desde la necesaria reforma de la PAC, quizá en la línea de lo sostenido por el consejero Olona, hasta claridad en las negociaciones del TTIP, pasando por la reforma de nuestro sector vinícola, excesivamente dependiente de las baratas exportaciones a granel, o el sostenimiento de la producción de fruta, toda vez que Rusia sigue manteniendo el veto.

En el aspecto doméstico, crece la vinculación del consejero Soro con el sector hostelero, con el que parece haber logrado una buena sintonía, a pesar de lo exi-

En el Ayuntamiento de Zaragoza se han puesto las pilas, con la huerta y el Mercado Central

guo de su presupuesto. El otro consejero, Olona, parece haberse diluido en su despacho tras las acusaciones de Podemos, pues apenas ha aparecido en los medios en las últimas semanas; eso sí, sus novedosas propuestas para la reforma de la PAC parece que han sido bien recibidas en Bruselas.

Lo cierto es que mientras que la agroalimentación parece languidecer en la sede del gobierno aragonés, en el ayuntamiento de la capital, los de Zaragoza en Común se han puesto las pilas. De ahí el ansiado plan director para el Mercado Central, y el apoyo e impulso a la huerta zaragozana, coincidiendo con el traslado y ampliación del mercado agroecológico de los sábados.

También en Huesca se preocupan por su producción agroalimentaria, donde un proyecto europeo va a inyectar 1 400 000

euros para impulsar la venta de productos agroalimentarios locales, de ambos lados del Pirineo, generando circuitos cortos y asociándolo al abundante turismo de la zona.

UN CAMBIO NECESARIO

Sin necesidad de presumir de multimedia, por más que contemos con la más completa agenda gastronómica en internet –www.igastroaragon.com–, que crece en visitantes cada día, amén de un blog de actualidades –www.gastroaragon.com–; facebook, con más de 600 seguidores; los vídeos del Canal gastro –www.youtube.com/channel/UCMU1W9R2PUonigtKuOq-HJw– también twitter –@gastroaragon–, en función de agenda urgente.

Incorporamos a partir de este número los códigos QR, un útil instrumento que complementará la información escrita y gráfica, aportando movimiento e incluso sonidos a la publicación. Es la primera de las novedades que iremos incorporando el próximo curso, siempre en torno al bimestral.

Nos acercamos este mes al chilindrón, emblemático plato de fiesta y obligatorio cada diez de agosto en Huesca. Un buen ejemplo de cocina tradicional, aunque no ancestral, susceptible de sabrosas actualizaciones, como demuestran las propuestas de seis destacados profesionales aragoneses.

Y junto a los chilindrones, el resto de secciones habituales, que recogen lo sucedido en el último bimestre, intenso en la apertura de nuevos locales, generoso en eventos y propuestas, y esperanzador en cuanto que nuestros políticos se van acordando que tenemos que comer todos los días.

Felices y sabrosas vacaciones.

Algunas entidades, restaurantes, tiendas, distribuidores, colaboran en la difusión de GASTRO ARAGÓN. Son los **gastroamigos** que, además de creer en la necesidad de una publicación como ésta, se preocupan por ofrecerla en sus establecimientos. Y además de amigos, son absolutamente recomendables para nuestros lectores.

gastroamigos

DE MESAS Y BARRAS

EL CACHIRULO

Ctra. de Logroño, km. 1.5. Zaragoza
976 460 146 / www.elcachirulo.es

CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE

Palomeque, 11. Zaragoza
976 214 082 / www.restaurantepalomeque.es

LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza
976 158 100 / www.parrillaalbarracin.com

+ ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza
976 232 473

GAYARRE

Ctra. del Aeropuerto, 370. Zaragoza
976 344 386 / www.restaurantegayarre.com

BAR EL FÚTBOL

Avda. América, 3. Zaragoza
976 385 753 / webs.ono.com/barelfutbol

TABERNA EL BROQUEL

Broqueleros, 3. Zaragoza
628 474 738

UROLA

San Juan de la Cruz, 9. Zaragoza
976 560 221 / www.taberna-urola.es

LA ENCANTARIA

Sevilla, 7. Zaragoza
627 944 502 / www.laencantaria.es

LA SENDA

Fray Julián Garcés, 24. Zaragoza
976 258 076

LA BODEGA DE CHEMA

Latassa, 34. Zaragoza
976 555 014 / www.labodegadechema.com

EL CANDELAS

Maestro Mingote, 3. Zaragoza
976 423 025

LA OLIVADA

César Augusto, 45. Zaragoza
876 017 957

MECCANO

Heroísmo, 13. Zaragoza
976 395 422 / www.grupoloscabezudos.es

LOS CABEZUDOS

Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza
976 392 732 / www.grupoloscabezudos.es

LA BOCCA

Madre Vedruna, 6. Zaragoza
976 218 018 / www.labocca.es

MARENGO

Francisco de Vitoria, 7. Zaragoza
976 220 570 / www.restaurantemarengo.com

CRIOILLO COFFEE STORE

Canfranc, 5. Zaragoza
976 238 302 / www.cafeselcriollo.es

ARAGONIA PALAFOX

Casa Jiménez, s/n. Zaragoza
976 794 243 / www.restaurantearagonia.com

EL FORO

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza
976 569 611 / www.elforo98.com

TEHIFE

San Lorenzo, 44. Zaragoza
876 283 263

A MESA PUESTA

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza
976 388 056

EL MERCADO DE RIC

Pedro M^o Ric, 25. Zaragoza
976 388 056

TRAGANTÚA

Pl. Santa Marta, s/n. Zaragoza
976 299 174

MOLINO DE SAN LÁZARO

Cecilio Navarro, s/n. Zaragoza
976 394 108 / www.elmolinodesanzaroz.com

TINGLAO

Rincón, 4. Zaragoza
976 202 145

CASA ESCARTÍN

P^o San Nicolás de Francia, 19. Calatayud
976 891 738 / www.restaurantecasaescartin.com

LA REBOTICA

San José, 3. Cariñena
976 620 556 / www.restaurantelarebotica.es

CUÉNTAME

976 772 289 Utebo
976 620 556 / www.bocateriacuentame.com

LA HUERTAZA

Valle de Zuriza, 25
(Pl. Jardines de Aguilar de Ebro). Zaragoza
976 207 321 / www.lahuertaza.es

FRUTAS JAVIER MENÉ

Mercazaragoza, C/E, Nave 5. Izda. Zaragoza
976 449 046 / www.frutasjaviermene.com

LA GARNACHA

Reina Fabiola, 3. Zaragoza
976 417 782 / www.lagarnacha.com

LA ABACERÍA / EL LIBRADOR

Coso, 118. Zaragoza
976 296 794 / www.laabaceria.es

LA ZAROLA EXPERIENCIAS

San Miguel, 35 / Zaragoza
661 668 471 / www.lazarola.com

HELADOS ELARTE

Caspe, 3 / Huesca
974 942 511 / www.heladoselarte.es

PASTELERÍA TOLOSANA

Goya, 3 / Cno. las Torres, 10 / Alfonso I, 6. Zaragoza
Izquierdo, 1. Almodévar / P^o Autonomías, 10. Huesca
974 250 705 / www.pasteleriatolosana.com

ECOLÉCERA PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Alta, 44. Lécera.
976 835 037 / www.ecolecera.com

MÁS QUE GASTRONOMÍA

Río Aragón, 30. Cuarte de Huerva
976 963 744 / www.masquegastronomia.com

LUPULUS CERVEZAS ARTESANAS

www.cervezasartesanasy.com

MARTÍN MARTÍN

www.martinmartin.es

LA ZARAGOZANA

www.lazarozana.com

MOLINO ALFONSO

www.molinoalfonso.com

HERMANOS MENÉ

www.hermanosmene.com

GUSSTO

www.gussto.es

BODEGAS BORSAO

www.bodegasborsao.com

BODEGAS MURVIEDRO

www.bodegasmurviedro.com

DOP CARIÑENA

www.elvinodelaspiedras.es

ENATE

www.enate.es

BODEGA PIRINEOS

www.bodegapirineos.com

BODEGA SOMMOS

www.bodegasommos.com

DE COMPRAS

LA ZAROLA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

San Miguel, 35. Zaragoza
661 668 471 / www.lazarola.com

CHACINERÍA LAS MASADAS

Ainzón, 21. Zaragoza
976 284 588 / lasmasadas.blogspot.com.es

LA RINCONADA DEL QUESO

Méndez Núñez, 23. Zaragoza
976 393 608 / www.larinconadadelqueso.com

GASTRÓPOLIS

San Miguel, 50. Zaragoza
976 225 020 / gastropoliszaragoza.blogspot.com.es

LA NATURAL

Fernando el Católico, 9. Zaragoza
976 359 283 / www.la-natural.es

LA DOLCE VITA

P^o de las Damas, 9 / San Miguel, 9. Zaragoza
976 226 949 / www.dolcevitapasteleria.com

TEXTOS **JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN**
gastro@adico.es

REPORTAJE FOTOGRÁFICO **GABI ORTE**
gabiorte@chilindron.es



CHILINDRÓN,



¿**SALSA** ↔ **GUISO**?



Este pollo a la chilindrón, obra de Carmelo Bosque según la literaria receta de Julio Alejandro, protagonizó una ponencia en la edición 2014 de Madrid Fusión.

GASTRO ARAGÓN quiere dedicar este reportaje al estudioso y erudito José María Pisa, entendiéndolo que sin personas como él la gastronomía jamás avanzaría. Pues tan imprescindibles como los cocineros, y los comedores sensibles, resultan quienes rastrean datos, fechas y nombres en libros y otras publicaciones.

Todos los oscenses, y en general, cualquier aragonés, navarro o riojano, definirán el pollo o cordero al chilindrón como un plato profundamente tradicional. Pero el asunto es un poco más enrevesado. Tanto desde el concepto de la tradición, como de la propia esencia del plato, ¿salsa o guiso?

Esta vez, la **Real Academia** sí nos sirve de soporte, ya que en su primera acepción define chilindrón como «guiso hecho con trozos de carne de ave, cerdo o cordero, rehogados con tomate, pimienta y otros ingredientes» y retomaremos después las otras dos acepciones «antiguo juego de naipes entre dos o cuatro personas, parecido a la pechigonga» y «en el juego del chilindrón, reunión de la sota, el caballo y el rey», pues están relacionados con el nombre de nuestro plato.

Y el *Larousse gastronómico*, la otra referencia, lo define como «nombre que en la cocina de Aragón, Navarra y La Rioja, se

Según Pisa, el chilindrón tendría su origen en un medio social elevado

da a un guiso típico y tradicional, sólido y muy sencillo, elaborado básicamente con pimientos, cebolla, tomate y jamón. Las elaboraciones sin duda más conocidas y populares de este guiso son el pollo al chilindrón y el cordero al chilindrón».

Sostiene el estudioso **José María Pisa** que «como quiera que los productos que forman el guiso se introducen a finales del siglo XVIII, y más bien durante el XIX y principios del XX, es fácil concluir que el chilindrón referido, en cosas de alimentación, [...] tendría su inicio en un medio cultural elevado, más bien que popular».

Para continuar con que «desde el último tercio del siglo XIX en adelante el guiso de chilindrón oscense, lo más frecuentemente de pollo (o navarro de cordero), aparece en numerosas minutas y siempre con carácter festivo, de celebración importante».

Sin embargo no existe, por ejemplo, en dos libros de referencia publicados a finales del XIX. Ni en el *Diccionario de cocina*, de **Ángel Muro**, 1892, ni en la enciclopedia *El cocinero práctico*, editada por **Saturnino Calleja** en 1896.

Por su parte, nuestro colaborador, **Francisco Abad Alegría**, aporta interesantes datos acerca de Navarra –que entiende de otra forma el chilindrón–, donde sí es citado a finales del XIX en un periódico liberal, el *Eco de Navarra*: «aquí en Pamplona los corderos de la Cuenca y los lachos, la alegría de los amateurs del chilindrón».

Que también figura en el menú de celebración de la fiesta de la Inmaculada Concepción, patrona de Infantería, en el cuartel de Estella el 9 de diciembre de 1894: Sopa de sémola, garbanzos, cocido con chorizo y codillo de cerdo, chorizos y chilindrón de cordero con pimientos. Postres manzanas, nueces y castañas cocidas y medio litro de vino a cada soldado».

Y siempre siguiendo a Abad, por parte oscense hay que llegar hasta una boda en 1927 cuando «el suboficial contrayente se gastó la hijuela en un menú compuesto por entremeses, paella, timbal de langostinos, pollos a la chilindrón, flanes y dulces, etc.

Dos años después, según recoge **Joaquim Pisa Carilla** en su *Breviario de la cocina tradicional y popular aragonesa de la villa de Lanaja*, se podía leer en el periódico oscense *La Tierra*, en un ar-

título dedicado a las fiestas de san Lorenzo: «¿Verdad que es fácil determinar buena parte del menú que hoy se servirá en la comida del mediodía en la mayoría de las casas oscenses? El pollo a la chilindrón, con pimiento tierno y tomate, y el melocotón en buen clarete de Lanaja o de Robres, no faltarán».

Tradición, sí, pero con apenas un siglo de fehaciente datación, mientras no se demuestre lo contrario. Que, si sirve de consuelo, vienen a ser las mismas fechas en la que aparece escrito por primera vez la *tradicón* catalana de untar el pan en el tomate.

El origen de su nombre

Pero sea o no el plato del siglo XIX, lo cierto es que su nombre viene de mucho más atrás, se utiliza habitualmente al menos desde el Siglo de Oro.

Vale decir que su etimología podría tener que ver con la palabra **chili** –pimiento según el diccionario de **Jerónimo Borao**, 1859–. Tesis que también apunta Francisco Abad en su ya citado artículo, «chilindrón viene de chile, pimiento, con un aumentativo que hace alusión clásicamente al pimiento seco que se conserva largo tiempo para añadirlo a los guisos».

Incluso el académico **Darío Vidal** escribe, sin citar la fuente de una variedad de pimiento, chilindrón, propio del altiplano de Teruel.

Así que volvamos al Siglo de Oro, cuando **Quevedo**, **Diego de Torres Villarroel**, **Cervantes** o **Tirso de Molina** citan la palabra chilindrón, probablemente en el sentido que le otorga el diccionario de la Real Academia en 1729: «metafóricamente se dice de una cosa que consta de tres diferentes, a imitación del juego del chilindrón».

Y Pisa, en sus exhaustivas indagaciones, viene a citar bastante ejemplos relacionados con la culinaria, mas no con nuestro actual chilindrón: «por no beber en el sombrero, dejaban el vino, y con él el queso y pan, porque pan, vino y queso son chilindrón legítimo» o «y por postre se aparecieron el arroz, el queso y las aceitunas, que son el chilindrón legítimo de los bodrios y comilonas».

De forma que, para Pisa, habría que estudiar «para entender por qué cuando llega el tomate y el pimiento –la cebolla ya estaba aquí–, se va fijando, por quien todavía no sabemos, la voz chilindrón para un guiso que lo convierte en *chilindrón legítimo*». Cómo de un uso literario en el Siglo de Oro como metáfora de tres cosas que encierran una unidad puede



El jamón aparece desde la receta de Luis Bandrés.

llegar a que «tres productos esenciales constituyan el chilindrón de pollo o de cordero: cebolla, tomate y pimiento».

La primera receta

Lo que parecería restringir los ingredientes de nuestro plato a ese *chilindrón* de hortalizas, guisados junto a la carne, pollo o cordero.

Sin embargo, la primera receta codificada de pollo a la chilindrón –atención al femenino matiz, sobre el que volveremos–, obra del cocinero **Luis Bandrés Paricio** (1889-1960), fue publicada en *Historia de un cocinero* –Cádiz, 1917– requiere más ingredientes.

«Para seis comensales se necesitan tres pollos grandes, pero tiernos o sea jóvenes. Después de limpiarlos bien, se cortan en trozos de tamaño regular y se echan en una sartén en la que se habrán quemado, con un diente de ajo, dos decilitros de aceite de buena calidad. Se espolvorean con sal y algo de pimienta machacada y se les mueve en la sartén al objeto de que se doren por todos los lados.

Cuando comienzan a dorarse se les agrega 300 gramos de jamón magro, partido en trozos delgados, y una cebolla muy menudamente picada. Se sigue

La cocción a la chilindrón puede emplearse con toda clase de carnes tiernas

meneando el conjunto, y al cabo de unos momentos se añaden seis pimientos colorados grandes, mondados y cortados en trozos, y seis u ocho tomates, también mondados y cortados en trozos lo más menudos que se pueda. Déjese sofreír todo junto hasta que estén bien tiernos los pollos, procurando que el plato resulte más bien seco que caldoso; esto es, con más apariencia de fritada que de guisado».

A lo que otro gran cocinero aragonés, **Teodoro Bardají Mas** (1882-1958), en su obra *La cocina de ellas*, 1955, agrega antes de reproducir la receta: «Así, pues, la cocción a la *chilindrón*, que tanto predicamento tiene en las regiones aragonesa y navarra, puede emplearse con toda clase de carnes tiernas, sean éstas de ternera, cordero, conejo, cerdo, pichones y, sobre todo, pollos». Para insistir al final: «Después de lo que antecede, sólo nos resta añadir que donde dice *tres pollos medianos* se lea un *corderito lechal*, o ternera, cerdo, etc.; la carne puede variarse; el procedimiento es siempre el mismo».

Masculino o femenino

La receta canónica impone, pues, ajo y jamón, ampliando notablemente el *chilindrón* de las tres verduras como ingredientes del guiso.

Pero además escribe **a la chilindrón**, cuando en su acepción culta, el juego de cartas o la tripleta, es más masculina antes que femenina. Lo que nos sirve para introducir a **Julio Alejandro** (1906-1995), guionista de varias películas de **Luis Buñuel**, oscense y autor del inolvidable *Breviario de los chilindrones*, que tras dos ediciones, una a cargo del periódico *El Día* –1985– y otra del Gobierno de Aragón –2006–, sigue siendo prácticamente inencontrable, a pesar de su evidente interés, tanto gastronómico, como literario.

«Otra duda me asalta. Corresponde hablar de *la chilindrón* o de *el chilindrón*. Por ser salsa o considerarse por los muy entendidos como acompañamiento de las carnes, habría que decir y se dice la chilindrón. Pollo a la chilindrón y cordero a la chilindrón. Así se da la receta en los libros. Pero también podría ser modo de producir efecto en las minutas –no me gusta la palabra menú– algo así como caracoles a la borgoñesa o ternera a la jardinera».

Francisco Abad también redunda en el género chilindronero. En su libro *Pimientos, guindillas y pimentón* –2008. «Ni un dogma más, parece ser la lección: cada



El Pollo al chilindrón en Madrid Fusión. 1. Hortalizas en sazón. 2. Carmelo Bosque y Roberto Aragón cocinando el guiso. 3. José María Pisa se encargó de ofrecer una interesante charla. 4. Los pollos deben ser grandes, camperos o de corral. 5. Y en conjunto guisarse lentamente, de forma que los ingredientes se vayan conociendo y aliando.

HUESCA Y LOS CHILINDRONES



El concurso se complementa cada año con una degustación popular de pollo al chilindrón.

Como ya es tradicional, el domingo previo a las fiestas laurentinas, este año el 7 de agosto, tendrá lugar el **Concurso de pollo al chilindrón**, en su séptima edición en la oscense plaza de Navarra, que concluye con una degustación popular de tan afamado guiso.

El concurso «busca reivindicar la receta del Pollo al chilindrón como una preparación propia de las fiestas laurentinas, como un plato indispensable en cualquier mesa el diez de agosto. Es verdad que la preparación se extiende por otras comarcas del Valle del Ebro, pero en Huesca es tradicional degustarla el día más importante para la capital, el día del patrón». Organizado por **Radio Huesca** —que hará allí el programa *A vivir que son dos días*, y **Huesca Televisión**— cuenta con el patrocinio de **Tu Huesca, Pollos El Romeral**, los restaurantes **Las Torres, La Venta del Sotón** y **Lillas Pastia**, así como **Martín Martín**, que regalará un lote de productos a cada participante. Y la colaboración de **Events Catering**, la **Asociación de Carniceros de Huesca**, la **Asociación de Panaderos, Vivero Huerta Barbereta, Cervezas ámbar, Sonido 54, Aceites Palacio** y el **Ayuntamiento de Huesca**.

Para la organización «en un pollo al chilindrón tradicional no puede faltar el pollo, además de la cebolla, el ajo, los pimientos verdes y rojos y el tomate, sin olvidar el aceite y la sal, claro. Luego, como ingredientes opcionales, figuran el vino rancio y el jamón».

Entre la treintena de platos participantes, al menos en las dos últimas ediciones, no faltan los elaborados clásicos, pero tampoco diferentes innovaciones en torno a la receta primigenia. Así, el año pasado se llevó los 300 euros del primer premio **Rafael Alfranca**, que rellenó un muslo de pollo con un pollo al chilindrón, guisándolo de nuevo según la fórmula tradicional.



Cada año son más los participantes en el concurso, con bastantes sorpresas en cada edición.

uno a su gusto. Chilindrón es el pimientito, y mejor el seco, y guiso al chilindrón aquel en que este oficio de primer espada, tenga o no, además, el resto del universal sofrito de tomate y cebolla, que acompaña a tantos platos [...] Eso sí, respetando el pimientito como protagonista



¿Sabrá un norteamericano elaborar un chilindrón?

absoluto y, en consecuencia, sin caer en la denominación a *la chilindrón*, que aunque sea popular, no hace más que feminizar innecesariamente a un auténtico macho, el varón de la pimienta, que por eso fue llamado pimientito por los conquistadores».

Concluye Alejandro. «Digo pues, pollo a la chilindrón, pero el condumio por su fortaleza y aspecto, no se me hace femenino. Para mí, quitando las carnes, la cosa queda en chilindrón a secas, *señor* de los buenos convites y las comidas solitarias. Pero para no embargarse con discusiones, nos quedamos con el plural. *Los chilindrones*».

«Mas que salsa lo considero yo verdadero guiso de cuerpo, pues debe quedar espesito»

Guiso o salsa

Sigue pendiente el otro dilema de nuestro plato, ¿guiso o simple salsa? Si no ha quedado claro todavía, valgan las siguientes líneas. Pero antes google resulta radical: 94 300 resultados para «al chilindrón» frente a los 26 000 de «a la chilindrón» o los escasos 3050 de «en chilindrón», neutra solución que propone Julio Alejandro en su libro. Por su parte la búsqueda «salsa chilindrón» no llega a 1400 entradas, por 2150 «salsa al chilindrón» o las dos únicas de «salsa a la chilindrón».

Julio Alejandro se define claramente: «Más que salsa lo considero yo verdadero guiso de cuerpo, pues eso debe quedar espesito, sin caldosidades inoportunas».

Algunos cocineros lo tienen muy claro, como el oscense **José Antonio Escar-**

«Los oscenses deberíamos tener como segundo patrón a san Pollo a la chilindrón»

tín, propietario de **Casa Escartín** –Pº San Nicolás de Francia, 19. Calatayud. 976 891 738–: «El chilindrón y Escartín, Escartín y el chilindrón son inseparables. Como buen oscense, aunque afinado en Calatayud hace ya casi veinte años, es un plato que nunca falta en nuestra carta; pollo casero de pueblo, cuando puedo, o el pollo campero mas cercano a Calatayud, que es el de Cariñena. Pero como digo, tengo varios amigos que los crían para mí».

«Elaboro este guiso tradicional –se pronuncia claramente– de chilindrón como me enseñaron **Rosario Sá** y su hijo **Pedro Pac Sá**, en el **Caserío Aragonés**, hace casi unos 40 años. Además del pollo, ajo aplastado, tomate escaldado y limpio, pimiento, poca cebolla, un hueso de jamón, laurel y, al final, vino rancio y cazalla».

Y concluye, «por supuesto voy todos los años a comer pollo de corral el día 10 de agosto a Huesca, día que tendríamos que tener todos los oscenses como segundo patrón a *san Pollo a la chilindrón*».

Otro apasionado del chilindrón es **Rafael Abadía**, del restaurante **Las Torres**, que espera con ansiedad la llegada del verano «para nosotros los chilindrones son lo esencial de esta estación; empezar a disfrutar lo que da la huerta, los tomates, el pimiento, la cebolla. Es un plato que tenemos grabado en la cabeza de verlo cocinar a nuestras madres y abuelas, especialmente con ese pollo de corral». Convencido de que la tradición se mantiene, «estos días laurentinos está en todas las cocinas domésticas y profesionales», concluye que «el que siente oscense de verdad lo toma el día de san Lorenzo, junto al melocotón con vino».

Aunque no en todo Aragón se entiende igual el chilindrón. En Fuendejalón, quizá por su proxi-



Cortesía restaurante Las Torres

En el restaurante Las Torres se les ocurrió agregar el chilindrón al tradicional ajoaceite de Sobrarbe: espectacular.

midad a Navarra y La Rioja, **Rosa Blanca Rodríguez**, del restaurante **Rodi** –Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón. 976 862 039–, sostiene que el «chilindrón tradicional no lleva tomate, aunque nosotras sí lo usamos», por ejemplo a la hora de cocinar un bacalao.

Opinión que sostiene también el cocinero oscense **Antonio Arazo**, que busca el origen del guiso –insiste, «es un guiso no una salsa»– en los pimientos chilindrón, una variedad carnosa que se cultivaba en toda la ribera del Ebro. «Eran muy carnosos, y al final se quedaban en jugosos, un guiso concentrado y seco. No como la mayoría de los chilindrones que te sirven ahora, que parecen agua-chines, con los muslos de pollo como patos nadando encima del agua».

Otros cocineros, como **Carmelo Bosque**, del **Lillas Pastia** –Pl. de Navarra,

4. Huesca. 974 211 691– han optado por adaptar la fórmula de Julio Alejandro, que prima la presencia de los pimientos, previamente asados, como se a Y no usa jamón para su chilindrón **Claudia Cros**, de **La Rebotica** –San José, 3. Cariñena. 976 620 556–, que ha adaptado el guiso para realzar unos cuellos de ternasco de Aragón.

Si se repasan los recetarios más habituales, la mayoría siguen la receta primigenia de Luis Bandrés –pimiento, tomate, cebolla, ajo, jamón–, incluyendo habitualmente un vasito de vino blanco,

Chilindrones versionados

En **Las Torres** –María Auxiliadora, 3. Huesca. 974 228 213– han apostado por versionar el chilindrón. Además de su **Vichysuá al chilindrón**, magnífica sopa refrescante para estos días de

verano, también tuvieron en su carta **Ajoaceite de chilindrón**, combinando un potente chilindrón en forma de crema con el puré de patatas y el huevo crudo, base del ajoaceite.

También sobre la base de este guiso, pero con ternasco de Aragón, **Cristian Yáñez**, de **La Ternasca** –Cinegio, 3. Zaragoza. 876 115 863–, convierte el clásico en unas inusuales croquetas, que encierran tras el crujiente el sabor de la tradición.

En otra línea, **Ángel Conde**, de **El Chalet** –Santa Teresa, 25. Zaragoza. 976 569 104– mantiene la esencia del plato, integrándolo en un aragonés *risotto*, aprovechando todos los clásicos ingredientes del chilindrón salvo el jamón.



Muslo de pollo –relleno de pollo al chilindrón– al chilindrón, ganador en 2015.



Así describe Julio Alejandro en su 'Breviario de los chilindrones' (Ediciones El Día, 1985; Gobierno de Aragón, 2006) cómo se prepara este plato.

LOS CHILINDRONES, SEGÚN JULIO ALEJANDRO



Escojo la cazuela, ancha de boca, bien curvada de cadera y lo suficientemente profunda para la cantidad de comensales que van a regalarse este mediodía. Porque si ustedes no lo saben, la cazuela de barro es la gran señora de las cocinas que se precien de dar buen trato. Una jícara de aceite a fuego ligeramente cansino para que no se caliente con sobresalto y que la cabeza de ajo que le echo se vaya dorando a paso corto. Mientras lo hace, corto el pollo en pedazos no demasiado grandes y los espolvoreo con sal y pimienta. Saco el ajo que ya habrá adquirido color de hábito de fraile capuchino, y echo a dorar el pollo. Unas cuantas vueltas para que se tueste sin exceso y por todas partes lo mismo. Saco el pollo y lo pongo aparte dejándolo meditar en su desgracia. He dicho una cabeza de ajo, y pueden ser dos o tres, según las piezas de pollo que voy a usar; pero sea uno, o dos, o tres, debe medirse bien la cantidad para que el ajo se porte como los buenos sirvientes que están ahí, pero que no se dejan ver; oséase que dé su almilla sin hacerse demasiado presente.

Una vez sólo el aceite, él mismo me pide la claridad de la cebolla. Se la entrego. Por simpatía para este primer escalón del guiso, procuro que el aceite no queme demasiado y tapo la cazuela. Así la cebolla se cuece, no se fríe; se ablanda, se hace transparente y al acitronarse cumple su cometido con elegancia, sin dureza que moleste al diente y sin que su sabor tome excesiva fuerza si la dejo tostar. El que no entienda esto, que no se atreva a probar el chilindrón que es como una afirmación culinaria de lo anterior. Dicen los cánones que la cebolla debe echarse al frito bien picada. Yo prefiero rallarla. Con eso cae en el aceite con cuerpo más desmayado y he podido comprobar que entrega su sabor con más delicadeza.

Luego el jamón. Algunos aconsejan los tropezones; quiero decir el jamón cortado en pequeños dados. Otros lo prefieren en lascas o lonjas delgaditas. Me place de este modo porque así impregna mejor la salsa de su sabor y absorbe mejor las alegrías de los otros ingredientes.

Todo esto es simplemente la introducción al vals. El baile para mí empieza con los pimientos. Déjenme hacer una levisima pausa de silencio dedicada a este hermoso fruto de la tierra.

Los pimientos, como los mártires cristianos, tienen que padecer suplicio antes de subir a los altares; mejor dicho, en este caso, descender a los abismos de la cazuela. Sobre la llama viva hay

que colocarlo de pie, de cabeza, rodándoles el cuerpo hasta que la piel queda negra y crujiente. Es el momento de hacerlos sudar. Antes se los envolvía con una servilleta húmeda y ahí se reconcentraban en sí mismos y daban lo mejor de su cuerpo. Pero he comprobado que sudan mejor encerrándolos en una bolsa de plástico. Esta es una ligera pero cierta dignificación del hórrido plástico. Media hora de quietud meditativa y pueden salir de su encierro. Es el momento de refrescarlos en el chorro de agua.

La cubierta requemada de su carne, esa piel que alabamos anteriormente por su color tornasolado, ha muerto, y se desprende fácilmente bajo el líquido, del mismo modo que se van los malos pensamientos rezando un padrenuestro. Dicen.

Inmediatamente después, hay que sacar las pepitas. No fuera malo quitar la vena, pero eso es gusto personal. Los corto vertical y horizontalmente para conseguir pedazos chicos. Minimizados así, los uno a lo que desde antes entregó el espíritu en el aceite. Unas cuantas vueltas dadas con lentitud y con cuchara de palo para evitar las malas intenciones que pueden dar los metales a las salsas. Esas vueltas lentas, ejecutadas con intensidad de caricia, hacen que los pimientos traben íntimamente amistad con la cebolla y el jamón y entreguen lo mejor de sí mismos a la hermandad. Suena la hora del tomate. Escaldados un minuto, los pelo fácilmente y enseguida los limpio de pepitas. Un médico amigo me insiste mucho en esto de despepitarse el tomate. Según él esas cositas amarillas con aspecto de lentejuelas sin agujero son muy nocivas para el riñón. Yo ni lo afirmo ni lo niego. Como me lo contaron lo cuento, y allá ustedes si me hacen caso. Lo que sí puedo decirles es que, si en un restaurante me sirven el tomate sin pelar y con semillas, de seguro van a tardar mucho en volverme a ver. Una vez limpio el tomate, lo troceo para que se deshaga sin trabajo al calor y lo añado al contenido de la cazuela. Seguramente habrá que reducir un poco al fuego para que todo se vaya cocinando despacito. No hay que olvidarse de dar sus vueltas de vez en cuando para que la salsa quede suelta sin pegarse.

El momento en que se añade el pollo a esta salsa corpórea, depende de lo que tarda en llegar el tomate a su forma líquida; pero casi diría que es uno de esos pequeños milagros de intuición que

sólo se verifican en las cocinas. Pruebo para ver cómo está de sal la cosa, aunque casi siempre con la que lleva el pollo y la que deja el jamón, basta. Ya sólo queda que el pollo se deje enternecer, se ablande y pueda desprenderse del hueso sin protesta.

Voy a confesar un pecado. Grave pecado contra lo que ciertas gentes consideran la Biblia del recetario de cocina; y es que antes de dorar el pollo le quité la piel. No me gusta la piel del pollo si no es cuando se asa y se tuesta bien; pero en guiso no, porque siempre se me indigesta. Como penitencia conciliadora y para hacerme perdonar,

voy a darles una compensación: pongan al fuego una plancha de tostar o sartén. Al calor bajo, denle una pasadita de manteca o pincelada de aceite y ponga a asar la piel del pollo. Ya en la plancha, espolvoreenla de sal y pimienta. Dejen que se dore totalmente de un lado y dándole la vuelta déjenla en el otro hasta que cruja. Las pieles se harán chiquitas y quebradizas. Es el momento de comerlas. ¡Chicharrón de pollo, más exquisito que el de cerdo!

Ya para retirar la cazuela del fuego, pues considero que todo está en su punto, hermoso color, nada caldoso y aromando, oigo la campana de la puerta.

Ya están allí, me ataranto.

Rápidamente vierto sobre el chilindrón un vasito de vino blanco y corro a abrir. Me doy cuenta que llevo el mandil con el que cocino. Vuelvo para quitármelo pero me arrepiento y bajo con él al jardín. Así verán que no hago las cosas con engaño y no encargué la comida al restaurante de la plaza. Saludos. Risas y más pérdida de tiempo. Es un olvido lamentable. Corro a la cocina dejando a mis amigos con la palabra en la boca. Felizmente no se pegó la salsa, pero le faltó un pelo y temo que se secó una nadita más de lo debido.

Más tarde al servir, comprendo que no pasó nada grave; pero necesito veinte minutos de amena charla para que se me pase el berrinche.

Las personas que no cocinan pensarán que les he hecho un recibimiento frío a mis amigos, las que cocinan con amor me entenderán porque en cierto modo somos de la misma familia.

¿Qué más les di de comer? Eso me lo callo. Una comida tiene sus ribetes de misterio y no voy a despepitarse todo, absolutamente todo de una sola vez en esta ocasión.



Dado que el libro de Julio Alejandro está agotado, al menos podrás verlo cocinando su chilindrón en TVE, con Elena Santonja.



El chilindrón también puede escucharse

Antonio Arazo guisando un enorme caldero de pollo al chilindrón, el domingo previo a san Lorenzo, para la degustación popular del Concurso de cocina.

Javier Robles, cocinero del **Grupo Pastores**, utiliza la fórmula del chilindrón para elaborar su **Bocadillo de Ternasco de Aragón al chilindrón**.

Tras salar y enharinar los filetes ternasco los fríe apenas dos minutos en aceite de oliva bien caliente. Guisa su chilindrón con una pizca de pimentón dulce, cebolla, pimiento rojo y tomate ya pelado, además de ajos, tomillo en hoja y laurel. Una vez rehogado todo, añade los filetes y deja cocer a fuego medio durante quince minutos sin dejar que se agarre. Recomienda utilizar un pan consistente, para que aguante y empape bien el consistente chilindrón.

También nos ha sorprendido la receta de Patatas de Cella al chilindrón, obra de **María Pilar Arbués**, publicada en el **Recetario mañoso** y reproducida en nuestro número 34, donde unas patatas fritas se terminan de hacer sobre un chilindrón.

¿Conclusiones?

Para Francisco Abad, «está clarísimo. El protagonismo de los dos chilindrones [navarro y aragonés] es el pimiento asociado a una carne de alto aprecio en las zonas que contemplamos. El chilindrón, la chilindrón, no son salsas, como

**No son salsas,
son auténticos
platos
identitarios,
de Huesca y
Navarra**

algunos han querido plasmar en crónicas de dudosa ortodoxia; son auténticos platos identitarios, esta vez realmente identitarios, de Huesca y Navarra. Buenos amigos unidos por el gusto de lo sencillo y al tiempo excelente. No traicionemos estas tradiciones, que sí son auténticas».

No le falta razón, por más que las eternas disquisiciones sobre si lleva o no jamón, si se le aporta la alegría de un chorro de vino, o cuándo y cómo hay que añadir el pimiento, difícilmente serán solucionadas.

Quedémonos, pues, con que es guiso, y masculino. De Navarra y La Rioja, pero también aragonés, aunque algo más oscense que zaragozano, y algo ajeno a Teruel.

Y como despedida, algunas de las magníficas palabras de Julio Alejandro. «El campo de batalla del chilindrón es reducido. Apenas si se atreve a salir de su natural ambiente. Su ánimo viajero no va más allá de las tres provincias de Aragón con la natural prolongación de Navarra, las tierras vinateras de La Rioja y alguna tímida aparición por ciertos escenarios catalanes. Lo demás es aventura que no le tienta».

«El pollo al chilindrón se come sin aspavientos, sin alharacas de preguntas mal hechas y contestaciones peor pergeñadas, porque no es comida de elevada conversación.

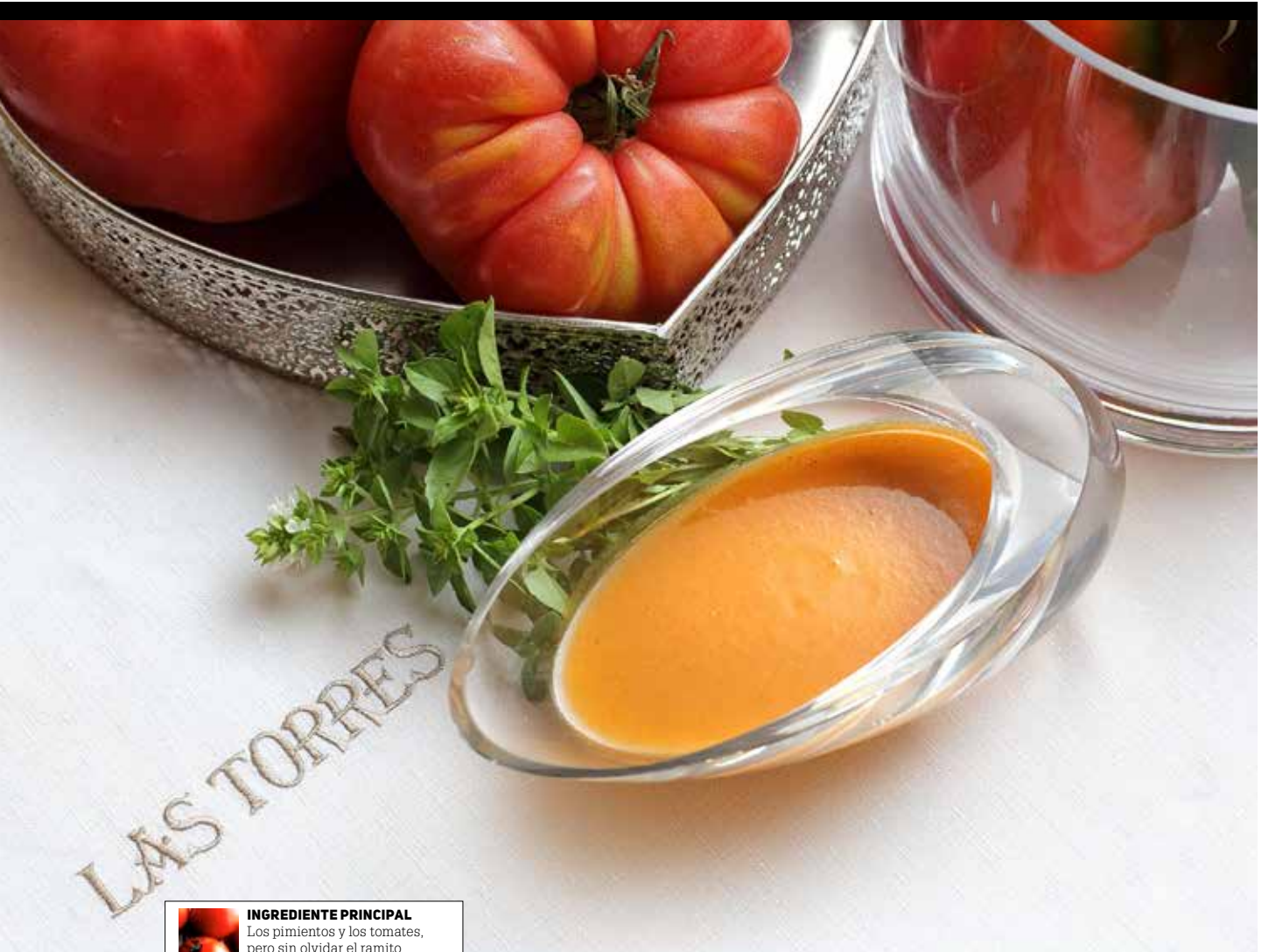
Es plato agradable al paladar, de sabor muy personal, alegra el espíritu y predispone el ánimo al vaso de vino tinto, de ser posible, original de Cariñena».

«Cuando está hecho huele a gloria, pero no se aventura a llenar la cocina con insistentes ráfagas de olor, ni las alarga por pasillos y puertas hasta la sala para que se enteren los invitados madrugadores de que ya se logró. [...] Huele bien muy bien, pero para sentirlo hay que destapar la cazuela y bajar la cabeza en gesto cortés de atención.

H
LAS TORRES
RESTAURANTE

Las Torres está de cumpleaños. Ven a celebrarlo, 27 años.

FOTOS | Gabi Orte / chilindron.es



INGREDIENTE PRINCIPAL

Los pimientos y los tomates, pero sin olvidar el ramito de albahaca.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

En poco más de media hora se prepara, pero hay que dejarlo enfriar.



GRADO DE DIFICULTAD

Apenas ninguna, para principiantes que quieran sorprender con nuevos sabores.

**INGREDIENTES
PARA 4 PERSONAS**

- 1 cebolla.
- 6 tomates bien maduros.
- 4 pimientos verdes.
- 2 pimientos rojos.
- 1 diente de ajo.
- 50 gramos de jamón.
- Laurel.
- 1 ramito de albahaca.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal.
- Pimienta negra.

'VICHYSUÁ' AL CHILINDRÓN

ELABORACIÓN

Poner a sofreír la cebolla, los pimientos, el diente de ajo y el laurel. Cuando esté pochado **añadir los tomates**, pelados limpios, despepitados y «sin nada de agua».

Dejar que **hierva bien** durante una media hora. Cuando creamos que está bien cocido, **añadir el jamón, la sal y la pimienta**. Y dejarlo al fuego unos diez minutos más o menos.

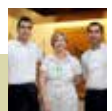
Una vez terminado, añadir **la albahaca e infusionarla**. Dejar **reposar**.

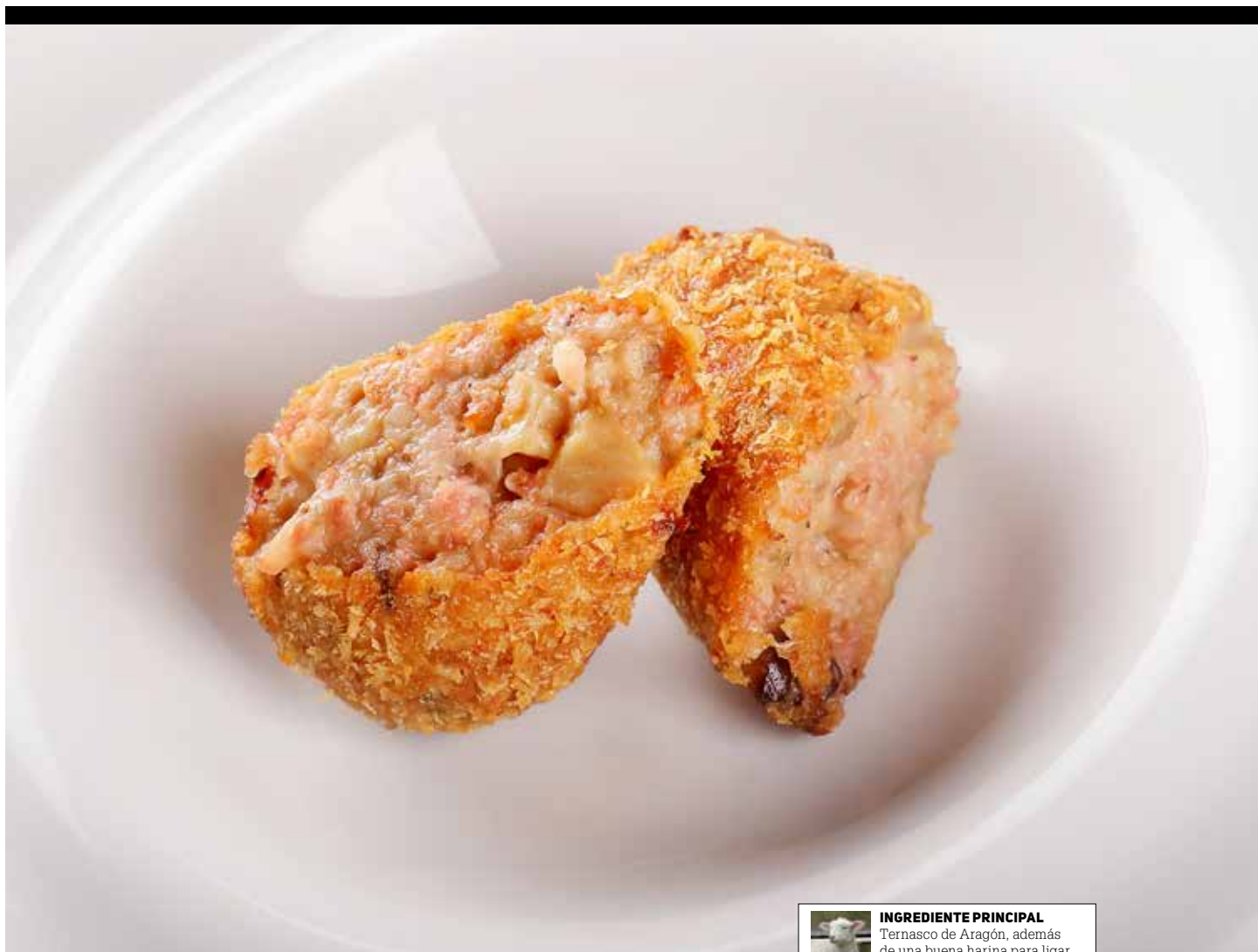
Cuando haya reposado, retirar el jamón y **triturar** todo. **Colarlo** por un colador fino, de forma que quede una **crema líquida**.

Dejar que **se enfríe** bien en la nevera.

Al servir colocar en la copa o bol un chorrito de aceite de oliva y una hoja de albahaca. Servir bien frío.

Receta del equipo de cocina del restaurante Las Torres
María Auxiliadora, 3. Huesca. 974 228 213





CROQUETAS DE TERNASCO AL CHILINDRÓN

ELABORACIÓN

Cortar la pierna en dados pequeños y macerar con el vino y el caldo. Mientras, **sofreír** los ajos, la cebolla y los ajís; añadir el tomate y cocinar a fuego lento. En otra sartén, una vez escurrido el ternasco y reservando el caldo restante, **saltear** la carne hasta dorarla; quitar el aceite sobrante con un papel de cocina. Sofreír en ese aceite las ñoras y añadir el caldo y el vino del marinado junto con la carne; luego la verdura con el tomate ya frito. **Guisar todo** unos 20 minutos o hasta que la carne esté cocinada. **Triturar** hasta que quede semipicado.

Poner en una sartén antiadherente dos nueces de **mantequilla** y añadir la pasta triturada; cuando esté bien caliente, **agregar la harina y remover** en círculo sin parar hasta que la mezcla este cocinada. Añadir la **nata** sin dejar de remover y, cuando se haya unido la nata con la pasta, agregar la **leche** poco a poco, previamente calentada a unos 90 °. Cuando la masa se desprege de las paredes de la sartén está listas: dejar reposar, conformarlas, rebozarlas y freír en aceite de oliva.

Receta de Cristian Yáñez, restaurante La Ternasca
Estébanes, 9. Zaragoza. 876 115 863



INGREDIENTE PRINCIPAL

Ternasco de Aragón, además de una buena harina para ligar la masa de las croquetas.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Menos de una hora para la masa; el tiempo de las croquetas depende de la práctica



GRADO DE DIFICULTAD

Para el guiso, apenas ninguna. Para elaborar las croquetas se requiere una cierta destreza.

INGREDIENTES PARA 25 PERSONAS

- 1 kilo de pierna deshuesada de ternasco de Aragón.
- 2 cebollas de Fuentes de Ebro.
- 8 tomates maduros rallados sin piel.
- 1 pimiento rojo.
- 2 pimientos verdes.
- 6 ajos.
- 4 ñoras.
- 1 ají rojo.
- Medio litro de vino blanco.
- 1 litro de caldo de Ternasco.
- 500 gramos de harina de trigo.
- 1,5 litros de leche entera.
- 250 centilitros de nata de cocinar 35 % de materia grasa.
- Mantequilla, aceite de oliva.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Arroz y ternasco, que se combinarán para lograr el sabor del chilindrón.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Unos cuarenta minutos, aunque hay que estar atento a la elaboración del arroz.



GRADO DE DIFICULTAD

Ninguna más allá de conseguir un punto adecuado, al 'dente', del arroz.

**INGREDIENTES
PARA 4 PERSONAS**

- 200 gramos de ternasco de Aragón sin hueso.
- 250 gramos de arroz bomba.
- Media cebolla.
- Pimiento verde y pimiento rojo.
- 1 tomate rallado.
- 1 diente de ajo.
- Medio vaso de vino tinto.
- Jugo de ternasco.
- Queso parmesano.
- Aceite de oliva.
- Laurel.
- Sal y pimienta.

RISOTTO DE TERNASCO Y CHILINDRÓN

ELABORACIÓN

Trocear el ternasco a dados pequeños, salpimentar y dorar ligeramente en aceite de oliva.

Añadir la **cebolla** y los **pimientos** a dados pequeños, junto con los ajos a láminas. **Rehogar a fuego lento** unos veinte minutos.

En otra cazuela, **rehogar el arroz** hasta que esté transparente. Añadir el tomate y por último el vino tinto. Reducir.

Incorporar el laurel, el sofrito de chilindrón y el jugo de ternasco. Cocer unos doce minutos.

Agregar el queso parmesano rallado y reposar unos minutos antes de servir.

Receta de Ángel Conde, restaurante El Chalet
Santa Teresa, 25. Zaragoza. 976 569 104





BACALAO AL CHILINDRÓN

ELABORACIÓN

Cortar las cebollas, pimientos morrones y pimientos verdes en juliana gruesa o tiras. **Rehogar todos los ingredientes** con el aceite de oliva y, cuando esté medio rehogado, **añadir el tomate rallado**, sal al gusto y terminar de rehogar.

Añadir un vaso de vino blanco con barrica y dejar reducir para eliminar el alcohol. A continuación **añadir el bacalao** sobre el chilindrón, tapar y dejar cocer a fuego medio-bajo dos minutos por cada lado; si es muy grueso se deja tres minutos.

Apagar el fuego y dejar reposar.

Si se come el bacalao de un día para otro está mejor. La receta sirve para tomarse tanto en frío como en caliente.

Los más 'avanzados' pueden servir el bacalao con una bolita de ajo negro, con pétalos sal de garnacha o alguna flor comestible.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Un buen bacalao desalado, además de las mejores hortalizas.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de media hora, si queremos que el bacalao quede jugoso.



GRADO DE DIFICULTAD

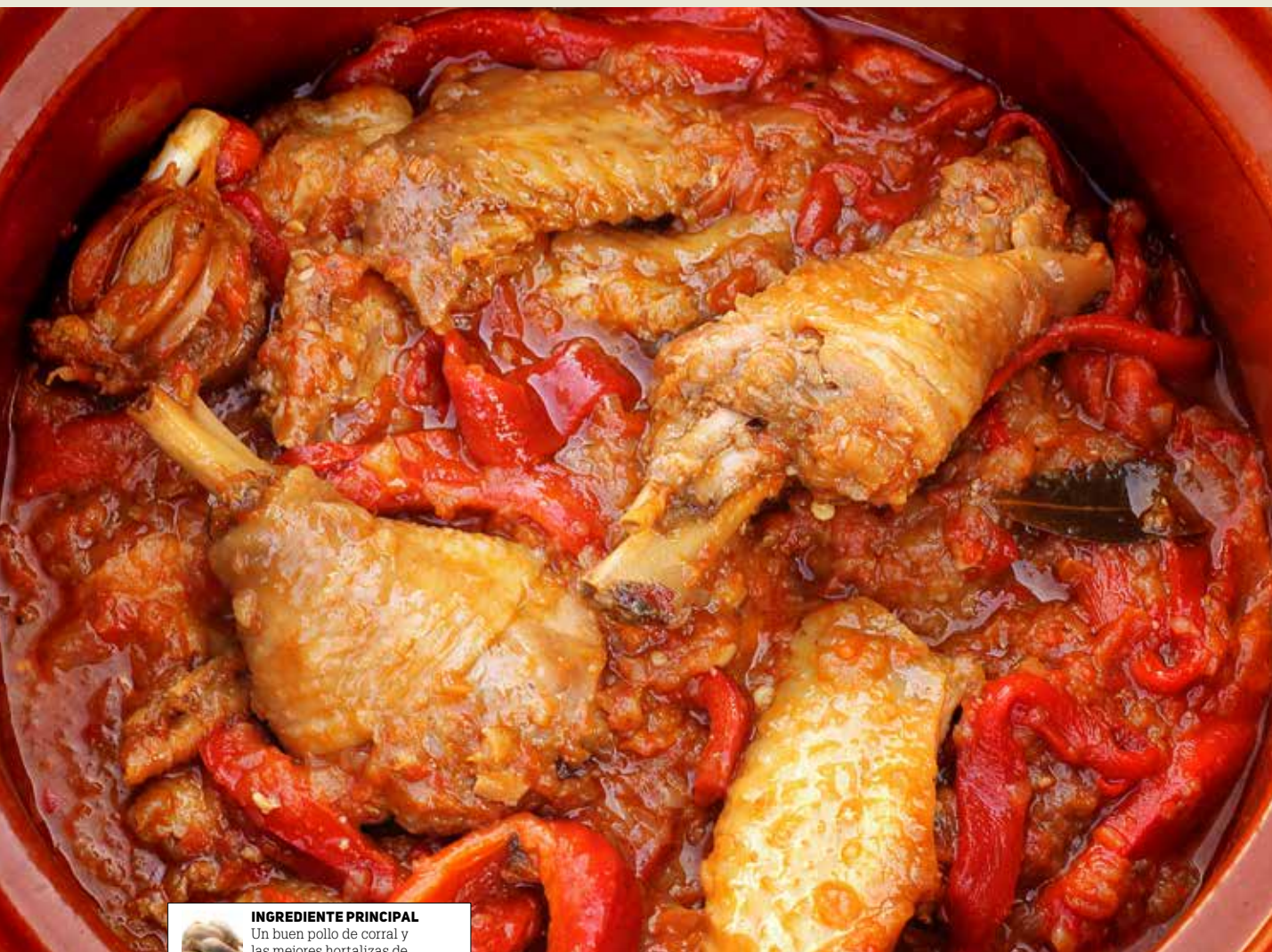
Apenas ninguna, es un guiso que casi se hace solo. Tan sólo el punto del bacalao.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 trozos de bacalao desalado de 300 gramos cada uno.
- 2 cebollas grandes.
- 3 pimientos morrones.
- 2 pimientos verdes.
- 2 ajos laminados.
- 4 tomates rallados; según los puristas no añadiríamos tomate.
- 1 vaso de vino blanco, preferiblemente con barrica.
- Medio vaso de aceite de oliva virgen extra; lo suficiente como para pochar sin pasarnos de aceite.
- Sal.

Receta de Rosa Blanca Rodríguez Diago, restaurante Rodi
Ctra. de La Almunia, s/n. Fuendejalón. 976 862 039





INGREDIENTE PRINCIPAL

Un buen pollo de corral y las mejores hortalizas de temporada.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Al menos una hora, aunque los pimientos se puede preparar con antelación.



GRADO DE DIFICULTAD

Simplemente atención al punto del guiso y limpiar bien los pimientos asados.

**INGREDIENTES
PARA 8 PERSONAS**

- 1 pollo de corral de 4 kilos.
- Cebolla.
- Pimientos rojos.
- Tomates.
- 1 cabeza de ajos.
- Jamón de Teruel.
- Vino blanco.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.

POLLO AL CHILINDRÓN

ELABORACIÓN

En una **cazuela de barro**, verter el aceite y una cabeza de ajos, cocinar a fuego lento. Trocear el pollo. Retirar la cabeza de ajos cuando esté tostada e incorporar **el pollo, dorar** y reservar aparte

Añadir la **cebolla rallada** y tapar para cocer. Cuando este blanda, añadir el **jamón** cortando en pequeñas lonchas delgaditas.

Asar los pimientos a fuego y reposarlos en una bolsa de plástico 30 minutos, pasar por agua fría, pelar, desvenar y despepitar. Cortar en **cuadros y añadir**. Remover con cuchara de palo.

Escaldar los tomates un minuto, pelar y despepitar, corta y añadir. Cuando el tomate este liquido, **añadir el pollo dorado**, cocinar hasta que el hueso y la carne se desprendan .Incorporar un **vasito de vino blanco** en el último momento, hervir.

Cortar una tiras largas de pimiento rojo y ponerlas **por encima del guiso**. Servir.

Receta de Carmelo Bosque, inspirada en la de Julio Alejandro. Restaurante Lillas Pastia. Pl. de Navarra, 4. Huesca. 974 211 691





TERNASCO AL CHILINDRÓN

ELABORACIÓN

Lavar y cortar las **hortalizas para rehogarl**as a fuego suave en una cazuela con un poquito de aceite de oliva.

Por otro lado, **saltear el cuello**, ya sazonado, en una sartén con aceite de oliva, por los lados, para que se selle y quede jugoso después de guisarlo.

Cuando se han sofrido las hortalizas, **añadir el vino blanco** y dejar reducir el alcohol. A continuación **agregar el tomate**, previamente rallado, en la cazuela y el **ternasco salteado**.

Añadir agua o caldo de verduras hasta cubrir y **dejar estofar** unos 25 o 30 minutos.

Cuando ya está guisado, sacar la carne y **triturar la salsa**.

A la hora de servir, acompañar con un puré de patatas y la salsita cubriendo parte de la carne.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Cuello de ternasco de Aragón, uno de los cortes de moda. Y barato.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No llegará a tres cuartos de hora, y sin especial atención a las cazuelas.



GRADO DE DIFICULTAD

Ninguno. Algo de mano para que la presentación quede curiosa.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 cuellos de ternasco de Aragón fileteado.
- 1 pimiento rojo.
- 1 pimiento verde.
- 1 cebolla
- 1 tomate.
- 100 mililitros de vino blanco.
- aceite de oliva virgen extra.
- Sal.

Receta de Clara Cros, restaurante La Rebotica
San José, 3. Cariñena. 976 620 556





HECHO EN LOS PIRINEOS

El proyecto transfronterizo **Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées** promocionará los productos agroalimentarios de ambos lados de la frontera, vinculándolos a la oferta turística. Con casi 1 400 000 euros de presupuesto –financiado en un 65 % por la UE a través de **Poctefa**–, organizará también dos congresos gastronómicos, uno en Huesca y otro en el sur de Francia. Dinamizará diferentes mercados agroalimentarios, creando nueve en la provincia de Huesca, habrá encuentros entre productores para conocer las experiencias exitosas en venta directa y también las herramientas tecnológicas para comprar desde casa. Participan la **Diputación** y el **Ayuntamiento de Huesca**, el **Consejo General** y la **Cámara Agraria Altos Pirineos**, a través de la **Agrupación Europea de Cooperación Territorial Huesca Pirineos - Hautes Pyrénées**.

EL JAMÓN DE TERUEL MARCA EL NÚMERO SIETE MILLONES

Siete millones de piezas ha marcado el **CRDOP Jamón de Teruel** en sus 29 años de historia. Su nuevo presidente **Ricardo Mosteo** afronta el futuro con cierto optimismo, ya que el número de jamones en fresco que entra en secadores ha crecido el último cuatrimestre un 38 % respecto al mismo periodo del año anterior. En 2015 se elaboraron 218 421 jamones, por debajo de los mejores años, pero superando la producción de 2014.

EL MEJOR BACALAO, EL DE SAU



Juan Ramón Sau, cocinero del restaurante **Quema** ha ganado el **XIV Premio al mejor plato de bacalao del país**, concedido por **Bacalao Giraldo** y dotado con 3000 euros. Ha sido gracias a su **Bacalao en caldo untuoso de limón y melisa con microcebollas en texturas**, muy alabado por el jurado: «Tanto su perfecta armonía entre los ingredientes como su inteligente y ele-

gante propuesta de jugar con las texturas y sabores sápidos, cítricos y dulces; estos últimos proporcionados por las magníficas cebollas aragonesas de Fuentes de Ebro. Un plato delicado, seductor y rebosante de modernidad». Han participado seis finalistas tras una selección de 57 platos, que cocinaron en el Aula de la empresa alavesa a principios de junio ante el jurado compuesto por varios periodistas y los organizadores **Patxi** y **Adolfo Giraldo**.

FRESCOFRÍO ABRE OTRA FÁBRICA DE CUBITOS

Con una inversión de 1,2 millones, **Frescofrío** acaba de abrir una nueva fábrica de cubitos, sita en Mercazaragoza, como las otras dos. Nacida en 1994, la nueva planta



El alcalde de Zaragoza, en una reciente visita al Mercado Central.

de la empresa de **José María Torralba** y **Jesús Puyuelo** puede producir diariamente 27 toneladas de cubitos y diez de hielo picado para cócteles, con criterios de eficacia energética. Dispone de una tecnología que elimina la cal y el sabor al cloro del agua, logrando gracias a un proceso de ósmosis cubitos totalmente transparentes.

EL IAF IMPULSA OCHO NUEVAS EMPRESAS AGROALIMENTARIAS

Ocho proyectos han finalizado la segunda edición del programa de **Emprendimiento Agroalimentario en Aragón**, fruto de la cooperación del **Instituto Aragonés de Fomento**, la **Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario**, el **Centro de Innovación y Transferencia Agroalimentaria**, la **Fundación Aula Dei** y la **Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón**. Entre los proyectos hay tres de Zaragoza, **Foodie Ambients**, cáterin de mesas dulces para eventos; **Spirulina Aragón**, para el cultivo, transformación y comercialización del alga espirulina para consumo humano; y **Lasca Negra**, elaboración y venta de productos con trufa negra. De Huesca llegan **Salvaje**, con sede en Biescas y dedicado a la elaboración de licores artesanos con productos del Pirineo; **Terre-ra del Valle de Aisa**, especializada en la producción y venta directa de este tipo de carne; y **Sport biofrutal**, empresa de Binaced dedicada a la elaboración y comercialización de alimentación deportiva 100 % ecológica. De Teruel han resultado finalistas dos empresas, **Caña-mo Bajo Aragón** de Alcañiz, y **Caracoles rellenos**, en Mas de las Matas, dedicada a la elaboración *gourmet*.

EN MARCHA LA REFORMA DEL MERCADO CENTRAL

Las dos empresas que redactarán el **Plan director del Mercado Central de Zaragoza**, **Ingennus** y **Baika**, apuestan por crear una zona peatonal en torno al edificio y las murallas romanas, derribando las actuales pérgolas, a la vez que plantean una zona hostelera en el interior del mercado. El número de puestos se reduciría de los 150 actuales hasta 80 o 90, con instalaciones más amplias. Se plantea conservar su carácter de mercado de abastos, pero con papel de distribuidor de los productos de la huerta zaragozana y de productos ecológicos, incluso con un aula para impartir diferentes cursillos.

Comienza ahora un proceso participativo, que finalizará en septiembre, de forma que el plan esté redactado antes del mes de noviembre. Mientras duren las obras, los puestos se instalarían en unas casetas, en la avenida César Augusto. **Pablo Muñoz**, responsable municipal de Urbanismo, recordó que «los detallistas tendrán que abonar parte del gasto», sin concretar cuánto.

José Carlos Gran, presidente de la **Asociación de detallistas del Mercado Central**, ve lógica la reducción de puestos –ahora hay varios cerrados y otros que son dobles–, pero aboga por mantener su carácter propio, evitando crear «un mercado de turistas o de copas. En pleno siglo XXI tiene que haber actuaciones complementarias, pero si perder la condición de mercado tradicional», declaró a *El Periódico de Aragón*.

LA UE CONSIDERA LA REFORMA DE LA PAC PROPUESTA POR OLONA

La directora general adjunta de Agricultura de la Comisión Europea (CE), **María Ángeles Benítez** consideró que la propuesta de reforma de la PAC planteada por el consejero de Desarrollo Rural, **Joaquín Olona**, establecer una renta agraria de referencia, puede ser un punto de partida para iniciar el debate de la próxima política agraria.

ZARAGOZA MIMA SU HUERTA

El Ayuntamiento de Zaragoza quiere ampliar la **Red de huertas agroecológicas**, vinculadas al proyecto **Life**, que cuenta ya con 27 productores. Por otra parte, con los votos a favor de ZEC, PSOE, C's y CHA, y en contra del PP, el ayuntamiento ha aprobado la ordenanza reguladora del uso y gestión de la marca **Huerta de Zaragoza**. Se trata de «recuperar la huerta para la producción ecológica, además de fomentar la biodiversidad», según la concejala Teresa Artigas.

Se han incorporado 21 nuevos productores, que cultivan 21,6 hectáreas.



PREMIOS PARA EL ACEITE DE ARAGÓN,

El concurso internacional **TerraOliveo**, celebrado en Jerusalén ha supuesto pleno para la **DOP Aceite del Bajo Aragón**, dado que las once almazaras participantes obtuvieron medalla, mientras que tres han sido los premios para la **DOP Aceite Sierra del Moncayo**.

Premio especial al **Oleum Bella**, de **Almazara Molino Alfonso**; Gran Prestige Gold para **Impelte**, de Aceites del Bajo Martín, **Oleum Bella** de nuevo; **Zeid**, de la cooperativa Aceites del Matarraña; **Alcober**, de Fernando Alcober e hijos; **La Calandina**, de la cooperativa del mismo nombre; y **Palacio de Andilla**, de la cooperativa de Valdealgorfa.

Medalla Prestige Gold han obtenido, del Bajo Aragón, **Emerxoby Impelte**; **La Collada**, de aceites Albalate; **Capricho Aragonés**, de De Jaime; **Delioliva**, de la cooperativa del Mezquín; y **Torremaella**, de Fil Egerique; además de **Pago La Corona**, de la Cooperativa de Magallón.

Finalmente, Gold para Mazaleón, de la cooperativa San Isidro en el Bajo Aragón; **Monte Jarén**, de Aceites Oliambel, y **San Marcial**, de la cooperativa de Novallas, en el Moncayo; y **El Fuelle empeltre**, de Aceites Lis, en La Almunia de doña Godina.

Por otra parte, el aceite **Milvus verdeña**, en el Somontano de Barbastro, elaborado con dicha variedad local, se ha incorporado al restaurante **Mugaritz**.

UNCASTELLO, LOS CARACOLÉS MÁS ORIGINALES

El restaurante **Uncastello** –Pl. de la Villa, 24. Uncastillo. 976 386 069– ha ganado el premio al plato más original dentro de la **II Ruta del Caracol**, celebrada en Zaragoza el pasado mes de junio, gracias a sus Caracoles en marmitako. El plato más sabroso, Caracoles a la Manduca, fue para el zaragozano **El Peirón de la Manduca**, mientras que en el apartado clásico triunfó **El Blasón del Tubo**, con sus Caracoles con tomate y jamón. Impulsada por la **Peña Caracolera**, la ruta también ha premiado con cenas al público participante.



ÁMBAR EXPORT Y ÁMBAR ESPECIAL, MEDALLAS DE ORO EN WBC

Ámbar Especial y **Ámbar Export** han sido reconocidas con la medalla de oro del **World Beer Challenge 2016**, con 97 y 96 puntos, donde han competido 500 cervezas de todo el mundo, con 23 oros concedidos. La Export revalida su título, mientras que la especial asciende desde la plata del pasado año y también ha sido considerada la **mejor de España** por la **OCU**.



Dos premios para Molino Alfonso en Jerusalén.

QUIÉN Y QUÉ

- El **gremio de pasteleros de Zaragoza** entregó sus premios anuales. El **Lanzón** recayó en la **pastelería Nava**, que lleva 36 años en el barrio de san José, recogido por Anselmo Madrigal. También se entregaron placas de reconocimiento a **Tartas Melba**, por su 50 años de oficio; la **pastelería Puente**, de Sos del Rey Católico; **Agustín del Río**, de la Granja del Río, en Illueca; y a la **chocolatería Soconusco**.
- La **DOP Cebolla Fuentes de Ebro** espera recoger en esta campaña unos **5 millones de kilos**, el doble que el año anterior, si las condiciones climatológicas continúan como hasta ahora.
- **Agua Fontecabras**, marca de la empresa **Manantiales del Piedra** patrocina el premio **Manuel Laborleta**, concedido por el Gobierno de Aragón, que recupera así su dotación económica. Centrado en la poesía aragonesa en castellano se entregará en diciembre en la **Feria del libro aragonés de Monzón**, con una dotación de 3000 euros.
- **Marcos Garcés**, de 29 años, es el nuevo coordinador de las **Juventudes agrarias de COAG**. Releva a otro aragonés, **Toño Romé**, de Zuera, que ha pasado a formar parte de la ejecutiva de COAG.



Cortesía UAGA

Marcos Garcés era hasta ahora coordinador de juventudes de UAGA.



- En Graus, a los 83 años ha fallecido **Conchita Egea Bandellou**, que fuera la matriarca de la **familia Melsa**. Hasta el final de su vida siguió trabajando y colaborando en la carnicería y charcutería familiar.
- El empresario agrícola y ganadero **Sergio de Dios** ha sido nombrado director de **Mercofraga**. Es también el responsable comarcal de **UAGA**.
- Los aragoneses han aportado 4336 litros de leche dentro de la campaña **Ningún niño sin bigote**, auspiciada por la **Federación española de Bancos de alimentos** y la **Obra social La Caixa**, en cuyas oficinas se han recogido un total de 27 550 litros.
- La cocinera venezolana **María Fernanda di Giacobbe** ha obtenido el **Basque Culinary World Prize** a la sostenibilidad entre 110 candidaturas de 30 países. Dedicará los 100 000 euros con que está dotado a crear una escuela de chocolate en Caracas.
- Los aragoneses gastan una media de **303 euros en regalos de boda**, muy por encima de la media española, la mayor de Europa, situada en 269 euros. Solamente nos superan vascos y riojanos, siendo los murcianos los menos dádivosos.
- **Grupo Bimbo** ha concluido la compra de **Panrico**, que supone, entre otras, la adquisición de **La Bella Easo**, sita en Zaragoza. Supone la despedida de **Carlos Gila**, responsable de Panrico y su reestructuración antes de la venta.
- La familia **Tesa Aquilué**, ganaderos de **Casa Martina**, en la localidad oscense de Ara, han recibido el premio **Biodiversidad a la ganadería de ovino y caprino**, que concede anualmente el **grupo Pastores**. Han logrado accesits las familias **Hernández Talavante**, de Galve, y **Langa Horna**, de Villafeliche.
- De nuevo, la **Hospedería de Arguis** no ha encontrado comprador en la subasta celebrada por la **DGA**.
- Los españoles gastaron **31 994 millones** de euros en **restaurantes** en 2015, lo que supone un incremento del 1,2 % respecto al año anterior. Según el **Ministerio de Agricultura** se debió tanto al aumento de visitas, un 0,8 %, como al gasto medio por comensal, 0,4 %. Es la primera vez que crece desde 2008, con el mayor descenso, del 6,2 %, entre 2010 y 2011.

Taberna Arrocería
el Mosquito

C/ Castillo nº 4 - 50004 - ZARAGOZA Tel. 876 28 58 19



Archivo



Fernando Martínez Peña, director de Instituto Europeo de Micología.

La **Fundación Patrimonio Natural de Castilla y León** asume la presidencia del **Instituto Europeo de Micología** durante de dos años, siendo su director **Fernando Martínez Peña**, investigador del **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón**, CITA. Esta conformado por la **Cámara Departamental de Agricultura de la Dordoña**, el **Centro Tecnológico Forestal de Cataluña**, la **Diputación de Ávila**, la citada fundación, la región francesa de **Occitanie/Pyrénées-Mediterranéen**, el CITA y el **Ayuntamiento de Soria**.

La **Osteria Francescana**, el restaurante que regenta en Módena el cocinero **Massimo Bottura**, ha sido designado mejor restaurante del mundo por parte de la revista **Restaurant**. **Can Roca** pasa al segundo lugar –aunque **Joan Roca** recibió el premio **Chefs' Choice Award**, elegido por los 50 mejores cocineros del mundo–, **Mugaritz** aparece en séptimo lugar, **Asador Etxebarri**, el décimo, **Eneko Atxa**, puesto 16, **Arzak**, 21, **Tickets**, 29 y **Quique Dacosta**, 49.

Entre los premios **Aragón en la red**, concedidos por **Heraldo de Aragón**, destacan los accesits para las páginas **turismohuescalamagia.es**, en el apartado institucional; **www.eboca.com**, en empresas; **centraldereservas.com**, en e-commerce; **banco-dealimentosdezaragoza.es**, en onegés; y en blog personal, el **elguardabares.es**, constituido en un magnífico «archivo de los bares auténticos de Zaragoza», así como **www.highgrossery.com**, con sus recomendaciones gastronómicas.

Galletas Asínez estrenará a finales de agosto sus nuevas instalaciones en el polígono **Empesarium**, cinco meses después del incendio que asoló la vieja fábrica en Valdefierro.

- El número de hectáreas dedicadas al **arroz** en la **provincia de Huesca** se han reducido a la mitad en la última década, pasando de las 7165 de 2006 las 3597 del pasado año.
- Según el sindicato **OSTA**, los **hoteles de Aragón** han perdido casi 600 empleos desde 2007, debido a la externalización de servicios.
- El grupo cooperativo **Anento** crece un 2 % tras facturar **186 millones** en 2015. Después del verano entrará en producción la **Harinera de Tauste**, en la que se han invertido diez millones, duplicando su capacidad de producción.
- Azafranes del Jiloca**, sita Monreal del Campo, es el único español que ha obtenido la calificación sobresaliente **Superior Taste Award** tras una dura cata a ciegas.
- La **Asociación Provincial de Hostelería y Turismo de Huesca** ha presentado su nueva imagen corporativa y página web, para transmitir «dinamismo, elegancia y modernidad», pero «sin romper con el pasado y con 40 años de historia».



Archivo

Silvia Fernández, directora gerente, y Roberto Pac, presidente.

- El **Gobierno de Aragón** ha recibido 659 peticiones de **viviendas para alquiler turístico**, de las que ha autorizado 483 y rechazado 126. La mayoría de las autorizadas, 327, son viviendas oscenses.
- Esturiones de Sarrión** ha recuperado el viejo criadero de truchas de la localidad para criar hasta 400 toneladas de carne de esturión al año.
- Nada menos que 19 **hosteleros zaragozanos** han sido detenidos por comprar y servir productos robados. La red sustraió por la noche **productos congelados** –carne, pescados, marisco– de **Distribuciones Rodrigo** en la que trabajaba uno de los detenidos. La policía investiga si ha habido graves riesgos para la salud.

EL FORO

Jornadas Cocina
NUESTROS MEJORES PLATOS
Septiembre. Ven a compartir...

C/ EDUARDO IBARRA, 4 - ZARAGOZA - 976 569 611 - ELFORO98.COM

Jornadas gastronómicas

NUESTROS MEJORES PLATOS

Noches de jueves a sábado / SEPTIEMBRE

(Menú de temporada, 19 euros)



'Pruneaux' del Bajo Aragón



Gabi Orte / childirones

En Francia son muy afamados los *Pruneaux de Agen*, ciruela pasa con IGP, que en muchos lugares se conservan macerados en armagnac, un destilado de orujos de uva. Pues bien, aquí contamos con brandy y, por supuesto, con magníficas ciruelas. De ahí estas Ciruelas pasas al brandy de Jerez, elaboradas en Alcañiz por Conservas Calanda, cuya especificidad local es que vienen sumergidas en un denso almíbar.

Así, se convierte en un postre ideal, dado que aporta la fibra de la ciruela, para una mejor digestión; el toque dulce para concluir una buena comida y el aroma del brandy, que incita a una sosegada y larga sobremesa. Para tomar una... o las que sea menester, ya que crean adicción.

Vienen presentadas en elegantes frascos de tercio de litro de volumen, con unos 220 gramos de ciruelas, que deben conservarse en el frigorífico una vez abierto.

CIRUELAS PASAS AL BRANDY
Conservas Calanda
 Alcañiz
 978 835 705
www.conservascalanda.com
 Se encuentra en tiendas especializadas y amazon

Precio: sobre 5,50 euros



Pablo Otín

Laurentino helado

Va camino de convertirse en otra tradición laurentina. La albahaca, planta aromática omnipresente en Huesca durante estos días, símbolo de la fiestas, se lleva en forma de adorno o se degusta en alguno de los platos de fiesta. Y desde hace algún tiempo, en forma de helado, que se consume mayormente durante este mes de agosto. Elaborado simplemente con leche y albahaca fresca, para mantener el sabor de la aromática, Elarte lo suministra tanto a los restaurantes, como lo ofrece en su propia tienda -Caspe, 3. Huesca. 974 042 408-, que no cierra ningún día; obviamente junto a muchos otros sabores. El resto del año se puede encontrar también el helado de Lima con albahaca, más cítrico y refrescante.

HELADO DE ALBAHACA

Helados Elarte

Bierge

974 942 511

www.heladoselarte.es

Se encuentra en su propia tienda.

Precio:

Cucurucho, 2,50 euros.
 Litro de helado, 8 euros.

Pan de san Lorenzo

Hace unos 45 años que salió al mercado el denominado pan de san Lorenzo, buscando generar un postre asociado con el patrón de Huesca. Hoy ya es una tradición laurentina plenamente consolidada, que se consume con fruición durante las fiestas, y solo en dicha época, apenas tres semanas.

Aunque no es exactamente pan. Se trata de un brioche de larga fermentación amasado con leche y mantequilla, con trocitos de almendras tostadas, naranjas, melón y pasas, previamente maceradas en ron. Ofrece también diferentes perfumes



Cortésia F. Alvira

como los de clavo, canela, vainilla, cardamomo y nuez moscada. Y, por cierto, resulta más sabroso tres o cuatro días después de su horneado.

Dado que no resulta excesivamente dulce, ofrece muchas posibilidades: para desayunar, a media mañana o por la tarde, en compañía de un moscatel o vino rancio; y como postre, con uva. El de Tolosana, de 300 gramos viene muy bien presentado.

PAN DE SAN LORENZO

Pastelerías Tolosana

Almudévar

974 250 705

www.pasteleriatolosana.com

Se encuentran en sus propias tiendas de Almudévar, Huesca y Zaragoza, además de Pastelería Canfranc

Precio: 5,80 euros.

Burbujas para el verano

Complementando su cada vez más amplia gama de espumosos, Freixenet ha creado este moscato, Mía, que combina los tres elementos perfectos de una bebida estival: fina burbuja, frío y sabor afrutado, con un ligero dulzor.

El mosto conseguido a partir de la variedad moscatel, procedente de diversas viñas soleadas de la costa española, fermenta de forma convencional hasta lograr unos 5 o 5,5 ° de alcohol, momento en que se cierran herméticamente los depósitos, de forma que la fermentación continúa a baja temperatura, logrando integrar la burbuja en el líquido. Una vez que se llega a los 7 ° de alcohol, se corta la misma, se filtra el vino y se embotella.

Aparece con un color pajizo, limpio y con burbujas finas y elegantes. Intensos aromas de melocotón, albergía y azahar. Su dulzor viene compensado con una equi-

librada acidez, que invita a seguir bebiendo, a lo que contribuye una cierta estructura y un largo postgusto. Ideal para orillas del mar y ríos, así como terrazas a la sombra.

MÍA FREIXENET
MOSCATO
AFRUTADO Y DULCE
Bodegas Freixenet
 Sant Sadurní d'Anoia
 900 103 013
 www.freixenet.com
 Se encuentran en tiendas especializadas y supermercados.

Precio: sobre 6,95 euros



Con o sin tinta

Los chipirones enlatados se han configurado como un producto singular, con personalidad propia, que nada tienen que ver con los naturales. Se trata de otra elaboración que consigue un producto diferente y singular.

Los que nos ocupan, seleccionados para que Martín Martín los comercialice con su propia marca al mejor precio, tienen el tamaño justo y una textura ideal para su degustación –ni fofa, ni gomosa–.

Se pueden consumir tal cual salen de la lata, como combinados en diferentes ensaladas –arroz, alubias, pasta– o integrados en diferentes platos calientes, especialmente como guarnición de pescados. Curiosos resultan los rellenos de surimi, una novedad, para disfrutar en forma de aperitivo o alegrando, por ejemplo, una ensalada de patatas asadas, tan habitual en estas fechas.

CHIPIRONES MARTÍN MARTÍN

Martín Martín

Zaragoza

976 486 470

www.martinmartin.es

Se encuentran exclusivamente en sus propias tiendas.

Precio:

Relleno en aceite

2,65 euros

Relleno en su tinta

2,65 euros

Los dos

en oferta 2 por 5 euros

Relleno de surimi

2,95 euros

Archivo



Puerta Cinegia. Zaragoza

No cierra

Reservas: 876 286 928





El mejor ecológico de España

El vino ecológico Ecolécera tempranillo 2015 ha conseguido una medalla de oro en la séptima edición del prestigioso International Organic Wine Award 2016, uno de los más celebrados concursos del mundo de vinos ecológicos, que tuvo lugar el pasado mes de junio en Alemania. Además, con 95 puntos sobre 100, ha sido el vino español de mayor puntuación y el número quince entre todos los participantes del mundo, incluyendo los crianzas, pues estamos ante un vino joven.

Elaborado en las estepas de Belchite por la veterana empresa ecológica Ecolécera, amparado también por la IGP Vinos de la Tierra del Bajo Aragón, es un monovarietal tempranillo muy bien aclimatado a la zona.

De intenso color y poderosa capa, resulta muy aromático, evocando de forma muy limpia aquellos vinos de nuestros abuelos, pero sin sus habituales defectos. Estructurado y potente, casi

exige un almuerzo tradicional, aunque puede disfrutarse también copa a copa, con tranquilidad, y, en estas fechas, ligeramente fresco.

ECOLÉCERA
TEMPRANILLO 2015
Ecolécera
 Léñera
 976 835 037
 www.ecolecera.com
 Se encuentra en tiendas especializadas y supermercados

Precio:
 sobre 3,30 euros



Gabi Orte / chillidron.es

Café para dormir

No podía faltar, dentro de la gama El Criollo dirigida al público en general, este molido descafeinado, que se enmarca en su colección *tradición*, que se completa con otras cuatro referencias: tueste natural, mezcla 80/20 y especial *espresso*.

Recomendado para cafeteras de goteo o italianas, viene envasado al vacío –lo que garantiza una larga duración, de unos dos años– con indicaciones de consumo: la recomendación de utilizar una cucharada sopera por taza de agua, sin dejar nunca que hierva. O bien entre 6 y 8 gramos por taza. De intensidad y aroma medio alto.

CAFÉ EL CRIOLLO
MOLIDO DESCAFEINADO
Cafés El Criollo
 Zaragoza
 976 500 228
 www.cafescriollo.es
 Se encuentran Eroski, Alcampo y tiendas de confianza

Precio: sobre 2 euros, 250 gramos



TRENZARTE
 ARTE & PASTELERÍA TOLOSANA

Calle Alfonso I, 6, 50003 Zaragoza www.trenzarte.com T. 976205910, info@pasteleriatolosana.com
 https://twitter.com/trenzaalmudevar https://www.facebook.com/trenzaalmudevar

LEGUMEAT, 'OTRA' LEGUMBRE

Se denomina **legumeat** y se elabora aquí al lado, en Tudela, donde la empresa **Alimentos Sanygran** tiene sus instalaciones. Y viene a cuento su selección, dado que es un elaborado a partir de legumbres, cuyo año internacional estamos celebrando.

Esta pionera empresa navarra surgió para innovar elaborando distintos «productos novedosos, como alternativa a la carne, pero a partir de legumbres», explica **Melina Pinheiro**, su directora

general. Contrariamente al resto de sustitutos de la carne, basados fundamentalmente en la soja, **legumeat** aporta «fundamentalmente diversas legumbres, como alubias, lentejas o garbanzos además de arroz. Poco a poco vamos reduciendo el porcentaje de soja, hasta que desaparezca por completo», añade.

En síntesis, legumeat es una mezcla «harinas de legumbres y arroz, texturizadas en unos segundos merced a la técnica de la extrusión», la misma, por ejemplo, que se utiliza para elaborar la pasta o diferentes aperitivos, jugando con la temperatura y la presión.

«El proceso no destruye las proteínas, sino que reordena su estructura, logrando unas características organolépticas similares a la carne, tanto en mordida, como en textura, con un sabor muy agradable», explica.



Legumeat, tal y como se puede adquirir en La Abacería, listo para su hidratación y uso culinario.

Legumeat se presenta al público deshidratado y se puede adquirir a granel en tiendas como **La Abacería**, mientras que **El Librador** es su distribuidor en Aragón.

Múltiples uso culinarios

Dos son sus formas de uso, explica Pinheiro. Como si fuera una carne, «se añade sobre la salsa una vez elaborada y más líquida de lo habitual, por ejemplo de champiñones, y se deja cocer entre cinco y ocho minutos, según el punto que se desee».

Si se va a hacer a la plancha, basta rehidratar la pieza en agua caliente o caldo, entre cinco y ocho minutos, colarla para secarla, comprobar que esté tierna y cocinarla como si de un filete se tratara, con un poco de aceite.

Melina subraya las cualidades gastro-

nómicas de legumeat. «Organolépticamente es parecida a la carne, aunque contiene menos de un 2 % de grasas vegetales, ninguna animal y cerca de un 50 % de proteínas vegetales». Por otra parte, no contiene alérgenos, ni gluten, lo que lo convierte en idóneo para celíacos y alérgicos.

Explica que queremos «contribuir en lo posible a una alimentación placentera, cómoda, sana y económica», de ahí que sea un producto 100 % natural, sin aditivos, para el que no se utilizan harinas

genéticamente modificadas. Ofrece un buen aporte de fibra, de calcio, más antioxidantes y menos colesterol y grasas saturadas. Además, recalca que «resulta mucho más económica que la mayoría de las carnes», con gran rendimiento por cada una de las raciones.

Continua innovación

Sanygran no deja de innovar. Además de ir reduciendo el porcentaje de soja en sus productos, está a punto de lograr el certificado ecológico internacional para todos sus elaborados.

Y antes de final de año presentará una nueva gama de productos precocinados, listos para calentar como salchichas, filetes y hamburguesas.

Intolerantes, vegetarianos y veganos están de enhorabuena, con una alternativa sana y económica.

Ajo negro Mouse Hill distribuido por El Librador



Ávila, 5. 50005 Zaragoza. 976 358 325

Legumbres - cereales - setas - especias

Algas - frutos secos - patatas

Aceites - vinos - semillas - piensos

La Abacería. Coso 118. 50001 Zaragoza. 976 296 794. www.laabaceria.es



L.O.S. NAVASCUÉS
info@navascuesenologia.es



FESTIVAL VINO SOMONTANO

Me gusta la música por encima de todas las cosas, más incluso que levantarme tarde. Desde que era bien chico, mucho antes de alcanzar la mayoría de edad, me encantaba comprar discos, pasar largas horas escuchando lo último de no sé quién, aporrear mi maltecha Ibáñez y, cómo no, ir de conciertos. Independientemente del lugar y del cartel devoraba uno tras otro. Además de muchas entradas conservo miles de gratos recuerdos y algunos de ellos, hete aquí el asunto en cuestión, se han localizado en Barbastro. A priori, y antes del año 2000, era una ciudad que no tenía ninguna relevancia en lo que a música se refiere. Pero claro, cuando entró el siglo XXI, la capital de la DOP Somontano estrenó su más que exitoso festival del vino.

onda sonora, pero ya que están se va. Quiero decir, que lo de menos era el concierto en sí, sino el revuelo que se generaba las horas previas a la apertura de puertas. He de reconocer que disfruté mucho viendo a Bisbal... será porque era la primera vez que iba con mi hijo a un concierto.

El cartel de cada año era un cajón de sastre donde cabían gustos para cualquier tipo de público. Señoras y señores de *edad avanzada* que iban a ver a Rocío Jurado, adolescentes que se sabían *de pe a pa* las letras de Melendi, cuarentonas que babeaban viendo el movimiento de caderas de Chayanne, familias enteras que disfrutaban con el musical de Grease o con la magia del Mago Pop... estilos y formatos de todo tipo para garantizar un lleno absoluto.

Además de conciertos y espectáculos, y

muestra crecía de manera exponencial. Cada vez más superficie, más establecimientos hosteleros, más vinos, más tapas, más ambiente... la muestra es en realidad lo que espera la gente. De hecho, que lo sé de buena tinta, un barbastrense prefiere el festival a las fiestas mayores.

Sobre la puesta en escena qué os voy a contar. Pues que es perfecta para promocionar el vino y la gastronomía del territorio. De hecho tan exitosa es como que en otros lugares de nuestra comunidad se ha copiado. Miles de tapas servidas en cuatro noches. Y miles de vinos, de cualquier bodega acogida a la denominación, para brindar. Desde mi punto de vista es la mejor época para visitar por primera el Somontano vinícola. Porque además hay una serie de actividades paralelas que, inexorablemente,



Me acuerdo como si fuera ayer del concierto de The Georgia Mass Choir en la edición inaugural del año 2000. Madre del amor hermoso qué de bailes y canturreos con aquel coro gospel en la plaza de toros. Aquel fue el primero.

Echando la vista atrás, y haciendo recuento de los que han pisado el coso barbastrense durante dieciséis años, sorprende la retahíla de artistas que han desfilado en cada festival: desde Joe Cocker hasta Bonnie Tyler, pasando por toda la escena nacional –véase Amaral, Bosé, Julito, Raphael, Sabina y un largo etcétera–. No es que sean santo de mi devoción, porque mi credo va por otra

ahí es donde reside el éxito rotundo del Festival del Vino Somontano –es mi opinión–, la verdadera atracción tenía lugar fuera de la plaza de toros. La Muestra Gastronómica del Somontano es la pieza que mayor propulsión ha ido cobrando año tras año. De hecho, también recuerdo las largas colas y la masificación que acompañaba a este brillante formato de tapas y vinos, como también me acuerdo de los momentos de brindis y risas entre familia y grandísimos amigos. El festival dejó de sonar, desde mi punto de vista, para saber mejor. Porque mientras las actuaciones seguían su curso, la

pasan por el vino. Visitas guiadas, catas dirigidas, encuentros enogastronómicos... todo un lujo para quien se acerca a esta DOP altoaragonesa.

Yo abogo y defiendo este tipo de iniciativas, porque acercan el vino al personal sirviéndoselo con un envoltorio irrechazable. Y procuro predicar con el ejemplo yendo, para que nadie me lo cuente. Este año será muy probable que me deje caer el primer fin de semana de agosto por Barbastro. Las actuaciones me dan un poco lo mismo pero no tanto la muestra. Volveré al recinto ferial, brindaré a diestro y siniestro, probaré todos los micro formatos que coincidan en la muestra, visitaré de nuevo bodegas y me empaparé de una zona que, durante el festival, suena bien y sabe mejor.

Gabri Orte / chindrones



Javier Lázaro y José Félix Lajusticia, secretario y presidente de la DOP Calatayud, ante el cartel promocional.

La DOP Calatayud se gira hacia Aragón

La **DOP Calatayud** quiere poner en valor sus vinos de gamacha en Zaragoza y el resto de Aragón, ya que hasta ahora estaban volcados en la exportación. «Donde menos estábamos, en casa», reconoce el presidente del CRDOP, **José Félix Lajusticia**.

A través de la campaña **viñedo extremo, vinos de altura**, «que nos define muy bien» según el secretario del consejo, **Javier Lázaro**, se han diseñado diferentes actos en la capital. Para el sector profesional de hostelería y distribución se organizará una **cata extrema** en el campo de fútbol de La Romareda, en septiembre. Y también un **showroom**, donde las bodegas darán a degustar sus vinos a distintos sectores profesionales, medios de comunicación local y nacional y consumidores. Además, se potenciará la presencia de los vinos de la DO en la Feria de Muestras de Calatayud y se promoverán visitas entre distintos colectivos sociales y profesionales al territorio. La DOP Calatayud, que el año pasado cumplió su 25 Aniversario, cuenta con dieciséis bodegas, unas 3200 hectáreas de viñedo, de las que el 65/70 % corresponden a la variedad gamacha, muchas de ellas con décadas de antigüedad, situadas en laderas a gran altura.

Paula Ortiz, en Cariñena

Paula Ortiz, autora de las películas *De tu ventana a la mía* y *La Novia*, que logró doce

nominaciones en los últimos Premios Goya, ya ha inmortalizado sus manos en una hoja de vid de cemento como ya lo hicieron **David Trueba, Gabino Diego y Miguel Ángel Lamata**.

Esa gran hoja de vid, tras secarse y ser cubierta con un cristal, se sumará al **Paseo de las Estrellas**, una iniciativa que ya se ha convertido en todo un motivo de satisfacción para los habitantes de la **DOP Cariñena** y en un reclamo turístico para los visitantes.



DOP Cariñena

Paula Ortiz inmortalizando sus manos en el Paseo de las Estrellas de Cariñena.

- **Bodegas Enate** ha recibido el **Premio Empresa Huesca de la mano de la consejera de Economía, Industria y Empleo, Marta Gastón**, concedido por el **Gobierno de Aragón**. Por otra parte, la bodega ha entregado 6057 euros al **Rotary Club** de Huesca, por la venta de su vino solidario.
- **Manuel Cristóbal Sancerni es el nuevo enólogo de Bodegas Niño Jesús**, en la **DOP Calatayud**, que se encuentra inmersa en un proceso de redefinición de sus vinos.
- Los municipios de **Daroca, Mureto y Villafeliche** han solicitado su integración en la **DOP Calatayud**. Supondrían unas 130 hectáreas más de viñedo y varias bodegas.
- El **Ministerio de Agricultura** ha autorizado la plantación de 4173 nuevas hectáreas de viñedo, lo que supone apenas el 31 % de lo solicitado.
- La **DOP Cariñena** prevé vendimiar en esta campaña unos **82 millones de kilos** de uva, dentro de la media de la denominación, pero sobre un 30 % menos que la pasada cosecha. Por su parte, la **DOP Somontano** espera unos **18 millones**, que también se sitúa dentro de lo habitual. A escala nacional, se apunta hacia una vendimia récord, por encima de los **50 millones de hectolitros**, de los que apenas se consumen 10 en el mercado interior.
- El proyecto de la **Universidad de Zaragoza, Valovitis**, está trabajando para detectar variedades de uva minoritarias en Aragón y el sur de Francia. Los resultados serán transferidos a las bodegas, para que puedan elaborar vinos más exclusivos y diferenciados. Se puede facilitar información a través de la web www.valovitis.eu.



BORSAO BODEGAS
Campo de Borja

WINE - MODERATION IN THE USE OF FORCE

1.000 años de Tradición

El Origen de la Garnacha

BORSAO BODEGAS

MANUEL BONA
barefutbol@hotmail.com

No se pueden imaginar la suerte que tengo de haber catado muchos de los buenos vinos que da esta tierra. Me di cuenta hace unos días en la ya clásica cata de las garnachas del Campo de Borja; este año con cambio de escenario, pero con la filosofía y la elegancia de los años anteriores, en el museo de Zaragoza, un entorno especial, como los vinos que allí se iban a catar. Este año la cata fue un poquito más profesional, cosa que agradecemos los que tenemos la intención de aprender algo.

El asunto era un mano a mano entre garnachas de Campo de Borja y de nuestros vecinos franceses de Châteauneuf-du-Pape. El

que escribe estas líneas no tiene ningún tipo de prejuicios –le gusta el vino o no le gusta, esté elaborado en Cincinati o en el mismísimo infierno–, lo que no quita que sea un defensor a ultranza de los vinos de esta tierra. Enseguida me percaté que los vinos de Campo de Borja estaban a años luz de los de nuestros vecinos de la France.

A los de siempre ya se les estará llenando la boca de migas: «un vino francés siempre será un vino francés». La ignorancia es muy atrevida, nuestros vinos les dieron una soberana paliza en color, en aroma, sabor y en precio, pues el de los vinos de nuestros vecinos era para pedir una hipoteca al comprar la botella. Incluso creí tener la sensación que

GARNACHA GRENACHE



La cata de las garnachas se celebró en el Museo de Zaragoza el pasado mes de mayo.

Gabi Orte / chindron.es

que indicaban claramente estar acercándose a la tercera edad.

En nariz eran la expresión de la fruta negra madre, como buenos vinos de garnacha, intensos, con aromas a gloria y con toques de complejidad, aportados por otros matices como los tostados de las barricas. Nada que ver con los bajos aromas de los de nuestros vecinos y con aromas a reducción y oxidación de alguno de los contrincantes.

Se estarán temiendo lo peor, pues sí, así fue. En la boca nuestros vinos no nos dejaron indiferentes, con un ataque potente, pero a la vez aterciopelado, con carácter, nobleza y un postgusto interminable,

lo que es un buen vino de garnacha. De los de nuestros vecinos, prefiero no hacer comentarios, imagínese los ustedes mismos. Para que se les aparezcan las musas y no tarden mucho en imaginar, afirmo sobre el precio de los vinos de nuestros vecinos que sale más barato hacerse un chalet que comprar una botella; en fin la vida. Y puestos a imaginar, si la cata fuera a ciegas, me gustaría ver la cara que se les quedaría a algunos al ver los resultados.

Disfruten de los buenos vinos elaborados con nuestras buenas garnachas y pasen de los prejuicios, que no es el consejo de hoy, simplemente es sentido común. El consejo de rigor: «siempre hay algo que celebrar».

los representantes del Châteauneuf-du-Pape se les puso cara de boquerón, por utilizar una expresión coloquial y no decir que no sé qué se les puso por corbata. Aún más, creo que alucinaron un poco con nuestros vinos, que expresaban con total claridad lo que es la reina de las variedades de esta tierra, la garnacha, *grenache* por si hay algún osado lector de la France. Nuestros vinos eran todo lo contrario a los suyos. En la fase visual a la mayoría le quedaban reflejos violáceos, que denotaban que les quedaba mucha vida al vino, y el peor de los casos un granate brillante e intenso que expresaba estabilidad; nada que ver con granates con destellos anaranjados o marrones teja

ble, lo que es un buen vino de garnacha. De los de nuestros vecinos, prefiero no hacer comentarios, imagínese los ustedes mismos. Para que se les aparezcan las musas y no tarden mucho en imaginar, afirmo sobre el precio de los vinos de nuestros vecinos que sale más barato hacerse un chalet que comprar una botella; en fin la vida. Y puestos a imaginar, si la cata fuera a ciegas, me gustaría ver la cara que se les quedaría a algunos al ver los resultados.



Ecolécera, el mejor ecológico

El vino ecológico **Ecolécera tempranillo 2015** acaba de conseguir una medalla de oro en el prestigioso **International Organic Wine Award 2016**, en su séptima edición, uno de los más prestigiosos del mundo de vinos ecológicos, celebrado recientemente en Alemania.

Con 95 puntos sobre 100, ha sido, además, el tinto español de mayor puntuación y el número quince entre todos los participantes del mundo, incluyendo los crianzas.

Otros vinos aragoneses han obtenido también medalla de oro, pero con menor puntuación: Generación 73 garnacha 2015, 93, de Bodegas Tempore, VT Bajo Aragón; Señorío de Ayud chardonnay 2015, 91, Langa Frenesí 2015 y Trilogía 2014, ambos con 90 puntos, de Bodegas Langa, DOP Calatayud; y el Urbezo chardonnay 2015, con 90 puntos, de Bodegas Solar de Urbezo, en la DOP Cariñena. El premio internacional se ha convertido en una de las catas más importantes del sector. En 2015 participaron 220 bodegas y distribuidores de 20 países con 923 vinos orgánicos, que este año han superado los mil presentados.



Gabi Orre / chindrones

MEDALLAS DE ORO

Ecolécera tempranillo 2015	95	Ecolécera	VT Bajo Aragón
Generación 73 garnacha 2015	93	Bodegas Tempore	VT Bajo Aragón
Señorío de Ayud chardonnay 2015	91	Bodegas Langa	DOP Calatayud
Urbezo chardonnay 2015	90	Solar de Urbezo	DOP Cariñena
Langa Frenesí 2015	90	Bodegas Langa	DOP Calatayud
Langa Trilogía 2014	90	Bodegas Langa	DOP Calatayud

MEDALLAS DE PLATA

Generación 76 tempranillo 2015	87	Bodegas Tempore	VT Bajo Aragón
Tempore Terrae SO2 Free garnacha 2015	86	Bodegas Tempore	VT Bajo Aragón
Esencia old wine garnacha 2015	85	Bodegas Tempore	VT Bajo Aragón
Tempore Terrae Finca Vasallo garnacha 2015	84	Bodegas Tempore	VT Bajo Aragón
Señorío de Ayud 2014	83	Bodegas Langa	DOP Calatayud
Langa chardonnay 2015	83	Bodegas Langa	DOP Calatayud

MEDALLAS DE BRONCE

Finca la Cañada garnacha 2015	82	Bodegas Tempore	VT Bajo Aragón
Aragus ecológico 2015	79	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja

BACOS DE ORO

A de Aylés 2015	Pago de Aylés	Pago de Aylés
Albada macabeo viñas viejas 2015	Bodegas Virgen de la Sierra	DOP Calatayud
Coto de Hayas garnacha centenaria 2015	Bodegas Aragonesas	DOP Campo de Borja
Mingua tinto 2015	Bodegas Fábregas	DOP Somontano
Pirineos tinto roble 2015	Bodega Pirineos	DOP Somontano
Viñas del Vero Gewürztraminer 2015	González Byass	DOP Somontano
Castillo Ducay tinto 2015	Bodegas San Valero	DOP Cariñena
El Circo syrah 2015	Grandes Vinos y Viñedos	DOP Cariñena
Idrias chardonnay 2015	Bodegas Sierra de Guara	DOP Somontano
Murviedo colección petit Verdot 2015	Bodegas Murviedo	DOP Valencia

BACOS DE PLATA

Claraval tempranillo 2015	Bodegas y viñedos del Jalón	DOP Calatayud
El Circo cariñena 2015	Grandes Vinos y Viñedos	DOP Cariñena
Picos garnacha 2015	Hammeken Cellars	DOP Cariñena
Valdubón tempranillo 2015	Grupo Frixenet	DOP Ribera del Duero

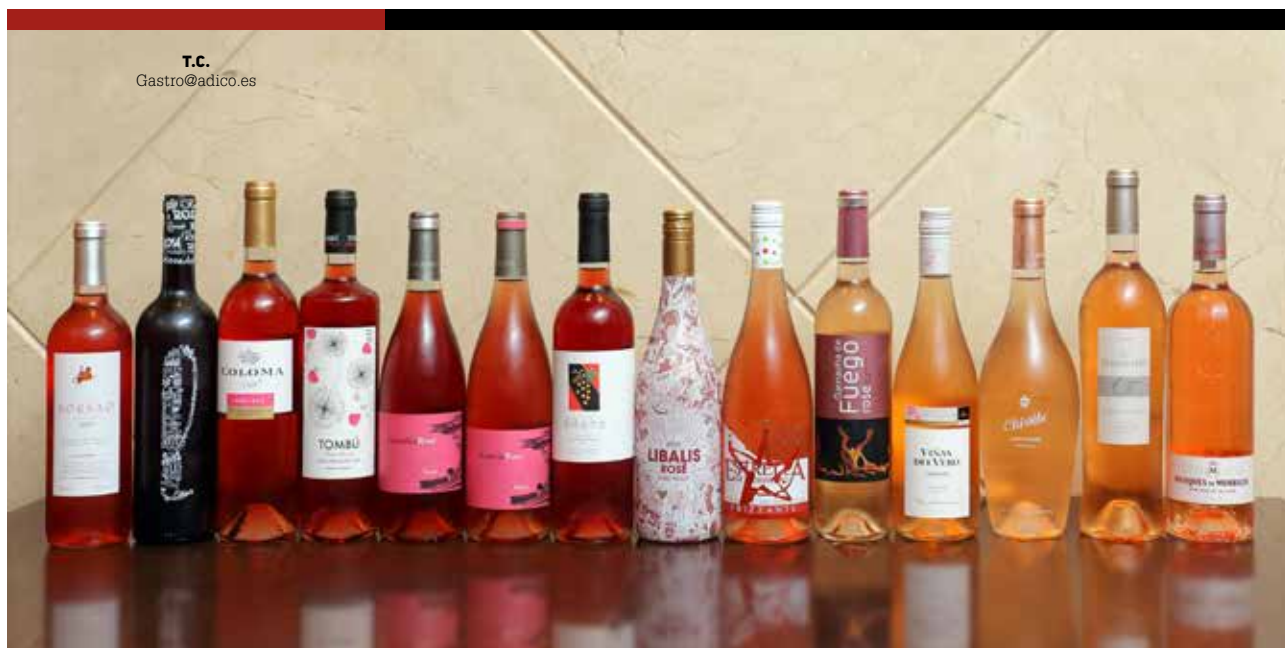
Baco, los mejores de 2015

Organizados por la **Unión Española de Catadores**, los **Premios Baco** pretenden incentivar la elaboración de vinos jóvenes de calidad en todas sus versiones. Consolidado a sus treinta años como el más longevo de los que anualmente reconoce el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**, acoge en exclusiva a los vinos elaborados en la cosecha más reciente, la 2015, sin restricción de tipología –vinos blancos, rosados, tintos y dulces– ni procedencia –denominaciones de origen, vinos de la tierra, vinos de pago, vinos de mesa–. En esta edición han participado 534 vinos procedentes de toda España, valorados a ciegas por cincuenta catadores, que han conseguido siete grandes baco de oro, 67 de oro –de ellos nueve para Aragón, muy por encima de la media– y 33 de plata, de los que tres se han venido para la tierra. Destaca el premio para el **Pirineos tinto roble**, un especial merlot, que también ha logrado una medalla de oro en **Mundus Vini** (Alemania) y un **Bacchus de Oro** en 2015.



Premios Vila Vinoteca

José Antonio Díaz y **Rafael Salas**, ambos ingenieros industriales, ganaron los 20000 euros del IX **Premio Vila Vinoteca de Cata por parejas**. Los 7000 euros del segundo puesto fueron para la pareja que ya ganó la primera edición en 2008, **Rafael Sabadí** y **David Martínez**, mientras que los 3000 euros del tercer premio se los llevaron **Santiago Rivas** y **Jaime Fernández**, ambos de Madrid. Tuvieron que adivinar, en una cata a ciegas, los vinos Jacques Selosse Ambonnay Le bout du clos blanc de noirs, Newton Johnson Chardonnay 2014, Domaine du Collier Saumur Blanc 2012, Compañía de Vinos Telmo Rodríguez As Caborcas 2012, Clos des Papes Châteauneuf-du-Pape 2013, Château Musar 1998 y Salvador Poveda Fondillón 1987.



Aunque la variedad de rosados quizá no sea muy alta en los lineales, se puede apreciar la amplia gama de tonos de color que ofrecen estos vinos, todavía minoritarios aquí.

VINOS ROSADOS

Los rosados siguen siendo el vino minoritario, muy por detrás de blancos –cuyo consumo sí que crece– y tintos. Y sin embargo, es uno de los vinos más complicados para elaborar, pues en cuestión de horas, durante la maceración y fermentación, puede malograrse todo el trabajo.

No hay mucha variedad en los lineales, más allá de las marcas más conocidas, que hemos obviado en su mayoría. Aún así la labor de zapa de nuestro anfitrión, Jesús Miguel Arlés, ha conseguido un amplio elenco de catorce rosados, algunos de ellos procedentes de la bodega de su establecimiento, el restaurante Palomeque.

Por cierto, bien diferentes entre sí, tanto en el abanico de precios, como en el placer gustativo que provocan.

Desde vinos para tomar muy fríos, sin mayores pretensiones, hasta vinazos espectaculares, dignos del mejor arroz veraniego que sepamos preparar.

Diversos estudios sostienen que el consumo de vino rosado en el mundo alcanzará el 9,3 %, lo que supone que entre 2012 y 2017 habrá crecido un 7,7 %, frente al 4,7 % de blancos y tintos. Además, y según la experiencia de varios hosteleros, ese 8 % actual de clientes que beben rosado solamente beben este tipo de vino y se mantienen muy fieles a su marca. A ellos y a los irreudentos de blanco o tinto, les mostramos que hay muchas más opciones.

Pues aunque se vean pocas marcas en los mostradores, con un poco de paciencia se pueden encontrar una amplia gama de vinos, con muy poco en común. Un clásico aragonés es el Borsao rosado 2015, «cómodo y sin pretensiones», garnacha golosa y fácil de beber para el consumidor medio y a un precio muy razonable. También comercial, pero más serio, se antojó el L de Aylés, cuya suma del cabernet a la garnacha le aporta equilibrio y un agradable final amargo. «Salivas al final del trago, lo que se agradece».

Muy dulzón para todos apareció el Tom-bú, «con recuerdos a pacharán», probablemente a causa de la variedad, la prieto picudo, pero esta añada, quizá a causa

de la fermentación, «no ha salido como otras», afirmó un buen conocedor de este vino de Castilla y León.

Apenas gustó el Coloma pinot noir, un experimento en Extremadura, donde se ha introducido esta variedad francesa. «Nada que ver la nariz y la boca», y se le acusó de artificial, con «aromas a caramelo» que poco aportaban.

Subió el nivel con otro clásico aragonés, el Enate cabernet sauvignon, ese «blanco con alma de tinto» como alguien lo definió hace ya tiempo. «Un vinazo», con evidentes referencias francesas, del que se puede presumir en cualquier mesa y lugar.

Dos añadas diferentes

El taller se permitió una experiencia inusual, degustar dos alejadas añadas de rosado de una misma bodega, los Avancia rosé, elaborados con mencia, de 2011 y 2014.

En contra de lo que cabría suponer, el antiguo, también criado sobre lías, se mostró potente de color, con «algún ligero defecto en nariz», pero «amable y jugoso en boca». Totalmente diferente a su hermano pequeño, también «redondo y sabroso», refrescante y a la vez untuoso.

Entra en el facebook de GASTRO ARAGÓN –www.facebook.com/gastro.aragon/?ref=hl–, y podrás venir invitado al siguiente taller.



Gabi Orte / chilindrones

Los rosados mostraron muchas diferencias entre ellos, desde el color hasta el aroma y los sabores.

El Libalis rosé, gracias a la moscatel, ofrecía «agradables aromas tropicales» de forma que se «bebe muy a gusto, con ese ligero aporte amargo de la syrah». Y se destacaron dos curiosas características de la botella; la primera la comodidad de su tapón de rosca –todavía un sacrilegio en nuestro país– y la propia botella, sin etiqueta de papel, que permite mantenerla en la cubitera sin que pierda esplendor, actuando de reclamo para otros clientes de las terrazas, por ejemplo.

Características que comparte con el Estrella de Murviedro, pionero en el sector de los *frizzantes*, opción creciente día tras días, que «no miente para nada» y encandila a un nuevo sector de consumidores, gracias a la acertada mezcla de bobal, tempranillo y moscatel: dulzor, burbuja y frescor.

Rosados muy personales

Algo le pasaba al Garnacha de fuego, quizá pensado para otros mercados como el estadounidense. «Como un blanco en una barrica de tinto», se apreciaba el alcohol, aparecía como desintegrado y ni el aroma ni el color convencieron.

Pero la nariz del Viñas del Vero pinot noir –en el Somontano sí se asentado esta variedad– reanimó la degustación. «Elegante, con una nariz fantástica» no dejó a nadie indiferente, asumida la palidez de su color.

Que comparte con el Chivite Las Fincas, garnacha y tempranillo avalado por Juan Mari Arzak. Con «estructura y agradable amargor», sin defectos, «un vinazo», aunque a alguno le pareció demasiado



Gabi Orte / chilindrones

Una exclusiva botella para el vino de mayor precio.

«tecnológico, con más diseño que alma». Pero gustó, y mucho.

Preparó a los asistentes para el francés Les Domaines, «que llevan siglos perfeccionando sus rosados». También pálido, con intensos aromas florales y frutales y una acidez que a veces se les va de la mano –no en esta añada–, hubo quien lo encontró un «pelín plano en boca», quizá sugestionado por su poderosa nariz.

Y para concluir, un regalo, quizá el rosado de mayor precio de España, con una limitada tirada de 5000 exclusivas botellas que, sin duda, nadie reciclará. El Marqués de Murrieta rosé ofrece una «espectacular nariz» y una sutil y poderosa personalidad procedente de la variedad mazuela. Un vino que no dejó a nadie indiferente y cuya botella fue la primera en vaciarse, conviviendo con una serie de espectaculares arcoses cortesía de la casa.

Hay pues recorrido para los vinos rosados, tan solo hay que buscarlos.

LOS VINOS

- Borsao joven 2015.** Garnacha. 13,5°. Bodegas Borsao. DOP Campo de Borja. Tomevinos. 3,80 euros.
- L de Aylés 2015.** Garnacha cabernet sauvignon. 13,5°. Pago de Aylés. Bodegas El Pilar. 8,75 euros.
- Tombú 2015.** Prieto picudo. 13,5°. Dominio de Tares. VT Castilla y León. El Corte Inglés. 7,70 euros.
- Coloma 2015.** Pinot noir. 12,5°. Bodegas Coloma. VT Extremadura. Tomevinos. 5,90 euros.
- Enate 2015.** Cabernet sauvignon. 13,5°. Enate. DOP Somontano. 7,50 euros.
- Avancia 2011.** Mencia. 13,5°. Bodegas Avancia. DOP Valdeorras.
- Avancia 2014.** Mencia. 12,5°. Bodegas Avancia. DOP Valdeorras. Más que gastronomía. 10,50 euros.
- Libalis rosé frizzante 2015.** Moscatel de grano menudo y syrah. 12,5°. Castillo de Maetierra. VT Valle de Sadacia. Tomevinos. 5,35 euros.
- Estrella de Murviedro frizzante.** Tempranillo, bobal y moscatel. 7,5°. Bodegas Murviedro. DOP Valencia. Día. 4,80 euros.
- Garnacha de fuego 2015.** Garnacha. 15°. Bodegas Breca. DOP Calatayud. Bodegas El Pilar. 5 euros.
- Viñas del Vero rosado colección 2015.** Pinot noir. 12°. González Byass. DOP Somontano. El Corte Inglés. 7,50 euros.
- Chivite Las Fincas rosado 2015.** Garnacha y tempranillo. 13,5°. Bodegas Chivite. VT Tres Riberas. Bodegas El Pilar. 9,50 euros.
- Les Domaniers 2014.** Garnacha, cinsault y syrah. 13,5°. Domaine Ott. AOC Côtes de Provence. 15,50 euros.
- Marqués de Murrieta Primer Rosé 2015.** Mazuelo. 12,5°. Bodegas Marqués de Murrieta. DOC Rioja. 29,95 euros.

LOS DEGUSTADORES

Jesús Miguel Arlés. Sumiller, copropietario del restaurante Palomeque.

Cristina Vas. Lectora de Gastro Aragón.

Juan Antonio Calvo Vela. Propietario de la tienda especializada El Rincón del Arpa, en Tarazona.

Luis Plaza. Cliente de Palomeque.

Gabi Orte. Fotógrafo, director de arte de GASTRO ARAGÓN.

José Miguel Martínez Urtasun. Periodista, director y editor de GASTRO ARAGÓN.

FERNANDO MORA
info@thegaragewine.com

A veces existen personas muy inteligentes, otras veces algunas muy valientes y unas pocas gentes creativas. Cuando todo este *totum revolutum* se junta, nace un genio y sin duda Jesús es uno de ellos.

Recuerdo cuando lo conocí, hace ya unos cuantos años, en un concurso del mejor sumiller de cava. Decidí presentarme al mismo aunque no había trabajado nunca en la sala, pero sí siendo un conocedor y aficionado/profesional del vino y, contra todo pronóstico, lo gané. Jesús, que siempre peca de curioso detrás de esa cara caricaturesca, me preguntó que de dónde había salido yo.

Por cosas del destino –que se buscó coincidió con él en numerosas ocasiones, en la Asociación de sumilleres de Aragón –de la que es vicepresidente– y en la La Papila Crítica, gestionada por mi amigo Carlos Acirón. Recuerdo siempre la distancia y aires seguros que desprendía, pero cuanto más lo conocía, más intrigante y apasionante me parecía. También estar con él en una cata de absentas y sardinas en lata *vintage* –por supuesto, caducadas– en la que Jesús, cuya cara cambia cuando se encuentra en su salsa cual niño de tres años con juguete nuevo, me deslumbró con su discurso, puesta en escena y, sobre todo, conocimiento.

A este suceso, le siguió mi primera visita al restaurante Aragonia para realmente disfrutar del buen hacer de Jesús y su equipo. Juro que una velada atendido por Jesús es puro placer, hedonismo casi obsceno. Jesús es un poeta de las bebidas, un erudito de las viandas y además es pintor; lo que me hace mucha gracia y entenderéis si veis sus dibujos. Después de esa noche supe que él tenía que guiar mi sed de conocimiento, mi hambre de aprender y mi pasión por el vino. En ese tiempo que yo estudiaba WSET Diploma, pasamos muchas tardes/noches catando, charlando y aprendiendo. Supongo que fue ahí cuando Jesús decidió que quería ser mi amigo, que quería enseñarme y que quería compartir conmigo su sabiduría. Porque sí, en el mundo hay sabios y él es uno de ellos. Mi desesperación catando a ciegas y sobre todo entendiendo los vinos fortifi-



Gabi Orte / chindron.es

JESÚS SOLANAS

cados, de los que Jesús es un amante incondicional, era aliviada por su confianza y persistencia. Recuerdo siempre una clase sobre oportos; ese día de repente se convirtió en mi mentor. Las amistades a la par que los grandes vinos se forjan con los años y en nuestro caso, muchos vinos después nos consideramos grandes amigos.

El primer vino

Recuerdo ir a verlo en 2002 con una botella debajo del brazo, una botella que Mario y yo habíamos hecho jugando a hacer grandes vinos, un vino del que elaboramos solo dos barricas, pero un vino que no entendíamos.

Le pedí a Jesús dos copas riedel y le serví ese vino rojo carnoso con aromas a cereza roja, pimienta negra, clavo y tabaco y

con una textura carnosa y plena que ahora mismo recuerdo. Creo que en ese momento Jesús se sorprendió y le dije que no sabía qué hacer con él. La cabeza de Jesús es como un torbellino, se abstrae y deja de prestar atención en cuanto algo le apasiona. Fue quien lo bautizó como Frontonio, el origen del nombre de mis vinos. El responsable de tener un tío desnudo y decapitado en mi primera etiqueta. Hoy mi vino Frontonio está dedicado a él, un vino que descubrí y que hoy está agotado casi antes de salir al mercado.

Jamás he conocido a un fetichista gastronómico igual, coleccionista de cartas, cubiertos, tazas, vasos, platos y por supuesto de especias, ingredientes y artilugios de cocina. Un enamorado de las etiquetas, los vinos de verdad y la cultura. Porque es increíble la cantidad de datos, anécdotas, historias e historietas que este hombre tiene en la cabeza. Si quieres ir de viaje y eres un *gastrofreak* solo tienes que hablar con Jesús.

Muchas botellas después, Jesús ha decidido romper con las reglas, luchar contra lo de siempre y brillar. Un genio que ha estado dentro de su lámpara mucho tiempo ha decidido salir de ella y sin duda va a dar mucho que hablar, pero sobre todo va a sorprendernos con alguna de sus locuras en los próximos meses. Tener un amigo es un tesoro, tener un mentor es un lujo, tener a Jesús es único. Las Alas de Frontonio han echado a volar. El señor de la barba rara, las gafas negras y las corbatas con *personalidad* está suelto.

VINO PARA DESCUBRIR ESTE BIMESTRE

Terrazas del Moncayo Garnacha

Bodegas Santo Cristo

Roberto Pérez elabora este vino pleno, carnoso y muy largo. Una gamacha fresca y compleja que sabe a sinceridad y elegancia. Maridaje: Barbacoa, buena compañía y noche de verano.



Viñedo Extremo

Vinos de Altura

Denominación de Origen Protegida Calatayud



CALATAYUD
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

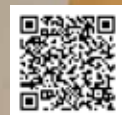
Visita nuestra web
WWW.DOCALATAYUD.COM

BODEGAS AGUSTÍN CUBERO BODEGAS ÁNGEL LUIS PABLO URIOL BODEGAS ATECA BODEGAS AUGUSTA BILBILIS BODEGAS BRECA BODEGAS COLAS VITICULTORES
BODEGAS ESTEBAN CASTEJÓN BODEGAS GUERRERO SEBASTIÁN BODEGAS LANGA HNOS. S.L. BODEGAS LUGUS BODEGAS NIÑO JESÚS BODEGAS SAN ALEJANDRO
BODEGAS SAN GREGORIO BODEGAS SAN ISIDRO BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN



T.C.
gastro@adico.es

SOMMOS, NOVEDOSO ENOTURISMO



Gabi Orte / chindron.es

Blanca Galindo es la directora de Enoturismo de Bodegas Sommos, lo que ya supone toda una declaración de intenciones, pues no son muchas las bodegas –y menos en Aragón– que cuentan con este cargo tan específico. Pues Sommos, en esta nueva etapa, ha apostado decididamente por el enoturismo, aportando propuestas novedosas, que van más allá de la visita a la propia bodega o al viñedo.

Por ejemplo, el inusual maridaje con flores, hierbas y vinos que se celebró el pasado mes de mayo en el entorno de la bodega, de la mano del botánico de **El Celler de Can Roca, Evarist March**. «Trabajamos por el enoturismo, conscientes de que el Somontano puede reforzar su condición de territorio turístico. Gracias a March, hemos descubierto que plantas y flores autóctonas, incluso comunes con otros territorios, despiertan sensaciones y experiencias atractivas para un sector de público medio-alto muy específico».

Experiencias a la carta

Aunque Sommos oferta un amplio abanico de propuestas, que incluyen el restaurante –abierto al público todos los días– o la posibilidad de celebrar bodas y otros eventos, como convenciones y pequeños congresos, también están dispuestos a personalizar todas las experiencias.

Por ejemplo, para el cincuenta cumpleaños de una clienta, que inicialmente tan solo buscaba una visita, prepararon una sesión de fotografías de su vida, con cata de tres vinos, asociados a diferentes momentos de su vida. El departamento escucha la idea inicial, propone alternativas y resuelve. Como lo hace para los clientes del **Club Premier**, aquellos que tienen depositadas al menos cien botellas en las cavas de la bodega. Precisamente, su valor añadido consiste en contar con una especie de asistente personal para sus visitas a la zona; desde reservar una habitación hasta configurar una ruta turística por el Somontano, todo surge desde el departamento.

Visitas regladas

Obviamente, cuentan con un buen número de visitas regladas. Desde la más sencilla –apenas 10 euros–, de 90 minutos de duración, con cata de tres vinos de autor, hasta las que incluyen el menú degustación, o las que se complementan con la adquisición de diferentes lotes de vino de Sommos.

Quienes quieran ir más allá, y siempre en temporada –del mes de noviembre a marzo– pueden combinar el enoturismo con la visita a la plantación de trufas que **Trufapasión** posee en la cercana localidad de Estadilla, recorriendo la misma con perros en busca del preciado tesoro negro.

O un paseo a caballo entre los viñedos, actividades exclusivas para niños o para toda la familia. Todo un mundo de experiencias, en consonancia con el placer de disfrutar del vino.

Más información: 974 269 900
www.bodegasommos.com/enoturismo



CADENA **SEZ** Radio HUESCA 102.0 FM 100.0 CM

CADENA **SEZ** Radio JACA 92.3 FM

CADENA **SEZ** Radio SABIÑÁNIGO 88.1 FM

CADENA **SEZ** Radio BARBASTRO 91.2 FM

CADENA **SEZ** Radio MONZÓN 103.3 FM

CADENA **SEZ** Radio SARIÑENA 104.8 FM

CADENA **SEZ** Radio GRAUS 95.1 FM

CADENA **SEZ** Radio AÍNSA 94.0 FM

Los 40 HUESCA 96.9 FM

Los 40 BENASQUE 98.0 FM

CADENA **dial** Huesca 95.8 FM

M80 RADIO HUESCA 88.9 FM





YES YOU CAN

JOAQUÍN MUÑOZ | Restaurante Uncastello
FOTOS | Gabi Orte / chilindron.es

THAT'S IT!



PASTEL DE PESCADO CON TOMATES CONFITADOS

HACE DOS AÑOS YA OFRECIMOS OTRA RECETA DE PASTEL DE PESCADO, IDÓNEA PARA EL VERANO. PERO REQUERÍA HORNO, POR LO QUE AHORA OPTAMOS POR OTRA FÓRMULA MÁS SENCILLA DE ELABORAR, QUE NO PRECISA MÁS QUE UN LEVE TRABAJO EN LA SARTÉN. PUEDE UTILIZARSE CUALQUIER PESCADO, AUNQUE LOS IDEALES SON LOS BLANCOS, QUE PUEDAN LAMINARSE CON FACILIDAD.

LOS TOMATES CONFITADOS PUEDEN ADQUIRIRSE TAL CUAL, O ELABORARLOS A PARTIR DE TOMATE SECO, UNA VEZ REHIDRATADO Y CONFITADO EN ACEITE DE OLIVA. SI EL PESCADO ELEGIDO ES DE FUERTE SABOR, COMO EL RAPE, PUEDEN SUSTITUIRSE POR UNOS BUENOS PIMIENTOS ROJOS O VERDES.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 600 gramos de pescado limpio al gusto.
- 150 gramos de tomates confitados.
- 4 cucharadas de albahaca picada.
- 30 centilitros de caldo de verdura.
- Aceite oliva.
- 5 hojas de gelatina. (10 gramos.)
- Sal.
- Pimienta.



LA GELATINA

Ablandar la gelatina en un poco de agua fría.

EL PESCADO

Cortar el pescado en láminas o medallones. Salpimentar.

Por otra parte, escurrir bien los tomates confitados, que pueden sustituirse por los secos.

SOFREÍR

Rehogar el pescado en una sartén con la mitad del aceite de oliva durante cuatro minutos. Salpimentar.

Añadir la mitad de la albahaca. Mezclar bien y reservar.





PREPARAR LA GELATINA

Poner a calentar el caldo. Escurrir la gelatina e incorporarla al caldo caliente.



ENMOLDAR

En un molde intercalar capas de pescado con capas de tomate confitado, añadiendo el resto de la albahaca y del aceite de oliva. Por fin echar por encima el caldo caliente.

Dejar que se enfríe y meter en el frigorífico durante 12 horas. Servir en frío.



Referente gastronómico aragonés desde hace más de 30 años

Gayarre Restaurante es calidad, sabor y tradición con innovación.

Haz tu reserva llamando al 976 34 43 86

facebook gayarrezaragoza twitter rgayarre

ELYSSIA
de
Freixenet

Un Pinot Noir
excepcional



PRODUCTO 
www.elyssiapinot.com



EL CAVA SÓLO SE DISFRUTA CON MODERACIÓN

 WINEinMODERATION.eu
Art de Vivre



SHEILA CALONGE
sheilacalonge@gmail.com

VIAJAR POR EL MUNDO A BASE DE PRÉSTAMOS

DEDíquese un día para usted mismo. Levántese pronto, arréglese, coja la cartera y salga a la calle. Lo primero es lo primero. Diríjase a una cafetería y elija entre los variados italianismos que esta le ofrece: quizás un delicioso *capuchino*, un cremoso *caffè latte* o, tal vez, un intenso *caffè espresso* para comenzar la mañana. No se olvide –bien sûr!– del hojaldrado galicismo tradicional: el *croissant* calentito. Si no le agrada la idea, siempre está la delicada *crepe* o el robusto *gofre*.

¿Es más de anglicismos por la mañana? ¡No se preocupe! Sin duda le servirán amablemente una esponjosa *muffin* o un dulce *brownie* de chocolate, y si es más de salados, unos huevos con queso y *beicon* o un *crácker* con queso crema y especias.

Pasee. Disfrute del ambiente que le rodea –sí, incluso en pleno centro de la ciudad– y cuando ya sienta que necesita reponer fuerzas o que el estómago le pide un *no-sé-qué* germánico, acérquese a por un *vermut* con algún aperitivo que le atraiga.

La hora de la comida es el momento del día que más le prestará, sin duda. ¿Qué le apetece hoy? ¿Algún italianismo *al dente*? *Canelones*, *carpaccio*, *espagueti*, *lasaña*, *risotto*, *tortellini*; ¿se le antoja algo más *gourmet* de la lengua vecina? Quizás prefiera un *restaurante* con un pequeño *menú* diseñado por un estupendo



'La Glosa', 1924, obra de María Blanchard.

chef, a un *bufé*. ¿Quizás una *quiche* con *champiñones* y una crujiente *baguette*? ¿O un *croque-monsieur* con su suave *be-samel*?

Tal vez prefiera algo menos europeo: ¿un *steak tartare*, un *bistec* o un *rosbif*? O algo más *light* como unos *wraps* rellenos de verduritas salteadas o un *sándwich* al

grill con tomatitos *cherry*. Si en ese inmenso mar de dudas, en esa inabarcable torre de Babel se le hace tarde y le cierran las cocinas no desespere, siempre le quedarán los establecimientos de *fast food*, abiertos 24/7.

Los postres son lo mejor, no puede negarlo: del país de la bota, ¡el *tiramisú* y la *panna cotta*!; pero es que del país francés, ¡el *flan*, la *mousse* y la *creme brulée*! Ya saciado, llame a un amigo y vayan a tomar algo a un *bar*... o a un *pub*, da lo mismo, los dos son anglicismos. Lo importante es que hablen, dialoguen, rían y disfruten de las bondades de la amistad, que son más cuando se acompañan de antiquísimas voces de origen celta, dicho de otro modo: de cerveza. Pueden optar –allá cada uno con su graduación– por opciones más anglófonas, como el *boubon*, el *brandy*, un *gintonic*, un *güis-qui* –adaptación ortográfica delicada donde las haya– o unos cócteles. Lo de pasarse a bebidas rusas ya es decisión suya... Pero hagan lo que hagan, no importunen al *barman*, que está trabajando.

Ya en casa, pidan unas *pizzas* con *pepperoni*, o quizás algo más oriental y moderno, como un *wok*, *sushi* o *tofu*.

Y, sobre todo, finalice su día de la mejor manera: brindando con *champán* por haber disfrutado de un día de viajes lingüísticos por el mundo a base de «préstamos».



TEHIFE

/// MEDITERRANEAN BAR

San Lorenzo 44 / 876 283 263 / tehife2.0@gmail.com

f t i

Vermús
Vinos
Tapas
Raciones
Cava ecológico
Menús
Cócteles
Combinados





PALOMEQUE

CAFÉ RESTAURANTE

C/ Palomeque 11, Zaragoza. Tfno. Reservas 976 21 40 82

Comidas y cenas de picoteo a base de tapas,
guisos caseros y nuestras especialidades.
Cava de vinos. Vinos por copas.



el sabor de la navidad

queso

rinconada del queso

c/ mendez nuñez 23, 50003 quesos@larinconadadelqueso.com zaragoza 976393608



amabiko

Marketing on line

Redes sociales

Diseño web

646 508 102

Aplicaciones

678 788 633

Programación

info@amabiko.com

www.amabiko.com



CERVEZAS
ARTESANAS
NACIONALES
Y DE
IMPORTACIÓN

PRODUCTOS
GOURMET



Gastrópolis

San Miguel, 50
Zaragoza

*Donde a beber vino,
le llamamos disfrutar*

BAR EL FÚTBOL



Avenida América, 3 Zaragoza 50007



AMAYA GAVILLERO
amaya.gavillero@gmail.com

LA VENDIMIADORA

En el número anterior nos trasladábamos a la céntrica plaza zaragozana de san Felipe para contemplar las gallinas de Cano en el torreón Fortea. No vamos a salir de esta plaza de momento, ya que en ella hay más muestras de gastronomía aragonesa.

En la entrada desde la plaza a la calle Candalija podemos contemplar la escultura *La vendimiadora*, obra de Pablo Gargallo. El escultor nacido en Maella desarrolló su trabajo principalmente en Barcelona y París, pero a pesar de ello, en Zaragoza se le dio la importancia que merecía dedicándole el museo sito en el palacio de los Argillo.

La obra que aquí nos ocupa se creó originalmente como parte de la decoración ornamental de la plaza de Cataluña de Barcelona al igual que la escultura *El pastor del águila*, que podemos ver en la confluencia de la calle Candalija con la de Alfonso I de Zaragoza, y *El pastor de la flauta*.

Las dos primeras se esculpieron en piedra, la del pastor se quedó en su ubicación original, pero la de la vendimiadora se trasladó enseguida al parque de Montjuic. En 1984 se fundieron en bronce las dos esculturas para pasar a formar parte de la colección del museo.

Se trata de obras de carácter clasicista aunque no por ello exentas de gran calidad escultórica. Aunque han llegado hasta nosotros con esos nombres, originalmente Gargallo las llamó *Bucólica*, *Montañesa* y *Pastoral*, respectivamente.

La Bucólica o vendimiadora representa a una joven tocada que porta en ambas manos racimos de uva, con sus hojas y pámpanos. Hasta hace pocos años ésta era la única forma de vendimiar, hombres y muje-



Archivo

La Vendimiadora se ubica en la plaza san Felipe.

res que desde finales de agosto hasta principios de octubre recogían racimo a racimo la producción de uva de Aragón.

Parece bastante claro que en Aragón el cultivo de la vid se inicia con la conquista romana. Desde el primer momento el vino se convierte en un artículo de consumo para todas las clases así como de exportación desde nuestra tierra a otras provincias romanas.

Desde entonces Aragón es tierra de vides, tal y como da prueba la extensión de tierras dedicadas a su cultivo así como la existencia de cuatro denominaciones de origen de vino: Somontano, Cariñena, Calatayud y Campo de Borja.

La valía de la uva en la gastronomía aragonesa se basa fundamentalmente en el vino, por supuesto. Pero también el fruto en sí se utiliza en platos típicamente aragoneses, y por supuesto en su versión seca, la pasa.

En cuanto al uso de los granos de uva frescos, se suelen utilizar como acompañamiento de platos contundentes, para aportar frescura y ofrecer un contraste con el

ingrediente principal. La receta más extendida de este uso sin duda son las Migas a la aragonesa. Plato humilde donde los haya, pero que bien hecho, es una delicia. En nuestra tierra encontramos distintas recetas de las migas, que básicamente difieren en los acompañamientos. Tocino, jamón, huevo frito, pimientos... hay para todos los gustos. Pero uno de los más genuinamente aragoneses es el de los granos de uva. Las migas resultan así menos pesadas.

En cuanto a las pasas, su uso es habitual como relleno de carnes, junto a otros frutos secos como las ciruelas. Y, por supuesto, en postres y dulces de todo el territorio. Es frecuente añadir las pasas y los piñones a empanadas de calabaza, manzana, espinacas, cabello de ángel, etc.

Y hay una receta aragonesa en la que dos de sus ingredientes principales provienen de la vid. El ponche típico de Navidad en muchos pueblos aragoneses se realiza cocinando vino aderezado con frutos secos -pasas, entre ellos-, azúcar y canela, para ser posteriormente quemado. De esta forma resulta una bebida dulce y sin alcohol que acompaña en muchas casas aragonesas la ingesta de turrones y de los propios frutos secos del poncho.

Aparte de la obvia contribución del vino a la gastronomía, tiene importancia como ingrediente en sí, y no acompañamiento, en muchos guisos y estofados aragoneses, tanto de ternera o toro, como sobre todo de caza, así como en asados de carne y pescado.

Y, evidentemente, no hay comida que se precie sin un buen postre. Se acerca el 10 de agosto, ¿por qué no terminar con un buen cuenco de Melocotón con vino?

Tiendas en Zaragoza
Coso, 131.
Reina Fabiola, s/n

Los Cordobeses
Frutas

Teléfono: 693 852 263
Servicio a hostelería

CERVECEROS INDEPENDIENTES

DISFRUTAMOS TANTO DE BEBER NUESTRA
CERVEZA COMO DE HACERLA.





HELL'S KITCHEN

No hacía falta ser un lince para comprobar que la temperatura aumentaba por momentos. Pedro Botero no dejaba de echarle más leña a la caldera, mientras Hendrix repetía una y otra vez la misma canción y Stalin no dejaba de hablar de lo mismo, yendo de un lado para otro.

–¡Así no se puede cocinar, por favor! –tuve que increparles, pues el alboroto y el calor ya eran bastante insoportables, como para que además tuviese que vigilar constantemente el estúpido de ayudante que me habían puesto.

Era un recién llegado. Decían que se había tirado por un balcón de un hotel cuando le quitaron una de sus estrellas de la guía de los neumáticos.

–Bueno, *nen* –le decía yo–, a ver si nos vamos centrando en los fogones que aquí se come a las doce, como en casa de las abuelas y no tienes ni las patatas peladas. Me gustaba llamarle *nen*. El tío venía de un restaurante en Barcelona y es el mote que le puse. Tuvimos uno de Cádiz una temporada en la cocina hasta que se lo llevaron a calderas con Pedro. A ese le llamábamos el *pisha*.

La verdad es que llevo ya un montón de años como jefe de este antro que llaman



Lander

cocina y bueno... al final todo cansa.

Los lunes preparamos pizzas con chile fantasma. Bien calientes y bien picantes. Este martes hacemos un plato picante coreano en honor a un pavo que acaba de llegar al que le hacen un homenaje. Kim *nosequé* se llama el tío. A saber.

El miércoles tenemos verdura. Ají muy picante con cocción de vapor. Hay que comer sano que luego los del ministerio nos pegan unos repastos de aupa.

Los jueves, queso fundido al estilo cajún. Bien picoso, como dicen en México o al menos eso está diciendo a todas horas el bueno de Pancho.

Viernes, tenemos Doron wat. Esa es una receta que aprendí en Marruecos. Pica

como el demonio pero, bueno, es lo que tengo en el menú. Si no lo quieres lo dejas.

El sábado hacemos siempre patatas con mojo picón. Por hacer algo español. Pero picante a tope. Jejejejeje, qué risas el otro día con Elvis... le metí doble de picante y se quedó sin voz a mitad del *Burning Love*. ¡Ay! con lo que me gusta esa canción.

Menú del próximo sábado. Me dijeron de arriba si podíamos hacer algún plato ruso para el cumpleaños

de Catalina, pero mira, como no estoy muy puesto en cocina soviética, les voy a meter una ensaladilla rusa –eso sí, caliente y picante–. Ya se me ocurrirá algo. Llega el domingo. Paella, hombre. El domingo siempre paella. Con sus gajos de limón en cada lado de la paellera y esas cosas. Un domingo sin paella es como un jardín sin flores. Paella picante, eso sí. Y bueno, así vuelve a empezar la rueda. En vida había días que cocinar era un infierno.

Ahora después de muerto... bueno... cocinar en el infierno tampoco está tan mal. En fin, ya seguiremos, que me llama el supervisor.

–¡Un momento Don Adolf. Voy!



Esta sección está creada para que escriban los cocineros sobre asuntos de interés general. Pueden enviar los textos a gastro@adico.es.

Firma este artículo Joan Rosell, propietario y jefe de cocina del restaurante La Encantaria. C/ Sevilla, 7. 976 385 463. Zaragoza.

GOURMET
Rodi
SAL DE VINO
GARNACHAS CENTENARIAS
DEL CAMPO DE BORJA



Ideal para condimentar y cocinar:
Carnes rojas, foie, salteados de setas,
verduras plancha, tempuras, carpaccios,
mousse de chocolate

976 862 039

CTRA. PEDROLA · TABUENCA 7 (CTRA. LA ALMUNIA · MAGALLÓN)
FUENDEJALÓN. ZARAGOZA

WWW.RESTAURANTERODI.COM/SAL-DE-GARNACHA



BALAY. UNA HISTORIA SOBRE NUESTRA HISTORIA

Ricardo Giner. Balay. Madrid, 2016. 352 páginas.
20 EUROS, DESTINADOS A LA FUNDACIÓN FEDERICO OZANAM

CASTILLOS Y PALACIOS DEL ARANDA Y VALDEJALÓN

Santiago Cabello y Marisanchó Manjón. Fotografías de s. Cabello.
Diputación de Zaragoza. Zaragoza, 2016. 96 páginas.
GRATUITO. DISPONIBLE EN OFICINAS DE TURISMO DE LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

EN EL RESTAURANTE

Christoph Ribbat. Planeta Gastro. Madrid, 2016. 256 291 páginas. 17,95 EUROS; ELECTRÓNICO, 14,99 EUROS

LEGUMBRES. SEMILLAS NUTRITIVAS PARA UN FUTURO SOSTENIBLE

Varios autores. Editora en español, María Salas. FAO. 2016. 680 páginas. 196 páginas. EDICIÓN PDF. GRATUITA

La historia de Balay

A punto de cumplirse los 70 años del nacimiento de Balay –en 2017–, llega este libro que complementa a la magnífica exposición celebrada el año pasado. El trabajador de la casa, ya jubilado, Ricardo Giner, ha recopilado cientos de fotografías, anuncios, recortes de prensa, que convierten a la obra en un referente para contemplar la evolución de los electrodomésticos en las últimas décadas. Y por supuesto la historia de la evolución de una marca, destacada por la importancia de la innovación, así como la comunicación.

El importe de lo recaudado con la venta de libros será destinado al programa Escuela de segunda oportunidad, de la Fundación Federico Ozanam: www.balay.es/store/tienda-electrodomesticos/tienda-solidaria/17000054?breadcrumb=tiendasolidaria

Legumbres del mundo

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO, ha editado este magnífico libro en formato pdf. que cualquiera puede descargarse en www.fao.org/3/a-i5528s.pdf.

La primera parte describe qué son las legumbres, cómo trabajarlas en la cocina, sus beneficios y también su forma de cultivo. Luego se ocupa de viajar por el mundo de las legumbres a lo largo de todo el planeta ofreciendo diferentes recetas y detalles sobre su uso y costumbres. España, por ejemplo, está representada por el cocinero Abraham García. Todo ello profusamente ilustrado, con magníficas fotografías.

Por la provincia de Zaragoza

Segunda guía de las once que va editando la Diputación de Zaragoza, centrada en los *Castillos y palacios del Aranda y Valdejalón*, remontando los ríos Jalón, Aranda e Isuela, a cargo de los mismos autores que la primera – Santiago Cabello y Marisanchó Manjón –, con lo que se logra homogeneidad en la colección. Obviamente, se centra en los numerosos castillos y palacios de la zona, pero atiende también a las actividades para niños, los parajes naturales, además de la gastronomía: las bodegas de Almonacid de la Sierra, el Vino de la tierra de Valdejalón o la excelente fruta que allí se produce. Son 5000 ejemplares que pueden encontrarse en las oficinas de turismo de la provincia.

Planeta estrena colección

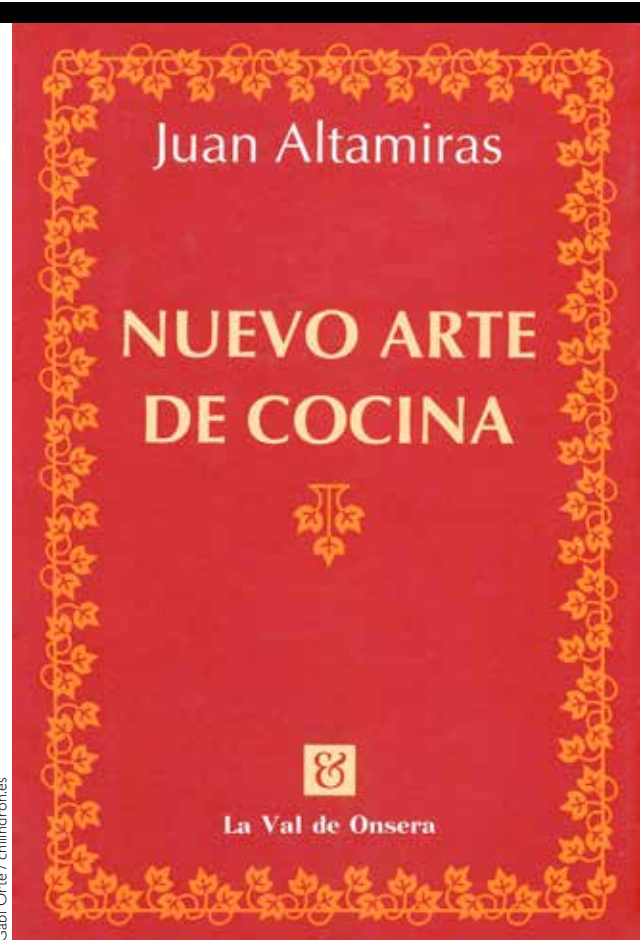
Planeta ha creado una nueva colección, Planeta gastro, centrada exclusivamente en la gastronomía, atendiendo el creciente interés por esta disciplina. Uno de los primeros libros editados es *En el restaurante*, con prólogo de Ferrán Adrià, subtítulo *Porque la comida no es lo único que sucede en las cocinas*. El autor, profesor, se ocupa del amplio mundo del restaurante, desde su historia hasta la relación con los críticos, escrito de manera que se lee como una novela, con gran cantidad de historias y anécdotas.

La colección cuenta de momento con siete volúmenes, entremezclando monográficos, como el dedicado al restaurante Casa Marcial o a la pastelería, a cargo de Oriol Balaguer, con un curso de cocina para novatos, que protagoniza Juan Echanove, o nuevos fenómenos como los *food-truks*.



FRANCISCO ABAD
Fotos Gabi Orte/chilindron.com,
Francisco Abad y archivo

Gabi Orte / chilindrones



Campo de achicorias en Tarazona, donde esta verdura se sigue consumiendo habitualmente. Última edición del libro de Juan Altamiras, de 1994.

LAS **VERDURAS** ARAGONESAS DE **ALTAMIRAS** (I)

COMENZAMOS UNA NUEVA SERIE DE FRANCISCO ABAD, CENTRADA EN ESTA OCASIÓN EN LAS VERDURAS. PERO EL INFATIGABLE INDAGADOR CULINARIO Y GASTRONÓMICO HA ENCONTRADO UNA INNOVADORA PERSPECTIVA AL ANALIZARLAS DESDE EL PUNTO DE VISTA DEL CLÁSICO LIBRO DE ALTAMIRAS. COCINA E HISTORIA.

Fray Juan Altamiras era en su siglo Raimundo Gómez. El erudito José María Pisa refiere como halló en la *Biblioteca antigua y nueva de los escritores aragoneses* (1877) del canónigo Félix Latassa Ortín la referencia a la filiación de nuestro protagonista. Raimundo Gómez era un hermano franciscano, natural de La Almunia de Doña Godina, que tras ser destinado a varios conventos de la orden franciscana de Aragón, fue enviado al Colegio Mayor y convento de San Diego de Zaragoza, donde acabó sus días en 1769. Naturalmente no nos dedicaremos aquí solo a comentar la vida y milagros de un franciscano del siglo XVIII, lo que no tendría mucho interés. Lo importante es que el buen fraile dejó escrito un manual de pocas páginas –la

primera edición impresa de que se dispone es de 1758– intitulado *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia económica*, del que se han hecho innumerables reediciones, con retoques y añadidos sucesivos, bajo el nombre de Altamiras, hasta entrado el siglo XX. La primera edición data de 1745, con 152 páginas en octava, impresa en la Imprenta Real de Madrid y dedicado a san Diego de Alcalá, que daba nombre al Colegio Mayor que se situó en la zona de Zaragoza que ahora ocupa en parte el área comercial del espacio denominado *el caracol*, como señala la placa de la calle adyacente.

Las ediciones de las que se conservan ejemplares parten de la cuarta de **Juan de Bezares**, de Barcelona, impresa en 1758 y sucesivamente se hicieron ree-

«No es mi intento escribir modos exquisitos de guisar»

diciones, hasta la última de 1994, de la editorial **La Val de Onsera** de Huesca, dirigida por José María Pisa.

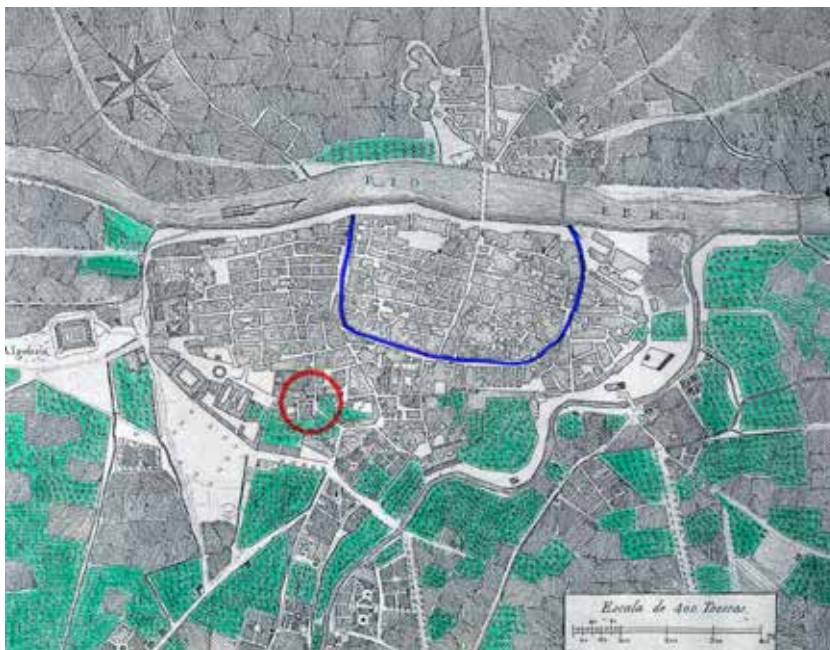
Ya en la edición de 1817, a cargo de Cano, en Madrid, el nombre de Altamiras cambia a Altimiras y quizá esa sea la causa de que algunos compiladores firmasen como *J. Altimiras* desde el segundo tercio del siglo XIX un ya no *nuevo arte de cocina* sino un *Novísimo arte de cocina*, que incorporaba en su cuerpo y también en el titular los epígrafes de *Cocina española, francesa, italiana, americana y guisos especiales de la cocina catalana*. La novena edición de este *Novísimo arte* –**Francisco Sabater editor**, Barcelona, 1905– ya incorpora sin rubor alguno recetas transcritas literalmente del auténtico Altamiras mezcladas sin discriminación con las otras mencionadas en la nueva intitulación.

Un libro moderno

Altamiras encontró en su definitivo destino una magnífica huerta, repleta de hortalizas y árboles frutales, además de una buena biblioteca, de modo que pudo estudiar, como se desprende de la introducción de su obra, a **Ruperto de Nola**, **Francisco Martínez Montiño** y verosimilmente a **Bartolomé Scappi** y **Domingo Hernández de Maceras**.

Con este bagaje y el elenco de productos que la Providencia ponía a su alcance en la vecindad de su obrador, construyó la obra magistral que nos ocupa. Buscaba el servicio de Dios a través de la combinación de la sencillez franciscana y la excelencia evangélica, evitando gastos innecesarios y anotando cómo conducirse en el servicio de la cocina con perfección y economía.

Dice en la introducción de su librito: «no es mi intento escribir modos exquisitos de guisar, que para este fin hay muchos libros que dieron a luz cocineros de los monarcas pero la ejecución de su doctrina es tan costosa como dictada por lengua de plata; en éste suma más la lengua de oro de la caridad, ajustando el toque a personas por su Instituto pobres...» Es muy bella la introducción al trabajo



Plano de Zaragoza hacia 1750. Obsérvese cómo la ciudad está literalmente cercada por huertas y frutales. La línea azul indica el viejo trazado del 'cursus' romano. El círculo rojo indica la ubicación del Colegio San Diego.

del cocinero, cuando dice: «pido a los inteligentes miren con buenos ojos esta Obrilla, que sirve solo para Aprendices, y dejen la censura al infinito número de necios, que no será dificultoso, que como en otras cosas, den aquí su cucharada; disimulen mis yerros, atendiendo únicamente al afecto con que me someto a su gusto».

El lenguaje con que está escrito el libro es no solo sencillo, sino ingenioso y lleno de detalles de fino humor y rasgos de lo que hoy denominaríamos retranca o somardería. Huye del descuido por la limpieza y el orden, atribuido a los varones, encareciendo que el cocinero religioso actúe de tal modo que sea causa su actividad de que «aún el más femenino gusto no se desdeñe de comer sus guisados», encarga que no se intente escatimar en la comida dando platos bastos a los freires mientras se engaña a los preladados dándoles bocados exquisitos y recalca la importancia de comportarse virtuosamente, porque respecto a las

cuentas del cocinero, «cuando menos se lo piense puede que se las pidan; cuidado con la última cuenta, que es la que más importa».

Al hablar del besugo dice que «es el mejor pescado de estos Países de Aragón», refiriéndose, naturalmente, a las costas catalanas –ya andábamos con estas cosas–, o cuando dice que «las ranas con huevos estrellados son cosa regalada», lo que no es extraño, indicando su preferencia por las ancas del antaño abundante batracio.

También comenta la capacidad flatulencial de las patatas o quizá patacas, explicando que «si comes muchas, estarás de tan buen aire y tan favorable, que con el aire que soples puedes componer embarcación para ir al Papa», alusión inequívoca a las digestivas ventosidades generadas.

Esta pequeña obra supone un salto cualitativo en la culinaria española, despegada desde este momento de la influencia francófila, por obra y gracia de un sencillo franciscano aragonés, que recoge recetas clásicas y reelabora platos sencillos, como conviene a su vocación religiosa y hace al tiempo un hueco importante a las verduras, tan bien representadas por la producción de la huerta zaragozana del momento.

El recetario está compuesto por 53 recetas de carnes y despojos, 38 de verduras y hortalizas, otras tantas de pescados, 22 de volatería, 19 de caldos, sopas y buretes, 10 de huevos, 9 de postres y dulces y 5 de legumbres secas. Está clarísimo,





Acelga silvestre. Su humilde condición la hace frecuente en el caldero de pastores, labriegos y frailes.

si estudiamos el porcentaje respecto al total, la importancia de las verduras y hortalizas en la obra de Altamiras, que suponen el 19 %, casi la quinta parte de las referenciadas, diferenciándose cuantitativamente –y consecuentemente cualitativamente en la intención del libro– del contenido de los libros conocidos hasta el momento.

La serie

Al encabezar esta serie como verduras, evidentemente empleo una notable imprecisión en el lenguaje, puesto que de verduras y también hortalizas hablaremos, pero parece sensato utilizar la expresión para titular de forma aproximada, ya que de otro modo sería farragosa y la palabra vegetales es suficientemente amplia como para poder incluir el forraje o el diente de león campestre.

Hecha la aclaración, diré que he empleado la edición de Altamiras de La Val de Onsera, depurada y enriquecida con un estudio previo bien enjundioso a cargo de José María Pisa Villarroya (Huesca, 1994).

La cita literal de cada receta, según la edición de 1758, va precedida del título original y su numeración en la citada edición y seguida del número de la página de la edición actualizada que se cita. A cada receta sigue, si así lo aconseja el texto, una breve aclaración, para hacer inteligible a nuestro tiempo lo descrito,

y una adaptación posible en forma de receta actualizada, junto con las imágenes que se han considerado explicativas de los procesos o los platos referidos.

A lo largo de esta serie irán apareciendo los siguientes productos: acelga, achicoria, alcachofa, berenjena, borraja, calabaza, caldo vegetales, cardo, cebolla, col, escarola, espárrago, espinaca, guisantes frescos, habas verdes, judías verdes, lechuga, nabos, pepinos, setas y hongos, zanahorias

Esta serie es una pequeña forma de rendir homenaje a una figura poco recordada de nuestra historia culinaria española y aragonesa, injustamente arrinconada a pesar de ser fundamental para entender el devenir culinario español desde el siglo XVIII; el pequeño tributo de un aragonés de adopción y corazón, nacido en la vecina y hermana Pamplona.

Las cantidades de producto para las sucesivas recetas son aproximadas, meramente indicativas, porque el peso y tamaño del género es variable y el ajuste ponderal o volumétrico no tiene sentido con productos en los que no sólo el peso y volumen, sino la calidad, por ejemplo, la proporción hoja-penca de una acelga varía mucho.

Acelga I

159. Pencas de Acelgas en pastellitos (109)

De lo mejor de las pencas pon a cocer

en agua, y sal; cocido, pícalo muy bien, exprímelo en un lienzo claro, ponlo en vasija, échale un poco de pan rallado, azúcar, y canela correspondiente; a la pasta, del mismo modo huevos: Ármalo todo, y harás unas tortitas, como si fueran huevos; báñalas con otros huevos batidos, ve mojando las tortas, y fritas en aceite, que estará como para pescado, salen muy esponjosas, y si las sirves con azúcar, y canela por encima, muchos no sabrán lo que comen.

Comentario. Las acelgas, matafrailes por la facilidad con que crecen en cualquier lugar, motivo por el que son ubicuas en recintos conventuales, son verdura de escasa entidad gastronómica, aunque las de Zaragoza especialmente, resultan gustosas y dulces cuando están bien regadas y cogidas muy poco antes de cocinarlas.

Altamiras conoce bien el género, y no se molesta en pelar las pencas, que luego va a picar finamente con cuchillo. Desprecia las hojas, tan agradables de comer, como se ha hecho hasta hace poco en la mayoría de hogares españoles, quizá considerándolas hierba o poco más; otro motivo para esto es que las hojas suelen ser pasto habitual de los caracoles, que sin helicidad prosperarían en los huertos del momento.

Azúcar y canela sobre todo género de viandas, es un dúo de aplicación general desde los tiempos de Nola.

Receta. Para dos personas, tomar una acelga pequeña, de unos dos palmos de longitud, con unas diez pencas bien tersas. Cortar las pencas en dos o tres trozos, cocerlas en agua salada hasta que estén tiernas, escurrirlas y picarlas con cuchillo lo más finamente que sea posible, escurriendo después en colador y luego con estameña.

Nótese que al picar finamente la verdura no ha sido preciso eliminar las telillas o tegumentos de las pencas. Añadir a las pencas algo de pan rallado, que acaba de absorber la humedad residual y traba un poco el picadillo y unos tres o cuatro huevos, mezclando hasta obtener una pasta suave. Tomar cucharadas de la mezcla, pasarlas por harina y huevo batido y freír en aceite bien caliente, haciendo tortitas, que luego se ponen sobre papel absorbente de cocina y pueden servirse tal cual o espolvoreadas de algo de azúcar y canela en polvo si se quiere rememorar el sabor de la receta original.

Acelga II

169. Acelgas (113)

De esta Hierba se podía escribir mucho, propondré sólo el modo más común, y fácil: De las pencas crecidas tiernas quitarás la telita, como cuando se limpian para cortadas; las cortarás después a pedacitos, y las cocerás con agua, y sal: cocidas que sean, escúrelas en una tabla; harás una masa con huevos, y harina, como para Abadejo; untarás las pencas en masa, las freirás en la sartén, y sírvelas con azúcar, y canela; son muy buenas, aunque caras para los pobres: para estos, pues después de cocidas con agua, y sal, se les echan unos ajos fritos, un puñado de harina quemada en el mismo aceite: así son más ligeras y no malas.

Comentario. Las pencas de acelga rebozadas, tal como aquí se explica, son



La achicoria se consume tanto en ensalada, cruda, como en verdura.

ingrediente fundamental en menestras bien elaboradas, especialmente en La Rioja y Navarra. Además de la mejor presentación y sabor de la verdura, la protección del rebozo impide que el conjunto de la menestra ennegrezca con el contacto directo de la acelga.

El aliño con una especie de roux primitivo, ilustrado de ajos, la especia del pobre en toda la geografía nacional, es la forma más simple de aderezar las matafrailes, en las que siguen desechándose las hojas.

Receta. Las pencas de acelga se preparan cortándolas en trozos limpios y sin irregularidades, de unos seis centímetros de longitud, quitándoles con cuidado las telillas de cara y dorso e hirviéndolas en agua salada hasta que estén tiernas, pero no en exceso.

Bien escurridas, se rebozan en una masa de huevo batido con harina de trigo y un poco de agua bien fría, lo que favorece el crujiente, y se fríen hasta dorar ligeramente.

Las cantidades no se especifican, porque esta forma de prepararlas habitualmente es parte de la confección de una menestra ilustrada, pero lo dicho en la receta anterior serviría; el espolvoreo con azúcar y canela en polvo es opcional, según el gusto del comensal.

Respecto a la preparación *pobre*, valga el principio de cocer las pencas, para luego aliñarlas con una veluté hecha con aceite, ajos poco fritos y harina, trabada con

un poco del mismo caldo de cocer las acelgas.

Achicoria

186. Achicorias, y escarola (118)

Limpia, y lava bien las Achicorias, escáldalas, y cuécelas con agua, y sal: cocidas, escúrelas, y guarda el agua para los hipocondricos, las compondrás con aceite, y ajos fritos.

La escarola, después de bien lavada, la cocerás como las Achicorias, las compondrás con aceite crudo, y servirás con unos polvos de azúcar por encima.

Comentario. Nuestro fraile, buen conocedor de hermanos en religión y estudiantes de todo tipo, reserva para los hipocondricos, es decir, hipocondriacos, enfermos imaginarios de casi todo, o temerosos de padecer males sin cuento, el agua de cocer las achicorias, que aún hoy se considera muy sana en la sabiduría popular; ciertamente, el contenido en sales minerales es bueno y a grandes dosis, mayores que un caldito de cocción doméstico, hasta podría tener un cierto efecto antidiabético, pero en la práctica es un aguachirle con pretensiones de medicinal.

La achicoria se empleó sobre todo en forma de raíz tostada, como bebida depurativa y aún más, como sucedáneo del café.

Receta. Una hermosa achicoria de cerca de un kilo es adecuada para dos personas de apetito normal. Se corta la mata entera en trocitos de unos cinco centímetros de longitud, desechando las hojillas y ramas secas o feas, sin quitar tegumentos de ningún tipo, se lava bien y se cuece en agua salada, dejándola hacer un poco más que el tradicional *al dente* porque tal es el punto que parece que pide esta verdura.

Bien escurrida, se aliña si se quiere con ajos fritos y aceite, pero el mejor sabor se obtiene con un poco de excelente aceite crudo y nada más.



Frutas
Javier Mené

FJA

Servicio Profesional para Hostelería

ALMACÉN: Mercazaragoza, C/. P. Nave 5, Izquierda • 50014 ZARAGOZA
T./F. 976 449 046 • M. 686 541 434 • T. 976 575 906 • javiermene@mercainfo.es

DAVID OLMO
davidolmonadal@gmail.com

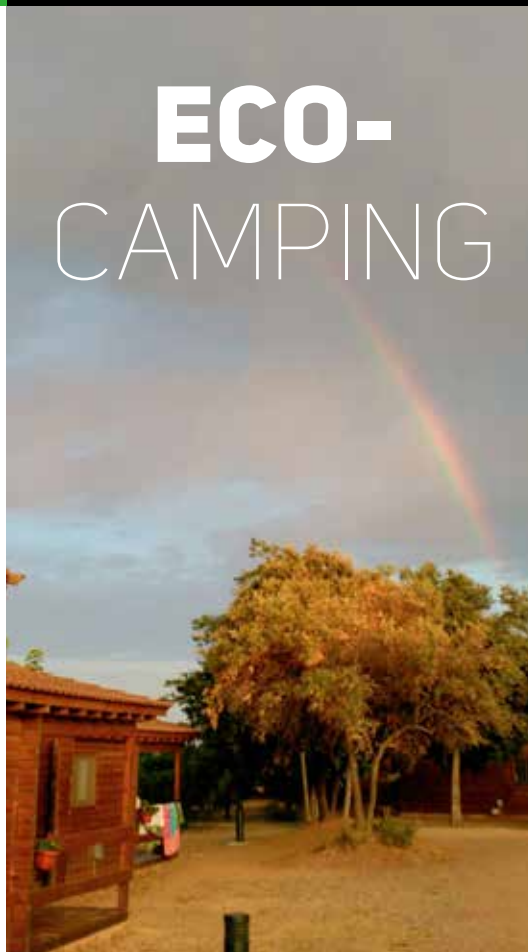
ECO- CAMPING

Aprovechando que estamos en época estival y que un servidor ya ha disfrutado de sus vacaciones, muy a mi pesar, me gustaría compartir una experiencia vivida durante las mismas, la cual me sorprendió, tanto por su rareza como por su sencillez. Dicha experiencia la vivimos en un eco-camping de una comunidad autónoma vecina, el cual ofertaba la posibilidad de ir en tienda de campaña o alquilar una casa de madera.

El eco-camping tenía los mismos servicios que un camping normal –bar, piscina, baños...–, pero su singularidad residía en que el propio camping, así como todas las actividades ofertadas en él, versaban sobre un huerto, una plantación de árboles frutales y una pequeña y diversa granja situadas en el centro del mismo, como si del corazón del eco-camping se tratase.

Nada más entrar en la recepción, a la vez que te entregan las llaves de la cabaña de madera –fue nuestro alojamiento–, te entregan un cubo de plástico para que echés allí los restos orgánicos generados diariamente al cocinar. Con dichos restos orgánicos, y mediante una actividad con los zagales todas las tardes, se da de comer a los animales de la granja –gallinas, cerdos, pavos, ocas y patos–, consiguiendo, de esta manera, a través de un residuo generar un recurso tanto alimenticio –para los animales– como educativo, ya que los niños aprenden a reciclar. Dentro de esa misma actividad se incluye la entrada al gallinero y la posterior recogida de huevos, de esta manera aun se hace más tangible para ellos que de un residuo podamos generar un recurso en forma de huevo.

La interacción diaria de los más pequeños con los animales, el huerto y los frutales, posibilita el que puedan conocer e interactuar con el origen de los alimentos, la manera de cultivarlos, su recolección así como su coci-



El eco-camping integra una granja de animales, que alimentan los zagales por la tarde.

nado. Además al ser todo actividades lúdicas, los más jóvenes se lo toman como un juego, despertando en ellos mayor interés por dichos temas.

Recuerdo que entre las distintas actividades que se ofertaban había una de recolección de fruta madura y aprovechamiento de la misma, otra de recolección e identificación de las hortalizas del huerto, elaboración de pizzas previa recolección de sus ingredientes... todas ellas nos pueden parecer muy sencillas y poco innovadoras para los de nuestra edad, pero desgraciadamente los más pequeños han perdido el vínculo con el medio rural y para ellos es toda una novedad, ya que su único contacto con los alimentos, en muchos casos, son los lineales de las grandes superficies.

Además de las actividades vinculadas con el huerto y los animales, el eco-camping tenía otra peculiaridad: no tenía supermercado. Dicha falta de servicio a los clientes la suplían con una pequeña tienda de productos ecológicos no perecederos –leche, zumos, cereales, conservas...– y con la habilitación de un lugar –al aire libre– para que tres veces a la semana acudiese un agricultor y un panadero local a vender sus productos. De esta manera estaban sirviéndonos en bandeja el que pudiésemos conocer y consumir productos de la zona, ofertados directamente por los que los producen y/o elaboran.

Después de disfrutar del eco-camping varios días, y ya de vuelta en Zaragoza, no hacía más que pensar por qué algo tan sencillo y tan poco corriente como montar un camping en una huerta con animales no se le había ocurrido a más gente, y más sabiendo que para poder ir a ese eco-camping tuve que reservar con más de tres meses de antelación...

A veces lo más cotidiano se convierte en algo innovador. Buen verano y sigan disfrutando de las vacaciones con los cinco sentidos que es como mejor se aprovechan.

Cortesía D. O.

ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS JUNIO 2016

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,93	4,46	4,80	380%	IPOD AGRÍCOLA 3,55
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA*	3,01	4,80	1,59	59%	
ACELGA	0,44	1,97	4,48	348%	
AJO	1,25	5,51	4,41	341%	
BERENJENA	0,29	1,55	5,29	429%	
BROCOLI	0,58	2,32	3,66	266%	
CALABACÍN	0,28	1,40	5,00	400%	
CEBOLLA	0,45	1,15	2,56	156%	
CHAMPIÑÓN	1,23	3,72	3,02	202%	
COLIFLOR	0,42	1,70	4,05	305%	
LECHUGA*	0,32	0,92	2,88	188%	
PATATA	0,35	0,83	2,37	137%	
PEPINO	0,47	1,51	3,21	221%	
PIMIENTO ROJO	0,95	2,44	2,57	157%	
PIMIENTO VERDE	0,72	2,10	2,92	192%	
REPOLLO	0,16	1,16	7,25	625%	
TOMATES DE ENSALADA	0,47	1,95	4,15	315%	
ZANAHORIA	0,36	1,01	2,81	181%	
ALBARICOQUE	1,00	3,04	3,04	204%	
CEREZA	1,95	5,21	2,67	167%	
CIRUELA	0,70	2,98	4,26	326%	
LIMÓN	1,17	2,56	2,19	119%	
MELOCOTÓN	0,92	2,62	2,85	185%	
MELÓN	0,36	1,81	5,03	403%	
NARANJA	0,49	1,50	3,06	206%	
NECTARINA	0,85	2,71	3,19	219%	
PLÁTANO	0,70	1,99	2,84	184%	
SANDÍA	0,33	1,06	3,27	227%	
TERNERA 1*	3,94	15,75	4,00	300%	
CORDERO	2,68	10,80	4,03	303%	
POLLO*	1,06	2,99	2,82	182%	
CERDO*	1,25	5,22	4,18	318%	
CONEJO	1,38	5,37	3,89	289%	
HUEVOS M*	0,83	1,37	1,65	85%	
LECHE VACA	0,28	0,75	2,68	168%	

* Lechuga(1/2); Espárrago verde (1manoj); Huevo(1/docena); Ternera (kg/sanal); Conejo (kg/vivo); Cordero (kg/vivo de 25 kg y pescau 1%); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna entamadas; Cítricos (incluida recolección)

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

IPOD GENERAL
3,50



PATROCINAN



aragón

gastro

Bimestral Análisis de gastronomía y Alimentos

LLAMA AHORA
976 232 552

sé original
¡Regala gastronomía!

Regala una SUSCRIPCIÓN a GASTRO ARAGÓN

POR SÓLO 36 EUROS TE RECORDARÁN DURANTE DOS AÑOS

Y, si quieres, por un poco más, personalizamos tu regalo:
con la tarjeta que elijas, con un sobrecito de azafrán del Jiloca, una cena exclusiva...



JORGE HERNÁNDEZ

jorge.hernandez@slowfoodzaragoza.com

Desde que la ciencia ha conocido la genómica como base de conocimiento tecnológico derivado de la genética, el ser humano se ha lanzado a poner remedio en los males de la naturaleza. Desde hace siglos el ser humano ha convivido con ella y no pocas son las voces que destacan la *maldad intrínseca* de una naturaleza ajena al poder antropocéntrico humano.

Es curioso que en este marco España se haya convertido en uno de los mayores adalides de la ingeniería genética, siendo uno de los países que más ha desterrado sus propias dietas, mediterránea y atlántica.

Que ha erradicado de sus vidas toda referencia a la naturaleza y a ese tosco campesino que el señor de la tierra mantenía en situación de siervo de la gleba.

Que ha eliminado centenares de referencias alimentarias a una enorme biodiversidad en sus litorales, costas, montañas e interior.

Que se ha convertido en uno de los mayores importadores de maíz y soja transgénica y hasta legumbres baratas, aumentando su dependencia exterior de las fuentes de proteína.

Que ha asolado con sus flotas los caladeros de gran parte del mundo y más del 50 % del pescado actual provenga de la acuicultura.

Que ha sustituido el placer y diversidad hortícola y frutal por unas cuantas variedades estandarizadas bajo efecto invernadero recolectadas por siervos inmigrantes.

Que habla de gastronomía expectante cuando países como Dinamarca o Perú le superan ya con su fusión bio, biológica o biodiversa.

Que ha empeorado la calidad de sus aguas hasta cometer ecocidios como los que vemos en el río Gállego o bajo tramo del Ebro, el Segura u otros ríos.

Que vierte mercurio hacia el Mediterráneo hasta hacer del atún un producto sospechoso.

Que nos atosiga a la población crítica sobre lo analfabestias que somos por no entender la bondad de cuatro chiquilicuatres científicos que se atreven a proponer los *superfood* del futuro.

Que olvida que los primeros *supermanes* fueron exhibidos en los estadios de los grandes estadios del nacionalsocialismo, promoviendo el modelo fordista de producción de bajos precios, grandes econo-

UNIFORMIDAD DIVERSIDAD

mías de escala con aporte de una mano de obra poco cualificada. En 1938 Henry Ford recibió la Gran Cruz del Águila, la mayor distinción que concedía la Alemania nazi a los extranjeros.

Que no quiere saber nada de los fundamentos de la tercera revolución industrial que contrapone el toyotismo al fordismo en base a la valoración de la producción en series cortas y trabajo en taller, que en el caso del modelo alimentario avanza en el Norte de Italia y que se ensalza en EEUU por el MIT, Instituto Tecnológico de Massachusetts.

Que no quiere saber nada de lo que representan los nuevos valores de Slow Food, la sostenibilidad alimentaria y la diversidad de la naturaleza como forma de mantener un planeta finito.

Que nos niega el placer de comer de forma moderada, sana y sustentable, desencadenando enfermedades ambientales y de salud pública

Y así podríamos seguir y seguir con ejemplos en los que los viejos sueños de dominar a la población con pastillas han sido sustituidos por sucedáneos de tomates enriquecidos con bombardeos de ingeniería genética. Que mantienen falsedades indemostrables hacia el futuro y que no aclaran sus relaciones con el medio ambiente, la biodiversidad, la salud y toda experiencia a largo plazo no realizada en una estructura confinada, como el surgimiento masivo del *amaranto palmers* y otras plantas competidoras resistentes a los climas hostiles y aniquiladores de la experiencia transgénica.

Poco a poco la madeja de la transgenia va deviniendo en religiosidad –fe y creencia– derivada de un Monsanto, Bayer, Syngenta o de empresas que quieren vender semillas, que como el bálsamo de fierabrás cura los males de este mundo.

Y sabemos que la contestación crítica a esos grandes poderes es mínima en España porque se ha procurado que cualquier crítica a los mismos se vea como un oscuro poder contrario a la ciencia y al progreso de unos pocos, que ya se cuidan de los

campesinos que han roto con las relaciones con la naturaleza y necesitan de la protección del gran hermano o *superman*. Vistas las cosas así se cierne un autoritarismo que desacredita a cualquier crítico y nos devuelve a los tiempos de la caza de brujas que desautorizaban al poder de la fe, en base a la experimentación con la naturaleza, retorno arcaico al indigenismo y fuente de todo conocimiento empírico.

Yo me pregunto, habida cuenta que la nutrigenómica ya ha eliminado las referencias al determinismo y que las ciencias ambientales y de la naturaleza no ven con buenos ojos el apasionamiento de los transgénicos, en base a la teoría de la adaptación.

Si los cereales son semilla y fruto, ¿hasta qué punto la ingesta de unas semillas trastocadas para disciplinar el mercado de las semillas bajo la dependencia de unas pocas compañías no son responsables de un aumento de enfermedades que se dicen combatir por semillas mejoradas y trastocadas? ¿No es la creación de una enfermedad la causa del nacimiento de un remedio privado para combatir esa misma enfermedad? En el caso de la gliadina y la glutenina que interviene en los procesos de intolerancia y alergias a las harinas que se hace urgente investigar. Pero antes de ello seguramente nadie dará tanto dinero al sector crítico como para averiguar esta hipótesis sobre la actual calidad de las harinas como base del crecimiento de la celiacía o *falsa celiacía*.

Efecto y causa se revuelven en un ciclo ascendente de negocio mientras los tontos apenas podemos comprender la enorme sabiduría de quienes nos protegen y nos llenan de guardias de seguridad en cualquier paso que damos. Somos realmente unos tontos que vemos como paso a paso se cumplen las profecías de *la vida feliz del Big Brother* de Huxley y del halago de la idiotez de varios escritores universales. Los *superfoods* no existen, pero la necedad si es inconmensurable.

No hagan caso y disfruten este verano de la diversidad de la naturaleza.



Más de
100 cervezas
artesanas únicas



Stands de los diferentes
productores de
CERVEZA ARTESANA

BIRRAGOZA

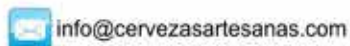
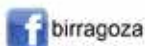
FESTIVAL DE CERVEZA ARTESANA DE ZARAGOZA

26 y 27 de agosto

CENTRO DE HISTORIAS

Plaza San Agustín 2

Acceso libre • Música en directo • Comida • Concurso de homebrew • Talleres



gastro



AINHOA MUÑOZ / FABRICIO MOSEGUE
larepublicadearepistan@gmail.com

LA FERIA DE SAQUISILÍ

Religiosamente todos los jueves, llueva, haga frío o caliente el sol, una explosión de colores, formas y olores surge en las siete plazas y calles aldeanas que conforman el pequeño pueblo de Saquisilí, en los Andes ecuatorianos. La fiesta del intercambio, de la compra venta, la mayor exposición de los productos de todo el Ecuador, el baile de indígenas y mestizos negociando con sus productos, productos de la sierra, vegetales, animales, artesanías, comida, todo en un ambiente de bullicio que se repite semana tras semana.

Lugar de encuentro, fuerte actividad económica entorno a la cual se reúnen mujeres, hombres, grandes y pequeños. Costumbres, tradiciones y esfuerzos confluyen en una de las ferias más grandes del país.

El instante más fresco es bien temprano en la mañana, cuando llega la mercancía, ya que es cuando se encuentra en su estado óptimo. Mayoristas aguardan inquietos el momento en el que comenzar a regatear para terminar adquiriendo un producto que luego distribuirán por otros lares o revenderán por allí mismo horas más tarde.

La **feria de animales** ocupa unos 1500 metros cuadrados, donde se pueden encontrar diferentes tipos de animales vivos. Ganado porcino, o chanchos, de gran tamaño y peso, que acabarán colgados de un gancho en una de las innumerables picanterías del país que vende fritada de chanchito. Ovejas o borregos con una vistosa lana lista para convertirse en ropa y una rica carne que degustar. Llamas, vacas, burros y caballos aguardan también un cambio de dueño en las próximas horas. El vendedor vocea las cualidades de su presa quien luce hermosa atada a una sogá. Interesa demostrar sus mejores dotes: lanas, gorduras, apetito, fuerza, leche etc.

Feria de hierbas y carbón, plaza en la

actualidad con un número menor de vendedores y compradores. En ella podemos encontrar pacas de diferentes hierbas frescas amarradas con una sogá, sacos de carbón y una gran cantidad de cebollas de venta sobre todo al mayor. Una plaza que tiempos atrás tenía más vida que la que hoy reina.

Feria de los ponchos y artesanías recoge todos aquellos productos elabora-



Una feria completa, colorista, que se celebra todos los jueves del año, en los Andes.

A. Muñoz / F. Mosegue

dos por los indígenas para el uso en su día a día, sombreros, ponchos, etc., así como otros productos elaborados meramente con fines comerciales. Una plaza llena de color que atrae a los turistas, cada vez mayores en número, que visitan dicha feria. Encontramos también a disposición distintos oficios: costureros, sastres, afiladores, zapateros etc.

Feria de las papas, es la plaza más concurrida de todo el mercado. Papas, zanahorias, cebollas... fruta, tubérculos, legumbres y verdura vendidas principalmente al por mayor en un ambiente bullicioso y rodeado de olores y del humo que se desprende de las ollas donde ya están listos numerosos platos típicos para que vendedores y compradores se alimenten una vez el negocio esté cerrado, encontrándose en un compartir social que enriquece la vida de cada uno de ellos.

La feria del camal, anteriormente se distribuía a lo largo de varias calles, pero

en la actualidad se realiza en el camal municipal, con una infraestructura que permite el procesamiento higiénico del producto cárnico. Las vendedoras trabajan duro llegando a ocuparse cada una de ellas de hasta tres vacas. Aquí llegan los señores, traen, amarran y dejan caer al suelo al animal. Preparan su muerte y con un gran cuchillo ponen fin a su vida. Recogen en un gran recipiente la sangre y

despiezan el animal completo para proceder a vender sus carnes listas para el fuego. Generalmente son las mujeres con sus coloridos trajes las que vienen con canastos y bolsas a comprar la vianda.

Feria de zapatos, donde evidentemente predomina la venta de zapatos, aunque también podemos encontrar diferentes ropas.

Feria de los granos o legumbres y cereales. Aquí encontraremos distintos tipos de maíz, arvejas, fréjol, habas, cebada, lentejas, quinoa y otros derivados de los mismos. También encontraremos materiales de ferretería y construcción.

Feria de las gallinas, donde podemos encontrar animales domésticos vivos, como conejos, cuyes, gallinas y otras aves de corral.

Mujeres de cabellos negros y largos recogidos con una trenza bajo un sombrero de fieltro duro y oscuro con una pluma de ave, cara, orejas y cuello vanidosamente arreglados, vistiendo chalets y faldas de lana u otros tejidos fuertes que las protejan del frío, con vivos colores que enriquecen la vista. Hombres con cabello corto y mismo sombrero, pantalones oscuros y ponchos de lana. Todos ellos bien vestidos, cuidando mucho su apariencia se dirigen los jueves de madrugada a Saquisilí, desde sus comunidades, a celebrar este intercambio económico, cultural y social que suele acabar alrededor de un buen plato de cuy asado y un vaso de chicha morada, donde comentan las anécdotas del día.

Selección

Etiqueta Negra

Martín Martín



Bonito Fresco de Costera · Berberechos de Ría · Anchoas del Cantábrico
Aceite de Oliva Virgen Extra · Piparras Suave en Aceite de Oliva
Alcachofas en Aceite de Oliva · Espárragos Blancos Extra · Ventresca

10%

Entrega este cupón, y consigue un
DESCUENTO en productos
Selección Etiqueta Negra

Acumulable a otras ofertas. Válido hasta el 30/09/2016.

Martín Martín

JULIA MOLINS
topicazueltos@gmail.com

Creyera o no creyera en algo, a mí, a los diez años mi abuela me obligaba ir a misa. Creyera o no creyera en algo, ir a misa era muy aburrido. Pero lo que seguro creo es que esta misma situación, ahora nostálgica, se ha ido repitiendo a lo largo de la historia familiar en muchos de nuestros hogares. La elección de un vestido o una camisa *bonitos*, junto a unos entrañables estirones de pelo, eran momentos que acompañaban al repicar de las campanas de mi pueblo, y que nos avisaban de que ya era la hora. Todo para llegar y escuchar a un hombre hablar y a mi querida abuela recrearse en cánticos evangélicos. Esto último lo recuerdo con más nostalgia todavía.

Sin esperar ofender a nadie, intento explicar lo que desde mi pequeña perspectiva infantil percibía; la típica y monótona misa cristiana apostólica, que dormía, y mucho. Este mes no vamos a hablaros de un personaje en concreto, sino de un colectivo. Los sijs.

Los sijs son una comunidad religiosa procedente del estado de Panjab, en el noroeste de la India. Su filosofía de vida se centra en el respeto de todas las religiones y el rechazo al sistema de castas. El turbante, la larga barba –puesto que no se pueden cortar el pelo– y una o varias pulseras de plata, son los rasgos más característicos que permiten distinguirlos a primera vista. Los sijs también van a rezar los domingos a un templo, el Gurudwara, y en primera persona he vivido como los niños sufren los famosos tirones de pelo en su larga trenza para ponerse guapos, pero hay algo,



Julia Molins

Elaborando los jalebi, un dulce postre que comparten todos aquellos que asisten el domingo al templo de los sijs.

LOS SIJS

que rompe totalmente con nuestra típica misa de domingo, y por lo que estamos escribiendo este texto. Y es que una vez dentro, no solo adoran a sus gurús, sino que hacen una gran comida para todo aquel que entre a compartir con ellos ese momento, y sin diferenciar sexo, cultura o religión. Se sientan en el suelo y se sirven los unos a los otros. Finalmente los domingos se convierten en una gran fiesta en la que las familias se reúnen.

Imaginemos por un momento que retrocedemos en el tiempo y nuestras abuelas

nos llevan a un lugar donde pueden cantar con tono solemne y nosotros jugar y comer dulces. Rompamos con el típico y tópico domingo de misa, si es que lo tenemos, y ampliemos miras.

Todo se queda en sugerencia e imaginario. De momento, nos conformaremos con aportar un par de recetas que los sijs cocinan todos los domingos. Pakoras de primer plato y jalebi de postre. Fáciles de cocinar y transportar a donde les guste más, desde la basílica del pilar, hasta el parque grande.

PAKORAS

INGREDIENTES

400 gramos de harina de garbanzos, 2 patatas, 1 cebolla, media coliflor, 1 cucharada de postre de comino, otra de semillas de ajwain, otra de semillas de cilantro, 1 pizca de guindilla roja en polvo, 1 pizca de sal.

ELABORACIÓN

Lavar la verdura y cortarla en tiras o rodajas; mezclar el resto de ingredientes e ir añadiendo agua poco a poco hasta conseguir una mezcla ligeramente espesa. Remojar las verduras en la mezcla. Revolver, haciendo que todos los vegetales se impregnen por completo con el preparado para el témpura. Freír los vegetales en aceite bien caliente, por separado, ya que cada uno lleva un tiempo de cocción distinto. Dejar reposar las pakoras vegetales unos minutos y servir cada vegetal por separado o todo junto, decorando con una pizca de chat masala y perejil fresco.

JALEBI

INGREDIENTES

2 tazas de harina leudante –con levadura–, media cucharadita de polvo de hornear, 1 taza de yogur natural, aceite vegetal, 1 taza de azúcar, azafrán, media cucharadita de cardamomo en polvo, 2 cucharadas de agua de rosas.

ELABORACIÓN

Para preparar la masa, mezclar la harina, el polvo de hornear y el yogur en un bol. Dejar reposar 24 horas a temperatura ambiente, para que se fermente. Para preparar el almíbar, hervir el agua de rosas con el azúcar. En ese momento, apagar el fuego y añadir las hebras de azafrán y cardamomo. Poner la mezcla en una manga pastelera y exprimir directamente sobre el aceite muy caliente, en forma de espiral. Cuando los jalebi estén doraditos, sacarlos de la sartén y untarlos en el almíbar, remojándolos durante dos o tres minutos. Servir calientes.

Aragón

Sólo nos falta la playa

¿Y qué?





GUILLERMO ORDUÑA
Guillermo@esciencia.es

Es uno de mis temas preferidos para el verano. De hecho, los helados son una de mis perdiciones. Me encantan los helados, me encanta poder disfrutarlos en cualquier momento, y en verano es uno de esos alimentos, junto con el fresco gazpacho y la crema fría de calabacín, que no pararía de comer.

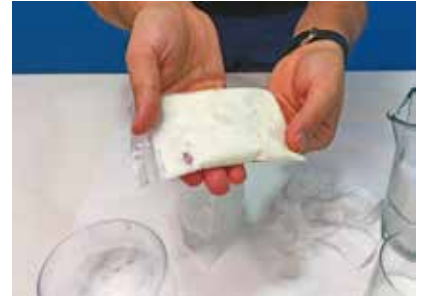
Y estamos de suerte, porque coincide que la preparación del helado tiene mucha relación con la ciencia. El helado no es más que una mezcla poco estable de diferentes elementos, donde el elemento más característico es la existencia de cristales de hielo –trozos de agua congelada– que son los responsables de que lo podamos comer frío y tengamos esa agradable sensación. Es decir, en un buen helado tendremos una distribución homogénea de aire, agua congelada y una dispersión de gotitas de grasa en un líquido muy viscoso que contiene esencialmente el azúcar en agua.

Cuando hablamos de helados, cada persona tiene sus propias preferencias, más ahora que disponemos de infinidad de sabores. Sin embargo, para mí lo que define un buen helado no es sólo el sabor, sino todo el resto de elementos que condicionan el sabor cuando te lo metes a la boca. Es decir, la temperatura a la que se come el helado y la textura del propio helado, que son dos elementos que están íntimamente relacionados.

¿Cómo conseguir la textura ideal de un helado? La clave de un buen helado es conseguir que la mezcla de la que hablamos, de aire y hielo, sea equilibrada. A la hora de preparar el helado, lo que hacemos es agitar mientras vamos enfriando la mezcla, de manera que va entrando aire entre los cristales de hielo. Para que el aire quede retenido dentro de nuestro líquido, tenemos que añadir algún elemento que aporte materia grasa. La grasa tiene una propiedad muy curiosa, ya que está formada por moléculas que pueden asociarse al mismo tiempo con el agua y el aire. De esta forma, podemos retener pequeñas esferas de aire dentro de nuestro líquido de forma estable. La cantidad de grasa que se necesita, la podemos aportar utilizando leche, añadiendo nata o añadiendo claras de huevo.

Pongámonos manos a la obra.

HELADO Y CIENCIA



Esciencia

Para elaborar un helado no es necesario utilizar el congelador. Pruébalo este verano.

El experimento

Hoy vamos a fabricar helado sin necesidad de usar el congelador. Necesitarás:

- Dos envases; te recomiendo dos bolsas autocierre.
- Una bandeja de hielos.
- Sal; bastante, mínimo 200 gramos.
- Tu mezcla ideal de helado, y recuerda que lleve algo de lácteo. Yo voy a usar una mezcla para conseguir helado de leche merengada.

Vamos a comprobar algo muy sencillo y que a veces la gente no conoce. En la bolsa grande vamos meter el hielo y le añadiremos toda la sal. Al añadirle la sal al hielo conseguimos un proceso muy curioso, se llama proceso endotérmico, es decir que absorbe calor. Es decir, el hielo y la sal absorberán el calor de la mezcla y la enfriará convirtiéndola en helado.

En la otra bolsa metemos nuestra mezcla

para fabricar helado. Es importante que tenga algo de lácteo y que tenga bastante azúcar. Cerramos bien esta bolsa para asegurarnos que no entra nada de sal dentro de nuestra mezcla. Os recomiendo que la asegureis con un poco de papel de celo.

Una vez asegurada, metemos la bolsa con la mezcla dentro de la bolsa que contiene los hielos y la sal. Cogemos el paquete y empezamos a agitarlo. Es recomendable usar un trapo o guantes de invierno para que no se te queden las manos frías. Cuanto más agitemos, más cantidad de aire conseguiremos que tenga nuestra mezcla y más esponjoso será nuestro helado. Así que agítalo con fuerza.

Pasados cinco minutos, notaréis que el contenido de la bolsa interior se ha espesado porque se ha congelado. Podéis sacarlo, echarlo en un recipiente y ya podéis comer vuestro helado.

Si quieres seguir experimentando con estas cosas puedes preguntarnos en [Facebook.com/esciencia](https://www.facebook.com/esciencia) y por twitter.

Y si deseas saber más puedes leerlo en <http://campamentoscientificos.es>. Puedes ver el experimento completo en [youtube.com/cienciagourmet](https://www.youtube.com/cienciagourmet)



2016

AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES

AGRICULTURA ECOLÓGICA
Garbanzos, lentejas, pasta, leguminosas y cereales



c/ Alta, 44. 50131 LÉCERA (Zaragoza) - Fax: 976 835 037
E-mail: info@ecolecera.com - www.ecolecera.com

ALIANZA ENTRE SLOW FOOD Y PRODUCTORES DE HUESCA

TU HUESCA COORDINA UNA JORNADA DE ANÁLISIS EN FERMA



Continúa **TuHuesca** trabajando en pro de la gastronomía y la agroalimentación oscense, en esta ocasión aprovechando la celebración de **Ferma**, la feria regional de Barbastro centrada en la producción agroalimentaria local, que se celebra en dicha localidad del 26 al 28 de agosto. Allí, auspiciado por **TuHuesca** se celebra un importante encuentro entre todos los grupos **Slow Food** del Pirineo, tanto españoles como franceses.

Este decisivo encuentro, que tendrá lugar a lo largo del sábado, 28, supone la primera vez que se reúnen en torno a una mesa de trabajo estos colectivos –conviviums– que tiene en la defensa de los pequeños productores agroalimentarios y el respeto a la biodiversidad y las variedades locales su principal seña de identidad.

Vendrán desde Euskadi hasta Cataluña, además del sur de Francia y, por supuesto, los dos grupos oscenses, con sede en Huesca capital y Benabarre.

Intenso programa

Como no podía ser menos, una parte de la jornada se dedicará a conocer a diversos productos locales, concretamente el **Tomate rosa de Barbastro**, el **arroz del Somontano**, y el **vino de la DOP Somontano**, con una comida de convivencia en **Enate**.

La parte lúdica se completa con la asistencia a la entrega de premios de la **Feria de**



Slow Food Huesca suele organizar comidas, como esta en El Origen, donde convive con productores oscenses.

Gabi Orte / chilindron.es

Huesca destaca por el cariño hacia sus alimentos

hortalizas, en la propia feria, y una **cata degustación de vermús aragoneses**, que están creciendo últimamente en cantidad y calidad.

Pero lo importante serán las reuniones de trabajo en las que se abordarán diferentes asuntos relacionados con la agroalimentación y la gastronomía en el entorno del Pirineo, tanto genéricos, como relacionados con las actividades de Slow Food.

En este último apartado se trabajará sobre la normativa de los denominados **restaurantes km. 0**, aquellos que centran su oferta en los productos locales; la identificación, valorización y puesta en



Huesca

LA MAGIA DE LA GASTRONOMIA

común de los **productos diferenciales** de los distintos conviviums; puesta en común de sus actividades; y, muy importante, la situación de la cadena de **ciclos cortos** en ambas vertientes del Pirineo, donde los franceses nos llevan una gran delantera.

Pero también se van a abordar otros asuntos de interés más general, que van a tener una especial trascendencia en la provincia de Huesca, ya que se advina un próximo curso muy decisivo para el futuro de la agroalimentación y gastronomía oscense.

La próxima celebración de un **congreso gastronómico**; el programa **Hecho en los Pirineos**, para promocionar alimentos a ambos lados de la cordillera; la incipiente sensibilidad de las **Cortes** y el **Gobierno de Aragón** hacia la gastronomía y los productos de la comunidad, son elementos que requieren propuestas y aportes teóricos para su feliz desarrollo.

Retos de futuro

Son muchos los retos ante los que se enfrenta la agroalimentación en un mundo desarrollado y globalizado. Pero Huesca puede presumir de encontrarse ante un buen punto de partida, ya que destaca por el cariño que demuestra hacia sus propios alimentos, con un elevado número de eventos, ferias y celebraciones centrados, precisamente, en realzar lo oscense.

Las fiestas de la **Longaniza de Graus**, del **crepillo** en varias localidades, la de la **coqueta** en Benabarre, el festival **Vino**



Dos productos oscenses que son baluarte Slow Food, las alcaparras de Ballobar y la manzanilla de Montmesa.

Somontano, la **ferieta de Aínsa**, por citar algunas de las más consolidadas, son muestras de este empuje popular.

Por otra parte, la provincia de Huesca disfruta de equilibrio territorial y poblacional, es capaz de producir una gran variedad de alimentos gracias a sus variados microclimas, ha ensayado con éxito experiencias agroalimentarias sostenibles y, de manera general, cuenta con unas instituciones públicas sensibles a estas cuestiones. No es magro punto de partida.

Pero hace falta, más, mucho más. Un marco general que integre las iniciativas particulares en un proyecto global y coordinado, que establezca las relaciones entre los productores, la logística de distribución y su relación con las cocinas profesionales y domésticas.

Son muchas las preguntas que hay que acotar y responder, como las dos que se harán en la reunión de Ferma, ¿Contamos con una gastronomía diferencial en los Pirineos? y ¿La hostelería pirenaica es un escaparate de los productos locales? Encuentros como el próximo de Ferma, coordinado por **TuHuesca**, son imprescindibles para ir sentando las bases de ese sostenible futuro agroalimentario oscense, y aragonés.

Que, recordando las palabras de **Carlo Petrini**, fundador de Slow Food hace unas décadas, debe ser **Bueno, limpio y justo**, como los alimentos que debería consumir la humanidad.

Es la primera vez que se reúne Slow Food de ambos lados del Pirineo





BORRAJA Y TRADICIÓN

LA VERDURA PROTAGONIZÓ UNA CHARLA DE LA ACADEMIA

La borraja no podía faltar en el ciclo de charlas **Cocina y cocineros aragoneses: veinte recetas clásicas de la culinaria aragonesa**, que viene organizando la **Academia Aragonesa de Gastronomía**. Lo hizo con dos platos bien significativos, los tradicionales crespillos y el ya clásico Arroz con borrajas y almejas, cuya historia sí se puede rastrear, al contrario que el primero.

Además del secretario de la Academia, **Juan Barbacil**, y su vicepresidente, –y presidente de la Cofradía–, **Ángel González Vera**, estuvo presente el cocinero **Raúl Pérez**, del grupo **La Bastilla**, que oficia actualmente en el restaurante **Gayarre**.

El nacimiento de un plato

Aunque parezca mentira, fue precisamente en ese restaurante y en noviembre de 1988 donde nació el Arroz con borrajas y almejas. Dirigía el establecimiento el ya jubilado **Manuel Berbegal**, apasionado de esta verdura, con **Miguel Ángel Revuelto** al frente de la cocina.

El plato apareció por primera vez en una de las *Cenas románticas* que organizaba el restaurante los jueves, y gustó tanto que pasó a la carta, donde permanece hasta el momento, bajo la actual dirección.

Sin duda, la alianza entre la humilde y delicada borraja, el atractivo que aportaban las almejas y el arroz como hilo conductor, están en la base de su éxito.

Tanto que la fórmula saltó del restaurante original y ya es norma encontrarla en numerosas mesas públicas, con numerosas variaciones, así como en cocinas familiares. Cuando todavía no han pasado cuarenta años de su creación, el plato se ha consolidado como uno de los iconos de la gastronomía aragonesa.

Tradición actualizada

No es el caso de los crespillos, cuya tradición sí se hunde en el pozo de los siglos, especialmente en el Somontano y Sobrarbe.



Juan Barbacil, Raúl Pérez y Ángel González Vera, durante la charla de la Academia de gastronomía de Aragón. Debajo, Miguel Ángel Revuelto enseñando su plato a otros cocineros.

El consumo de este postre de sartén era, y es, tradicional para la celebración de la Virgen de la Encarnación, a mitad de marzo; un ritual que se mantenía debido a la creencia de que así se preñarían las oliveras.

Hoy sabemos que no es necesario, pero se mantiene la fiesta. Barbastro, con 23 ediciones a sus espaldas, es la más veterana, pero la celebración se va extendiendo por otras localidades del Somontano y Sobrarbe.

Como ya es conocido, los crespillos son, en sustancia, tiernas hojas de borraja, sumergidas en una dulce masa

que, posteriormente, se fríen en aceite de oliva.

Hermanados con Soria

Por otra parte, la cofradía, dentro de su línea de buscar alianzas con otras entidades para promocionar la borraja en el resto del mundo, acaba de hermanarse con el **Centro soriano de Zaragoza**.

Y lo hizo precisamente el día grande de la provincia vecina, el viernes de san Juan. Como es preceptivo, se celebró el acto protocolario en el que ambos presidentes, Ángel González y **Fernando García Terrel**, rociaron con aceite de oliva del Bajo Aragón –de **Molino Alfonso**– el sencillo plato de borrajas –procedentes de Montañana, de los **hermanos Mené**– con patatas, que esta ocasión eran las **Patatas artesanas Añavieja**, precisamente de Soria.

La agradable cena continuó con Costillas sorianas de cerdo al horno.



Página oficial de la Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón

www.cofradiadelaborraja.es / cofradiadelaborraja@gmail.com



Soluciones culinarias

Fray Julián Garcés, 50. 50007 (Torrero) - Teléfono de reservas 976 388 056

- Amplio salón para celebraciones (comidas de empresa, reuniones familiares, ...)
- Alta profesionalidad.
- Nuestros clientes, nuestro mejor aval.
- Calidad al mejor precio.



Carnicería Chacinería **Las Masadas**

Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.



LA ENCANTARIA

Pócimas, Restaurant & Conjuros

C/Sevilla, 7. Zaragoza. 627 944 502



Cursos de Catas y Elaboración. Venta al mayor y al menor

www.cervezasartesanas.com - info@cervezasartesanas.com - 659 644 061



gastro también se escucha

Todos los jueves a partir de las 13,30 horas
en Onda Cero Zaragoza (99.4 F.M.)

Con José Antonio Alaya y José Miguel Martínez Urtasun



Cabi Orre / chindrones

Antonio Flores, el 'sabio' del Jerez. A la derecha los diferentes vinos que surgen de una misma base de palomino fino, en función del tiempo y tipo de crianza.

El Jerez, en una tarde

ANTONIO FLORES, DE GONZÁLEZ BYASS, EXPLICÓ SUS DIFERENCIAS

Antonio Flores nació en una bodega de Jerez, concretamente en una habitación situada encima de la solera del afamado **Tío Pepe**, de **González Byass**.

Así que pocos como él para dirigir una cata, calificada de *histórica* por los convocantes, la **Asociación aragonesa de sumilleres**— capaz de aproximar el amplio mundo del Jerez a los interesados, para la que, por cierto, suministró su estoc de copas riedel chianti/riesling. El evento tuvo lugar en la bodega de **Casa Pascualillo**—Libertad, 9. Zaragoza. 976 397 203— cedida para la ocasión por su propietario, **Guillermo Vela**, y continuación en una cena maridada en **Los Cabezudos**—Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732—.

Locuaz y divertido, Flores recordó la importancia del Jerez en el mundo de la cultura—los alaban **Shakespeare**, **Verdi** o **Neruda**, entre otros— y resaltó el trabajo de los sumilleres. «Sois los más importantes. Si nosotros somos como una ganadería de reses bravas, trabajando en el vino a lo largo de los años, vosotros solo disponéis de veinte minutos para poner en suerte a los vinos, como los toreros».

Tras recordar que «por mis venas corre Tío Pepe en vez de sangre», convirtió Casa Pascualillo en una bodega de Jerez. Describió brevemente la historia de esta bodega, nacida en 1835 gracias a un bancario de Cádiz que vio en la exportación de vino a Inglaterra un buen negocio y analizó los cinco pilares del vino de Jerez.

La **tierra**, albariza y pobre, con gran capacidad para retener el agua—llueve bastante, 600 litros, pero a destiempo—, que aporta salinidad a los vinos. Las variedades de uva, sustancialmente la **palomino fina**, además de **moscatel** y **pedro**

ximénez. «Dicen que la palomino fina es poco expresiva, pero os demostraré que no es así», desafió a la concurrencia. La **crianza biológica** que se desarrolla en ausencia de oxígeno, con el vino protegido por el velo flor. Este peculiar sistema de crianza se basa en unas levaduras adaptadas para alimentarse de alcohol, en las condiciones idóneas de humedad y temperatura. Y crean una especie de nata, justo encima del vino, que impide su contacto con el oxígeno, y va creando con sus procesos de alimentación las peculiaridades de estos vinos. El cuarto pilar es la **crianza oxidativa** cuando ya el vino interacciona con el oxígeno, dando lugar a otro tipo de vinos, pues el velo flor ya no lo protege del aire. Y el sistema de **soleras y criaderas**, que garantiza la uniformidad de los vinos a través de los años. Consiste sustancialmente en ir reemplazando el vino que se embotella—almacenado en la fila inferior de las botas (barricas), la solera— con otro, un año más joven, procedente de la fila superior de botas, las criaderas— y así sucesivamente. Son tres filas de criaderas y una de solera, con lo que el vino base permanecerá envejeciendo cuatro años hasta ser embotellado. Y se efectúan cuatro sacas al año.

La cata

La cata comenzó con lo que ellos llaman **mosto**—en realidad, el vino base, pero les gusta cambiar el nombre a las cosas—, un vino blanco de la cosecha del año, palomino fino 100 %, de unos 11,9°—no se puede vendimiar en Jerez hasta que la uva no alcanza los 10,5 ° de azúcar—, que se fermenta en dos pasos, hasta lograr menos de un gramo de azúcar residual. Hasta que llega diciembre o enero, cuando por el



no descansa, con un agitado e intenso inicio del verano. Léalo



Gabi Orte / chilindrones

González Byass también elabora un vino de añada, como esta de 1987.

frío precipitan las lías –las levaduras–, se deslía y se decide dónde irá el vino y cómo se criará.

Así, «donde acaba la vida de otros vinos blancos, comienza la del Jerez», explicó Flores. Ese mosto de primera yema, una vez elegido para ser un fino, Tío Pepe, se encabeza con alcohol vínico hasta 15,3°. Y pudimos probar tanto el mosto, un vino normal, como el encabezado, el **sobretablas fino**, que ya llevaba un año de criadera. Pues cada año el nuevo mosto reemplaza la cuarta parte de la tercera criadera, que ha ido a la segunda, y así sucesivamente, ya que también se ha extraído la cuarta parte de la solera para embotellarse como **Tío Pepe**. Cuatro largos años para conseguir este vino, de 15°, que fue probado y admirado por la concurrencia. Tal cual llega al comercio, filtrado y estabilizado.

Pero Flores aportó una joya, el **Tío Pepe en rama**, una curiosidad de la que apenas se embotellan 16 000 botellas, muy buscadas por los aficionados, sin filtrar ni clarificar. Los viene elaborando desde hace seis años, gracias a la apuesta de un club de vinos británicos. Seleccionan sesenta botas de las 20 000 de la bodega y de ahí extraen únicamente la cuarta parte. Un vino que cada año se embotella con una etiqueta histórica de la botella.

Llegó el momento de probar el **Viña AB amontillado**, de 16,5° que es un Tío Pepe que vuelve a pasar por el sistema de criaderas. Como la levadura ya tiene problemas para desarrollarse –mucho alcohol, pocos nutrientes–, el velo se debilita y aparecen manchas en la superficie, con lo que comienza la crianza oxidativa. Como aquí se hacen únicamente dos sacas al año, el vino permanece ocho años en crianza. Y si repetimos de nuevo el proceso con este vino, y vuelve al sistema de criaderas, llegamos al **Del Duque amontillado**, de 21,5°, con más de 30 años de edad, de los cuales 18 de

ellos ha experimentado la crianza oxidativa. Un vino único. Como ironizó Flores, todo este abanico de vinos surge simplemente de ese «poco expresivo mosto de palomino fina», además de tiempo y unas condiciones únicas en el mundo.

Los olorosos

En la segunda parte de la cata nos acercó a la crianza oxidativa, que da lugar a olorosos y otros tipos. Aquel mosto se encabeza ahora con alcohol hasta llegar a los 18°, con lo que la levadura no puede sobrevivir, se rompe el velo y comienza la oxidación. Se probó el **sobretablas oloroso**, de 18°, que tras ocho años de crianza sale de la solera como Alfonso, un oloroso con 18°, seco, pero con alto contenido en glicerina que aporta dulzor.

Curiosa resulta la historia del **palo cortado**. Originariamente se añadía el alcohol del encabezado a ojo, calculando el responsable de la bodega que el resultado final no superara los 16°, que permiten la crianza biológica. Y se marcaba la bota con una raya vertical. Pero si el responsable se equivocaba y había añadido más alcohol del necesario, el velo moría y el vino no evolucionaba según lo previsto, lo que se marcaba cortando el palo, lo que dio lugar a otro vino.

Actualmente se elige el mosto base y se encabeza directamente a 18° para conseguir el error, un proceso que dura doce años, y que debe lograr, según el consejo regulador, que en nariz asemeje a un amontillado, resultando como un oloroso en la boca. Ese es **Leonor**.

La cata continuó con los vinos más antiguos de la bodega. **Apóstoles**, otro palo cortado de 20°, que incluye un 13% de pedro ximénez, criados por separado, y mezclados en la solera a los doce años. También **Matusalem** lleva ambas uvas, con quince años de solera, y unos 30 de envejecimiento, que le confieren un intenso color caoba.

Radicalmente diferente es **Noé**, un pedro ximénez 100%, a partir de uvas soleadas, que pierden un 40% del agua antes de ser vinificadas. Se elabora, tras ser encabezado, a lo largo de más de treinta años de crianza en solera. Y a pesar de sus 420 gramos de azúcar, resulta fresco en la boca.

Y para finalizar otra curiosidad, pues también en Jerez se crían vinos por el sistema tradicional de añadas. Explica Flores que el «sistema de soleras viene de mediados del siglo XIX, cuando el auge del Jerez, para garantizar la producción», y durante años coexistió con la crianza tradicional, hasta que se impuso como norma. Pero González Byass cuenta con 200 botas de añadas, que comercializan desde 1994. Pudimos probar el **Añada 1987**, un excelente palo cortado, con etiqueta clásica y apenas 987 botellas elaboradas. Un largo y fructífero viaje por Jerez.

UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Yen a cocinar!

Cursos de cocina

Catas

Showcooking

Minichefs

Cooking party

Team building

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

661 668 471 · info@lazarola.com · c/San Miguel 35, 50001 Zaragoza



Gabi Orte / chindrones

Responsables de San Valero, el día de la presentación de sus nuevos vinos en el Novodabo.

NUEVA LÍNEA DE BODEGA SAN VALERO

Vinos particulares

Tradicionalmente, los viticultores de la cooperativa San Valero almacenaban en la bodega su propio vino, distinguiendo las distintas barricas con sencillos grafismos hechos a mano y guardándolos posteriormente en sus bodegas *particulares* para su autoconsumo. A partir de esta idea, **Bodega san Valero** creó una nueva gama de vinos, **Particular**, concebidos en el propio viñedo, aunando tradición y modernidad, que surgieron de forma ocasional y han venido para quedarse.

Nacida en marzo, de 2014, la línea cuenta ya con seis referencias en el mercado: Particular chardonnay moscatel 2015, un blanco diferentes gracias el aporte de la moscatel de Alejandría. Chardonnay fermentado en barrica 2015, tan diferente, por ejemplo, de los somontanos; Garnacha 2015, sabrosa y aterciopelada; Cariñena 2014, al fin un monovarietal de la uva que da nombre a la localidad, rotundo, mineral y fresco. Garnacha viñas centenarias 2012, crianza corpulento, ideal para celebraciones. Y Particular old wine garnacha, la enseña de la línea, con las garnachas más antiguas de la bodega. Vinos interesantes, diferentes, y a precio muy razonable.

El equipo de la bodega –de izquierda a derecha en la fotografía, el enólogo, **Javier Domeque**, el director comercial, **Javier Sierra**; el presidente de la cooperativa, **José Antonio Ruiz**; y **Pedro Fatás**, gerente– acudió a la presentación a los medios, a través de una comida maridada celebrada en el restaurante **Novodabo**, que sorprendió con su Paletilla de Ternasco lechal con crema de patata trufada y la curiosa alianza del Particular Old Wine Garnacha 2013 con su postre, Nueva versión de fresas con nata.

TRASLADO DEL MERCADO AGROECOLÓGICO

La fiesta de la huerta

El pasado 11 de junio se celebró la II **Fiesta de la Huerta zaragozana** en la plaza del Pilar de Zaragoza, al lado de la fuente de la Hispanidad, donde también se traslada, y parece ser que de forma definitiva el **mercado agroecológico** de Zaragoza, que se seguirá celebrando todos los sábados, de 8.30 a 14 horas.

Numerosos colectivos instalaron sus puestos y casetas informativas, desde la **Red de semillas** hasta el **CITA** o el **Cerai**, además de diversas tiendas ecológicas, como **La Huertaza**. No faltó la música, ni la degustación de tapas, a cargo de los restaurantes **La Birosta**, **El Plato Reberde** y **La Retama**, y los asistentes pudieron participar en una gymkana, colaborar en la construcción colectiva de un tapiz de verduras, o adornarse con diversos ornamentos vegetales.

Numeroso público, incluidos turistas que aprovecharon para descubrir la fruta aragonesa, se acercó al nuevo espacio, atraídos tanto por el ambiente de fiesta, como por el colorido de la oferta.

Respecto al mercado sabatino, dado que el nuevo espacio resulta mucho más amplio, crece el número de puestos, siempre regentados por los propios agricultores, y por tanto la oferta vegetal. Entre los proyectos se encuentra ampliar los puestos a la oferta de proximidad, sin descartar próximamente la presencia de carnes, quesos y embutidos, ya que huevos sí se pueden encontrar de nuevo en el mercado, además de toda suerte de vegetales, hortalizas, fruta, hierbas aromáticas, frutos secos, azafrán, algún queso y aceite de oliva, amén de trufa en temporada.



Gabi Orte / chindrones

La asistencia al estreno en la plaza del Pilar superó las expectativas.



RESTAURANTE
ARAGONIA
PALAFOX

APERITIVOS,
CARTA DE TEMPORADA,
MENÚ DE TRABAJO, SUGERENCIAS,
MENÚ DEGUSTACIÓN
Y NUESTRA SELECTA BODEGA

C/ MARQUÉS DE CASA JIMENEZ S/N.
TEL. 976 79 42 43 - ZARAGOZA
ritearagonia@palafoxhoteles.com
www.restaurantearagonia.com



Parking Gratuito
El Carmen





Los cinco cocineros, que posan en la fotografía central, ofrecieron diversas técnicas y cortes de carne, surgiendo cinco platos 'crudos' muy diferentes entre sí.

'GUSSTO' POR LA CARNE CRUDA

Crudifest, pionera iniciativa en Aragón

Que sepamos, es la primera vez que una treintena de restaurantes se alían en España para ofrecer una oferta conjunta basada en la carne cruda. Se trata de **Crudifest**, primeras **Jornadas de carne cruda de La Finca de Jiménez Barbero**, organizadas por el distribuidor en Aragón, **Gussto**, a partir de su carne de ternera, que se celebraron del 15 de junio al 15 de julio. Para presentarlas, cinco de los participantes prepararon en el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– sus platos con carne 'cruda'. **Luis Carcas**, de **Casa Pedro**, preparó un Tartar a su estilo, bastante clásico y perfectamente ejecutado. **Abel Mora**, del **Uasabi**, elaboró un *sushi party*, con Niguri de entraña, Maki de lomo de ternera y Maki de tartar, en una especie de japonés mar y montaña. **Rodrigo Lojo**, de la oscense **La Botería**, se decantó por un Carpaccio mareiro de solomillo, también con referencias marinas. La anfitriona, **Noelia Andía**, del Aragonia Palafox, un curioso Tataki de vaca con emulsión de espirulina. Finalmente **Cristian Yáñez**, de **La Ternasca**, también optó por la mezcla de sabores en Vaca macerada al estilo thai con envoltorio de mar. Todo ello muy bien maridado con los vinos de **Bodegas Care**.

Alberto Campos, director comercial de La Finca explicó cómo «la firma saluda la llegada del verano con las preparaciones más naturales de su producto y las lleva a diferentes mesas con diferentes propuestas, basadas en la versión más pura de su **Carne de la felicidad**», steak tartar, carpaccio de buey y tataki de ternera.

IRREPETIBLE DEGUSTACIÓN EN LA CEBADA

De queso y cerveza

La Cebada –Caminos del Norte, 24. Zaragoza. 976 090 983– sigue llenando cada vez que propone una actividad. Da igual que la publicite o no, pues sus fieles seguidores siempre acuden a la llamada de **Raúl Moncho Muñoz** y **Pilar Pérez**. En esta ocasión la excusa consistía en la posibilidad, única y probablemente irrepetible, de degustar dos cervezas artesanas de **De Dolle Brouwers**, elaboradas en Esen, Bélgica, servidas en barril; concretamente las variedades Dulle Teve, Boskeun y Oerbier, pues se elaboran muy pocos y apenas salen de su país. Fueron maridadas con dos extraordinarios quesos aportados por **Idoia Aguirre**, propietaria de la tienda **111 quesos** –C.C. Los Porches del Auditorio. Zaragoza. 976 352 234–. Nos sorprendió con un excepcional gorgonzola dulce italiano, en su plenitud, y otro enorme, de la DOC Laguiole, en Midi-Pyrénées, a partir de vacas trashumantes aubrac.



Dos quesos seleccionados para unos barriles irrepetibles.

LA BOCCA

Mediterranean Deli

Madre Vedruna, 6. Zaragoza. 976 218 018.
www.labocca.es

MARENGO

BAR & DELI

Francisco de Vitoria, 7. Zaragoza. 976 220 570.
www.restaurantemarengo.com

Vuelve la absenta

NOVEDOSA CATA, MARIDADA CON SARDINAS AÑEJADAS

Nunca llegó a estar prohibida en España, donde apenas se consumía, pero sí en otros países como Francia. Se trata de la absenta, esa mítica bebida rodeada siempre de un halo de misterio, pero perfectamente respetable cuando se la trata con la debida consideración.

Tal era el objetivo de **La Papila Crítica** al organizar una cata de absentas y sardinas añejadas, dirigida de forma magistral por el sumiller **Jesús Solanas**, que aprovechó la ocasión para desvelar el nombre de su nuevo proyecto, el restaurante **Absinthium**, que abrirá en septiembre y donde no faltará esta bebida, servida con agua y azúcar, que precisamente cuenta con el ajeno –*artemisia absinthium*– como ingrediente fundamental.

Solanas repasó la alianza entre el ajeno y las bebidas –ya **Dioscórides** explica cómo los griegos lo agregaban al vino, entre otras especias–, en un camino paralelo al vermouth, aunque éste aparece posteriormente. El ajeno, amargo y digestivo, se puede tomar en infusión –como se hizo en la cata–, pero así sus principios activos no se expresan.

Es decir, necesita alcohol y es lo que sucede en 1798, en la frontera franco-suiza, cuando surge la primera absenta, que pronto devino popular y aclamada. Pues de bebida local pasa a ser medicinal, merced a las guerras coloniales francesas; los militares, a su vuelta, la extienden por París, donde se convierte en bebida de moda.

Cuenta Solanas que en 1910, los 45 millones de franceses consumían 300 millones de litros al año, más de 6,6 por persona de media. El creciente alcoholismo y la aparición de movimientos antialcohol –la famosa *ley seca* estaba al caer–, consiguen que sea prohibida en Francia desde 1915... hasta 1999. Sin embargo en otros países como España seguía legal, aunque poco consumida; incluso se fabricó aquí durante bastante tiempo, botellas ahora objeto de coleccionismo.

Todo un rito

A pesar del mito del alcoholismo y las alucinaciones, la absenta era una bebida social, que se solía tomar a las cinco de la tarde, de una forma muy peculiar. En las mesas se disponían unas garrafas de agua con hielo, provistas de varios grifos, de forma que cada bebedor controlara el suyo.

Sobre una gruesa copa se coloca una cuchara perforada, con un terrón de azúcar, tal como se aprecia en la fotografía. Si se consumía a la francesa, la absenta ya estaba en la copa y el cliente hacía caer el agua helada sobre el terrón, que se diluía cayendo a la copa; así hasta lograr una proporción de cinco a uno. Se removía y a beber.

Sin embargo, en el servicio a la checa, se empapa el terrón con la absenta, se quema –consiguiendo los aportes de la caramelización– y se reanuda el mismo proceso de la gota a gota.

Todo ello lo pudieron disfrutar los asistentes a la cata, provista de los materiales que poblarán el nuevo Absinthium, donde se podrá disfrutar de diversas absentas. Aquí se comenzó con una suiza, **Kübler**, de 53 °, la más anisada de las tres, elaborada donde nació este destilado, posteriormente



Absenta servida al modo francés, con la gota de agua cayendo sobre el azúcar. Debajo, las sardinas, con la más joven a la izquierda.

macerado con las hierbas. Tras ella, la francesa **Vieux Pontarlier**, de 65 °, que cuenta con una doble destilación, para concluir con **Jade Terminus**, 68 °, una absenta oxigenada, elabora en el valle de Loira, que reproduce las de la *Belle Époque*, a partir de ingredientes ecológicos; añejada, destilada y comercializada tras dos años en botella.

Sardinas con añada

Y con la absenta, sardinillas de lata en aceite de oliva, fechadas aproximadamente en 2015, **Cuca**; más de tres años, **Artemar**; y 2008, **Ramón Peña**. Absolutamente diferentes en texturas y sabor –igual que los aceites que contenían–, con más intensidad la más antigua.

Explicó Solanas que estas latas se pueden consumir largo tiempo –tienen fecha de consumo preferente, mas no caducidad; en Canadá, por ejemplo, nada se indica– y que se van afinando con el tiempo, aportando nuevos sabores. Que, por cierto, combinan muy bien con la absenta.



Gabi Orte / chilindrones

Carlos Ayora, Mario López y Fernando Mora, con los nuevos diseños.

CENA CATA EN LOS CABEZUDOS

Frontonio, otra imagen



Los vinos de **Frontonio** protagonizaron una de las últimas catas maridadas de **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, que despidió el curso con la dedicada al champagne

Mumm. Volverán en septiembre, una con sorpresa, la cata número cien, y otra centrada en los champagnes de vigneron. La que no ocupa resultó especial, dado que los vinos han cambiado radicalmente su imagen, además de incorporar nuevos miembros a la familia, como **Alas de Frontonio** 2013, con apenas 327 botellas y **Botijo rojo robe**, centrado en la exportación. **Fernando Mora** y **Mario López**, responsables de la bodega, adelantaron que «la bodega ya es una realidad y no un proyecto. Estamos presentes en numerosos países y hemos comprado nuevos viñedos, siempre sin riego». La cena, completada con los Microcósmico, Telescópico y Frontonio 2014 –apenas 750 botellas– fue maridada por **Carlos Ayora**, director del establecimiento, con platos como Carpaccio de buey con parmesano y trufa negra o Chocolate con sal de oro y aceite empeltre del Bajo Aragón.

CENA A CUATRO MANOS

Vidocq & El Origen

No abandona **El Origen** –Pl. del Justicia 4. Huesca. 974 229 745– su intensa actividad gastronómica. La última consistió en una cena a cuatro manos, con la colaboración del restaurante **Vidocq** –Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472– cuyo propietario y cocinero, **Diego Herrero**, compartió fogones con los titulares, **Beatriz Allué** y **Oscar Viñuales**.

A partir de productos oscenses, como los vinos de **Bodegas Edra** –que maridaron todos los platos– y las aves de **El Romeral**, desde el capón de Sobrarbe al pichón de Bres, los cocineros ofrecieron sus propuestas de fusión, siempre desde el respeto a la materia prima, logrando encandilar a los asistentes.



Pichón de Bres en dos cociones.

UNOS VISITANTES EN LA FERIA DEL VINO DE ARAGÓN Nuevo éxito en Montañana

El cambio de fechas no ha afectado a la **Feria de los Vinos de Aragón de Montañana**, que se ha trasladado al final de la primavera, en lugar de celebrarse al principio, como era habitual. Unas 8000 personas pasaron por sus instalaciones a lo largo de los tres días de feria. De hecho, alguna bodega tuvo que instalarse en la zona de degustación, al encontrarse totalmente ocupado el pabellón. También estrenaron cartel, obra del vecino del barrio **Carmelo Rebullida**, titulado *Bodegón con copas*. Han sido 36 las bodegas participantes, Pago Aylés, el único Vino de pago de Aragón; de la DOP Calatayud, Augusta Bilibilis, Bodegas San Alejandro, Bodegas Langa, Bodega, **SAT Niño Jesús** y Lugus. De la DOP Campo de Borja, Aragonesas, **Bodegas Borsao**, Bodegas Román, Bodegas Ruberte y Crianzas y Viñedos Santo Cristo

Bodega Jordán de Asso, Hacienda Molleda y Quinta Mazuela, de Cariñena. Y Bodega, Villa D'Orta, Bodegas Aldahara, Bodegas Fábregas, Bodegas Meler, Bodegas Valdovinos, **Laus** y Viñedos de Hoz. De VT Valdejalón, **The Garage Wine**; de VT Ribera del Gállego Cinco Villas, Bodegas Pegalaz; del Matarraña, Bodegas Mas de Torubio; y desde Monegros, Bodega DCueva. Agrupados en el estand de Vinos de la Tierra de Aragón se encontraban, del Bajo Aragón, Bodegas Tempore y Bodegas Sierra de Guara; de Ribera del Gállego Cinco Villas: Bodegas Ejeanas, Edra Bodegas y Viñedos, Bodegas Larre, Bodegas Señorío Cinco Villas y Bodega Virgen de La Corona. De Ribera del Jiloca, Bodega Santo Tomas de Aquino; del Valle del Cinca, Valonga; y de Valdejalón, Epilense de Vinos y Viñedos.

Además de Bodegas Carlos Valero y Vinos Divertidos, con vinos de varias denominaciones. Lo que supone más de 200 referencias diferentes de vinos, muchos de ellos galardonados en diferentes certámenes. Como es habitual en esta feria, el ambiente

era relajado y distendido, con numerosa presencia de jóvenes y familias, ya que dispone de un rincón infantil para depositar a los más pequeños mientras se degustan las novedades.

Y aunque gran parte de público era local –la feria se ha convertido ya en la gran cita anual de este barrio zaragozano– también se veía mucho zaragozano. Algunos atraídos por las catas y otros por el ambiente.



Gabi Orte / chilindrones

El pabellón volvió a llenarse y debutaron bodegas como Niño Jesús, con su nuevo enólogo, Manuel Cristóbal.

CAMPAÑA PARA QUE LOS ARAGONESES CONOZCAN SU TIERRA

Aquí no hay playa ¿Y qué?

De una forma distendida, gracias al humor de **Las Titánicas**, el consejero responsable de turismo, **Juan Soro**, dio a conocer la última campaña de su departamento, por la que «queremos que los aragoneses y aragonesas conozcan los recursos, lugares, iconos de Aragón y sean los mejores prescriptores, promotoros, del turismo de Aragón». Ha recordado que «no se puede promocionar lo que no se conoce, no se ama lo que no se conoce por eso nos parece tan interesante promocionar Aragón para los aragoneses».

Con el lema *Aragón, sólo nos falta la playa ¿y qué?*, la campaña está diseñada en clave de humor «aprovechando la socarronería, el humor, que define a los aragoneses y aragonesas» ha explicado Soro. En clave cómica, Las Titánicas, han descrito algunos de los principales iconos turísticos y experiencias que se pueden vivir en Aragón, culminando con una canción y las pertinentes fotografías. Pues hasta el 14 de agosto está en marcha un concurso en las redes sociales «porque queremos que la promoción empiece a través de las experiencias de aragoneses, disfrutando y siendo felices, en lugares de Aragón», dado que «desconocemos muchos de los lugares atractivos en Aragón y las redes nos servirán para compartir esos espacios». Con el *hashtag* #VeraneaAragón habrá tres premios que, de alguna forma resumen los puntos fuertes de la oferta aragonesa: un día de nieve, una actividad de turismo deportivo y una visita a una bodega.

Soro ha señalado que Aragón cuenta con nieve, turismo rural, patrimonio cultural y natural, senderismo, BTT, balnearios, camping, enoturismo, turismo de pesca y fluvial, ornitología, recreaciones históricas, astroturismo, micoturismo, geoturismo y, por supuesto, gastronomía. «Tenemos de todo para vivir un turismo de experiencias, una oferta diferente y más novedosa del tradicional turismo de sol y playa».

Plan aragonés de excelencia turística

Junto con los representantes de la mayoría de asociaciones relacionadas con el turismo, el consejero recordó la puesta en marcha de **Plan aragonés de excelencia turística**, que ha visto la luz tras decenas de reuniones con el sector y que cuenta con 51 millones de euros para invertir en los próximos cinco años. Y se articula en torno a tres vectores



Autoridades y representantes del sector turístico posan con Las Titánicas.



Luis Correas / DGA

fuerza, ocho objetivos y 75 medidas concretas, buscando que Aragón se posicione como destino para el turismo experiencial, de emociones, a través de la gestión sostenible del destino y la excelencia.

En la presentación del plan, Soro afirmó que «nuestra apuesta por el turismo debe ser sostenible en los tres puntos de vista clásicos: económicamente viable, respetuoso con el medio ambiente y socialmente justo». Y sin olvidar nuestros alimentos de calidad diferenciada.

El texto completo de Plan aragonés de excelencia turística 2016-2020 está disponible en internet.





EL PALADAR

Serrano Sanz, 6 · Zaragoza
Reservas: 976 073 951

Tapas y cocina de siempre

Gastronomía popular cubana







El Paladar



Gabi Orte / chillidrones

Una treintena de personas disfrutaron de una velada inolvidable.

EN EL ARAGONIA PALAFOX

El Ternasco de Aragón, viaja por el mundo

El **Club del Ternasco** y el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. 976 794 243. Zaragoza– ofrecieron un viaje gastronómico alrededor del mundo protagonizado por los nuevos cortes de **Ternasco de Aragón, TA**. Fueron una docena de países y culturas a través de la degustación de ocho platos, siete de los cuales contenían ternasco. La cocinera **Noelia Andía** y el *maître* del establecimiento, **Lolo Artero**, fueron los guías de este recorrido por las diferentes gastronomías del planeta

El viaje comenzó con un cóctel en la sala La Bodeguita, donde se degustaron Muchines de yuca y TA, Ecuador; Michelada helada y churros de TA, México; Ceviche de corvina y algas, Perú. Y Farinata-carrillón de TA a la parrilla con masala y salsa de menta, una fusión italo-argentina con toqué hindú. Todo ello con Aperol Spritz como bebida acompañante.

El menú continuó en el comedor, donde se sirvió Roast-lamb de collares de TA macerado con ciruela umeboshi –de Londres a Tokio– maridado con el vino austriaco Domaine Gobelsburg Niederosterreich Zweigelt 2013. Anguila ahumada y lentejas caviar en guiso con albondigueta a la naranja –mar y montaña ecléctico–, con el francés Domaine Trapet Riesling Beblenheim 2013 AOC Alsace. Turnedó de TA con hojas de parra y mostaza –Grecia y

Francia–, acompañado de Botijo Rojo Roble Cepas Viejas 2013 IGP Valdejalón.

Para degustar el postre, la treintena de asistentes se desplazaron a la amplia bodega del restaurante, donde con un húngaro tokaji, Château Dereszla Furmint late harvest 2011 Tokaji, disfrutaron de merenguitos, bizcocho de plátano y rompopo helado, además de un Moscatel Victoria, de Jorge Ordóñez.

La guitarra española de **Jorge Berges** se encargó del acompañamiento musical a lo largo de toda la velada.

POR UNA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

Ducasse, nuevo libro

De forma bastante atípica fue presentado en Zaragoza **El gran libro de cocina. La vuelta al mundo**, donde **Alain Ducasse** recoge 500 recetas elaboradas en sus restaurantes por más de cuarenta cocineros, fotografiadas por **Thomas Duval**.

A pesar de la presencia del cocinero **Philippe Lafargue**, afincado en Biarritz y discípulo del maestro, con el que colaboró a lo largo de doce años, y de cuyo trabajo ofreció unas breves pinceladas, el acto se decantó más hacia los comentarios de las tesis de Ducasse, como la sostenibilidad, el consumo de carne o los vegetales, que al propio libro. **María Luisa Safont**, presidenta de la **Fundación Arte y Gastronomía**, auspiciadora del evento, presentó a **Fernando**, agricultor ecológico de **Ebrojardín**, defendió las virtudes de esta práctica. Por su parte, **Carmelo Bosque**, responsable de la Terraza Quema, donde se sirvió un aperitivo con productos de la tierra reivindicó la necesidad de mercados en Huesca y recordó que la gastronomía es también con quién se come.



Gabi Orte / chillidrones

Lafargue preparando unas flores de calabacín recién recogidas.

CRUDO

TABERNA GASTRONÓMICA

Tartar, Carpaccio, Steak tartare,
ceviche, tiraditos, Tataki...
Selección de vinos

Dr. Cerrada, 40. Zaragoza
876 710 147
www.crudozaragoza.com

Mía, la cava del queso

SIERRA DE ALBARRACÍN ABRE UNA INNOVADORA INSTALACIÓN

Se llama la **Cava de Mía** en honor a la hija, nacida hace poco, de **Alberto Asensio**, director gerente de **Quesos Sierra de Albarracín**. Se estrenó el pasado mes de julio y es nada menos que una cava artificial para madurar quesos. Si la tradición ha logrado que los quesos se transformen tras su reposo en cuevas –roquefort, cabrales o gamonedo, por ejemplo–, aquí la tecnología ha logrado crear una especie de cueva artificial en la que se transforman los quesos de esta empresa turolense.

Explicó Alberto Asensio que la quesería había llegado a una encrucijada. «O crecíamos en la producción de nuestra leche, lo que implicaba pasar a otra dimensión donde se valora más la cantidad que la calidad. O lográbamos más valor añadido para nuestros quesos», opción que fue la triunfadora.

Y la idea surgió gracias a su primo, que le propuso madurar alguno de sus quesos en una cueva natural del valle de Benasque. Pero las condiciones ambientales de una cueva son difíciles de domar y a Alberto le gusta controlar todos los procesos. De ahí a crear su propia cueva artificial no había más que un paso.

Que dio gracias a la colaboración del experto quesero **José Luis Martín**. Con piedra caliza de la zona, humedad controlada, más o menos del 95 %, y un sistema de ventilación conectado al exterior se ha reproducido esa *cueva*, cuyas condiciones ambientales sí pueden ser *domadas*. Allí los quesos, sobre madera de sabel, van evolucionando en contacto con la flora natural de moho, bacterias y levaduras, sin que se aprecie la tecnología empleada.

«No existe nada similar en España» afirmó el experto, que confía tanto en la técnica como en los sentidos del maestro quesero, el encargado de controlar esta peculiar maduración.

De semanas a meses de reposo

Los multipremiados quesos Sierra de Albarracín, todos ellos a partir de leche de sus 2000 ovejas propias, tanto cruda como pasteurizada, suman así nuevos miembros a la familia. Tres de momento.

Un queso de pasta blanca, de pequeño tamaño, que madura un mínimo de tres o cuatro semanas en la cava. Y otro de pasta prensada, que alcanza su mejor momento a los dos o tres meses. Aún queda el último y más grande, de más de 2,5 kilos, que permanecerá en la cava al menos hasta las navidades, cuando podrá llegar al mercado.

El maestro quesero de la casa, **Joaquín Alpuente**, es quien vigila el proceso de maduración, voltea habitualmente los quesos y los cambia de sitio. Prácticamente, el único que entra en la cava –hay un protocolo de entrada para mantener los mohos controlados–, que sí se puede contemplar tras un grueso cristal.

La cocinera **María José Meda**, de los restaurantes **Tiempo de Ensueño**, en Albarracín, y la **Hospedería El Batán**, en Tramacastilla, así como el director gerente de la **Fundación Santa María de Albarracín**, **Antonio Jiménez**, ejercieron como padrinos de la cava de Mía.



Gabi Orte / chilidron.es

Joaquín Alpuente y José Luis Martín posan en la cava con los dos quesos que pronto estarán en los mercados. Debajo, el moho trabajando.





Cortesía Las Moradas de San Martín

Lorenzo Silva, la enóloga Isabel Galindo y Luis Nozaleda.

LIBROS OCHO. LAS LUCES 2008

Las Moradas de San Martín, nuevo tinto

LALO TOVAR Desde Madrid

Hay luces y luces. Más claras, más cálidas, más poderosas. Pero es cierto que la luz de Madrid tiene tintes particulares. «Es la luz que ilumina los cuadros de Velázquez, la luz en la que Cervantes, tras una vida de sobresaltos, peripecias y peligros vividos en un mar y dos continentes, atisbó la triste figura de un caballero» Y aludiendo a esa esencia, el premio Planeta **Lorenzo Silva** ha tratado de plasmar con palabras el sabor y las sensaciones que despierta el nuevo vino de **Las Moradas de San Martín**, DOP Vinos de Madrid, **Libros Ocho. Las luces 2008**.

Sólo el brillo que ilumina los viñedos de Madrid es capaz de alumbrar tintos como este, garnacha de la cosecha de 2008, color rojo picota, brillante y limpio, que se muestra elegante en boca y de agradable persistencia y que presenta un gran abanico de aromas en los que los propios de la garnacha se funden con los de la crianza. La de 2008 fue una añada de invierno suave, primavera lluviosa y fresco verano, contenida ahora en las botellas de Las Moradas en las que las confituras de mora, ciruela, regaliz y cacao y las notas florales de azahar redondean este vino de carnosidad exultante, hijo de la luz única que baña la parcela Centenera, plantada hace justo un siglo, en 1916.

Las Moradas de San Martín ahonda así en su voluntad de recuperar los centenarios viñedos de garnacha. Ubicada en San Martín de Valdeiglesias, Madrid, es la primera bodega de la zona que apostó por el potencial de esta variedad de uva y quiso renovar el compromiso con la más arraigada tradición de la zona. En esta ocasión, han fundido luz y literatura, atesorando los rayos de la luz de Madrid en una botella y creando un vino que mejorará con los años. Han logrado transformar en un gran tinto todo el poder de la luminosidad madrileña que ya inspirase, como firma Lorenzo Silva, a Velázquez y a Cervantes.



Cualquier excusa es buena para celebrar algo...

JORNADAS gastronómicas / del Jamón de TERUEL

Zaragoza
15 al 30 septiembre 2016

En bares y restaurantes de Zaragoza y provincia



ComeJamón.com

Que no se te olvide...!!

Damas, 7
976 21 32 45

Cervantes, 5
976 21 68 18

Alfonso I, 4
976 20 18 80



El cocinero y las truferas posan con una buena colección de trufas de verano. Una trufa limpia, lista para ser consumida y el ravioli de borraja con trufa de verano laminada.

Trufa de verano

LA NECESARIA APUESTA POR OTRO PRODUCTO SINGULAR

Foresta Algairén, empresa centrada en la comercialización de la trufa, está apostando decididamente por la de verano, la *tuber aestivum*, poco conocida y mayormente silvestre. Así, su responsable y vicepresidenta de la **Asociación de Truficultores de Zaragoza, Trinidad Usón**, dio a conocer una campaña para promocionarla en Zaragoza, junto con su socia **Ana Cristina Agustín**. Degustaciones en comercios y diferentes actividades formativas conforman el núcleo de la oferta, junto con unas jornadas gastronómicas, con la participación de diferentes establecimientos zaragozanos, como **La Olivada, La Ternasca, Cancook, Urola, Gayarre o Torreluna**, además de **Saboya XXI**, en Tarazona, que se prolongarán mientras dure la temporada, más o menos hasta final de agosto.

Una gran desconocida

La *tuber aestivum* es una gran desconocida, al menos frente a la *melanosporum*, más promocionada y cuidada. Quizá debido a las falsificaciones y triquiñuelas que hacían pasar a una por otra, se han minimizado los valores de la estival, que sin embargo posee interesantes cualidades gastronómicas. Dado que tiene un precio medio de unos 250 euros, frente a los 700 de la negra, «la trufa de verano es una excelente oportunidad para acercarse a su cultura. En el resto de Europa es muy apreciada», explica Trinidad, que está potenciando su presencia en tiendas especializadas. Siempre limpia y tratada con ultrasonidos, tal es la política de su empresa, individualizada en estuches y lista para su consumo.

Además, insiste, «su fomento incrementaría el turismo rural en la comunidad, además de contribuir al desarrollo del campo aragonés». Aunque Aragón es el mayor productor del mundo de la *Tuber melanosporum* o trufa de invierno, la de

verano es prácticamente desconocida para la mayoría de los aragoneses. Las dos son hongos hipogeos –fructificación de un hongo subterráneo–, crecen en los mismos nichos ecológicos y pueden ser recogidos en la misma trufera, pero en periodos diferentes.

Aunque la de verano «produce antes y bastante más que la negra», insiste Trinidad. Y asegura que «debido a su gran plasticidad ecológica, este hongo sería una gran alternativa de cultivo en aquellos lugares en los que no se dan las condiciones óptimas para la *melanosporum*. En muchos lugares de Europa está ya muy extendida la producción de *tuber aestivum*, mientras que en España se cuentan con muy pocas hectáreas cultivadas y menos aún que den trufas». Además, escasean las ayudas, al contrario que con la negra. Conocida también como trufa de San Juan o trufa blanca, ofrece una menor intensidad aromática, con recuerdos a frutos secos, avellanas, tostados... Pide poco calor en la cocina, se puede congelar –igual que la negra– y tan solo hay que preocuparse por mantenerla seca, con mayor duración que la *melanosporum*.

Tapas trufadas

Durante la presentación, el cocinero aragonés **Cristian Yáñez**, propietario de **La Ternasca** –Estébanes, 9. Zaragoza. 876 115 863–, preparó un Ravioli de borraja con brandada de bacalao y trufa confitada en aceite a baja temperatura, un Trigoto –risotto de trigo– de Ternasco de Aragón al estilo tailandés ligado con trufa, y un Lingote de rabo de vaca con patatas confitadas y salsa de Oporto, trufa y foie.

Que fueron acompañados por los vinos de **Bodegas Obergo**, DOP Somontano, distribuidos en Zaragoza por **Más Que Gastronomía**



40 años sin...

LA ZARAGOZANA CREÓ LA PRIMERA CERVEZA SIN ALCOHOL

Era mayo de 1976, cuando la televisión todavía emitía en blanco y negro, la figura del dictador estaba todavía muy presente –había pasado apenas medio año de su muerte en la cama–, pero la transición iba imponiendo el destape y el cambio de costumbres. Aún era habitual beber sol y sombra en los bares –mezcla de anís y *coñac*, como se decía entonces– y la cerveza escalaba posiciones ante el consumo de vino, la mayoría todavía sin embotellar.

Juan Antonio Corchón era el maestro cervecero –desde 1965 y hasta 2002– y atendió la sugerencia de un asesor, «la cerveza sin alcohol puede ser el futuro, aunque suene raro». También algunos médicos le hablaban de las elevadas tasas de alcoholismo de la época. Y el creciente turismo extranjero sí consumía este tipo de producto.

Así que comenzó a investigar, pues algunas había en el resto de Europa, donde nacieron sobre los años cincuenta.

Tras más de año y medio de pruebas, veía la luz **Ámbar Sin**, una cerveza con menos de un 1 % de volumen alcohólico elaborada fermentando los azúcares más simples del mosto cervecero, que generaban muy poco volumen de alcohol. Era el 29 de mayo cuando las primeras 3800 cajas salieron a la calle. Por cierto, su denominación legal era *malta espumoso*, pues no existía la categoría sin alcohol.

Recuerda Corchón que «no la pedían y costó un poquito. La servían por debajo de la barra, disimulando». Pero llegó un pedido de un industrial sevillano que sí la bebía y decidió distribuirla por Andalucía, llegando a comprar el 17 % de la producción, «una cosa exagerada». «Aquí se servía –recuerda el cervecero– en **Casa Agustín, La Bozada, El Escribano y Venecia**, en Torrero».

Pero tenía alcohol, como tantos otros alimentos. En España se considera sin alcohol cualquier alimento con menos de un grado, como el pan, los zumos de fruta o los yogures, que lo contienen.

En el caso de la sin, su proporción se fue reduciendo paulatinamente, hasta llegar en 1989 a la **Ámbar sin 0,0**, la primera del mercado español. Los potentes mercados árabes no fueron ajenos a esta exigencia, y la bebida recibió posteriormente el certificado *Halal*. Actualmente el 14 % de la cerveza que se consume en España es sin alcohol, el mayor porcentaje de Europa.

Por cierto que la primera botella de **Ámbar sin** ya era de color azul. «Una simple casualidad –explican–, que luego ha sido asumida por el resto de las marcas».

Sin alcohol ni gluten

El sucesor de Corchón y actual maestro cervecero de la casa, **Antonio Fumanal**, siguió investigando y tras **Ámbar Lemon** en 1979 y la **Ámbar manzana** en 2008, llegó en 2011 la primera cerveza sin alcohol y sin gluten.

Confiesa Corchón que «las actuales sin se parecen más a la cerveza que la nuestra, que era muy diferente. Han mejorado mucho», por más que él, con 86 años, la beba con, y dos diarias.

Utilizando nuevos métodos –actualmente la sin se elabora



Evolución de las botellas. Debajo, el actual maestro cervecero, Antonio Fumanal y su predecesor, Juan Antonio Corchón.

de forma convencional y se evapora lentamente el alcohol mediante baja temperatura y baja presión–, Fumanal reformuló la nueva **Ámbar 0,0**, aportando dos elementos novedosos, la fibra y palatinosa, un carbohidrato de lenta absorción que suministra energía de forma lenta.

El consumidor «ya no solo la toma cuando no puede beber la versión con alcohol, sino que la escoge porque encuentra una opción más saludable y acorde con su estilo de vida», explica **Enrique Torguet**, director de *marketing*. «Un consumo de placer, que complementa una dieta saludable y aporta energía sostenida», añade Fumanal, además de ser apta también para celíacos.



Gabi Orte / chilindron.es

David Añaños, tercero por la izquierda, posa con gran parte del equipo de gestión, sala y cocina, incluidos varios estudiantes en prácticas, procedentes de Sevilla.

LA CONSOLIDACIÓN DE UNA FÓRMULA

El Molino de san Lázaro

Tras diferentes avatares empresariales, la pareja de cocineros David Añaños y Daniel Cascán han encontrado su refugio, el Molino de san Lázaro, un magnífico edificio a orillas del Ebro, con magníficas vistas a la basílica, felizmente recuperado cuando los fastos de la Expo. Allí han recuperado el placer de cocinar y, especialmente, de diseñar platos novedosos, con enjundia y discurso.

Valga como ejemplo el que protagoniza la receta adyacente: Pollo de poleñino en guiso de cebolla, corte de su pechuga escabechada, gofre de paté de sus interiores. Partiendo de un producto de calidad y diferenciado, como es el pollo de Poleñino, concretamente de El Romeral, lo trabajan en tres versiones complementarias. Un guiso clásico, de toda la vida, reconocible e intenso en sabor; una guarnición diferente, con guiños a productos antaño ajenos a nuestra cocina, desubicando el gofre a la par que lo alían con otro clásico, un paté de higadillos; finalmente, la noble pechuga se moderniza en una mouse, jugando a las texturas con la piel crujiente.

Gran parte de sus propuestas siguen esos juegos: Alcahofas naturales con caldo concentrado de jamón y lascas de ibérico; Arroz cremoso de parmesano con pizza crujien-

te de mozzarella; Pulpo a la brasa con brandada real y tejas crujientes de patata; o Sablée de chocolate y mantequilla tostada maya con ganaches especiadas y toques balsámicos. Todo ello dentro de una carta al precio cerrado de 23 euros.

Por otra parte, también han encontrado sus fórmulas para satisfacer a la clientela. Un menú por 15 euros, la Fórmula Molino, y la Gastronómica, por 18, ambas sin bebida y con ligeros suplementos para determinados platos.

Una cocina reconocible, con numerosas complicidades gastronómicas, que le aportan valor añadido, servida en un amplio comedor, con un servicio diligente y amable, siempre dispuesto a explicar los platos si el cliente lo demanda. Descúbralo. **J.M.M.U.**

CECILIO NAVARRO, S/N. ZARAGOZA. 976 394 108.

www.elmolinodesanlazarozaragoza.com / reservas@elmolinodesanlazarozaragoza.com

- ☐ De 13.30 a 16 y de 20.30 a 23 horas, de martes a sábados; domingos, de 13.30 a 16 horas. ☐ Terraza: de martes a viernes, de 17 a 2 horas; sábados, de 12 a 2 horas; domingos, de 12 a 17 horas. ☐ Cierra domingos noche y lunes. ☐ Admite tarjetas. ☐ Admite reservas. ☐ Buen acceso discapacitados.
- ☐ Menú del día: 15 euros, sin bebida. ☐ Menú terraza: 15 euros, sin bebida.
- ☐ Menú gastronómico: 18 euros. ☐ Menú degustación: 32 euros, sin bebida.
- ☐ Menús para grupos, desde 26 euros. ☐ Precio medio a la carta: 25 euros.
- ☐ Aparcamiento público cercano. ☐ Reservados hasta 200 personas. ☐



Gabi Orte / chilindron.es

con la apertura de más de media docena de nuevos establecimientos



Cortesía Molino San Lázaro

TERRAZA Y MÁS

El Molino es más que un restaurante. Desde luego, historia, ya que se remonta al 14 de agosto de 1792 –sustituyendo a otro anterior junto al puente de Piedra–, situado justo al lado del puente de tablas destruido por una riada en 1800; fortificado durante los Sitios de Zaragoza, protagonizó cruentos episodios bélicos.

Pero es también espacio para eventos, ya que dispone en la planta superior del reconstruido edificio, de amplios salones para bodas, celebraciones y convenciones, con capacidad de hasta 200 personas, que personalizan de acuerdo con las necesidades del cliente.

Pero su faceta más popular es la tranquila terraza, sin coches y con el Pilar como telón de fondo. Por la mañana disponen de una carta de tapas frías y calientes, clásicas pero con guiños de vanguardia: desde Chips con pimentón ahumado hasta Calamares Orly, que se combinan con un amplio listado de aperitivos, cervezas, cafés, cócteles y *gin-tonics*.

Ya por la noches, de martes a jueves, una carta para cenar en la que priman las tapas y la brasa, tapas y raciones, que se convierte, de viernes a domingo, en el atractivo Menú especial brasa, por 15 euros, que combina un picoteo al centro –Ensalada de mozzarella y tomates confitados, Trigueros en tempura con espuma de mahonesa de tomillo y Piadina de carpaccio de lomo marinado de atún con mojos rojo y verde– con diferentes carnes y pescados a la brasa, amén de helados artesanos como postre.

LA RECETA DEL MOLINO DE SAN LÁZARO POLLO DE POLEÑINO EN GUISO DE CEBOLLA, CORTE DE SU PECHUGA ESCABECHADA, GOFRE DE PATÉ DE SUS INTERIORES

INGREDIENTES

Para el guiso: dos pollos de corral de 4 kilos, 16 cebollas cortadas en juliana, 6 pimientos verdes en juliana, 2 cabezas de ajo cortadas por la mitad, 4 vasos de vino rancio, 2 litros de caldo bueno de pollo. **Para el gofre:** 30 gramos de azúcar, 25 gramos de leche, 12 gramos de levadura, 125 gramos de huevos, 250 gramos de harina, 125 gramos de mantequilla en pomada, 500 gramos de caldo de pollo reducido, sofrito de cebolla e hígado de pollo. **Para el paté de pollo:** 100 gramos de hígado de pollo, 100 gramos de hígado de pato, 20 gramos de corazón de pollo, 200 gramos de mantequilla, 25 gramos de manzanilla, 5 gramos de sal, 1 gramo de pimienta de Sichuan. **Para la mousse de pechugas:** 2 pechugas del pollo separadas anteriormente, 1 cabeza de ajo, 1 cebolla en juliana fina, 2 zanahorias, 1 puerro en juliana, laurel, tomillo, pimienta, sal, 1 parte de vinagre y tres de aceite.

ELABORACIÓN

Para el pollo, cortarlo en trozos grandes separando dos pechugas para escabecharlas posteriormente. Dorar en una olla ancha el pollo con un poco de aceite de oliva y las cabezas de ajo. Reservar el pollo. En esa olla y aprovechando la grasa que ha soltado, depositar la cebolla, el pimiento y colocar el pollo encima. Dejar a fuego suave junto con el vino rancio, y el caldo echándolo poco a poco. Una vez cocinado, separar el pollo. Pasar las verduras por el pasapurés y después, por un colador fino, hasta obtener una salsa brillante.

Para el gofre, mezclar y trabajar los ingredientes como si fuera un brioche. Ir haciendo pequeños gofres con la gofrera.

Para el paté, sofreír juntos todos los ingredientes hasta que se hagan, triturar y dejar enfriar.

Para el corte de piel de pollo, separar las pieles. Secarlas dos horas a 90° con peso encima. Cortarlas en rectángulos y deshidratar



Cabli Orte / chilindrones

Para la mousse de pechugas, escabecharlas con todos los ingredientes. Una vez escabechadas pasar por el robot junto con las verduras coladas del escabeche. Triturar la pasta obtenida con la misma cantidad de nata. Añadir tres hojas de gelatina por cada kilo obtenido y reposar en cámara.

Para presentar el plato, servir por una parte el pollo guisado. Al lado, en otro recipiente, los gofres con un poco de paté por encima. Y en otro plato, una placa de mousse de pechuga con la piel tostada por encima.



Carlos Lahuerta, en el centro, con parte de su equipo. El establecimiento dispone de una larga barra, pero también de un espacio con mesas para disfrutar de los platos.

VERMUTERÍA CON CONSERVAS, TARTARES Y EMBUTIDOS

Más que latas

Afortunadamente siguen abriendo establecimientos con sentido y personalidad, que vienen a cubrir huecos en la oferta zaragozana. Uno de los últimos es Más que latas, vermutería que apuesta además por las latas, los tartares y las ensaladas.

Aunque su oferta se extiende también a los desayunos, almuerzos, meriendas, amén de comidas y cenas, ya que abre ininterrumpidamente desde las nueve de la mañana.

Dirigida por Carlos Lahuerta, hostelero de larga trayectoria, han conseguido un espacio con gusto, personal, que dispone de una amplia barra para tapear, donde se cortan a la vista del cliente los embutidos ibéricos y el jamón, se preparan los bocadillos, se abren las latas o se preparan los diversos platos. Entre ellos, las verbenas, clásica mezcla de encurtidos y laterío. También salmueras, boquerones, donostiarras, *guardiaciviles*, bonito en escabeche con piquillo o el denominado Más que patatas –chips con laterío y un aliño especial– y suficientes mesas para sentarse, y también un coqueto reservado para celebraciones privadas.

Aunque se impone el vermouth a la hora de beber –solo, con sifón a disposición de los clientes, con Campari, etc.–, con diferentes marcas y procedencias, desde Reus hasta Andalucía, tampoco andan justos de vino. Eso sí, han procurado «huir de los tópicos, de lo que tiene todo el mundo»,



con lo que su carta abarca, además de los aragoneses, a precios más que razonables, una buena selección de otras denominaciones.

Amplio abanico de conservas en lata de calidad –mejillones, berberechos, zamburiñas, navajas, sardinillas... hasta angulas– que complementan con embutidos, tartares y algunos fritos, y combinados de todos ellos.

«La misma oferta que se podía tomar en los clásicos casinos de pueblo», afirma Lahuerta, «buscando siempre la mejor calidad en los productos que servimos». Los más pequeños pueden disfrutar de fritos y más allá de las latas se puede encontrar, perfecto para degustar en las suficientes mesas del local, platos como tomate de temporada, Ventresca con cebolla o Ensaladilla rusa con berberechos –también como ración–. Y surtidos de ahumados, mojama de atún y amplia variedad de chacinas: jamón, lomo y embutidos ibéricos, quesos, incluido el italiano pecorino moliterno al tartufo.

Para culminar un buen vermouth torero no puede faltar ni el café, ni los dulces, representados aquí por un Pastel de queso casero, bizcocho o helado. **J.M.M.U.**

MÁS QUE LATAS

Pl. Santa Cruz, 21. Zaragoza. 876 282 283.

De 9 a 24 horas. No cierra. Admite tarjetas. Admite reservas. Dispone de reservado. Aparcamiento público cercano.



Gabi Orte / Chindron.es

Los responsables del Cuartelillo, con sus dos tipos de 'guardiaciviles'.

EL TUBO YA DISPONE DE Cuartelillo

De la mano de los responsables de La Ternasca, Mariol Velasco y Cristian Yáñez, el zaragozano Tubo cuenta ya con un cuartelillo, aunque algo peculiar. Por más que dos hieráticos guardias civiles vigilan la puerta, –cuyos tricornos sirven para apoyar las consumiciones– la misión de este El Cuartelillo –Cinegio, 10. Zaragoza. 616 826 709–, no es mantener el orden público, sino propiciar la felicidad de sus clientes.

Pues en su exiguo espacio –es un cuartelillo, no un cuartel–, decorado en consonancia, se pueden disfrutar hasta siete montaditos, bien servidos entre un crujiente panecillo. Dos tipos de guardiaciviles, muy potente el picante y sabroso el normal; el Local, con paté de ternasco; el Nacional, que lleva tortilla de patata y jamón; el Secreta, con *roast pig* y uvas; el Soldado, con carne de pato; y el Legionario, ensaladilla ruso-aragonesa; todos con precios entre dos y tres euros. Y para quienes disfruten de buena gana, el Desfile de autoridades, con todos los montaditos y una botella de vino, por 18 euros. Amén de vinagrillos, salmueras y tapas con soplete. **J.M.M.U.**

TAPAS EN LAS DELICIAS Pinocho

Rubén Aznar, cocinero, nació en las Delicias, como su madre y su abuela. Y allí decidió quedarse a trabajar, junto con su esposa, Laura Bermejo, elaborando cuidadas tapas y raciones. Ante el éxito de propuestas, que atraen a clientes de toda la ciudad, recientemente han cambiado de ubicación, sin salir del barrio, ganando en diseño, espacio y comodidad para los clientes.

Escribimos del Pinocho Gastro Tapas –San Rafael, 27. Zaragoza. 976 532 187– una apuesta singular que se suma a ese incipiente movimiento que pugna mantener una hostelería de calidad en los barrios de la ciudad. A la vera de Via Universitas, una terracita recibe al cliente. Ahí no se sirve, pero uno puede esperar, tomarse un cóctel salirse a fumar o tomar la fresca. Dentro, una amplia barra –donde no se sirve comida, solamente bebida– preside el espacio central, con mesas suficientes y acceso al vecino comedor. Pues una de las singularidades que mantiene la casa es su menú de tapas, que bien podríamos considerar un menú degustación. Por 19,90 euros, sin vino ni café, ofrece seis, una de las cuales actúa de postre, que suelen ir cambiando cada semana. Hace unas semanas: Ravioli de mejillones escabechados y campari, Calabacín relleno de fideuá –espectacular–, Vieira con berenjena asada y queso, Manita de cerdo rellena de duxelle de gambas, Ternasco con manzana y humos y Melocotón con vino.

Cocina elaborada, con guiños a la modernidad, pero respetando los sabores tradicionales. Que se complementa con la oferta de tapas, entre ellas, varias del menú, y bastantes dulces, media docena, con precios entre el euro y medio y los 4,50 del Tartar de atún. Y la oferta de raciones, más clásicas, con tabla de quesos, diversos huevos rotos, papas y ensaladas, etc.

Con un servicio correcto, la propuesta y los precios justifican la escapada a las Delicias. **J.M.M.U.**



Gabi Orte / Chindron.es

Laura Bermejo y Rubén Aznar han apostado por su barrio, las Delicias.

Te ofrecemos un
MENÚ COMPLETO
con nuestras
especialidades
24€
iva incl.
...y además te regalamos una botella de vino para llevar
C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARINENA

la rebotica
restaurante

Taberna El Broquel
Tapa + Copa de Turienco
(crianza DOP Ribera del Duero)
C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738



Gabi Orte / chilindron.es

Alberto atiende y explica siempre sus platos a los clientes.

EL PARAÍSO DE LA ANCHOA

El Arco

Paniza tiene puerto, como recuerda constantemente Alberto Báuena, propietario del bar **El Arco** –Glorieta María Moliner, 21. Paniza. 976 622 911–, de ahí que no resulte tan extraño que una de las especialidades de este singular bar sean las anchoas. «Muchas veces me han ofrecido instalarme en Zaragoza, pero la misma distancia hay de aquí allí que al revés. Así, que vengan si quieren», proclama.

Lo que era un normal bar de pueblo fue creciendo con el tiempo. De no tener apenas cocina y limitarse a las latas y bocadillos, la presión popular le ha hecho crecer, hasta el punto que ahora dispone de una especie de *autobar*, atendiendo hasta quienes allí se acercan con su coche para disfrutar de su cocina.

¿Cuál es el truco? Sin duda, la figura de Alberto, dicharachero y cordial, que no da puntadas sin hilo. Ama y respeta los productos de los que presume, especialmente las anchoas, pero también las setas y trufas, que recoge personalmente, pues conoce la mayoría de los cados de la zona.

A partir de ahí se ha preocupado por elaborarlos de forma que no pierdan sus cualidades, al contrario. Juega con el polvo de boletus para las anchoas, pero tampoco se olvida de los clásicos pinchos; añade una lámina de trufa de verano a las zamburiñas, pero guisa los caracoles como lo haría su abuela. Así, la explosiva mezcla de guisos –atención a su revuelto de bacalao o las legumbres–, con las tapas y montados, resulta inolvidable. Igual que su charla.

Aunque no cierra ningún día, dado lo exiguo del local se recomienda reservar para disfrutar sentado de sus comidas y cenas –amén del vermú– que no suelen exceder de los 20-25 euros. **J.M.M.U.**

COMER EN UNA BODEGA

Care

No son muchas las bodegas aragonesas que disponen de un restaurante abierto al público en general; apenas ésta y Sommos en el Somontano. En plena DOP Cariñena, el **restaurante Care** –Bodegas Care. Ctra. Aguarón, km. 47,100. Cariñena. 976 793 016 / 625 136 616–, a media hora de la capital, funciona al mediodía, siempre de miércoles a domingo, ofreciendo su atractivo menú del día por 16 euros y cambio semanal, o bien el de degustación –25 euros, sin bebida–, cuyos platos cambian una vez al mes. En un comedor situado en un ala de la bodega, amplio y luminoso, que invita a la degustación pausada al lado de los viñedos.

El menú degustación resulta la opción más interesante para el aficionado, ya que ofrece tres entrantes, pescado y carne, además de postre, con dos opciones de maridaje, la corta, por cinco euros, y la larga, por diez. Enmarcado dentro de una cocina evolucionada a cargo de Carlos Martín Sanz, con propuestas como Crema templada de cebolla con huevo a 67 ° y crujiente de remolacha o Cazón en adobo con gelé de palo cortado y berberechos con plancton marino. Del maridaje, obviamente con vinos de la amplia gama de la bodega, se encarga el jefe de sala, Carlos Burgués.

Tampoco es desdeñable su menú diario con tres propuestas por pase. O la terraza al pie de los viñedos, donde los sábados de 19.30 a 2 horas, se puede disfrutar de una carta de platos y bocadillos para compartir, que sale por unos 12 o 14 euros.

Propuestas gastronómicas, que complementan a la pura mente enológica, la visita guiada a la bodega –de miércoles a domingo, a las 12.30 horas–, que incluye una degustación de tres vinos y otras tantas tapas, así como la posibilidad de un curso de iniciación a la cata. **T.C.**



Gabi Orte / chilindron.es

El comedor resulta especialmente luminoso, y atiende tanto carta con menú diario.

Te ofrecemos un **MENÚ COMPLETO** con nuestras especialidades **24€** iva incl. ... y además te regalamos una botella de vino para llevar C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARIÑENA

la rebotica restaurante

Taberna El Broquel
Tapa + Copa de Turienco (crianza DOP Ribera del Duero)
C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738



Gabi Orte / chilindrones

Sopa thai, guisantes con pil-pil de morcilla, caracoles con escabeche de conejo y locuras dulces, algunos de los platos que prepara David Fernández en el Gratal.

UNA NOVEDOSA PROPUESTA EN EJEJA DE LOS CABALLEROS

Restaurante Gratal

No ha tenido mucha suerte Ejeja de los Caballeros con la restauración de nivel. La práctica mayoría de las iniciativas en este sentido ha cerrado o han desistido del empeño. Sin embargo, y de la mano del experimentado cocinero David Fernández, parece que el asunto va en serio. En poco más de un año el restaurante Gratal ha consolidado su oferta gastronómica –radicalmente diferente de lo existente en la capital de las Cinco Villas–, se ha ganado el aprecio de los locales y son ya muchos quienes se desplazan hasta allí para disfrutar de su fogones.

David Fernández se ha bregado en la cocina del oscense Las Torres, con lo que conoce al dedillo las enormes exigencias que supone la alta restauración. Aquí, manteniendo el rigor y la imaginación en la cocina ha optado por crear un bar restaurante, donde coexisten las tapas, singulares, con una magnífica cocina, servida de forma sencilla, pero muy atenta. Y un comedor desenfadado, con tono juvenil, alejado tanto del lujo como del minimalismo asociado a la alta cocina. Que es lo que se sirve aquí.

Aunque dispone de un atractivo menú diario, hay que dejarse llevar por las sugerencias del cocinero. Reserve y déjese llevar por sus propuestas, pues no lo lamentará. A modo de ejemplo, nuestra última comida allí: Sopa thai de bisaltos, huevo a 62 °, vainas y fideos de pan, perfecta fusión ejejana y asiática, Guisantes de las Cinco Villas con pil-pil de morcilla, tan sencillo como eficaz y sabroso; Mediterráneo-huerto, gamba roja y calabacín del Saso, elogio del producto servido en su justo punto; un divertimento, Caracoles de Aragón con escabeche de conejo, justo lo contrario de lo habitual; Sexo con bacalao, pensamient.A y pez, sorpresa basada en la reinterpretación de la tra-

dición, sesos y bacalao; Vaca en dos servicios, cabeza y chuleta, cocinada bajo el mismo concepto. Y sorpresas en los postres, que vienen ocultos sobre y dentro de una caja de vino. Pues una de las singularidades de la cocina del Gratal son sus sorprendentes y divertidas presentaciones, siempre meditadas y al servicio del plato, como se aprecia en las fotografías. El mismo juego se aprecia en el surtido de tapas, que se elaboran al instante, destacando el Jorgito, ya popular en las Cinco Villas, que David va cambiando con bastante frecuencia.

Productos de las Cinco Villas bien trabajados; combinaciones basadas en la tradición, pero aportando tanto técnicas de vanguardia, nada agresivas con el cliente, como alianzas diferentes; juegos conceptuales en determinados platos... Una cocina muy pensada, pausada, creada para el placer palatal.

La bodega, todavía limitada, irá creciendo a la par que el restaurante, al que se augura una larga y sabrosa vida. Pero de momento ya da juego para los platos que propone. Una suerte para la comarca, que dispone ya de un excelente embajador para sus alimentos y que justifica el desplazamiento hasta Ejeja. No espere que se lo cuenten.

J.M.M.U.

Pº CONSTITUCIÓN, III. EJEJA DE LOS CABALLEROS.

976 663 729.

De 8.30 horas a cierre. Comidas: de 13.30 a 15, de martes a domingo. Cenas, sábados de 22 a 24 horas, y los viernes con reserva. Cierre los lunes. Vacaciones: hasta el 12 de agosto. Admite tarjetas. Admite reservas. Menú del día: 14 euros. Menús degustación: 25 y 30 euros, sin bebida. Precio medio a la carta: 40 euros. Terraza. Fácil aparcamiento.



Gabi Orte / chilindrones

La inauguración fue un auténtico éxito: el público apenas cabía en las dos plantas.

Melí del Tubo: crece el Melí-Meló

Ya ha abierto sus puertas en el Tubo, **Melí del Tubo** –Liberad, 12. Zaragoza. 876 163 626–, nuevo local del multipremiado en el concurso de tapas **Melí-Melo**.

De la mano de **Raquel** y **Silvia Marcén** y **Ángel Díez**, de momento su propuesta se limita a la excelentes tapas surgidas de la creatividad de Raquel, sin abordar la posibilidad de menús diarios. Tapas, por cierto, expuestas en una vitrina como si de una pastelería se tratara. El local, de dos plantas, está muy bien decorado con aire desenfadado, moderno y actual; abre de 12 a 24 horas, y dispone del piso superior para quienes deseen tapear cómodamente sentados durante un buen rato.

Llega a Huesca la carne en máquina expendedora

Gracias a **Carnicería Lacasa** –Avda. Monegros, 6. Huesca. 974 242 950–, Huesca dispone de una máquina expendedora de carne y fiambres, operativo toda la semana de 6 a 24 horas. Ofrece una treintena de productos, desde los propios del verano como preparados para paella o carne para barbacoa, hasta salchichas, pechugas, chuletón o queso. Con la misma calidad y el mismo precio que en el interior, explican los hermanos Antonio y Javier Lacasa, propietarios del establecimiento, que acaba de cumplir cincuenta años de vida, destacando por su innovación. El pasado mes de enero incorporaron un cajero automático que permite cobrar a los clientes sin que los carniceros toquen el dinero.

84 Burger café, para moteros

Por supuesto para moteros, ya que el **84 Burger café** –Ctra. del Aeropuerto, 4. Zaragoza. 976 592 551. 84burgercafe.com– se encuentra al lado del concesionario aragonés de **Harley Davison**, pero también para el resto de aficionados a la típica comida estadounidense. De momento abre de lunes a viernes, de 9 a 21 horas, y los sábados de 10 a 14 horas, atendiendo tanto en la mesa o para llevar.

En el más puro estilo americano ofrece hamburguesas de vacuno, buey y pollo, pero también de ternasco, complementadas con ruedas de cebolla, *nuggets* de pollo, alitas al ajo, *finger*s de queso y patatas fritas, amén de salsas de queso azul de pimienta, barbacoa o la 84, al whisky. Ensaladas de

pollo, de algas y de queso de cabra completan la oferta, que termina en tres dulces postres: *Cookie* o *Brownie* con helado de vainilla y chocolate caliente y la típica Tarta de queso.

Jueves nocturnos de sushi y champagne en Celebris

El restaurante **Celebris** –Hotel Hiberus. Pº de los Puentes, 2. Zaragoza. 876 542 006– celebra las noches de los jueves de agosto con sus **Sushi Nights & Champagne**. Desde las 20 horas, una velada diferente a orillas del río Ebro y la luz de la luna, en la Terraza Cocktail Bar del restaurante, donde un *sushi-man* elabora a la vista del público los mejores cortes de sushi, nigiri, maki y california, conformando los platos degustación que se sirven a los comensales. Las veinte piezas de sushi se maridan con champagne Mumm Cordon Rouge, por 38 euros para dos personas, incluido el aparcamiento gratuito. Reservas: rttcelebris@palafoxhoteles.com / 876 542 006 y www.restaurantecelibris.com.

Cancook se va a la Romareda

El **Cancook** abandona el centro y estrena ubicación en la Romareda –Juan II de Aragón, 5. Zaragoza. 976 239 516. www.cancookrestaurant.com–, en los locales que antaño alojaron al Novodabo. Entre las novedades previstas para su reapertura el próximo mes de septiembre se encuentra la desaparición del menú diario, de forma que tan sólo se ofertarán dos menús degustación, por 35 y 50 euros, sin bebida.

Diego Millán y **Rancés González** recibirán a los clientes en su invernadero, donde se disfrutarán los aperitivos, para acceder posteriormente a la planta superior, donde se encuentra el restaurante y degustar el resto del menú.

ANTONIO ARAZO SE JUBILA Un renovado Apolo



Gabi Orte / Chilindrones

Antonio Arazo, con los nuevos responsables del Apolo.

El cocinero **Antonio Arazo** se jubila y ha traspasado su restaurante **Apolo** –Alcoraz, 2, Huesca. 974 212 736– ahora regentado por los hermanos **Miao** y **Feng Wu Li**, que están siendo asesorados por el veterano cocinero oscense.

Su mano, por ejemplo, se nota en el bufé, que ofrece de-

sayunos hasta las once de la mañana por cuatro euros, o bien a la hora de comer, con numerosos guisos, por 12 euros, incluida bebida –una botella de vino para dos– y café, que se convierte en 15 euros de viernes a domingo. Y, por supuesto, en la oferta laurentina, con almuerzo todos los días por 16 euros, además de raciones, bocadillos y menús de fiesta, previa reserva por las noches.

Revolución en el Tubo

La conocida zona zaragozana está experimentando una auténtica revolución, con aperturas de nuevos locales y traspaños o modificaciones de otros.

Así, el **restaurar Gamberro**, de **Flor García** y **Franchesko Vera** se asienta en los antiguos locales de la **Bal d'Onsera** –Blasón Aragonés, 6. Zaragoza. 696 932 781– donde atenderá a sus clientes desde principios de agosto, manteniendo la línea de trabajo que consolidó en breve paso por el establecimiento de la avenida de Madrid.

También se traslada **La Ternasca**, cuyo local original se reconvierte en **El Espeto** –Estébanes, 9. Zaragoza. 876 115 863– donde presentarán esta especialidad de asado a la brasa, tan habitual en la costa y los chiringuitos, pero apenas vista en locales cerrados. Y el titular mejora el espacio, merced a las instalaciones del fenecido **Veggie** –Cinegio, 3. Zaragoza. 876 115 863–, donde mantendrá su oferta habitual, centrada en el Ternasco de Aragón, con más mesas y barra más larga.

Hamburguesas y cócteles son las especialidades de **Sinsaña** –Pl. Sas, 6. Zaragoza. 876 713 909–, local abierto por los responsables de los cercanos **Birolla 4** y **Nueve Bis de Bez**. Con amplio horario, desde desayunos hasta copas nocturnas, presume de sus hamburguesas de carne de Teruel, de la de ternasco servida como un donut y de los postres caseros, además de los combinados y cócteles.

Novedades en Puerta Cinegia

Puerta Cinegia Gastronómica –Plaza España. Coso, 33, 1ª planta. Zaragoza. 976 239 400– renueva su oferta con la llegada del zaragozano **Bula Tapas**, que suma un nuevo local al de Lacarra de Miguel; y la apertura de **Sushi Daily**, líder en Europa de kioscos de sushi, donde todos los ingredientes y elaboraciones se manejan a la vista del cliente. Además, la empresa **Zaragusta** – Zaragoza. 635 577 77. www.zaragusta.com–, que propone habitualmente visitas guiadas por la ciudad, ha incorporado una nueva propuesta partiendo de este mercado, con **Lorenzo Ibáñez** explicando un recorrido por el casco histórico, concluyendo también aquí, con una tapa y bebida, por diez euros.



Y además

La **Carnicería Modesto** –Avda. Pineta, 7. Escalona. 974 505 034 / 717 715 034. www.carniceriamodesto.com–, todo un referente para los amantes de las chiretas, ya vende su carne y embutidos, fundamentalmente de Sobrarbe y Pirineo, a través de internet.

También está creciendo en la red la oferta de www.frescoszaragoza.com, que agrupa a seis puestos con presencia física en los mercados **Central**, **Siro** y **Puerta Sancho**. Con servicio de un día para otro y sin coste en el reparto a partir de 60 euros.



Gabi Orte / chilindrones

La nueva gastroteca cuenta con las más modernas instalaciones de cocina.

EN PUERTA CINEGIA Reabre la Gastroteca

La conocida **Gastroteca**, que lideró **Juan Barbacil** en su última ubicación de la zaragozana calle Colón, vuelve a abrir sus puertas, aunque ahora como **Gastroteca de Cinegia** –Puerta Cinegia. Coso, 35, 1ª planta. Plaza de España. Zaragoza. 976 119 003–, si bien mantiene y amplía su filosofía original. Un espacio equipado con la última tecnología culinaria gracias a **Balay** y **Cocinas Schmidt**, que ha sido diseñado por **Joaquín Carbó**, cuyo estudio **Carbo del Seis** también lo hizo del resto del mercado. Nuevamente se organizarán actividades fundamentalmente gastronómicas, como catas y cursos de cocina, así como presentaciones de producto, etc. Además, el espacio se puede alquilar para reuniones, grabaciones audiovisuales, almuerzos y cenas privadas, etc. Patrocinado de momento por **Freixenet** y **Enate**, a partir del mes de septiembre funcionará a pleno rendimiento.

Antes de san Lorenzo volverá a abrir la **Cafetería de la Estación Intermodal** – Gil Cávez, 10. Huesca– que cerró sus puertas el pasado mes de octubre. Con el nombre **Trufé Juliana**, una empresa de **Juan Ciercoles**, que también regenta el comedor zaragozano **Paraninfo**, será quien se encargue de la gestión del bar y restaurante de la planta baja, que abrirá todos los días del año de 9 a 20 horas.

La tienda **Casa**, especializada en menaje y decoración entre otros, que estaba ubicada en la zaragozana plaza de España ha cerrado sus puertas. No obstante, mantiene otro establecimiento en **Puerto Venecia**.

Biloba Café, en Huesca, ha tenido que cerrar sus instalaciones en la oscense avenida de Monegros, por causas ajenas a su voluntad. En breve espera atender a sus clientes en un nuevo local.

Con amplio horario, desde desayunos hasta copas y cócteles a cargo de **Marcos Concepción**, los veteranos **Rubén Sanjuán** y **Mariangel Cuartero** han abierto **Sunrise** –Arquitecto Yarza, 5. Zaragoza. 976 027 873–, con ofertas diferenciadas como su tortilla de chorizo.

El Pirineo cuenta con un nuevo hotel de cuatro estrellas. Se trata del **Hotel & Spa Real Villa Anayet** –Pl. Aragón, 8. Canfranc Estación. 974 37 31 46. hotelrealvillaanayet.com–, perteneciente al grupo **Eizasa**.



Las Torres, a la izquierda, la estrella más veterana, mantiene su elegante comedor. La Botería ha mantenido el sabor del obrador que ocupaba anteriormente el local.

Cuando vayas a Huesca...

Reserva tiempo para comer, pues Huesca es, sin duda alguna, la capital gastronómica de Aragón. Pues si el resto de la comunidad va creciendo en calidad, con la consolidación de nuevos cocineros y establecimientos, la capital oscense no se queda atrás. Y sirve lo escrito tanto para la alta restauración, como para el más modesto menú diario.

De hecho, Huesca cuenta con tres restaurantes con estrella *michelin*, una concentración que apenas se da en ningún otro lugar de España. Y no es casual. Siguiendo la estela de los cocineros más veteranos, propietarios de sus propios restaurantes, ha surgido una nueva generación de cocineros, también al mando de sus negocios, que han retomado el testigo, ampliando de forma notable la oferta de la capital. En general coinciden en el cariño hacia los productos locales y de cercanía, que conocen y trabajan muy profesionalmente; en el respecto a la tradición, por más que no falten toques audaces e innovadores; en precios razonables, logrando que muchos menús diarios se conviertan en auténticos festines.

Por otra parte, y gracias en gran medida a los concursos de tapas, la capital se ha dotado de un circuito tapero inimaginable hace unas décadas. Tapas de toda la vida, pero también de lujoso diseño, otra opción para el curioso.

▣ **Las Torres.** La estrella más veterana de Huesca mantiene su opción por la excelencia, tanto en sala como en cocina, a pesar de la crisis sufrida en los últimos años por parte de la alta restauración. Excelente producto, elaborado en su justo punto, con alianzas diferentes que sorprenden agradablemente al comensal. Comer allí siempre

es una fiesta para los sentidos. Dispone de un magnífica bodega, a la altura del impecable servicio que siempre ha practicado la familia Abadía.

▣ **Lillas Pastia.** También con estrella, el Lillas Pastia se encuentra ubicado en los bajos del casino oscense, un encantador espacio que realza las virtudes gastronómicas de la casa. Bajo la supervisión de Carmelo Bosque, y con Roberto Aragón al frente de los fogones, apuesta por los productos oscenses, presumiendo de trufa en temporada. Cocina moderna, pero sin concesiones a los experimentos: los alimentos saben a lo que son, por más que se presenten de otra forma.

COMER EN HUESCA

- ▣ **Las Torres**
María Auxiliadora, 3.
974 228 213.
www.las-torres-restaurant.com
- ▣ **Lillas Pastia**
Pl. de Navarra, 4.
974 211 691.
www.lillaspastia.es
- ▣ **El Origen**
Pl. del Justicia 4.
974 229 745.
www.elorigenhuesca.com
- ▣ **Casa Mariano**
San Orencio, 10.
974 228 097.
www.casamarianorestaurante.es
- ▣ **Abba**
Tarbes, 14.
974 292 900.
www.abbahuescahotel.com
- ▣ **Tomate Jamón**
Padre Huesca, 20.
974 227 765.
www.tomatejamon.es
- ▣ **Tatau**
San Lorenzo, 4.
974 042 078.
www.tatau.es
- ▣ **La Botería**
San Lorenzo, 7-8.
625 920 179.
www.laboteriahuesca.com
- ▣ **Dommo**
Avda. de los Pirineos, 23.
974 232 329.
www.dommohuesca.com
- ▣ **Cafetería Duquesa**
Duquesa Villahermosa, 6.
974 232 623.
www.cafeteriaduquesa.com

▣ **El Origen.** Como su nombre indica, el restaurante de Beatriz Allué y Óscar Viñuales, mejores cocineros de Aragón en la última edición del concurso, presta especial atención a los productos de la redolada. Una cocina que respeta la materia prima, aportando en ocasiones toques de fusión y técnicas modernas, pero siempre al servicio del sabor. Organizan habitualmente cenas maridadas y disponen de un excelente menú diario, muy ajustado de precio y con alimentos de temporada.

▣ **Casa Mariano.** En poco tiempo, Mariano Calvo ha ocupado un buen lugar junto a los grandes oscenses. Su restaurante, no muy grande, combina un buen surtido de tapas en la amplia barra, con una muy pensada oferta de menú diario. Magnífico genero, en carnes, pescados y hortalizas, que procuran no *marear* en exceso. Muy interesantes sus incursiones en cocinas exóticas, como la mexicana. También suele ofrecer cenas maridadas.

▣ **Hotel Abba.** Darío Bueno, desde el restaurante Abba Mía, no cesa en su empeño de proyectar la cocina oscense hacia el exterior. Moderadamente innovador, gusta introducir elementos de vanguardia en los platos tradicionales, buscando abarcar el más amplio espectro de público. Ajustado menú diario por 19 euros.

▣ **Tomate Jamón.** Integrado dentro del grupo de restaurantes de Carmelo Bosque, ha incorporado recientemente a un nuevo cocinero, Luis Patiño, con lo que vive un renovado auge. Local de tapas y menú, juega con las propuestas de la pizarra, diferentes, algunas étnicas y con una magnífica brasa, que realza el excelente producto del que disponen. Dispone de una agradable terraza.

▣ **Tatau.** La última estrella oscense y una de las primeras de España otorgada a un bar de tapas. Inmersos en el traslado a su nuevo local, practican una cocina de profunda seriedad tras un desenfadado aspecto. Solamente se puede reservar en el diminuto comedor, por lo que es recomendable acudir temprano para lograr sitio en la barra o las mesas altas. La espera merece la pena.

▣ **La Botería.** Procedente de Galicia, Rodrigo Lojo ha apostado por los productos de su tierra, con su magnífico marisco, manteniendo un distendido ambiente, heredado de la clásica botería Lafuente. Cocina desenfadada, que tanto se limita al servir a su materia prima, sin tratarla en exceso, como juega con ella para lograr resultados diferen-

tes de lo habitual, casi siempre con la presencia del mar. Que también se pueden disfrutar en la terraza.

▣ **Dommo.** Ligeramente alejado del circuito más turístico, merece la pena acercarse hasta aquí. Amplio y espacioso, decorado con gusto, el restaurante de José Pueyo y Begoña Mata, representa nitidamente la nueva generación de cocineros oscenses. Respeto al producto, siempre de calidad, gusto en los menús diarios –de ajustados precios–, guiños a lo contemporáneo, búsqueda de vinos inusuales. Una cocina aparentemente sencilla, muy bien pensada.

Gabi Orte / chillindrones



1. Pollo de corral guisado en El Origen para una de sus numerosas jornadas. 2. Las patatas bravas del Tatau enseguida encandilaron al público oscense. 3. Atún en su punto servido en Dommo restaurante. 4. Excelente pescado en Casa Mariano.

▣ **Bar restaurante Duquesa.** Uno de los clásicos del tapero oscense, atendido por el siempre sonriente Adolfo Sesé, que también dispone de comedor en su planta baja. La cocina de Maribel se crece en guisos y raciones, destacando su tratamiento del foie fresco, presentado en forma de tosta, así como la pasión por los quesos.



ANTONIO ALFONSO
antonio@molinoalfonso.com

ENCLAVE GALLEGO EN EL TUBO

La Pulpería 1941



Archivo

Cocina gallega de calidad en el centro de la ciudad. Y ofrecen una tapa con la bebida.

MÁRTIRES, 2. ZARAGOZA. 876 285 139. www.taberna1941.com
 Comedor: de 12 a 16 y de 19 horas a 24 horas. No cierra. Admite tarjetas. Admite reservas. Menú del día: 19 euros, todo incluido. Precio medio a la carta: 20 euros. Aparcamiento público en Plaza de España.

Como dicen los gallegos, *as meigas existen* y son las que han debido traer a Zaragoza a la Pulpería 1941, nada menos que para echar el ancla en la concurrida plaza de España, como decimos por aquí, el *cogollico* de la ciudad. Lo primero que se percibe al entrar es que no es garito más de estos que se van abriendo por Zaragoza de franquicias o grandes cadenas locales o foráneas. Cuidan y minan de verdad su orígenes gallegos, empezando por detalles tan sencillos como tener un buen pan, cosa a veces difícil de ver por el centro de la ciudad.

Empezamos, amén de mariscos varios de concha, con unas ostras de primera, unos mejillones al vapor, bien limpios, hechos en su punto, jugosos como casi nunca, o si lo prefieren – como es mi caso – escabechados en la casa con unas tiras de verduritas que estaban para mojar el pan en el escabeche y no parar. Se me había olvidado hablar del bebercio, una carta de vinos sencilla, sin complicaciones, pero con alguna sorpresa de aquí y allá; de aquí una garnacha blanca de Corona de Aragón impresionante y da allá un Ribeiro, pero de los de verdad, un Issué 2014, una oda al cuidado de las variedades locales, la agricultura biodinámica, el amor por la tierra y por lo propio; nada que ver con esas cosas que venden por ahí como graneles, caseros, etc.

Subiendo de intensidad, pasamos a una empanada de mejillones –grandioso molusco– fina, delicada, sabrosa, como debe ser una empanada gallega; un Pulpo *a feira* y nos fuimos animando a pasar a temas mayores. Para asentar nuestros jugos gástricos tomamos un poco de chorizo ahumado, como acostumbran en Galicia y Asturias, con esa intensidad y toque de humo tan especiales que le dan por ahí por el Cantábrico, y el cuerpo ya nos pedía un tinto un Mencía de Monterrey, Paragüeros, sencillo y divertido, entreténganse leyendo la etiqueta. Llegamos a la carne, un chuletón de rubia gallega, con unas patatas en dados y unos pimientos de Padrón fritos, buena carne, buen producto y buena mano a la hora por parte del amigo Revuelto, una gran alegría volver a verlo en la cocina. Casi no llegamos al postre: unas suaves Filloas con crema. Un orujito seco, un licorcito de café... y a casa con el tranvía.

PRODUCTOS HORTICOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945. Tel 976 576 029 www.hermanosmene.com





EL CHALET

Santa Teresa, 25
Zaragoza. 976 569 104

Una de las terrazas más tranquilas y encantadoras de la ciudad, ya que se ubica en un patio interior, bien decorado, verde y con toldo para preservarse del sol. Lejos del ruido y las molestias del tráfico, recogida y amable.

Con la consolidada cocina de Ángel Conde, sólida y actualizada, que encuentra en el auténtico Steak tartare –elaborado a la vista del cliente, como marcan los cánones–, una de sus especialidades. Además de la carta y diferentes menús a precio cerrado.

MOLINO DE SAN LÁZARO

Cecilio Navarro, 6
Zaragoza 976 394 108

A orillas del Ebro, la terraza del Molino de san Lázaro acaba de estrenar su menú de brasa, por 15 euros, siempre para mesas completas, que ofrece un picoteo al centro además de segundo y postre a elegir. Se dispone también de menú infantil y de una carta de tapas frías y calientes, además de aperitivos diversos, cervezas, cócteles y una amplia variedad de gin-tonics y cafés especiales.

Con magníficas vistas a la basílica del Pilar, a escasos minutos del centro de la ciudad, se trata de un lugar histórico, donde disfrutar de una magnífica y creativa gastronomía, tanto al aire libre, como en el interior del edificio, apto también para todo tipo de celebraciones. Y con talleres de dibujo y pintura para los más pequeños, entre otras actividades



LA JUNQUERA

Cno. Fuente de la Junquera, 120
Zaragoza. 976 560 662

Una de las terrazas más antiguas y completas de la ciudad –comenzó como merendero en 1948–, en permanente actualización de su oferta, hoy definida como espacio multiocio. Así, sus instalaciones disponen desde amplios aparcamientos hasta un asador a disposición de los clientes, pasando por diversos espacios y salones –bodas, convenciones, reuniones–, diseñados para disfrutar del buen tiempo, comiendo –menú y también carta– o simplemente disfrutando de una buena copa. Por supuesto, dispone de zona infantil, diseñada para que los más pequeños permitan disfrutar a los mayores.

BEERLAND

Pl. San Francisco, 17
Zaragoza. 976 560 603

Probablemente la mejor terraza de la ciudad para disfrutar de una buena jarra de cerveza, bien tirada, eligiendo entre las numerosas variedades y marcas que ofrece la casa. Lo que no significa que el vino esté ausente de su oferta.

Abierta todo el año, y protegida ante las inclemencias del tiempo si es necesario, permite también comer o cenar 'a la fresca'. Su cocina, con influencias centroeuropeas, abarca desde un ajustado menú del día, hasta la posibilidad de la carta, pero también compartir unas sabrosas salchichas.



TORRELUNA

Miguel Servet, 193
Zaragoza. 876 014 248

Alejada del ruido callejero, la terraza del complejo TorreLuna –apenas a cinco minutos en coche desde el centro de la ciudad y con fácil aparcamiento– ofrece mil rincones para disfrutar de las mejores copas, los mejores cócteles y las creaciones más selectas de sus camareros. Bajo las estrellas, disfrutando del sol o protegido de sus rayos.

Dispone de unas excelentes brasas para elaborar la mejor selección de productos del campo o del mar, además de una selección de ensaladas, embutidos y quesos. Y servicio a la carta en los salones interiores.



Gabi Orte / chilindrones

26>27 AGO

BIRRAGOZA

5 AÑOS YA

Vuelve **Birragoza**, el **Festival de cerveza artesana de Zaragoza**, que se celebrará en viernes y sábado, los días 26 y 27 de agosto, en su emplazamiento habitual, el **Centro de Historias de Zaragoza** –Pl. San Agustín, 2– de 12 a 24 horas. Con más de un centenar de las mejores cervezas artesanas que se elaboran en Aragón y España, y muchas rotaciones respecto a ediciones anteriores.

Un año más contará con actividades complementarias, todas gratuitas, salvo las **catas itinerantes**, cata de cuatro cervezas artesanas, explicadas por su elaborador, por 6 euros, además del vaso oficial: viernes y sábado a las 17 horas. El mecanismo del festival es bien conocido. En el puesto de organización se adquiere el **vaso oficial**, el único en el que se sirven las cervezas artesanas, por cinco euros, que dan derecho a una primera consumición en la mayoría de los grifos, además de la Guía oficial de Birragoza, donde se describen todas las cervezas participantes. El resto de consumiciones se abonan directamente en casa stand.

Volverá a haber **cervezas artesanas sin gluten** y también sin alcohol, y se espera la presencia de varios cerveceros artesanos del resto de Europa, que vienen por primera vez a ofrecer sus elaboraciones en España.

Nuevamente se reunirá la **Asociación de cerveceros caseros de Aragón**, donde se ofrecerá información, actividades realizadas y futuras, nuevos miembros, etc. Y habrá diferentes talleres relacionados con la elaboración de la cerveza artesana, además de la entrega de los premios del concurso **Homebrewing Birragoza 2016**.

No faltarán las ya tradicionales salchichas artesanas de **Las Masadas**, acompañadas por la **salsa birragoza**, creación especial del cocinero **Pepe Toledo** para el festival.



02>30 SEP

JAMÓN DE TERUEL, FERIA Y JORNADAS

El Jamón de Teruel llegará por primera vez a Zaragoza en forma de **Jornadas gastronómicas del Jamón de Teruel**, con la participación de 25 establecimientos. Será del jueves, 2 de septiembre, hasta el viernes, 30, cuando tendrán lugar, en forma de tapas, platos y menús en diferentes establecimientos de Zaragoza, además de diferentes acciones de formación para profesionales.

Feria del Jamón en Teruel

Por otra parte, la **Feria del Jamón de Teruel y alimentos de calidad**, se celebrará en Teruel, del viernes, 8, al domingo, 11 de septiembre, con un esquema similar al de otros años. Así, habrá diferentes degustaciones, concursos de cortadores de jamón, exhibiciones, etc. Además, el concurso de tapas Jamón de Teruel se expande por España en su decimotercera edición, buscando que se impliquen establecimientos situados fuera de la provincia. Además, hasta el 1 de septiembre se premiará a quienes localicen en los diversos establecimientos a nivel nacional e internacional la presencia del jamón de Teruel.

Info: www.teruelturismo.es.

02>30 SEP

FERIA ARAGONESA DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA

La **Mata de los Olmos** acoge la **II Feria Aragonesa de la Biodiversidad Agrícola**, a la vez que las **VII Jornadas de la Red de Semillas de Aragón**. Será del 2 al 4 de septiembre, con un intenso programa.

La feria la exposición *El hombre que plantaba árboles*, presentada por José María Peguero; proyección de cortos aragoneses, presentados por Ángel Hernández; conciertos cada noche; visita guiada a la nevera de arquitectura tradicional y el casco antiguo; una ruta del agro-eco-pincho, a cargo de las peñas de la localidad y asociación Amas/os de Casa; ruta etnobotánica por los montes de la localidad, con **Olga Estrada** y **Javier Escorza**.

Pero también incluye un espacio de trabajo interno de la Red de Semillas; la charla sobre Gestión de Purines, a cargo de **Arturo Daudén Ibáñez**; talleres, como el infantil, Jugando con la biodiversidad; otro sobre Selección, extracción y conservación de semillas y un tercero de Injertos de yema de árboles frutales. Y catas, como la de legumbres, dirigida por **Ismael Ferrer**, o la de Tomate de colgar, a cargo de **Amparo Llamazares**. O, ya el domingo, Mercado agroecológico, local y artesano e intercambio de semillas, mesa redonda de grandes y pequeños sabios agricultores y degustación de variedades locales y productos locales.

Info: redaragon.wordpress.com.

4 > 7 **AGO**

FESTIVAL VINO SOMONTANO

La XVII edición del **Festival Vino Somontano**, que se celebra del jueves, 4, al domingo, 7 de agosto, mantiene su esquema, potenciando el apartado enológico y gastronómico. La muestra gastronómica

La **Muestra Gastronómica** se mantiene en el espacio exterior de la Institución Ferial de Barbastro, con 700 mesas y 4000 sillas. Al igual que en los últimos años, el precio del bono degustación de la Muestra es de cinco euros, que se divide en cuatro tickets con los que se establecen las habituales equivalencias a las que habría que añadir la de las copas. Habrá dos tipos de copas: el catavinos tradicional y la copa *premium* que podrá adquirirse, a cambio de dos tickets, en las zonas de los vinos especiales. Tanto el catavinos como la copa se podrán reutilizar durante toda la noche y, al término de la misma, depositarse en las zonas de recogida de copas donde se devolverá el número de tickets por las que la adquirió o llevársela a casa.

Serán 56 las referencias de vinos blancos –principalmente monovarietales de chardonnay y gewürztraminer–, rosados, tintos –jóvenes, robles y crianzas– y espumosos, así como otros 21 blancos y tintos especiales elaborados por las treinta bodegas de la denominación.

Veinticinco restaurantes y productores agroalimentarios ofrecen tapas elaboradas para la ocasión. En concreto los restaurantes **Flor, Tres Caminos, cafetería Pirineos, cafetería IberJabugo, El Lagar del Vero, La Feria, Cueva Reina, El Placer, Gran Hotel Ciudad de Barbastro, La Bodeguita, Las Torres, Piscis, Las Casas de Adamil, brasería Ermita de San Ramón y Sal Gruesa**, además de **Quesos Sierra de Guara, El Patio, Sabores d'Entonces, Embutidos Artesanos Melsa, Ternasco de Aragón, Cafés de la Asociación del Alzheimer de Barbastro y Somontano, Quesos de Ra-**

diquero, así como las pastelerías **Iris, Güerri y Canela**. Nuevamente se celebrará el **Concurso de tapas**, cuya oferta se recoge un folleto que servirá también para emitir los votos populares.

Las actuaciones

Este año serán tres las propuestas, siempre en el Centro de Congresos de Barbastro, a la 23 horas, salvo el sábado que habrá dos pases, a las 20 y 23 horas. Así, el viernes, 5 de agosto, concierto **500 Noches**, un tributo a **Joaquín Sabina**, que ya actuó en este festival en 2006. El sábado llega el espectáculo **Nacidos para bailar**, danza a cargo de los hermanos **Vivancos**. Y teatro *gastronómico* para el domingo, 7, con **Chefs**, donde un cocinero de gran prestigio pierde la inspiración.

Programa diurno

Para ampliar durante el día la oferta del festival, la agencia de viajes **EnoDestino**, junto al Consejo regulador y las bodegas de la denominación, proponen diferentes actividades con una duración de dos horas –974 316 342 y www.enodestino.com–. Desde el mismo

jueves, habrá **Cata de los vinos más populares del certamen, Ruta a pie por los viñedos y bodegas, cata Uvas y queso saben a beso, Taller creativo de tapas y maridaje, Cata a ciegas, taller Enólogos por un día** y gran cata de los **vinos más premiados de la DOP Somontano**.

Como novedad, los **buses Experiencia Somontano**, donde los viajeros irán acompañados por un guía durante todo el recorrido y visitarán lugares y espacios emblemáticos además de disfrutar de las actividades del certamen. Uno desde Alquézar y otro desde Barbastro.



Ángel Huguet



A LA MESA

- **La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957–, especialistas en trufa, centra su menú degustación hasta el 13 de agosto en la **trufa de verano, tuber aestivum**. Ya en septiembre, del 13 al 1 de octubre, **Las frutas del mundo**. Y del 3 al 16 de octubre, **especial Pilares**.
- Coincidiendo con la exposición *¡Viva el Diseño!*, que se prolonga hasta el 18 de septiembre, **Grandes Vinos y Viñedos**, patrocinador de la misma, lanza el **menú ¡Viva el diseño!**, de lunes a jueves, en el mismo edificio, en el **restaurante Quema** – Pº María Agustín, 20. Zaragoza. 976 439 214–, con el **vino Corona de Aragón**, por 20,90 euros.
- Hasta finales de septiembre, el restaurante **Antonio** –Pl. San Pedro Nolasco, 5. Zaragoza. 976 397 474– ofrece en su terraza las **Jornadas del chuletón** por 30 euros: Aperitivo, Ensalada de la huerta, Un kilo de chuletón de ternera del Pirineo para dos personas, Postre casero.
- Dos nuevas cenas catas degustación en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732. www.grupoloscabezudos.es–, siempre en jueves. **Cata especial número 100**, el 8 de septiembre y **Champagne de vigneron**, el 29.
- El sábado, 6 de agosto concluyen las Jornadas del arroz en el **Bodegón Azoque** –Casa Jiménez, 6. Zaragoza. 976 220 320–, incluidas en su menú de 21,80 euros, que siempre lleva un plato de **bonito**.
- **La Parrilla Albarracín** y el vecino **+Albarracín** –Plaza del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 158 100– ofrecen su **menú de verano**, hasta finales de septiembre, por 30 euros y mínimo dos personas, incluyendo medio *gin-tonic* de cortesía. A elegir tres platos para poner al centro para toda la mesa: Entre ellos, Surtido de embutidos ibéricos con su cortejo de tomate, aceitunas negras, cebolleta de Fuentes y pan de pueblo; Ensalada rusa de verduritas naturales con bonito, sardinillas de las Rías Gallegas y tejas de pan; Gazpacho de tomates de aquí con picatostes, picadillo de huevo duro y sal de jamón de Teruel; Hojaldre de pisto de verduras naturales y bacalao; o Porrones de Fuentes (cebolletas) asadas con salsa romesco. Segundo a elegir: Lomo de merluza fresca del Cantábrico con refrito de ajos y calamarcitos al vinagre de sidra; Entrecot de buey a la parrilla con salsa café de París y patatas fritas naturales. Y postre: Brownie artesano de chocolate y nueces con helado de naranja y salsa de chocolate caliente; o Nuestro mojito #verano2016.
- El restaurante **El Molino de san Lázaro** –Cecilio Navarro s/n. Zaragoza. 976 394 108– propone hasta finales de septiembre, su **Menú de la terraza**, por 15 euros, de martes a domingo. **La Carta a precio cerrado**, por 23 euros, comidas sábados y domingos, de 13.30 a 15.30 horas; cenas, de martes a sábado, de 20.30 a 23.30 horas; y el **Menú Fórmula**, por 15 euros, de martes a viernes, al mediodía.
- Todos los sábados de agosto, a partir de las 20 horas en el vecino Solar del Circo –Las Armas. Zaragoza–, **Film-nic**, cine de verano al aire libre con conciertos, proyecciones, y pic-nic; por 7 euros, concierto y película, 12 si se disfruta de la bolsa de la cena. El



sábado, 6, El Factor humano y *Yakuza*, el 13, Ducks y *Malditos bastardos*; el 20, Tachenko y *Bestefreunde*; y el 27, despedida con Fire Tornado y *La sogá*.

- **La Bodega de Chema** –Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014– prorroga hasta el sábado, 6 de agosto, sus **cenar maridadas**. Tras las vacaciones, del 8 al 29 de agosto, ampliarán el apartado aragonés en su **carta de vinos** y el jueves, 22 de septiembre, darán comienzo su ciclo de **Cenas maridadas con bodegas únicas en España**.
- El restaurante **El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611. www.elforo98.com– ofrece en septiembre, desde el jueves, 8, su menú centrado en los **grandes éxitos de la temporada**; siempre por 25 euros y para noches completas, las noches de jueves a sábados; otros días, previa reserva.
- El restaurante **River Hall** –Avda. José Atarés, 7. Zaragoza. 976 525 480– propone dos nuevos menús, el **degustación**, por 55 euros, y el **Gastro**, por 82,50. Ambos con posibilidad de maridaje.
- El restaurante **Casa y Tinelo** –Avda. Movera, 171. Zaragoza. 976 584 147– propone para el mes de agosto unas **jornadas sobre el arroz**.
- El **Hotel Torre del Visco** –Partida La Torre del Visco. Fuentespalda. 978 769 015– propone el sábado, 20 de agosto, un **taller de cocina japonesa**, impartido por **Toshiya**, al que seguirá una cena temática sobre **Cocina japonesa**. El martes, 23, **cine a la fresca** con *Mamma Mia*, vino y tapas. Y el 27, **Cena campestre entre olivos**.
- El sábado, 17 de septiembre, comienzan las XVII **Jornadas gastronómicas del Maestrazgo**, que se prolongarán hasta el 13 de noviembre, con las setas como protagonistas de los menús.

EN LA BARRA

- Todos los viernes del año, **Bierness**, organizado por **Lupulus**. Cerveza artesana, tres variedades diferentes cada semana a tres euros, en **Coso 95, L'Albada Bar, Bar Gallo, A Flama Tabierna, Espacio Meta, Entalto, Dixie Rue del Percebe, Vinagre Rock, Tehife, La Otra Bocaus con Rasmia, La Birosta, El Refugio del Crápula, Beer Corner** y **Gallizo**.
- Todos los jueves, **Jueves al soul**, en **Las Armas** –Las Armas, 66. Zaragoza. 976 725 570– melómanos y amantes de los sonidos más negros estarán seleccionando sus mejores vinilos en la terraza. Y para acompañar, un vermut Aperol, a partir de las 18 horas, con tapa de cortesía.

CATAS

- Todos los miércoles, a las 20.30 horas, **Cata de cinco cervezas artesanas** y picoteo en el **Juan Sebastián Bar** –Luis Oro, 7. Zaragoza. 976 550 675–. A cargo de Sergio Ruiz, de **Lupulus**. Por 14 euros, y acompañante gratis con el cupón que aparece en este número.
- **Slow Food** organiza su tradicional **cata de tomates** el jueves, 1 de septiembre, a partir de las 20 horas, en el **restaurante Neguri** –Manuel Lasala, 44. Zaragoza. 976 351 852–, con diferentes variedades locales y ecológicas.



CALENDARIO DE RECREACIONES HISTÓRICAS Y TURÍSTICAS

LOCALIDAD	RECREACIÓN	FECHA	MÁS INFO
Badules	VI Jornadas celtiberas: s. II aC	14 de agosto	Ayto. Badules / 976 807 095
Torralba de Ribota	La Leyenda de la Virgen de Cigüela s. IX	19-20 de agosto	Ayto. Torralba de Ribota / 976 899 302
Biel	Señorío de la villa de Biel: 1073	20 de agosto	Ayto. Biel / 976 669 001
Mara	La Vulcanalia año 153 aC	20 de agosto	Ayto. Mara / 976 892 011
Herrera de los Navarros	La Batalla de Villar de los Navarros: 1837	27 de agosto	Ayto. Herrera de los Navarros / 976 143 001
Salvatierra de Esca	Fundación de Salvatierra de Esca: 1208	27 de agosto	Ayto. Salvatierra de Esca / 948 887 000
Fuendejalón	Recuperación de la Donación a la orden de San Juan s. XII	10 de septiembre	fuendejalon@dpz.es / Ayto. Fuendejalón / 976 862 001
Calcena	Vive la Celtiberia: s. IV aC: guerras celtibéricas	10-11 de septiembre	calcena@dpz.es / Ayto. Calcena / 976 829 230
Oseja	Vive la Celtiberia: s. IV aC Agricultura tradicional	10-11 de septiembre	oseja@dpz.es / Ayto. Oseja / 976 823 036 / info turística: 626 345 202
Sádaba	VI Muestra Romana los Atilios: s. II-IV	15-18 de septiembre	www.sadaba.es / oficina de turismo: 699 425 834
Añón de Moncayo	Feria del Comendador de Añón s. XII	17 de septiembre	www.añondemoncayo.es / Ayto. Añón / 976 649 180

CURSOS DE COCINA

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com– continúa con sus propuestas de cursos, que concluyen con la degustación, acompañada de bebida. El jueves, 4 de agosto, **Arroces melosos, caldosos y risottos**; el 30, **Hay que echarle huevos**; y el 31, curso de **Hamburguesas y hotdogs gourmet**.

Ya en septiembre, **Cocina tailandesa**, el día 1, *masterclass* con **Daniel Yranzo, el 2**; curso de **Cocina con verduras**, el miércoles, 7; de **Pasta fresca**, el jueves, 8; de **Cocina con pescado**, el 13; el sábado, 17, **Decoración de cupcakes con flores de buttercream**; de **Tapas**, el 18; **Nuevas técnicas de cocina**, el martes, 20; **Tartares, ceviches y carpaccios**, el 22; **Repostería para principiantes**, la mañana del sábado, 24, y de **cocina India**, la del domingo, 25; **Curso de cocina para chefs principiantes**, cinco lunes seguidos desde el 26 de septiembre; **Cocina vegetariana**, el 28, y de **Arroces melosos, caldosos y risottos**, el jueves, 29 de septiembre.

■ Nuevos cursos en la **Escuela de cocina Azafrán** –San Antonio Abad, 21. Zaragoza. 976 230 022. www.elazafran.com–, siempre de martes a jueves y de 20,15 a 22,15 horas, por 60 euro. Del 6 al 8 de septiembre, **Tapas, pinchos y canapés**; **Dieta dietética**, del 13 al 15. También los viernes, durante dos o cuatro meses, a elegir, **Iniciación a la cocina**, en varios niveles.

FORMACIÓN

■ Segunda parte del curso organizado por **Cerai** sobre **Manejo de plagas y enfermedades en cultivos ecológicos**, del 23 al 25 de septiembre.

■ El martes, 27 de septiembre, se reanuda la séptima edición del programa **Verde que te quiero verde**, con una sesión dedicada a la **transformación agroalimentaria**.

■ El 14 de septiembre en **La Ronda del hotel Meliá** –Avda. Cesar Augusto, 13. Zaragoza. 680 680 802–, día abierto a cargo de **Asun Armas** para **Aprender a comer con conciencia**.

ENOTURISMO

■ Nuevas excursiones del **Bus Vino Somontano**, que parte de Zaragoza, recalca en Huesca y viaja al Somontano. El sábado, 27 de agosto, A la vendimia, con visita a **Bodegas Pirineos** y Alquézar. Ya en septiembre, el 17, **Con sabor a Somontano**. Además de los viajes específicos para asistir al festival Vino Somontano. Por 27 euros si el viaje se realiza



desde Huesca o 29, desde Zaragoza. Inscripciones: 974 316 342 o www.rutadelvinosomontano.com.

■ **Bodega Pirineos** –Ctra. Barbastro-Naval, km. 3,5. Barbastro. 974 312 273. www.bodegapirineos.com– continúa con su proyecto enoturístico, que ofrece visitas los fines de semana con degustación gastronómica de productos autóctonos de Somontano, por 15 euros. Con una duración de hora y media, en agosto, **visitas nocturnas con música en directo**, además de degustaciones de **uvas y productos de la huerta**.

NIÑOS Y JÓVENES

■ En **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com–, del 5 al 9 de septiembre, curso **Mini chefs por el mundo**, para niños de 8 a 14 años. Por 39 euros el día, y 110 los tres, el lunes se dedica a Italia, el martes a América, y el miércoles al mediterráneo. De 9 a 14 horas, elaborando un almuerzo típico de cada zona, juegos con sabores, taller platos y, además, se podrán llevar lo elaborado a sus casas.

■ En el centro **Joaquín Roncal** –San Braulio, 5-7. Zaragoza. 976 290 301–, de 8 a 15 horas, del 29 de agosto al 2 de septiembre, **campamento urbano El laboratorio del Chef** para niños de 6 a 12 años. Las actividades girarán en torno a la aplicación de la ciencia a la gastronomía para fomentar la creatividad y la curiosidad de los pequeños. Por 130 euros. campamentoscientificos.es/el-laboratorio-del-chef-verano-2016/

■ **La Granja Escuela La Torre** –Camino de la Marina, 25, Zaragoza. 976 344 097. www.lagranjaescuela.com– ofrece colonias de verano para niños entre 3 y 13 años, que podrán de disfrutar de las actividades de la granja, entre semana de 10 a 17,30 horas. En varias tandas de 8 a 10 días, hasta el 7 de septiembre.

■ **La Casa de juventud de Movera** –Padre Claret, s/n. Movera. 976 586 809– ofrece los domingos, 21 y 28 de agosto, a las 18 horas, un curso de **hamburguesas vegetarianas**.

EXPOSICIONES

■ Hasta el 15 de agosto, el **Casino de Zaragoza** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 213 909–, ofrece una exposición con cartas de póker, a cargo de la Escuela Museo Origami Zaragoza. En horario de lunes a domingo de 12 a 22 horas.

■ **Muestra de utillaje tradicional del sector cárnico** y exposición fotográfica sobre la **Fiesta de la longaniza de Graus**, hasta el 15 de septiembre, en el Museo de Historia y Tradición de Graus.

✂

Cursos de cata y elaboración 

Ven a nuestras catas,
invitamos a tu acompañante

Válido hasta el 30 de septiembre de 2016 **Lupulus**
Cervezas Artesanas

www.cervezasartesanass.com - info@cervezasartesanass.com

VISITA NUESTRA **AGENDA,**
ACTUALIZADA A DIARIO.

WWW.IGASTROARAGON.COM

@GASTROARAGON

TORTILLITO VUELVE A LA CIUDAD



II LIGA DE LA TORTILLA

**Si crees que tu tortilla de patatas es realmente buena
y quieres demostrarlo, atrévete a participar.**

Pero no lo tendrás fácil...

Solo para establecimientos de Zaragoza.

Inscripciones hasta el 26 de agosto

Info: info@laligadelatortilla.com / www.laligadelatortilla.com / 976 232 552

FERIAS Y MERCADOS

- Dentro del programa **Barbastro Cuna y Corona**, que se celebra del 12 al 14 de agosto, conmemorando los esposales de Petronila y Ramón Berenguer IV en 1137, se incluye un mercado medieval el sábado, ubicado entre el paseo del Coso y la calle General Ricardos. Feria del Camino 9 y 10 de julio.
- **Canfranc Estación** celebra la **Feria gastronómica** y el **Concurso de tapas** los fines de semana 20.21 y 27-28 de agosto.
- **Barbastro** acoge una nueva edición de **Ferma**, del 26 al 28 de agosto, que profundiza en el sector primario y agroalimentario. En esta edición acogerá, el sábado, 27, un encuentro de todos los conviviums de **Slow Food** de ambos lados del Pirineo, auspiciado por **TuHuesca**.
- El viernes, 26 de agosto, Benabarre celebra una nueva edición de la **Festa de la coqueta**, la XIII, además de una muestra de tapas **Benabarre Sabor**.
- La **Expoferia de Aínsa** vuelve a su cita anual del 9 al 11 de septiembre, con la tradicional **subasta de comida** el domingo, centrada en el latón de La Fueva y las legumbres de Sobrarbe.
- Del 23 al 25 se celebrará **Femoga**, la Feria Industrial, agrícola y ganadera de Los Monegros, en **Sarriena**.
- Ya en la provincia de Teruel, **Mosqueruela** celebra su **Feria comercial y ganadera**, el fin de semana del 3 y 4 de septiembre. **Cella** la de la **patata**, los días 10 y 11 de septiembre. **Cantavieja**, del 16 al 18, organiza su tradicional **Feria agrícola y ganadera**. Finalmente, en **Cedrillas**, del 30 de septiembre al 2 de octubre, **Feria de ganados y maquinaria agrícola**.
- Enmarcada en sus fiestas patronales, dedicadas a san Roque, **Bronchales** celebra la tradicional **Sopeta** la tarde del martes, 16 de agosto, cuando el vino se convierte en protagonista, regando a los que allí se concentran.

Y ADEMÁS

- Todos los sábados, de 9 a 14 horas, **mercado agroecológico**, que se ha trasladado definitivamente a la plaza del Pilar, donde los antiguos juzgados, ampliando el número de puestos a una cuarentena. Y en Huesca, siempre en la plaza Concepción Arenal, primer y tercer jueves del mes.
- Más ediciones de la ruta **Saborea Zaragoza** los sábados 10 y 24 de septiembre, además de la ruta **Chocotour** los días 3 y 17 septiembre, 1 y 22 octubre. Coincidiendo con las fiestas del zaragozano barrio del Gancho, **Regala Zaragoza**, con descuentos en tapas y menús de diferentes establecimientos, los días 19 y 20 de septiembre. www.zaragozaturismo.es.
- En **Suralia** –Centro Joaquín Roncal. San Braulio, 5-7. Zaragoza. 976 290 301–, que mantiene horario de verano, de lunes a jueves de 9 a 13 y de 18 a 21 horas, y viernes de 9 a 13 horas, agosto es el **mes del café**, con un 10 % de descuento. Y la oferta habitual de productos de **comercio justo**.



POR LA PROVINCIA DE ZARAGOZA

- El bus de la **Ruta del Vino Campo de Cariñena** descansa en agosto y retorna el sábado, 3 de septiembre, con la denominada **Ruta de los sentidos, la tradición nace entre viñedos**; Con visitas a Bodegas Hacienda Molleda, el santuario de la Virgen de Lagunas, donde también se come y Muel, con el taller de cerámica, el parque del Huerva, la presa romana y las pinturas de Goya. Con salida y llegada a Zaragoza (Museo Pablo Serrano), a las 10 y 19 horas. Por 25 euros. www.rutadelvinocampodecarinena.com.
- Coincidiendo con el **Día internacional de la garnacha**, el domingo, 18 de septiembre, nueva salida del **Enobús La Garnacha** hacia la DOP Campo de Borja, con visitas al Museo Arqueológico y la ermita de Nuestra Señora de La Huerta de Fréscano; cata en una bodega, comida y el Santuario de Misericordia, en Borja, donde se encuentra la fallida e internacionalmente conocida restauración del Ecce Homo. www.larutadelagarnacha.es.
- Los viernes 5, 12 y 19 de agosto, visitas nocturnas gratuitas al **Museo Arqueológico de Borja** –Pl. San Francisco, s/n. 976 852 001– de 21.30 a 23.30 horas, disfrutando de una **copa de vino**.
- De martes a domingos, a las 16.30 horas, en **Daroca**, Visita guiada y comentada –entre 45 y 60 minutos– al interesante **Museo de la pastelería Manuel Segura**. Por 3 euros, inscripciones en la oficina de turismo –Mayor, 44 (Planta Baja). Daroca. 976 800 129–, de 10 a 14 y de 16 a 20 horas.
- El sábado, 3 de septiembre, **Tabuenca** acoge la XI edición del **Concurso oficial de comedores de albóndigas**, a partir de las 21 horas. Con una inscripción de cinco euros –fecha límite, el 1 de septiembre–, hasta cien personas podrán participar en tandas de diez albóndigas –de 25 gramos de peso– y mientras resista el cuerpo. El ganador se llevará 500 euros, además de un estuche de vino y el correspondiente diploma. Además, el viernes, 9, a partir de las 18.15 horas, noveno **Concurso de vinos artesanos Villa de tabuenca y Recorrido garapitero por el cabezo de las bodegas**. La entrega de fichas de cata y catavinos será en la entrada Bodegas W. Y a las 21 horas, para compensar, **Sartenada de migas** en la Puerta de la Villa.
- **Cariñena** celebrará la 50 edición de su **Fiesta de la Vendimia**



los días 24 y 25 de septiembre, con novedosas actividades, por más que se mantengan las tradicionales, como el vino manando de la fuente de la Mora.

DESDE 05 **SEP**

VUELVE LA LIGA DE LA TORTILLA

Como no podía ser menos, con el mes de septiembre llegará la **II Liga de la tortilla**. El clamor de los aficionados por lanzarse a descubrir las mejores tortillas; el interés de *árbitros* y *linieres* por recuperar la forma; las ganas de los jugadores en destronar al flamante campeón de la primera edición, **bar Cabuchico** –Monasterio Roncesvalles, 68. 976 591 794–, que por supuesto vuelve a presentarse dispuesto a revalidar su título; la propia pasión por la tortilla de patata; son algunos motivos para que esta segunda edición sea, si cabe, todavía más reñida que la primera. Una edición que vuelve a contar con el decidido apoyo de Coca Cola, que apuesta por la cultura nacional de la tortilla de patata.

Recordemos que **Coscolo tapas bar** –Madre Vedruna, 7. 976 094 728–, quedó en segundo lugar, mientras que el premio al mejor uso del aceite de oliva fue para el **bar El Papeo** –Predicadores, 79. 876 011 212– y el **bar San Remo** –Ponzano, 5. 976 215 417–, se llevó el accésit al mejor tratamiento de la patata.

Completaron el elenco de ocho finalistas el **bar El Fútbol** –Avda. América, 3. 976 385 753–, **La Argentina** –Fernando El Católico, 54. 976 959 156–, que sustituyó a **Entresabores**, baja por lesión, **Café La Luna** –Compromiso de Caspe, 7. 876 011 212–, **La Parada** –Valle de Pineta, 1. 976 385 753–. Para llegar hasta allí tuvieron que superar tres reñidas eliminatorias.

Mecanismo similar

Aunque se denomine liga, la competición está estructurada como si de una final de copa se tratara. Los establecimientos –*jugadores*– compiten dos a dos en un *partido*, de lunes a sábado, y solamente uno de ellos pasa a la final. La decisión depende de unos seleccionados y entrenados *árbitros*, que visitarán siempre de incógnito los dos establecimientos de cada *partido*, valorando la presentación, la textura de la tortilla, su sabor y también la *deportividad* de los *jugadores*. Pues casi tan importante como la tortilla es el trato dispensado a la clientela habitual.

Ayudando a los *árbitros* tenemos un amplio elenco de *linieres*, los propios consumidores, que pueden expresar su opinión y votar a través de la aplicación **yoaviso.com**, que únicamente permite votar a uno de los dos contrincantes de cada *partido*.

Los *árbitros*, como es de ley, portan una tarjeta amarilla para amonestar a los *jugadores* poco deportivos. Tarjetas que pueden dirimir los *encuentros* que terminen en empate. Aunque siempre se consulta antes la opinión de los *linieres*, es decir los votos populares, que alcanzaron más de un millar en la primera liga.

Y el resultado del partido informará también de la calidad de las tortillas, pues si un empate a cero poco dice de ambos contrincantes –sí expresa calidad, por ejemplo, un 2-2–, un 4 a 0, muestra la aplastante superioridad de un contrincante frente al otro.

La organización espera una alta participación en esta edición, muy por encima de los 64 jugadores de 2015, por lo que



José Soro, del bar Cabuchico, elaborando la mejor tortilla de patata de Zaragoza en la final.

el calendario de juego se abrirá el 12 de septiembre, entendiendo que del 5 al 10 se celebrará la *pretemporada*, tiempo necesario para que los *jugadores* logren su mejor puesta a punto, las condiciones necesarias para superar el largo proceso que concluirá con la selección de otros ocho finalistas, justo el 6 de octubre, en vísperas de las fiestas del Pilar.

Y como el año pasado, los primeros emparejamientos tendrán lugar por proximidad, de forma que los aficionados puedan visitar los dos establecimientos con comodidad.

Los ocho finalistas del año pasado parten como *cabezas de serie*, de forma que no se puedan enfrentarse entre sí en las primeras rondas. Privilegio de la mejores trayectorias, como sucede en cualquier deporte.



Las dos mejores.

Premios para todos

Los finalistas, una vez más, deberán enfrentarse a la vista del público, sus *aficiones*, lo que será pasado el Pilar y en un espacio que se anunciará oportunamente, pero que permitirá la visión de todas las *jugadas* por parte de los *hinchas*.

La liga cuenta con numerosos premios, tanto para los *jugadores*, como para la *afición* y *linieres*. Pases para el palco del Real Zaragoza y algún equipo de primera división; viajes para quienes voten por correo; diferentes lotes de productos de los patrocinadores, como **Coca Cola**, etc.

Además de la satisfacción de participar en una competición pionera en todo el mundo, que está poniendo a Zaragoza en el mapa gastronómico de las tortillas de patata, un manjar que, debido a su humildad, no disfruta del prestigio que debería.



¡AY! ESA HOSTELERÍA

¿POR QUÉ ÚLTIMAMENTE APARECE TAN POCO EL **CONSEJERO OLONA**? ¿QUÉ PASÓ CON **FREIXENET**, SE AMIGÓ LA FAMILIA? ¿TAN GOLOSO ES SER DIRECTOR DE LA **ESCUELA DE HOSTELERÍA DE HUESCA**? ¿CUAL ES LA CAUSA DE TANTAS OSCURAS MANIOBRAS EN EL **CITA**. ALGUNO O VARIOS TRASLADOS?

EL TAPAO
gastro@adico.es

Al paso que vamos habrá que pensar muy seriamente en hacer crecer el zaragozano **Tubo** hacia los cielos, pues incluso su subsuelo está plagado de sinuosos subterráneos que imposibilitan mayores usos. Y eso que apenas tenemos turistas por la ciudad.

Aunque no han sido tantas las aperturas en esta céntrica zona, el trajín de cambios de nombres y propiedades hace que parezcan muchas más. Repasemos y seguro que alguno se le escapa a este *tapao*, o lo inauguran mientras la revista está en imprenta. **Melí-Meló**, sin dejar su origen, abre el **Melí del Tubo**, pero solamente para tapas, al menos de momento. Y llegan el gallego **La Pulpería 1941**, con ánimo de convertirse en franquicia si el asunto funciona. Amplían también **La Birolla** y **Nueve Bis de Bez**, merced al **Sinsaña**, que pretende abarcar todo el espectro del negocio, desde los desayunos a las copas. Llega **Gamberro** a donde se fue **La Bal d'Onsera**, quizá con el propósito de recuperar la estrella para el barrio. También **La Ternasca** ocupa el **Veggie** –de los vegetales a la carne, a ver si tiemblan los fogones–, abre un **Cuartelillo** donde vivía la **Dorotea** y convierte la casa primigenia en **El Espeto**.

Será que la hostelería está creciéndose. Al menos fue lo que pasó en un exclusivo restaurante, aunque no de precio elevado, al que tan solo se accede mediante reserva. Apareció al principio de verano un cliente en camiseta de tirantes, pantalones cortos y puede que hasta chancletas; como si estuviera en un chiringuito de

¿Sabrá este señor qué es un convenio laboral?

playa. El propietario, que no lo vio sentarse, le invitó con firmeza a que abandonara el local. Lo que hizo, no sin protestar, para luego colgar el sucedido en uno de esos *tripadvisor* de rigor; eso sí, se cambió de sexo pues escribió en femenino. A quien firma, ciertamente, no le agradan los sobacos mientras se dedica a masticar. ¡Châpeau!

Lo que no puede decirse de otro hostelero que, sin querer, derramó totalmente una caña de cerveza, rompiendo la copa, sobre dos clientes a los que dejó como si vivieran en Galicia al aire libre, hiriendo levemente en la mano a uno de ellos. Amablemente, tras disculpase y ponerle dos tiritas, y ante el lamentable estado en que habían quedado barra y suelo, ofreció sentarse a las cuatro personas que trataban de tomar tranquilamente sus cañitas y su pulpo. Así lo hicieron, pero la sorpresa vino con la cuenta, ya que les cobraron hasta el pan... que en el barra se suele regalar. Al menos las tiritas si fueron un obsequio. Lamentable, pues un error lo puede tener cualquiera, pero en la medida de lo posible hay que compen-

sar al cliente. Cuatro que no volverán y ya tienen anécdota para contar y no parar el resto del verano.

Otra de hosteleros. Un empresario busca personal para un nuevo proyecto: *maître*, camareros, cocineros, limpieza, etc. Y escribe en las redes, sin mayor pudor, «lo que pido es experiencia comprobada, ganas de trabajar mucho e implicación en el proyecto y lo que no quiero es gente negativa, con mal carácter, que se esté quejando todo el día, que quiera irse pronto a casa, que piense que es una oficina y que no se involucre, que de todo esto ya he tenido bastante». Para añadir que «si te gusta esta profesión y quieres hacer mil horas con una sonrisa y hacer las cosas como si fuera tu casa mándame el curriculum». ¿Sabrá este señor qué es un convenio laboral? Y luego se queja el sector de que le persigue la administración por aquello del dinero en B, las horas no declaradas, etc.

Una última. Aunque un restaurante cierre por que no se puede sostener económicamente, cabe suponerle al menos una mínima propiedad moral sobre su nombre. De ahí que renombrar **Trufé Juliana** al Juliana de la estación de Huesca se antoja poco delicado, especialmente porque era el nombre de la madre de los **hermanos Abadía**, antiguos concesionarios del restaurante.

Y como ya no deber quedar espacio, dentro de dos meses hablaremos del **Gobierno**, como decían **Tip y Coll**. Del nacional, si lo hay; del aragonés si termina de ponerse en marcha más allá de **Soro**, que de **Olona** nada sabemos más allá de lo que lo quieren en Bruselas. Y de los municipales, ¡ay los municipales!...

FESTIVAL VINO SOMONTANO 2016

DEL JUEVES 4 AL DOMINGO 7 DE AGOSTO,
A PARTIR DE LAS 21 H

**MUESTRA DEL VINO
SOMONTANO**

VIERNES 5 DE AGOSTO (23 H)

**500 NOCHES
SABINA EN LAS VENAS**

SÁBADO 6 DE AGOSTO (20 H Y 23 H)

**VIVANCOS
NACIDOS PARA BAILAR**

DOMINGO 7 DE AGOSTO (20 H)

**CHEFS
NUEVA OBRA DE YLLANA**

BARBASTRO (HUESCA)

VENTA ANTICIPADA EN EL C.R.D.O. SOMONTANO,
EN EL 974 31 30 31 Y EL MISMO DÍA EN TAQUILLAS.

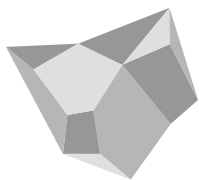
INFORMACIÓN DEL FESTIVAL:

974 31 30 31

WWW.DOSOMONTANO.COM

WWW.RUTADELVINOSOMONTANO.COM





EL VINO DE LAS PIEDRAS

D.O.P. CARIÑENA

CREAMOS SENSACIONES

En **Cariñena** hemos conseguido sacar los mejores sabores de **las piedras**. Porque si crees en lo que haces, si lo quieres de verdad, podrás crear sensaciones inolvidables.

Nosotros lo hemos hecho.



CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA CARIÑENA
Cno. de la Platera, nº7 | 50400 CARIÑENA (Zaragoza) T. (+34) 976 793 031

www.elvinodelaspiedras.es

