

aragón

gastro

la muestra DE ZARAGOZA

CONCLUYE LA
**II LIGA DE
LA TORTILLA**

EL PILAR MÁS
GASTRONÓMICO

VUELVE
**ARAGÓN
CON GUSTO**

SORTEAMOS TRES
**CESTAS
DE NAVIDAD**



Aragón con gusto



FESTIVAL GASTRONÓMICO

CON MENÚS, TAPAS, DEGUSTACIONES, CATAS, COCINA EN DIRECTO, CHARLAS, TALLERES... EN MULTITUD DE ESCENARIOS DIFERENTES

2016

del 28 de octubre
al 6 de noviembre



Precios especiales en menús y tapas. Para más información, consulta nuestra web

www.aragoncongusto.com



ÉXITO DE LA II LIGA DE LA TORTILLA

PERMANECEN JUGANDO 16 EQUIPOS
DE LOS 77 QUE COMENZARON **PÁG. 76**

54

OCTUBRE /
NOVIEMBRE
2016

La huerta de Zaragoza

EL MODELO AGROALIMENTARIO Y LOS MERCADOS ¿HACIA UN NUEVO MODELO?

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, Ángel Huguet,
Jorge Hernández,
Jesús Miguel Arlés,
Francisco Abad, Sheila Calonge,
Joan Rosell, Ainhoa Muñoz,
Fabrizio Mosegue, Julia Molins,
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

APUESTA POR LA HUERTA ECO

REPOR > **PÁG. 6**



MELOCOTÓN DE CALANDA ASADO AL VINO TINTO

YOU CAN! **PÁG. 38-40**



PILAR 16: CRECE LA GASTRONOMÍA: CARPA DEL TERNASCO, FOOD TRUCKS, COMIDAS EN BARRIOS, MENÚS ARAGÓN CON GUSTO



ÉXITO DE LAS TAPAS DEL SOMONTANO

GASTRONÓMADAS > **PÁG. 70-79**



ADEMÁS RECETAS Seis recetas de la huerta. **VERMÚ** Descubrimos la enorme variedad de los vermús. **RECOCINA** Las verduras según Altamiras. **EL BUSCÓN** Cancook, nuevo emplazamiento. **TUHUESCA** Hacia el Congreso de gastronomía.



USTED DECIDE CADA DÍA QUÉ COME

SEXTO GASTRO SIN GOBIERNO EFECTIVO EN NUESTRO PAÍS ¿SERÁ EL PRIMERO SIN PSOE.
LA TTIP PARECE AGOSTARSE, PERO BAYER SE COME A MONSANTO ¿HACIA DÓNDE VAMOS?
VALLEGANDO BASTANTE PRESUPUESTO EUROPEO A ARAGÓN PARA DISTINTOS PROYECTOS
SOSTENIBLES ¿SE ASUMEN POR CONVICCIÓN O POR NO PERDER LA PASTA?

JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN
Director y editor de GASTRO ARAGÓN

Y van seis, media docena de editoriales sin gobierno, así que por una vez este bimestral no opinará sobre los asuntos pendientes de nuestra agroalimentación nacional. Aunque sí cabe recordar y constatar que el famoso y ciertamente discreto TTIP parece –afortunadamente– condenado al olvido. Por una vez, las coyunturas políticas nacionales van a ayudar a la población, pues tanto Alemania como Francia se enfrentan a próximas elecciones –donde el tratado no es muy popular– y el quizá futuro presidente de los Estados Unidos, Donald Trump, tampoco está por la labor, desde su populismo de tendencias autárquicas. Pero la relativa buena noticia –ciertamente algún día habrá que armonizar reglamentos de ambos lados del Atlántico– queda empañada por algunas noticias de los dos últimos meses. Bayer absorbe a Monsanto y, junto a las otras dos multinacionales del sector, domina el mercado mundial de la agroalimentación. Y no resulta baladí que el origen de estas empresas esté vinculado al sector petroquímico y a la I Guerra Mundial.

Por ello resulta imprescindible la labor de los ‘burócratas’ de Bruselas

Por ello resulta imprescindible la tarea de los *burócratas* de Bruselas. Nos quejamos habitualmente de la ingente cantidad de normas y reglamentos que genera la Unión Europea, pero, al contrario que muchos de los generados en nuestras comunidades autónomas, parten de una interesante filosofía.

La Europa del norte lleva décadas sensibilizada con el cambio climático, la producción biológica, el desarrollo sostenible, la apuesta –dentro de sus lógicos límites– por los productos de cercanía, el reciclaje de los residuos orgánicos, los circuitos cortos, el ahorro de agua, etc. Unos mínimos por los que se habría manifestado cualquier ecologista hace un par de décadas.

Y ello supone que las ayudas que llegan de Europa impongan dichas normas, cual es el caso del huerto de Zaragoza,

a la que el programa Life, impone el carácter ecológico y el circuito comercial corto. O el proyecto POCTEFA que trata de vincular gastronomía, turismo y producción local a ambos lados de los Pirineos centrales.

Sin embargo, los *burócratas* no pueden impedir las potentes presiones políticas, esa sintonía entre multinacionales de la alimentación y cargos públicos, que sigue imponiendo un modelo alimentario radicalmente funesto para la salud y bienestar de la ciudadanía.

ACCIÓN LOCAL

De ahí que desde este humilde bimestral apostemos por la acción local, por la soberanía alimentaria de los consumidores que, aunque no lo sepan, tienen un poder decisivo, el de comprar o no. Los votos pueden interpretarse, pero los tickets de compra, no.

De ahí que sigamos impulsando acciones como el exitoso festival de la cerveza artesana Birragoza o la Liga de la Tortilla –y otras que irán viniendo–, para que seamos los consumidores, clientes y profesionales, una vez informados, quienes tomemos nuestras decisiones.

Y sin necesidad de estériles disputas. Es posible, y más que necesario, colaborar con las industrias alimentarias –ahí están esas tres cestas de regalo– y apoyar a los nuevos hortelanos; comprar en un gran supermercado y acercarse los sábados al mercado agroalimentario; disfrutar un día de una hamburguesa y otro de unas suculentas alubias con oreja...

La vida no se ve en blanco y negro, y es esa riqueza de matices la que tratamos de aportar cada dos meses. Además de mostrar la poliédrica realidad de la gastronomía y agroalimentación aragonesa. Ustedes deciden.

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

TRAGANTÚA

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

MOLINO DE SAN LÁZARO

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

TINGLAO

Rincón, 4. Zaragoza
976 202 145

CASA ESCARTÍN

Pº 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 / Pº 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.cervezasartesanazaragoza.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

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

EL MERCADO DE RIC

Pedro Mº Ric, 25. Zaragoza
976 243 578

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

REPORTAJE FOTOGRÁFICO **GABIORTE**
gabiorte@chilindron.es

LA HUERTA DE ZARAGOZA

SIMBOLICE ESTA HOJA DE ACELGA,
CON SUS VENAS ROJAS,
LA CAPACIDAD DE ALIAR
TRADICIÓN E INNOVACIÓN
DE NUESTRA HUERTA.



Bajo el nombre de huerta zaragozana, que no de la marca, caben tanto pequeñas explotaciones dedicadas a la venta directa, como explotaciones más convencionales.

Quizá sea una coincidencia, aunque ciertamente los dos asuntos están íntimamente relacionados. Desde hace unos meses aparecen con cierta asiduidad en los medios noticias sobre la **huerta de Zaragoza** y, casi en la misma página, la eterna reforma de las instalaciones del **Mercado Central**.

Dos cuestiones en las que el equipo de gobierno del **Ayuntamiento de Zaragoza** está directamente implicado, a través del **proyecto Life Huertas km. 0**, en el caso de la huerta y, por supuesto, debido a la propiedad municipal del mercado de abastos.

Y aunque algunos parecen *asustarse* ante lo que suponen una reivindicación extrema y radical de la conocida *sobreranía alimentaria*, así como un cambio radical en el sistema de distribución comercial que lleve a los supermercados y cadenas de distribución a la extinción, no hay que temer tales dislates.

Explica **Teresa Artigas**, concejala de **Medio Ambiente** y buena conocedora del asunto, pues proviene del sector, que «el proyecto Life es demostrativo, pero no excluyente». Es decir, se trata de una «experiencia piloto que pueda replicarse posteriormente, aquí y en otros lugares», un trabajo a medio y largo plazo, que pretende «recuperar los alimentos cercanos, los cinturones verdes, «pero no reemplazar otros mecanismos como

Allá por los años setenta había 600 hortelanos en Zaragoza. Ahora somos 27 en la asociación

Mercazaragoza, en la que también participa el Ayuntamiento», que sirven a los operadores locales y facilitan la distribución de alimentos en la ciudad.

En definitiva «ampliar los canales de distribución, incorporar circuitos cortos de comercialización y fortalecer Mercazaragoza», frente a otros sistemas que, ellos sí, pueden abastecerse de alimentos en cualquier parte del mundo.

El Proyecto Life

Explica **Olga Conde**, coordinadora técnica del proyecto Life Huertas km. 0, financiado desde Europa, que la Red

de huertas cuenta ya con once proyectos que ya son realidades con 24 personas trabajando en unas 40 hectáreas de huerta. Y pendientes de los trámites administrativos se encuentran otras 8,5 hectáreas, pertenecientes a ocho huertos más.

Estos recientes hortelanos se han formado gracias a las dos ediciones de la **Escuela agrícola de la Torre de Santa Engracia**, desarrolladas en los dos últimos cursos. La formación, además de los objetivos puramente agronómicos, se ha centrado también en aspectos tan decisivos como la comercialización, la viabilidad de la explotación, la promoción, etc.

Como explica una de las alumnas, que ya vende sus propias hortalizas en el mercado agroecológico, **Carmen Magdalena**, «para el aprendizaje contamos con muy buenos profesores y métodos eficaces, pero ahora, en el campo, es cuando vemos lo que sabemos y lo que nos falta».

Su caso puede ser paradigmático de estos nuevos hortelanos. Se quedó en el paro tras perder un trabajo que no le llenaba. Entró en la escuela, porque vio una oportunidad y «quería volver a la tierra, al campo». Y orgullosa, afirma que lo ha logrado.

Desde el proyecto, explica Conde, se les ha «ayudado a buscar tierras a los que

En el proyecto Life Huertas km 0, «hemos tenido que trabajar a contracorriente»

no tenían, un mínimo de una hectárea para poder vivir de ello».

Algo complicado porque muchas de ellas se dedican a la más rentable alfalfa y son también bastantes «los propietarios a los que el programa les genera incertidumbre», por lo que el Ayuntamiento actúa a modo de intermediario entre unos y otros.

Asimismo, se contempla el acompañamiento de los nuevos hortelanos, «la formación continúa sobre el terreno, que es cuando se comprueban las carencias». Disponen de apoyo para las técnicas agronómicas, la aparición de diferentes plagas, etc.

Complementariamente, el programa se ocupa también de la comercialización y de la planificación para reducir costes. No solamente con su presencia en el mercado de los sábados, sino ampliando su presencia en otros lugares. «Desde el mes de octubre, en el mercado de Valdespartera dispondrán de un puesto para vender conjuntamente todos los viernes», explica Olga Conde.

Además de ello, dos colegios públicos, **El Espartidero** y el **Agustina de Aragón**, van a comprar los ingredientes de sus menús a estos agricultores. Finalmente se está en negociaciones, tanto con **Slow Food**, como con **Horeca**, la asociación de restaurantes, para auspiciar una campaña de compras por parte de los restaurantes, «más allá de los vegetarianos».

Una interesante iniciativa que está creando una nueva generación de hortelanos, diferente de la tradicional, aunque todavía con una limitada capacidad de producción.

Así, el proyecto Life, que lleva en vigor desde principios de 2014, con la exigencia de que se limite a la agricultura ecológica certificada, requiere que sea «una experiencia demostrativa para otros lugares de Europa». «Termina a finales de este año –señala Conde–, pero hemos



Gabi Orte / chilindrones

Vida y muerte, lo que los animales desechan nutre a los vegetales de la huerta, en un ciclo permanente y eterno.

pedido una prórroga, ya que nos hemos encontrado con muchos condicionantes externos al mismo. Hemos tenido que trabajar a contracorriente, con muchas dificultades»

Por ello, también está previsto un encuentro internacional en Zaragoza para los días 12 y 13 de diciembre, donde poder materializar el compromiso de crear «una red europea de ciudades, que intercambie experiencias», así como los problemas de este modelo, a la par tan novedoso, como tradicional, ya que trata de armonizar la huerta de siempre con un urbano sistema de consumo.

¿Dónde están los hortelanos?

Recuerdan los mayores que en el entorno de Zaragoza, allá por los años setenta, cuando se inauguró **Mercazaragoza**, se podían contar hasta 600 hortelanos operando en las nuevas instalaciones. «Ahora apenas somos 27 en la asociación», explica con cierta tristeza **Manuel Calle**, presidente de la **Asociación de Hortelanos de Zaragoza**. Las causas de este fulminante descenso son variadas y acumulativas. Para Calle, la más importante es «la falta de relevo generacional», aunque cabe considerar muchas más razones, fuertemente entrelazadas entre sí.

La creciente compra en grandes superficies, la desaparición del pequeño comercio minorista en los barrios, en definitiva el cambio de los hábitos de consumo es

una razón de peso. Pues los minoristas se abastecían necesariamente en Mercazaragoza, precisamente de aquellos hortelanos, mientras que las grandes cadenas disponen de plataformas logísticas propias, con lo que las hortalizas puede venir de Almería o Marruecos. Y, encima, a un coste –en dinero– bastante menor para el cliente.

Hay más causas, como señala Calle, que considera que el cultivo de la alfalfa –en tiempos tan rentable– no ha sido determinante. «La falta de relevo generacional es decisiva. Las nuevas generaciones no quieren ocuparse del campo, esto es muy duro y estamos produciendo alimentos con márgenes muy justos. No se puede sostener».

De hecho, a sus 45 años es de los más jóvenes del sector, «quedamos tres o cuatro». No les prohibiría a sus hijos continuar con su trabajo, «si quieren seguir... Entonces quizá me lo replantearía».

Y utiliza las patatas como un ejemplo para explicar la situación en la que se encuentran los agricultores como él. «¿Por qué no ponemos patatas? A las tres de la madrugada tengo que estar en Mercazaragoza para servir el género a los minoristas y llevo las patatas recién cogidas, sin seleccionar, siempre con algo de tierra por más que las limpie». Y al lado, otros operadores ofrecen patatas en bolsa de malla, perfectamente limpias e iguales, y a menor coste.

«A la gente le da igual de dónde vengan sus alimentos, de Bilbao o de Marrue-



Los motivos para acercarse a la huerta son muy diversos. Agricultores profesionales ecológicos, aficionados que alquilan el terreno, jubilados, quien la ha heredado... A todos les une el amor por la tierra.

Gabi Orte / chilindron.es

EL MERCADO DE LOS SÁBADOS

Para muchos, el sábado es día de mercado, de compra. Y para algunos ello conlleva, desde el pasado mes de marzo desplazarse hasta la plaza del Pilar, justo en su esquina oeste, la cercana al **mercado Central**, donde se instala el **mercado agroecológico local**. Un proyecto que nació hace casi una década a partir de una degustación —y venta— colectiva de tomates de la redolada zaragozana auspiciada por **Slow Food**. Desde aquella fructífera experiencia **UAGA** asumió el reto de organizar el mercado y en 2009 se instalaba en la plaza José Sinués, con periodicidad mensual. Al principio tocaba *discutir* cotidianamente con el Ayuntamiento, pues había que renovar continuamente los permisos. Incluso llegó a haber presiones en su contra por parte de alguna cadena de supermercados, que ahora incluso disponen —y presumen— de mostradores dedicados a lo eco y lo local.

Carlos Polo, el coordinador del mercado, valora positivamente el traslado. «El cambio ha logrado que no bajen las ventas en verano, como sucedía otros años. Ha crecido la asistencia de público y, gracias a los turistas que se acercan, muchos de los transformados tienen más salida». Pues se trata de un mercado de productores. Solamente pueden instalarse aquí productores ecológicos del entorno cercano, con lógicas excepciones, como las naranjas invernales que proceden del Levante. Y, obviamente, con producto de temporada. Pero si son ellos quienes envasan su aceite, preparan al vacío los frutos secos, elaboran sus mermeladas o embotan sus hortalizas, pueden comercializarse sin mayores problemas. Desde el primer día también se instala **Ecomonegros**, panadería bio, que trabaja a partir de su propio trigo, el Aragón 03. Lo recuerda Daniel Marcén, «es lo mejor que se ha podido hacer para potenciar el consumo de productos ecológicos. Estábamos muy pocos puestos y venía gente muy concienciada, pero cada vez acuden más personas a buscar esos panes, esas lechugas, los tomates de verdad...».

Era un evidente peligro que el mercado se quedara en un reducto de *militantes* del alimento biológico. No ha sido así, las ganas de recuperar sabores perdidos ha logrado que convivan cada sábado gentes de lo más variado, buscando la sazón del alimento.

Por ello, Polo se muestra satisfecho de la experiencia. «Desde UAGA estamos satisfechos, pues uno de los objetivos era que el consumidor conociera al agricultor, que lo entienda como productor de alimentos, que es lo que es». Y ya son muchos los que acuden por primera vez... y repiten.

Con la nueva ubicación, el mercado ha ampliado el número de pue-



Gabi Orte / chilindron.es

El mercado agroecológico inauguró su nueva ubicación el pasado mes de junio, con una fiesta reivindicativa.

tos que alberga, que podrían ir llegando hasta los cuarenta. Aunque, por razones de tiempo todavía no se han coordinado con el Mercado Central para buscar sinergias. Sostiene Polo que «se podrían compartir determinados aspectos, pero todavía no hemos podido hablar con los detallistas». José Carlos Gran, presidente de la Asociación de detallistas del mercado Central, sostiene que «la presencia de este mercado no nos perjudica y tenemos que intentar convivir todos». Las últimas incorporaciones proceden del **proyecto Life** y estos nuevos hortelanos se sienten más que satisfechos. **Carmen Magdalena** es una de ellas y vende cada sábado sus propias hortalizas. «Estoy muy a gusto en el mercado. Ya trabajé en el comercio, aunque no era lo mío, pero aquí sí, porque se habla con los clientes, se intercambian conocimientos. Es una forma de recuperar relaciones sociales».

Y algunos veteranos como **Gardeniers** amplían el sentido del mercado, como comenta **Ana Caudevilla**. «Para nosotros el mercado es muy importante y no solamente para dar salida a un parte importante de nuestra producción ecológica. Sirve también para dar visibilidad a un proyecto de **Atades**, que está ofreciendo trabajo estable a personas con discapacidad, 22 en estos momentos, de forma que puedan ganarse la vida».

De hecho, aquí nació la iniciativa **Frutero por un día**, que acerca al mercado a conocidos representantes de la sociedad aragonesa, que ceden parte de su tiempo de ocio sirviendo a los clientes. Periodistas, políticos, militares, deportistas han coadyuvado tanto a dar a conocer el mercado, como la propia labor de Gardeniers.



Gabi Orte / chilindron.es



Carlos López, coordinador del mercado; Luis Marcén, veterano del mismo, que acuden desde el primer día; el director de Gastro fue uno de los primeros fruteros de Gardeniers, en 2014.

«Los viejos se van muriendo y los jóvenes no quieren o no saben cocinar»

cos». Insiste en los hábitos de consumo. «Los viejos se van muriendo y los jóvenes no saben o no quieren cocinar». Parece que todo esté en su contra. «Sale Arguiñano en su programa y dice a sus televidentes que hace falta un estropajo para limpiar la borraja. ¡Si basta echarla en agua hirviendo! ¡Así como vamos a vender más borraja! Has hundido una verdura magnífica, por muy bien que la cocines».

Recuerda cuando decenas de camiones de lechuga salían del Merca con destino a otras ciudades. «Llegue a tener tres



Gabi Orte / chlidrones

La huerta ecológica no está reñida con tecnologías como las de los invernaderos, que garantizan la producción.

hectáreas de lechuga, ahora no pongo ni para casa».

Mantiene, sí, los cultivos con salida local, como acelga, borraja y poco más. Con una producción de 200 000 kilos de borraja, sobre una estimación total de millón y medio, igual que de acelgas, no ve en la producción ecológica una solución de futuro.

«No estamos reñidos con ellos. Producen mucho menos que nosotros en el mismo espacio, al menos un 40 %, y no veo claro poder vivir de ello». Sostiene que es un mercado limitado y le resulta chocante que sea ahora «cuando el ayuntamiento descubre que la ciudad tiene una huerta. No saben que comen lo que criamos nosotros».



El reglamento y, por tanto, la marca **Huerta de Zaragoza** ha concluido ya su periodo de alegaciones, con lo que próximamente se sabrá qué modificaciones se han introducido.

Desde el programa europeo se exige que la producción sea solamente ecológica, lo que impediría el uso de la marca por parte de agricultores convencionales, restringiendo notablemente su alcance, a lo que se opone **UAGA**, que contempla dos distintivos. También existen discrepancias acerca de hasta dónde podría considerarse de Zaragoza, ¿Entraría Alagón, por ejemplo?

Lo que sí parece claro es que su uso estará restringido a circuitos cortos y venta local, es decir que no se podrá usar, por ejemplo, ni en Huesca, ni en Madrid. «Está diseñada para el pequeño productor. Producción-tienda-cliente», explica **Carlos Polo**.

¿Comes sano?
¿Comes bien?

la natural

Alimentación, vida sana
y consumo responsable

www.la-natural.es

Pº Fernando el Católico 9 Zaragoza. 976359283
c/ Suñol 67 50800 Zuera (Zaragoza) 976690197

¿Y el mercado Central?

Niega rotundamente Teresa Artigas que el mercado Central se vaya a convertir en «un espacio para turistas, aunque tampoco se les va a prohibir el paso».

Desde el Ayuntamiento se pretende que siga «siendo el tradicional mercado de abastos, con productos de calidad, pero también regulador de los precios,

que deben ser asequibles para los vecinos del entorno».

La reforma del edificio resultaba imprescindible y desde el Ayuntamiento confían en una reforma que sirva también de revulsivo para la zona, «con un peso importante de los detallistas en la gestión del mismo», contemplando los problemas de movilidad y la integración en el barrio. Lo que no quita que se puedan «incorporar también los productos de la huerta local, ecológicos o no» o que cuente con servicios de hostelería integrados dentro de su fundamental misión como mercado.

Desde la **Asociación de detallistas del mercado Central**, su presidente **José Carlos Gran**, aboga por la imprescindible y más rápida posible «reforma, para adecuar nuestros servicios a los tiempos actuales. La accesibilidad, las condiciones higiénicas» deben mejorarse notablemente, así como la estética de los puestos o el uso de nuevas tecnologías.

Bastante escéptico ante el Ayuntamiento –éste y todos– confía en que «se cumplan los plazos del plan director al que



El equipo de gobierno del Ayuntamiento de Zaragoza ha manifestado su apuesta por el mercado Central.

nos remiten», pues el mercado está «vivo y funciona; 300 personas trabajan aquí diariamente» y teme que caigan en «el olvido, si la reforma se prolonga durante varios años» y tenemos que irnos lejos de nuestro lugar habitual.

Por ello la inmensa mayoría de los detallistas apuesta por mantener sus puestos abiertos mientras duren las obras; tan sólo seis de los 155 puestos han renunciado a alargar su licencia –que estaba caducada– y ha sido por jubilación.

Mientras las empresas **Baika e Ingenus** ultiman el plan director, los detallistas apuestan por instalar una carpa en la calle Murallas romanas donde seguir con su actividad, algo viable si, como contempla el proyecto, se derriban los porches decorativos.

Hasta el comienzo de las obras, los detallistas han habilitado ocho puestos vacíos, junto a la entrada norte, para que sean utilizados por «asociaciones, colectivos e instituciones, pero también productos con denominación de origen, lugares turísticos». Asimismo, se ha habilitará una zona de lactancia y un espacio de carácter cultural, para exposicio-

nes de fotografías o presentaciones de libros.

La mirada escéptica

La despedida, con escéptica mirada, viene dada por **Dioscórides Casqueiro**, consultor especializado en comercio y distribución comercial, que ha analizado profundamente estos fenómenos.

Mercado y huerta local son «dos proyectos distintos,

que no se deben mezclar». Aunque «esté demonizada, la distribución moderna es sumamente eficiente y no podemos obviar que las estructuras están globalizadas. Asumir que resultan eficaces y que pueden hacer llegar productos a miles de personas rápidamente».

Lo que no implica desdeñar los circuitos cortos, del productor al consumidor en un uno dos pasos. Para ello aboga por el uso de nuevas tecnologías, otras vías de distribución, internet, tiendas de productores, ferias... «Hay que explorar y potenciar este tipo de cosas».

Por otra parte, ve sumamente limitada la capacidad de oferta del mercado Central, y no apuesta por la inclusión de la hostelería en el mismo, sino por un modelo más cercano al barcelonés mercado del Ninot, donde se auspicia la degustación en los propios puestos, «no un mercado como el de ahora, con bares en una esquinita»

Mientras llega la hora será el consumidor, soberano dentro de la oferta existente, quien decida si opta por un modelo u otro. O, lo más sensato y astuto, lo hace en función de cada necesidad concreta.

Daniel Marcos / Ayuntamiento de Zaragoza

PRODUCTOS HORTICOLAS



Donde la borraja tiene apellido

Avenida Montañana, 945. Tel 976 576 029 www.hermanosmene.com





● PLAZA DEL JUSTICIA

Domingo 9

Aragón Musical presenta

18'00 - 18'45: M'Pole

19'00 - 19'45: Domador

20'00 - 20'45: White Coven

21'00 - 21'45: Victorious Fleet Commanders

22'15 - 23'30: Marah

Lunes 10

Bombo y Platillo presenta

20'00 - 21'00: Hannah Epperson

21'15 - 22'15: Virginia Wing

22'30 - 23'30: Kiev cuando nieva

Martes 11

Lagatavajunto presenta

20'00 - 20'45: Los Brodies

21'00 - 22'00: Irregular Roots

22'15 - 23'30: JAH'STA backed by Forward Ever Band

Miércoles 12

Jazz al Margen & Festival de

Jazz Zaragoza presentan

20'00 - 21'00: Dixie Rue del Percebe

21'15 - 22'15: Alberto Arteta Trío

22'30 - 23'30: Miguel Ángel Remiro

Jueves 13

Laboratorio Audiovisual presenta

20'00 - 21'00: Antonio Salanova -

Coco Balasch - Fran Gazol

21'15 - 22'15: Dos Pasos

22'30 - 23'30: Capitán Mundo

Viernes 14

Analog Love & Wild Lion presentan

20'00 - 20'45: The Fire Tornados

21'00 - 21'45: Ex novios

22'00 - 22'45: My Expansive Awareness

23'00 - 23'45: Los Bengala

0'00 - 1'00: MFC Chicken

Sábado 15

Zaragoza Feliz Feliz &

La Lata Fest presentan

20'00 - 21'15: Tachenko

21'30 - 22'45: The Wave Pictures

23'00 - 0'15: Novedades Carminha

● PLAZA SAN BRUNO

Domingo 9

Verbena Folk

21'00 - 21'45: Joaquín Pardinilla Quinteto

22'00 - 22'45: O'Carolan

23'00 - 23'45: Folknámbulos

Lunes 10

Verbena Folk

21'00 - 21'45: Zicután

22'00 - 22'45: Berluna

23'00 - 23'45: Bosnerau

Martes 11

ZGZ Latina presenta

20'00: Carmen Costa

21'00 - 21'45: Rosarito

22'15 - 23'15: Jorge Drexler

23'30 - 0'30: Aterciopelados

Miércoles 12

Verbena! Funk! presenta

21'00 - 21'45: The Ponchos

22'00 - 22'45: The Diggers

23'00 - 0'15: Nik West

Viernes 14

Verbena Punk

21'00 - 21'45: 13 Krauss

22'00 - 23'00: Manolo Kabezabolo y los

que no dan pie kon bolo

23'15 - 0'15: Dr. Calypso

Sábado 15

Verbena Folk

21'00 - 21'45: Trivium Klezmer

22'00 - 22'45: Lou Aragón

23'00 - 23'45: Biella Nuei

● PLAZA MARIANO DE CAVIA

Sábado 8

Ambar Z Music presenta

21'30 - 22'15: Ana Muñoz

22'30 - 23'30: Peter Bruntnell

Domingo 9

Ciclo de la Raíz presenta

19'00 - 19'45: Gancho Drom

20'00 - 21'30: Fanfare Ciocarlia

Martes 11

19'00 - 19'45: Dani Jiménez Grupo

20'00 - 21'30: Tierra de aire

Miércoles 12

Festival Flamenco de Zaragoza

presenta

19'00 h

Jesús Ríoja + Rubén Jiménez +
Pakito de la Serrana + Laura de San Pío +
David Jiménez + Ryo Matsumoto

Viernes 14

19'00 - 19'45: Franco Deterioro

20'00 - 21'30: Los Hermanos Cubero

Sábado 15

ZGZ Parada Latina

19'00 - 20'00: Eso que anda

20'15 - 21'45: Los Jóvenes Clásicos del Son

● FUENTE GOYA

Viernes 14

ZARAGOZA CIUDAD presenta

22:00 h

SHO-HAI & XHELAZZ +

RdeRUMBA, SHARIF y EL MOMO





INGREDIENTE PRINCIPAL

Coliflor y manzana, una hortaliza especial aliada a la fruta más conocida.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

En poco más de media hora, si uno se organiza bien, trabajando mientras cuece el caldo.



GRADO DE DIFICULTAD

Prácticamente ninguno, más allá de que todos los dados de manzana tengan la misma forma.

**INGREDIENTES
PARA 4-5 PERSONAS**

- 1 litro de caldo de pollo.
- 1 coliflor.
- 250 gramos de cebolla picada.
- 450 gramos de manzanas golden peladas.
- 250 mililitros de nata líquida.
- 3 cucharadas de curry.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 2 pizcas de azafrán.
- 1 cucharada de cebollino picado.
- Sal.
- Pimienta.

CREMA DE COLIFLOR CON MANZANAS AL CURRY

ELABORACIÓN

En una olla, **calentar el caldo** de pollo a fuego suave. En otro recipiente, **fundir** la mantequilla, añadir las cebollas, dos de las tres cucharadas de curry y el azafrán, removiendo para que no se pegue. Incorporar **la mitad de las manzanas** troceadas y limpias y continuar la cocción unos cinco minutos más.

Trocear y lavar la **coliflor** y agregar la parte blanca a la preparación anterior.

Añadir el caldo de pollo y cocer durante unos veinte minutos o hasta que la coliflor esté hecha.

Agregar la nata y mantener tres minutos más a fuego suave. Salpimentar.

Para los dados de manzanas, cortar la otra mitad de las manzanas en forma de dados y colocarlos en una sartén con una cucharada sopera de agua. **Calentar a fuego suave.**

Añadir la otra cucharada de curry y el azafrán. Salpimentar. Tapar y dejar a fuego moderado unos cinco minutos, hasta que la manzana esté hecha.

Al servir la crema, acompañar con los dados de manzana y espolvorear con el cebollino picado.



SOPA DE **GUISANTES** CON RAVIOLIS DE **TOCINO**

ELABORACIÓN

Mezclar los guisantes –que pueden ser congelados– con el caldo de pollo hirviendo. **Triturar** a continuación hasta obtener una sopa homogénea. Emulsionar en caliente con la mantequilla. Pasar por un colador y poner a punto de sal.

Por otra parte retirar el exceso de sal del tocino, envolver en papel filme y **congelar**. Al sacar del congelador, cortar finas láminas y extenderlas sobre papel sulfurizado.

Para los raviolis, escaldar el resto de guisantes en agua hirviendo y sal. Enfriar en agua helada y pelar. Colocar sobre las láminas de tocino una hoja de menta y ocho o nueve guisantes. Formar los raviolis y reservar.

Con las lonchas de jamón ibérico –o de Teruel– preparar un crujiente. **Extender las lonchas** en una bandeja de horno y poner encima papel sulfurizado con algo de peso encima. Introducir en el horno a 90 ° C hasta que el jamón esté crujiente.

Para el aceite de menta, escaldar 100 gramos de hojas de menta, sin el tallo, en agua hirviendo. Refrescar en agua con hielo y poner a escurrir. Poner en un vaso con 50 mililitros de aceite de oliva y triturar. Pasar por un colador y guardar.

Para servir, calentar la sopa sin que llegue a hervir, añadiendo unas gotas de aceite de menta. Calentar los raviolis y disponerlos en un plato soperero, con las láminas de jamón crujiente por encima. Servir la sopa bien caliente en una jarra aparte.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Guisantes, tiernos o congelados, y una buena dosis de tocino y jamón.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Con tres cuartos de hora es más que suficiente y quedará tiempo para otras cosas.



GRADO DE DIFICULTAD

La habilidad para cortar el tocino y conformar después los raviolis. El resto, apto para novatos

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 240 gramos de guisantes para la crema.
- 100 gramos de guisantes para los raviolis.
- 300 mililitros de caldo de pollo.
- 100 gramos de mantequilla.
- 300 gramos de tocino fresco.
- 100 gramos de jamón ibérico en finas lonchas.
- Hojas de menta frescas.
- Aceite de menta.
- Sal.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Espinacas y harina, aunque la masa se puede comprar ya preparada.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Sin contar preparar la masa, apenas diez minutos y el tiempo del horno.



GRADO DE DIFICULTAD

La derivada de trabajar con masas, encontrarle el punto, lo que se logra con práctica.

**INGREDIENTES
PARA 5-6 PERSONAS**

- Para la masa: 250 gramos de harina de fuerza, 15 gramos de levadura, 75 gramos de mantequilla derretida y enfriada, 1 clara de huevo ligeramente batida con una cucharada de agua, medio vaso de vino blanco, una cucharadita de sal, media cucharadita de azúcar disuelta en agua, pimienta negra,
- Para el relleno: 300 gramos de espinacas, 125 gramos de aceitunas negras picadas, 60 gramos de piñones, 5 cucharadas de aceite de oliva, otras 5 de pasas puestas a remojo, una de alcaparras escurridas, 1 diente de ajo picado, sal, pimienta y perejil picado.

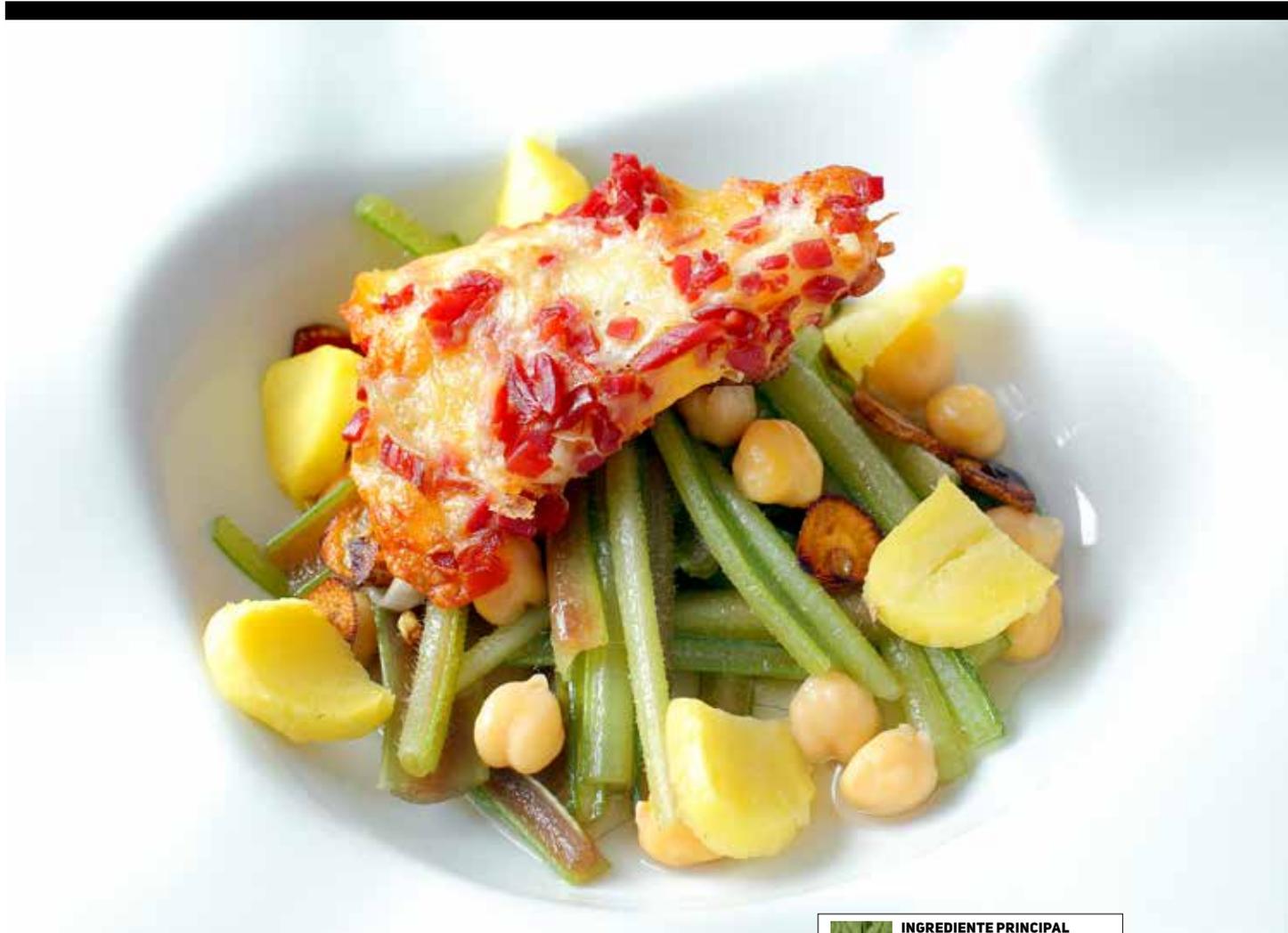
EMPANADA DE ESPINACAS Y ACEITUNAS

ELABORACIÓN

Desleír la levadura en 4 cucharadas de agua tibia donde habremos disuelto el azúcar. Dejar la mezcla en un lugar caliente hasta que esté espumosa, unos quince minutos. **Poner la harina** en un cuenco. Hacer un hueco en el centro. Añadir la mezcla de levadura, la mitad de la mantequilla, sal, pimienta negra y el vino blanco. **Amasar** unos diez minutos la pasta para que quede homogénea y elástica, añadiendo más harina o agua tibia cuando sea necesario. Cubrir con un lienzo húmedo y **dejar subir en un lugar templado** hasta que haya duplicado su volumen.

Entre tanto, poner una cacerola al fuego con el aceite. Añadir las espinacas picadas y cocer varios minutos hasta que la mayor parte del líquido que desprenden se haya evaporado. Incorporar las aceitunas, las pasas, los piñones, las alcaparras, el ajo y el perejil. Salpimentar. Mantener unos minutos más al fuego antes de retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Sacar la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, y amasar durante tres minutos. Incorporar la mantequilla restante y amasar de nuevo cinco minutos hasta que esté lisa. Dividir en dos partes iguales. Extender una parte de la masa sobre un molde oprimiendo ligeramente para que se adhiriera bien. Esparcir el relleno y cubrir con el resto de la masa. Cerrar bien los bordes para que el relleno quede en su interior. Pincelar con un poco de aceite. Cubrir y dejar subir por segunda vez hasta que casi haya duplicado su volumen. Pincelar la superficie con la clara de huevo mezclada con agua, y meter al horno precalentado a 190 °C durante unos 45 minutos. Una vez hecha, sacar del horno y servir cuanto antes.



BORRAJAS CON GARBANZOS FRITOS Y CRUJIENTE DE JAMÓN

ELABORACIÓN

Limpiar la **borraja** y cortarla en trozos de 3 a 4 centímetros.

Cocer los garbanzos, que habrán estado en remojo desde la víspera en agua con sal, hasta que se ablanden.

Pelar y cortar en rodajas las patatas y cocerlas junto con la borraja troceada. Dejar cocinar en agua hirviendo y sal durante 15 minutos aproximadamente.

Freír en aceite de oliva los ajos cortados en láminas y, cuando estén dorados, añadir los garbanzos cocidos y escurridos, dejando que se rehoguen. Al final añadir perejil picado.

Para el crujiente, mezclar el queso y el jamón, que puede ser de Teruel o serrano. En una bandeja de horno extender una pequeña porción de esta mezcla y hornear a 180 °C durante diez o doce minutos. Retirar del horno y reservar.

Escurrir las borrajas con patatas y verter sobre ellas el aceite con los garbanzos y los ajos. Dejar calentar lentamente 3 o 4 minutos y rectificar de sal.

Servir caliente con perejil fresco espolvoreado por encima, además del crujiente de jamón y queso.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Borrajas y garbanzos, una combinación interesante, pero poco explorada.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Sin contar la cocción de los garbanzos, unos tres cuartos de hora.



GRADO DE DIFICULTAD

Ninguno, más allá de encontrar el punto del crujiente y saber cocer garbanzos.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 kilos de borraja.
- 200 gramos de garbanzos.
- 4 patatas medianas.
- 2 dientes de ajo.
- 2 cucharadas de pan rallado.
- Aceite de oliva.
- Perejil picado.
- Sal.
- Para el crujiente: 100 gramos de jamón serrano picado muy fino, 100 gramos de queso rallado.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Alcachofas, grandes para freír y más pequeñas para la salsa con berberechos.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No tiene por qué pasar de una hora incluyendo la limpieza de las alcachofas.



GRADO DE DIFICULTAD

Conseguir el punto de las alcachofas fritas y que no se pase el punto de los berberechos.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 kilo de alcachofas.
- 100 gramos de jamón serrano cortado un poco grueso
- 1 decilitro de aceite de oliva.
- Sal.
- Para el salteado: 8 alcachofas, 200 gramos de berberechos, el zumo de un cuarto de limón, cebollino picado.
- Para la vinagreta de pan: 100 gramos de pan, 5 cucharadas de aceite de oliva, 2 de vinagre de sidra, el zumo de media naranja, sal.

ALCACHOFAS FRITAS CON BERBERECHOS Y JAMÓN

ELABORACIÓN

Limpiar y deshojar las ocho alcachofas, retirando las hojas exteriores y dejando solo los corazones. Cocer en agua con sal –puede ser la de los berberechos– y el zumo de limón. Cuando estén tiernas, retirarlas del fuego y triturarlas junto con el cebollino, pasándolo después por un chino fino; si es necesario aligerar la salsa, agregar un poco más del caldo de cocción. Saltear los berberechos en una sartén e incorporar su carne a la salsa anteriormente elaborada; calentar unos instantes. Sazonar.

Una vez limpias y deshojadas el resto de alcachofas, trocear y freír a fuego medio con el aceite. Sazonar. Es conveniente empezar la fritura con el aceite frío y procurar que, en ningún caso, llegue a alcanzar una temperatura muy elevada.

Para la vinagreta de pan, cortar el pan en rodajas finas. Tostar en el horno o en una plancha. Triturar, mezclar el resto de ingredientes y añadir el pan tostado y pulverizado.

Cortar el jamón en tiras y freír hasta que estén crujientes.

Para servir, colocar en un plato los berberechos con la salsa, situando de forma caprichosa las alcachofas fritas. Aliñar con la vinagreta de pan y disponer sobre el conjunto del plato. Espolvorear por encima con el perejil picado.



CALABACINES RELLENOS DE TERNASCO Y ARROZ

ELABORACIÓN

Mezclar la carne con la cebolla, el ajo, el perejil, el cilantro, el huevo, el aceite, el azafrán, el arroz medio cocido, la sal y la pimienta.

Cortar los calabacines en trozos regulares. Vaciarlos por un lado y rellenarlos con la mezcla anterior.

Colocarlos en una fuente de horno, rociarlos con aceite e introducirlos en el horno, a 180 ° C durante 20-25 minutos.

Para la salsa de tomate, en una sartén con aceite de oliva, freír los tres dientes de ajos picados junto con los tomates troceados. Salpimentar. Dejar cocer unos diez minutos y pasar por el chino.

Servir los calabacines sobre un fondo de la salsa de tomate. Espolvorear con perejil picado.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Calabacín, esa hortaliza a la que no solemos sacar el partido que tiene.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Como mucho, tres cuartos de hora y la mayor parte del tiempo se va en elaborar la salsa.



GRADO DE DIFICULTAD

Ninguno. Que el relleno del calabacín quede curioso y las piezas semejantes entre sí.

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 300 gramos de carne de ternasco picada.
- 4 calabacines.
- 1 cebolla finamente picada.
- 2 dientes de ajo.
- 1 cucharada de perejil picado, otra de cilantro picado fresco.
- 1 huevo.
- 50 gramos de arroz semicocido.
- Sal, pimienta y azafrán.
- Para la salsa: Medio kilo de tomates maduros, 3 dientes de ajo picados, perejil picado, aceite de oliva, sal, pimienta.



UAGA PROPONE UNA IGP PARA LA CEREZA DE ARAGÓN

UAGA propone que el **Gobierno de Aragón** haga los trámites necesarios para presentar ante el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente** la solicitud formal para que se apruebe la concesión de una **Indicación Geográfica Protegida (IGP)** para la cereza de Aragón y se tramite a la **Unión Europea** para su ratificación e inscripción como nueva figura de calidad reconocida. La IGP proporcionará a este producto emblemático de la producción de fruta de Aragón una protección, similar a la de la **cereza del Jerte**, que logrará mejores precios y mercados interiores y exteriores.

LA DGA DUPLICA LAS AYUDAS A LA GANADERÍA DE MONTAÑA

Si la ayuda media a la ganadería de montaña fue el año pasado de 1160 euros, este año ha crecido hasta unos 2400, gracias a la PAC, especialmente en el Pirineo, pero también en zonas de Teruel. Las ayudas, por un monto de 9,3 millones correspondientes a 2015 han llegado a unos 6500 agricultores.

Por otra parte, se han recuperado las ayudas a las asociaciones de razas autóctonas, una vez adaptada la convocatoria para que se pueda financiar con fondos europeos, «para que trabajen en la mejora de la genética, con una definición de objetivos», según Joaquín Olona, consejero del ramo.



Cortesía DGA

DISTINCIONES AL MÉRITO TURÍSTICO

Modesto Pascau, como gerente que ha sido de **Prames**, ha recibido la **Medalla al Mérito turístico**, concedida por el **Gobierno de Aragón**, en un acto celebrado en el **Planetario de Huesca**. También se entregaron placas al presidente de los cocineros **Domingo Mancho**, por «potenciar la gastronomía aragonesa y su contribución a la evolución de la misma»; a **Ricardo Buil**, de **centraldereservas.com** por «la innovación de sus iniciativas empresariales»; y, finalmente al **Geoparque Mundial de la Unesco**, el **Parque Cultural del Maestrazgo** y la **Escuela Universitaria de Turismo de Zaragoza**.

REGISTRADAS MAS DE 500 VIVIENDAS DE USO TURÍSTICO

El **Registro de Viviendas de Uso Turístico en Aragón** contaba a mitades de agosto con 509 viviendas inscritas en su primer año de funcionamiento. La entrada en vigor del decreto que regula este tipo de alojamiento, diferenciándolo de las viviendas de turismo rural y los apartamentos turísticos, ha servido para conocer la reali-



Diego Herrero y Amaya Sarasa reciben su premio, junto al consejero de turismo.

dad en Aragón y para garantizar que la oferta que se realiza cumple unos mínimos de calidad. El 67,20 % de las viviendas se sitúan en comarcas altoaragonesas, el 19,44 % en las comarcas turolenses y el 13,36 % en comarcas zaragozanas. La directora general de Turismo, **Marisa Romero**, hace un balance positivo de este primer año ya que se están cumpliendo el objetivo de «garantizar la calidad y hacer frente a la competencia desleal que se estaba produciendo». Es una manera de «hacer aflorar la economía sumergida y afinar los datos estadísticos relacionados con el turismo».

EL TTIP, CONGELADO POR MIEDO ELECTORAL

El **TTIP** ya no podrá ser firmado antes de que **Barak Obama** termine su mandato el próximo 19 de enero. El **Brexit**, las elecciones del próximo año en **Francia** y **Alemania**, los dos países que más se han opuesto. Las negociaciones comenzaron en 2013 para crear una zona de libre comercio entre dos espacios que suponen nada menos que el 50 % de la riqueza del planeta. De momento parece que se buscará un acuerdo de mínimos para reservarlo para una mejor ocasión.

EL ONTANAR, MEJOR JAMÓN DE TERUEL Y AIRESANO, LA PALETA

Una pieza curada en el **Secadero Jamcal**, en Calamocha, durante 121 semanas, comercializada bajo la marca **El Ontanar**, es mejor jamón de Teruel 2016. Por su parte, la paleta **Airesano**, madurada en la sierra de Cedrillas, durante 66 semanas, fue elegida mejor paleta. En el caso del jamón, quedaron en segundo lugar **Moraviejo**, seguido por **La Cerollera**.

VIDOCQ, LA MEJOR TAPA DE HUESCA 2016

Las magras con tomate rosa me vuelven loco ganó el VI Concurso Provincial Tapas de 10 organizado por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca. Diego Herrero, propietario del restaurante Vidocq, en Formigal, que regenta con su cónyuge Amaya Sarasa es la tercera vez que se clasifica para el provincial y la primera que gana el pase al concurso nacional que se celebrará en Valladolid.

El segundo premio fue para la tapa **Oyaza de calabaza y papa-da con su jugo picante**, del restaurante **El Origen** de Huesca, creada por **Beatriz Allué** y **Óscar Viñuales**, y el tercero para **Canelón de cordero lechal trufado y reducción de oloroso Alfonso**, obra de **Gregorio Abadía**, del **+Billauba**, en Fraga.

El resto de finalistas fueron Tradición: guiso de Ternasco de Aragón, verduras ecológicas del campo a casa, del **hotel Sariñena**, Monegros; Higo caramelizado relleno de foie y longaniza con crujiente de torteta y anchoa, de **El Fogaril**, Benasque, Ribagorza; Ravioli de chireta de cordero chistabín con jugo de verduras, de **Casa Anita**, de San Juan de Plan, Sobrarbe; Pomme un pincho de tortilla de patata y longaniza de la buena, del **hostal El Portal** de Alcolea de Cinca, Cinca Medio; Sashimi de trucha de El Grado, manzana y apio, del **restaurante L'Usuella**, en Salas Bajas, Somontano. **Á.H. / Barbastro**.



Luis Serra entrega el diploma acreditativo a Martínez Urtasun.

EL DIRECTOR DE GASTRO ARAGÓN PREMIADO POR LA SENC

Previo a la celebración del XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, SENC, tuvo lugar en Zaragoza la sesión conjunta de la Real Academia de Medicina de Zaragoza y la Academia Española de Nutrición. En ella ingreso como académico numerario la doctora **María Victoria Arija**, siendo nombrados académicos de honor, **Miguel Pocoví** y **Fernando Monckeberg**, que no pudo viajar desde Chile debido a su elevada edad.

En la misma sesión, y como es habitual, se entregaron los premios de la Academia Española de Nutrición 2016, que recayeron en **José Miguel Martínez Urtasun**, director y editor de **Gastro Aragón**, por su trabajo periodístico; el panadero turolense **Jorge Sanz**, por su trayectoria profesional artesana; *in memoriam*, Diploma de honor a **Julio Boza López**, exdirector del Centro de Investigación del Zaidín; y a **Jesús Culebras Fernández**, médico y fundador de la revista *Nutrición hospitalaria*.

Con **Javier Aranceta** como presidente del Comité científico y **Marilourdes de Torres**, del Organizador, el congreso reunió en Zaragoza a lo largo de tres jornadas a centenares de especialistas, que abordaron diferentes asuntos relacionados con la nutrición comunitaria, una disciplina transversal que agrupa a diferentes profesionales, desde médicos hasta nutricionistas.



Javier Bellver

ATADES RECIBE 9500 EUROS DE BANKIA PARA GARDENIERS

Atades ha recibido 9.585,20 euros de **Bankia** para su programa de integración socio laboral del **Centro Especial de Empleo Gardeniers**, que tiene como finalidad la inserción laboral de personas con discapacidad intelectual a través de la agricultura ecológica y la jardinería. El convenio ha sido firmado por **Jesús Soto**, presidente de Atades, y **Luis Alberto Vitón**, director de zona de Aragón y Navarra de Bankia, para la formación específica en el manipulado y el envasado de las verduras ecológicas que se cultivan en el huerto del Centro Ciudad Residencial Sonsoles, en Alagón.

A través de Gardeniers, Atades suministra verdura ecológica cortada y limpia, a un total de 25 colegios de Zaragoza, además de sus centros propios. Cuenta con 17 trabajadores, el 80 % con diferentes tipos de capacidades y cultivan 22 hectáreas de superficie con todo tipo de verduras y frutas certificadas, respetando el calendario de temporada, en Alagón y san Mateo.



Cortesía Atades

Jesús Soto, de Atades, y Luis Alberto Vitón González, de Bankia.

QUIÉN Y QUÉ

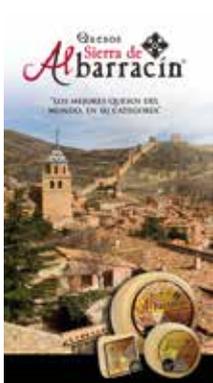
- La **Real Academia de Gastronomía** y la de **Artes y Ciencias Cinematográficas de España** han firmado un convenio para promover la cultura cinematográfica gastronómica con actividades como proyecciones de películas sobre esta temática acompañadas de demostraciones de cocina.
- La empresa **Biofrutal**, de Binaced, ha recibido el premio **Ferma**, como ejemplo de innovación aplicada al sector agroalimentario.
- El notario **Alberto Ballarín** –Sariñena, 1924, Madrid, 2016– falleció el 31 de julio. Dedicado al derecho agrario, fue presidente del **IRYDA** y del **Instituto de Cuestiones Agrarias y Medioambientales**.
- La **Feria de Zaragoza** recibe la **Medalla de oro** de Zaragoza en el año de su 75 aniversario.
- No pudo ser. Nuestro **Pollo al chilindrón** no se encuentra entre las siete maravillas gastronómicas españolas, según la campaña impulsada en internet por **Allianz**. Las que sí están, por orden de votos, son: **Papas arrugadas**, Canarias; **Jamón ibérico**; **Pulpo a la gallega**, Galicia; **Paella valenciana**, Valencia; **Tortilla de patata**; **Quesada pasiega**, Cantabria; **Paparajotes murcianos**, Murcia.



Archivo

Las canarias papás arrugás han sido la maravilla más votada.

- El **IES Martínez Vargas**, de Barbastro, contará este curso con un ciclo de FP de Alimentación, centrado en la elaboración de productos. Por su parte, el **IES Pedro de Luna**, en Zaragoza, contará con un módulo de Cocina y Restauración.
- El presidente de **Slow Food**, **Carlo Petrini**, ha sido nombrado **Embajador especial** del programa **Hambre Cero** de la **FAO** para Europa.
- La **Harinera de Monegros**, sita en el barrio de la Estación de Sariñena, ha sido declarada como **Bien Catalogado del Patrimonio Cultural de Aragón**. Afecta al edificio y la maquinaria original, entre ella siete molinos de harina de cien años de antigüedad.
- **Ovispain**, la mayor cooperativa europea de ovino, impulsada por el **Grupo Pastores** comercializó 14 000 corderos destinados a la musulmana **Fiesta del sacrificio**, en España, Francia, Alemania y Libia.
- La **cabaña de ovino aragonesa** se ha reducido a la mitad en los últimos 16 años, pasando de 2,6 millones de ovejas a los menos de 1,5 millones actuales. De ahí que **UPA** plantee la campaña **Precios justos para nuestros productos**, pues mientras los costes han subido un 26 % de media en los últimos trece años, los precios de los alimentos siguen igual a la baja; la renta agraria se ha rebajado en un 16 % en este periodo.
- El departamento de **Desarrollo Rural** plantea una campaña de promoción de los alimentos con el sello **C'Alial**, que facturaron en 2016 cuatro millones de euros. Actualmente, 19 productos cuentan con reglamento, elaborados por 18 empresas.
- El presidente de los Estados Unidos, **Barak Obama**, impuso la **Medalla Nacional de las Artes y Humanidades** al cocinero español y también estadounidense **José Andrés**, por el «cultivo de los paladares del país».
- **Eroski** ha vendido en Aragón en el primer semestre de 2016 un **12 % más de alimentos frescos de origen local**, gracias al programa **Contigo**. Este modelo «impulsa un tejido productivo altamente diversificado y sostenible», 430 proveedores con un volumen anual de compra de 113 millones.
- La multinacional alemana **Bayer** ha comprado la agroquímica **Monsanto** por 58 500 millones, creando la empresa líder en semillas y pesticidas. Tras la fusiones de **Dow AgroSciences** y **Dupont**, y **Syngenta** y la china **ChemChina**, las tres empresas controlan el 60 % de las semillas convencionales, el 100 % de las transgénicas y el 65 % de los pesticidas del mundo.



Queso Artesano de Teruel SL
 Pol. Los Rubiales. 44100 Albarracín (Teruel)
 Tfno. 978 710 323 info@quesodealbarracin.es
 Nuestra tienda Online: www.quesodealbarracin.es



Cortés Freixenet

Presentación de la nueva campaña de Freixenet, con las gimnastas.

- La esperada campaña publicitaria navideña de **Freixenet** volverá a contar con las gimnastas del **equipo español de gimnasia rítmica**, del mismo modo que el año pasado, convertida en una campaña multiplataforma, a través de **#FreixenetConEllas**.
- Toño Rodríguez**, cocinero y propietario de **Catering y eventos del Pirineo** –Baja, 2. Sardas. 626 035 803– ha quedado segundo en el **Concurso nacional de cocina aplicada al Langostino de Vinaroz**. Con **Diego Griñón** presentó un **Langostino con migas de remolacha y salmorejo**, que quedó a escasas décimas de los ganadores, **Antonio Javier González** y **Abdelkharin Crhaibi**, de **Rincones del Marqués de Sevilla**, con su **Langostino con piel de mango, caviar de curry verde, coco y aire de Vinaròs**.
- La empresa **Chenta Pirineo** –del ansotano *Come Pirineo*–, instalada en el **Vivero de Empresas de Adecuara** en Jaca, ya comercializa **cordero recental ansotano asado** y listo para comer. Se distribuye en Biescas, Ansó, Puente La Reina y Jaca, y pronto en Huesca y Zaragoza.
- David Las Eras**, con una foto de Piedrafita, **Carolina Dolera** con una instantánea de Valdelinares, **Miriam Tambo** con otra de Valderrobres y **Sara Canalis** de la poza de Angüés, han sido los ganadores del concurso **#VeraneaAragón** con el que se buscaba promocionar los mejores sitios, experiencias y actividades turísticas en Aragón. En total se han presentado 1125 fotografías a través de Instagram (800), Twitter y Facebook (325).
- La almazara **La Olivera** de Magallón, con su marca **Pago la Corona, DOP Aceite Sierra del Moncayo**, ha cosechado medallas de oro Prestigio en los concursos de Terraolivo, Israel, y de Olivinus, Argentina, y plata en el **Olive Japan**, Japón.

- Los **agricultores y ganaderos aragoneses** han recibido 422 millones por la **PAC**, frente a los 5267 del total español.
- La producción de **miel** ha descendido un 50 % en Aragón, debido a la climatología. La más perjudicada ha sido la de **romero**, la única junto con la de **tomillo**, que mantienen su precio habitual frente a las importaciones chinas de baja calidad.
- La **Universidad de Zaragoza** se ha convertido en la primera institución española en producción científica de calidad y excelencia en **biotecnología** de España, según un informe ministerial del Observatorio Español de I+D+i. El campus público cuenta en este ámbito con el mayor porcentaje de artículos altamente citados o de excelencia, con un impacto normalizado de un 52 % superior a la media mundial.
- Eroski** y sus clientes han donado más de 84 toneladas de alimentos destinados a los colectivos más desfavorecidos de Aragón, dentro de la campaña **Desperdicio Cero**, que garantiza que ningún alimento apto es desechado de sus lineales.



Cortés DGA

Cristina Mallor, Jesús Causapé y Carmelo Andrés investigan el melón.

- Gracias a la colaboración del **CITA**, se está recuperando el melón de **Torres de Berrellén**, cuyas semillas conservaban varios hortelanos. Rugoso y alargado, su piel dura permite una mejor conservación y gran calidad sensorial», según la investigadora **Cristina Mallor**.
- El **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente** apoyará que el centenario del **Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido**, primero en España y previsto para 2018, sea declarado como acontecimiento de excepcional interés público.
- La *startup* oscense **Reembolsing** ha lanzado una web para dar salidas a **reservas hoteleras** no canjeables.



EL FORO
1976 0033 601
www.elforo.com

Jornadas gastronómicas
ARAGÓN ZEN
Noches de jueves a sábado / OCTUBRE

(Menú de temporada, 19 euros)



Vinagre balsámico del Somontano

Hace ya bastantes años que Pepe Vila se empeñó en elaborar vinagre a partir del vino de la DOP Somontano. Y sigue en el empeño, mejorando el producto, que tiene gran predicamento en el otro lado de la frontera.

Aunque técnicamente se denomina «agridulce de syrah», debido a que su contenido en alcohol no basta para llamarlo vinagre, lo es.

Y lo elabora al modo de Módena. Parte de zumo de uva syrah, de la DOP Somontano, que deja madurar, junto con un poco de vinagre de vino, en barricas de robles, durante unos dos años. La evaporación natural va reduciendo el líquido, que adquiere una intensa acidez y sabor.

Viene presentado en coquetas botellitas de cuarto de litro.



Gabi Orte / chilindron.es

VINAGRE BALSÁMICO DE EL GRADO
Vinagres Vila-Basulli
 El Grado
 629 836 638
 Se encuentra en Somontano y tiendas especializadas.
Precio: sobre 6,50 euros.

Café keniata en El Criollo

El Criollo Coffe Store, en la zaragozana calle Canfranc y paraíso de los más cafeteros, ofrece cada mes un tipo de café diferente. Para octubre han seleccionado el Kenia Karabe PK, que proviene precisamente de la ciudad de Karabe en el distrito de Kirinyaga, provincia de Kenia central, en la falda sur del monte Kenia, la montaña más alta de África después del Kilimanjaro. Kirinyaga y Nyeri son probablemente las zonas de cultivo más famosas de Kenia. Ambas se benefician de suelos rojos de arcilla ricos en aluminio y hierro, alturas de entre 1300 y 2300 metros y dos temporadas muy marcadas de lluvia al año; todo esto contribuye a que en esta pequeña área, se produzcan algunos de los mejores cafés del mundo. Se trata de un café de la variedad arábica bourbon 100 %, que ofrece notas a limón, frutos rojos, melocotón y también miel.



Gabi Orte / chilindron.es

CAFÉ KENIA KARABE PB
El Criollo
Coffee Store
 Canfranc, 5, Zaragoza
 976 238 302
www.elcriollocoffeestore.com

Se encuentra en su propia cafetería.

Precio:
 5,75 euros,
 el cuarto de kilo.

Queso de cava

Durante muchos siglos, la humanidad ha madurado los quesos –se sigue haciendo en algunos casos– en lugares como cuevas. Pues, bien en Albarracín, la empresa familiar que dirige Alberto Asensio y que comercializa los quesos Sierra de Albarracín, ha

creado nada menos que una cueva artificial, recubierta de piedra caliza, habitual en la zona. Denominada La Cava de Mía –por la recién nacida hija de Alberto– dispone de atmósfera controlada, con temperatura y humedad que pueden modificarse a

QUESO LA CAVA DE MÍA
SIERRA DE ALBARRACÍN
Queso Artesano de Teruel

Albarracín
 978 710 323
www.quesodealbarracin.es
 Se encuentran en tiendas especializadas y en la propia quesería.

Precio: 17,90 euros, la pieza.



Gabi Orte / chilindron.es

voluntad del maestro quesero. Es decir, logra las ventajas de lo natural, sin los inconvenientes de la siempre impredecible Madre naturaleza. Surgen así varios tipos de queso, siempre con leche de oveja de su propia ganadería, como el que nos ocupa, de oveja y afinado gracias al moho a lo largo de unos veinte días en la propia cava, donde se volteja diariamente. Queso de pasta prensada, con un peso aproximado de 750 gramos, ofrece un intenso aroma, con magnífica textura, además de todo el sabor aportado por el *penicillium candidum* y otros, que lo hacen único y difícilmente imitable.

La sección MI CARRITO no tiene carácter publicitario

Para aparecer en ella, basta con enviar una muestra del producto a nuestra redacción, donde será valorada, fotografiada y, si resulta de interés, publicada en estas páginas.
 GASTRO ARAGÓN. Albareda, 7, 1º, 2ª 50004 Zaragoza / 976 232 552 / gastro@adico.es



Gabi Orte / chilindron.es

Recién nacido y ya premiado

Acaba de nacer. De hecho, se presentó hace escasos días y ya cuenta con una medalla de oro en el concurso Syrah del mundo, además de situarse entre los diez mejores del mundo. Es el Borsao Zarish de syrah. La syrah se ha aclimatado perfectamente al Campo de Borja, integrada, por ejemplo, en el Borsao tinto selección, como fiel escudera de la mayoritaria garnacha. Este monovarietal es fruto del trabajo conjunto entre el enólogo de la casa, José Luis Chueca, y el australiano Chris Ringland, habitual colaborador de la casa.

Esta syrah fue plantada hace dieciséis años, a una altitud de 600-700 metros, en suelo de piedra caliza, creciendo mecida por el cierzo. Parte de ella, el 40 %, envejece durante doce meses en barricas de roble americano, mientras que el resto lo hace en depósitos de acero inoxidable. Se embotelló el 5 de septiembre de 2013, con lo que lleva otro año en botella.

De color rojizo tirando a negro, su intenso aroma nos evoca moras, vainilla y humo; un poco después, chocolate

negro. Untuoso en la boca, con cuerpo y suaves taninos, los sabores de frutas negras, como moras y ciruelas se apoderan del paladar combinadas con intenso café.

BORSAO ZARISH 2013
Bodegas Borsao
 DOP Campo de Borja
 Borja
 976 867 116
 www.bodegasborsao.com
 Se encuentran en tiendas especializadas y supermercados.

Precio: sobre 14,50 euros



Gabi Orte / chilindron.es

Chocolate ecológico

Desde su obrador en Alcorisa, Isabel Féliz se ha especializado, tras una intensa formación por medio mundo, en la elaboración de chocolates artesanos, ecológicos y procedentes del comercio justo, tres méritos añadidos. A lo que suma los productos locales como el aceite de oliva virgen extra del Bajo Aragón o la almendra marcona.

En su página web puede verse la larga serie de productos con chocolate que elabora, decenas de propuestas, desde tabletas, como la que nos ocupa, hasta bombones, cremas, chokolatinas, piruletas, etc. La tableta seleccionada este bimestre incluye un 73 % de cacao, procedente de Ecuador y siempre biológico y de comercio justo; incluso el cartón del envase procede de bosques de gestión sostenible. Sin gluten y sin leche, lleva manteca de cacao, azúcar de caña y lecitina de soja, con lo que es apto para dietas veganas. Y está sabrosísimo.

CHOCOLATE NEGRO BIO
Isabel
Chocolates artesanos
 Pl. Las Escuelas, 2-3, Alcorisa
 976 862 039
 chocolatesartesanosisabel.com/es/
 Se encuentran en su propia web
Precio: 3,50 euros.



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>



Pilarista ginebra

Nacida en 2009, Larios 12, la ginebra *premium*, ha lanzado una edición especial en homenaje a las fiestas del Pilar, cuya decoración recoge diferentes elementos de las mismas, desde la Virgen del Pilar o la ofrenda de flores, al Tragachicos o los cabezudos.

Larios 12 ofrece una combinación de doce especies botánicas extraídas directamente de la naturaleza, en cinco destilaciones, cuatro con los botánicos agrupados por tipo y la quinta para la flor de azahar.

Como buena ginebra lleva bayas de enebro salvaje, cilantro, nuez moscada y raíz de Angélica. Además de cítricos –limón y naranja del Mediterráneo, mandarina clementina y tangerina, pomelo y lima– y, como toque distintivo, la flor de azahar, que logra un aroma exótico, de sedoso tacto al paladar.

El resultado es una ginebra de sabor complejo y suave, delicado y refrescante de infinitos matices.

LARIOS 12 ESPECIAL PILAR

Larios

Málaga

952 322 350

www.larios.com

Se encuentra en tiendas especializadas y supermercados

Precio:

sobre 13 euros



Archivo

Berberechos de fiesta

Procedente de las rías gallegas, estos berberechos, seleccionados en campaña, llegan bajo el lema *etiqueta negra*, que supone la gama de mayor calidad dentro de las conservas que comercializa Martín Martín.

De tamaño grande y muy limpio de arena –el gran problema de otras marcas–, está elaborado al natural, con lo que puede consumirse directamente en su propio caldo de gobierno o bien aliñarse con un toque de vinagre, mejor suave, o un muy ligero toque picante. Así se consigue que mantengan su sabor al marisco de las rías gallegas.

Y, como es habitual en esta casa, la relación calidad precio resulta insuperable, saliendo a menos de cinco euros la lata.

**BERBERECHOS RÍAS
MARTÍN MARTÍN
ETIQUETA NEGRA
Martín Martín**

Zaragoza

976 486 470

www.martinmartin.es

Se encuentran exclusivamente en sus propias tiendas.

Precio:

4,95 euros



Club de
TERNASCO
de ARAGON

DE LO BUENO, LOS MEJORES

www.ternascodearagon.es

CHOCOLATE Y TÉ SOSTENIBLES

Algunos elaboradores optan por lograr los mínimos precios, mientras otros eligen la calidad, a un precio razonable. Es el caso de la empresa **Antica Tradizione**, radicada en la provincia de Lérida, que, además, esta comprometida socialmente, ya que fabrica parte de su material de *merchandising* en una entidad de carácter social, utilizando además madera de origen ecológico para sus expositores.

Especializados en servir productos de cafetería a

la hostelería, el chocolate es una de sus mejores bazas, preparado para ser elaborado en el vaporizador de la cafetera, en diferentes formatos y sabores.

Como explica su gerente, **Juan Carlos Mercadé**, «partimos siempre de un chocolate con un mínimo de un 40 % de cacao, que elaboramos con nuestras propias recetas para realzar su sabor». Se trata de que el resultado no quede harinoso, ni empache, ya que no lleva harinas de trigo.

Uno de sus favoritos es el chocolate *ocumare*, a partir de un afamado cacao criollo venezolano, con un retrogusto bastante prolongado. «Pero tenemos diez sabores diferentes –añade–, con naranja y canela, menta, blanco a la avellana, 70 % de cacao, etc». Unas combinaciones que «aquí ya se admiten bien, gracias a la influencia europea. Nosotros nos



Surtido de tés y chocolates de la empresa Antica Tradizione, distribuidos por El Librador.

adaptamos a la necesidad de nuestros clientes, que buscan diversidad y, sobre todo, calidad».

Tés fríos y calientes

Otra de sus especialidades reside en la preparación de tés. Como el té frío liofilizado, especial para el verano, que «preparado en coctelera da mucho juego tras la barra», sugiere Mercadé. Con la posibilidad de disfrutar de ocho sabores, a partir de zumos naturales, también liofilizados, como al limón o melocotón.

Respecto a los tés convencionales, disponen de la gama *premium*, con hojas enteras y también biológicos, hasta otros más convencionales. En esta gama alta «ofrecemos a nuestros clientes mecanismos de *marketing*, enseñándoles a servir el té». Por ejemplo, debería «hacerse dentro de una tetera de cerámica, sirviendo

el líquido desde una mínima altura, para que logre oxigenarse».

La taza, por su parte, «debe ser ancha, para que penetren también los aromas mientras lo bebemos». Y, por supuesto, de fino borde y cerámica, en la medida de lo posible.

Entre las innovaciones de esta empresa se encuentran los tés en pirámide, más ecológicos y sostenible al evitar residuos o los tés digestivos, que van más allá de la combinación con la manzanilla.

«Tenemos también tés que ayudan a las dietas

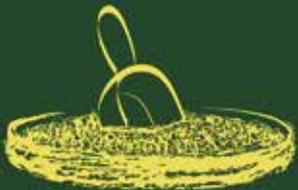
détox, que requieren abundante rehidratación. O el *energy* que te aporta vitalidad».

Su última línea de trabajo son los tés ayurdeba, indicados para las citadas dietas, que también ayudan a coordinar y tener en línea los chakras. Saldrá al mercado este invierno».

Reconoce que estos tipos de tés han existido siempre, pero «desde **Antica Tradizione** tratamos de adaptarlos para facilitar la tarea de los profesionales de la hostelería y que los clientes puedan disfrutar de estas especialidades en su bar o cafetería».

Tés y chocolates que distribuye desde Zaragoza **El Librador**, aunque también se pueden encontrar en **La Abacería**, con los que la empresa comparte el carácter sostenible de los productos y la responsabilidad social.

Gabi Orte / chilindron.es



La Abacería

Legumbres – cereales – setas – especias
Algas – frutos secos – patatas
Aceites – vinos – semillas – piensos

Coso, 118. 50001 Zaragoza. 976 296 794. www.laabaceria.es

Cafés y tés Antica Tradizione distribuidos por El Librador. Avila, 5. 50005 Zaragoza. 976 358 325

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

¿CUÁNTOS SOMOS?

Imagino que muchos de ustedes se habrán preguntado en más de una ocasión cuántas bodegas hay en nuestra comunidad y también en nuestro país. Pues bien, un informe del Ministerio de Agricultura y Alimentación, MAGRAMA, español lo deja bien claro cuando habla de aquellas que están al amparo de Denominaciones de Origen Protegidas: 98 en Aragón y 4120 en España.

Así es, queridos gastroamigos. Contempladas como empresas legalmente constituidas que se dedican a la elaboración y/o comercialización de vino, tenemos un total de 4120 en territorio nacional. El informe del MAGRAMA está referido a datos del año 2015 pero sólo en lo que tiene que ver con denominaciones de origen protegidas, porque no contempla –vayanse ustedes a saber por qué– a las acogidas a otras figuras de protección como los Vinos de la Tierra, por ejemplo.

En Aragón, además de las 98 con DOP tenemos una veintena larga de estas *otras*. Y lo entrecorrimo porque no quiero que nadie vea un contenido peyorativo, porque no lo es. Máximo respeto a todas ellas, independientemente de que estén donde están y luzcan una contraetiqueta u otra. No una escala de valor o percepción. ¿Queda claro? Pues sí. Estas más de cuatro mil españolas de 2015



Aragón cuenta con bodegas muy tecnificadas, como Sommos, en la DOP Somontano.

Gabi Otre / chillidron.es

dejan entrever un dato en principio alentador. Y es que son 35 más que en 2014. Hablamos de una época en la que el bofetón inestable de nuestra economía estaba más presente incluso que hoy. Y seguían llegando nuevos proyectos a nuestros campos. Por tanto, saber que hay más empresas en el sector es lectura positiva. Otra cosa

es cómo lo estén pasando todas ellas.

Con respecto al número de viticultores que se dedican a este noble oficio –el informe dice textualmente «empresas o autónomos dedicados a la explotación agrícola del viñedo»– la cifra se fija en 123 617. ¿Parecen muchos? Pues son 2259 menos que en la campaña de 2014. Así que no es bueno.

En Aragón la zona que más bodegas acumula es Cariñena –34– seguida de Somontano –30–, Borja –18– y Calatayud –16–. Cada una tiene su volumen y su número de productores. Y aunque no es cuestión de establecer comparaciones, ocupamos un modesto puesto con otras zonas.

Por ejemplo, las más numerosas son Rioja –797–, Cava –402–, Ribera del Duero –307–, La Mancha –252– y Penedés –178–. Por el contrario, hay otras tan chiquitinas como El Hierro –9–, Cangas –5–, Uclés –4–, Lebrija –3– o Mondéjar, 2.

Por lo tanto, la duda existencial de cuántos somos en esta tierra y en el país al que pertenecemos queda resuelta. Lo que no quiero ni imaginar es la cantidad de marcas que salen al mercado. Un océano de referencias en el que, como es normal, hasta el profesional se pierde. Y no les quiero ni contar lo que le sucede al consumidor neófito...



Cortesía Ruberte

La bodega de Ainzón tiene capacidad para almacenar hasta 300 000 botellas de cava en sus amplias cuevas.

Ruberte adquiere Caytusa para hacer cava

Bodegas Ruberte ha adquirido **Caytusa**, hoy **Bodegas Monasterio de Veruela**, sitas en Ainzón, dentro de la **DOP Cava**, y fundadas en 1986. En la primera elaboración se han embotellado 70 000 botellas de cava brut nature y mil de rosado brut nature.

La enóloga **Susana Ruberte** ha afirmado, que podrá «por fin llevar a cabo uno de sus sueños de poder elaborar cava en su propia bodega».

La nueva bodega cuenta con cerca de 600 metros cuadrados de cuevas subterráneas, con una capacidad de almacenamiento de hasta 300 000 botellas. A partir del otoño podrán ser visitadas por los aficionados.

Nace el Cava Paraje calificado

El **CR Cava** ha presentado la nueva categoría de vino espumoso **Cava de paraje calificado**, situado en la gama más alta de las categorías del cava. El presidente del CR, y directivo de **Freixenet**, **Pedro Bonet**, señaló que la nueva categoría se distingue del resto por su «singularidad y excelencia», además una crianza mínima de 36 meses, mínimo de diez años de antigüedad de las cepas, rendimiento máximo de 18 000 kilos por hectárea, proceso de vendimia manual y prensado máximo de 60 litros por cada cien kilos de uva.

El consejo ha insistido en hablar de cavas de gama extra y en dedicar esfuerzos para acercar y promocionar el consumo del producto entre el público joven. Los primeros cavas de paraje calificado, que culminan esta política, podrían llegar al mercado las próximas navidades.

El viñedo aragonés crece en 71 hectáreas

Setenta y siete viticultores aragoneses han sido autorizados para realizar nuevas plantaciones de viñedo en la comunidad. Salvo

ocho, pertenecen a la **DOP Cariñena**, que concentra el mayor número de autorizaciones con 37; **DOP Calatayud**, 20; **DOP Campo de Borja**, 3, **DOP Somontano**, 2; y las **IGP Valle del Cinca**, 1; **Ribera del Jiloca**, otro; **Ribera del Gállego-Cinco Villas**, 2 y **Bajo Aragón**, 3.

Se plantarán 71 hectáreas de las 132 solicitadas. 36 en **Cariñena** y 20,4 en **Calatayud** mientras que el resto serán pequeñas plantaciones repartidas en las zonas señaladas. Al único «joven nuevo viticultor» que realizó solicitud se le ha concedido el 100% de la misma, 2 hectáreas, mientras que los otros 76 beneficiarios podrán plantar aproximadamente el 53 % de la superficie solicitada.

San Valero elaborará vino ecológico

Gracias a la colaboración con la **cooperativa san Nicolás de Tolentino**, de Almonacid de la Sierra, **Bodegas san Valero** elaborará un nuevo vino ecológico en un plazo de tres años, la cosecha de 2019, los necesarios para la reconversión de los viñedos y preparar las instalaciones de la bodega. El proyecto cuenta con el apoyo de **UAGA**, la **Comunidad de regantes de la Somera**, el **CITA** y el **CSIC**.

Se pretende un uso eficiente del agua en los viñedos, así como disminuir la contaminación agraria difusa, mediante la fertilización orgánica y la contabilización del contenido en nitratos. San Valero, gracias a su experiencia en comercio internacional, será responsable de la comercialización de los nuevos vinos.



- Las **ventas** de la **DOP Cariñena** han crecido un 6 % en lo que va de año, esperando llegar a los 57 millones de botellas, uno de los mejores ejercicios de su historia.
- La **DOP Calatayud**, es la sexta mejor valorada por la Guía Peñín 2017, tras analizar 64 denominaciones y catado 11 500 vinos. La más valorada es **Jerez**, con 91,75 puntos, seguida por **Priorat**, **Valdeorras**, **Ribeira Sacra**, **Rías Baixas** y **Calatayud**, con 89,14 puntos de media.
- **Bodega Pirineos**, **DOP Somontano**, ha recibido el galardón **Germana de Foix**, en el apartado agroalimentario, que concede el **Ayuntamiento de Barbastro**.
- **Bodegas Santo Cristo**, en la **DOP Campo de Borja**, se ha aliado con la cooperativa alavesa **Covila**, creando **CSC Wine Group**, para ganar mercados. Fruto de ello, la aragonesa servirá 11 000 botellas de su vino **Flor de Cayus** a los vuelos de primera clase de **British Airways**.
- **Bodegas Care** ha organizado una cata para los jóvenes diseñadores interesados en participar en el concurso de la nueva identidad gráfica del **Care Nouveau 2016**, que comprende la creación de una etiqueta y un cartel para el primer vino tinto de la cosecha actual.
- **Corona de Aragón crianza 2013 edición especial La Jota de Saura**, de **Grandes Vinos y Viñedos**, **DOP Cariñena**, es el vino oficial de la película de Carlos Saura, en edición de coleccionista, a la que acompañará en su periplo por festivales internacionales.
- La falta de lluvias ha mermado las expectativas de la **vendimia** en Aragón, que bajará entre un 10 y 30 %, según las zonas, aunque con muy buena calidad.
- Magallón acogió el pasado mes de septiembre la **I Feria del vino y aceite**, **Saborea Magallón**, en la que participaron las bodegas **Ruberte**, **Picos**, **Aragonesas** y **Pagos del Moncayo**, las almazaras **Cooperativa Santo Cristo** y **Olivum**, y quesos de **Acebo del Moncayo** y la **DOP Jamón de Teruel**.
- 42 bodegas alavesas, que suponen 14 millones de botellas, han expresado su voluntad de abandonar la **DOC Rioja** y adscribirse a la nueva **DOP Viñedos de Álava**, cuyos trámites ya ha comenzado el gobierno vasco.

MANUEL BONA
barefutbol@hotmail.com

EXPERTOS Y VIEJOS ROCKEROS

Empezamos el curso escolar escribiendo de expertos, aunque dado que es un tema muy recurrente, cambiamos el enfoque, con pequeños consejos para que no nos molesten los expertillos de turno.

En este país hay sitios en los que se bebe sin sed; es lo que tiene el placer, el placer de disfrutar de un buen vino, por más que algunos se empeñen en querer hacer del mundo del vino un selecto club de no sabemos qué. El mundo del vino, por más que algunos no lo crean, es divertido y es lo que hay que promulgar para que la gente se enganche y disfrute.

Los cursos de iniciación a la cata de vinos, en la mayoría de los casos, lejos de enseñarte algo lo único que hacen es que pases niveles –previo pago claro– y niveles hasta el tropecientos; en cada nivel sabes menos, no disfrutas, te asustan y frecuentemente ni te han enseñado a abrir una botella correctamente, ni cómo coger la copa, ni cómo conservar un vino, ni las temperaturas de servicio y, menos todavía, cómo disfrutar de un buen vino, que este tal vez sea el elemento principal a la hora de atrapar nuevos aficionados a nuestro



Las mujeres suelen catar con mayor libertad, como se demuestra cada año en Montañana.

encima les trataremos de dar la puntilla con la última sentencia.

Lo habitual es que el que sabe no alardee de su sabiduría, pero desgraciadamente el que no sabe sí presume de su ignorancia, muchas veces a golpe de talonario. Por comprar vinos comerciales caros, ya sabemos de vinos y la chapa que te dan. Les daré la fórmula magistral para que no les molesten más cuando se vean: el arma de destrucción masiva contra la ignorancia, la *cata a ciegas*.

Chatín, si tanto sabes, lo vas a demostrar. Elijan unas botellas de esos vinos

tónico de la eterna felicidad. Seguiremos con un consejo de viejo rockero para escandalizar un poco a los de siempre. El calimocho –mejunje de vino tinto con refresco de cola y hielo– sabe mejor con un buen vino. Y, créanme, cuando decimos buen vino no quiere decir caro, sino uno de esos magníficos vinos jóvenes de esta tierra que tenemos a un precio más que popular. Por mezclar el vino con otra bebida no te ocurre nada, es hasta divertido y refrescante; yo lo llevo haciendo desde hace muchos años y aquí estoy.

Como supongo que los expertillos de turno no se los habrán podido quitar de

de los que el erudito en cuestión habla mal y otras de las que son la pera limonera, tápenlas con papel de aluminio para que no sepa lo que bebe, y que cante el ruiseñor.

Se darán cuenta enseguida lo que es un pollo sin cabeza; funciona –se lo digo de corazón–, les dejará de dar la chapa con lo que sabe y podrán disfrutar del vino sin complejos.

Este es el mejor consejo, beban lo que sus sentidos les digan que está bueno y pasen de prejuicios.

Les dejo con el consejo de rigor, al pan, pan y al vino, vino. Salud.

BORSAO Les desea
FELICES FIESTAS '16
DEL PILAR

Síguenos en:





Elvira Lindo dejó la huella de sus manos en el paseo del Vino de Cariñena, que crece año tras año.

DOP Cariñena, intenso mes de septiembre

La DOP Cariñena ha vivido un intenso verano, que comenzó con la declaración de su **Fiesta de la Vendimia**, coincidiendo con su 50 aniversario, como fiesta de **Interés Turístico de Aragón**.

Para ir creando ambiente, durante dos largos fines de semana, se celebró en veinte restaurantes zaragozanos la campaña **Descubre las sorpresas del Vino de las Piedras**, por la que los clientes de los restaurantes podían obtener diferentes premios, hasta sumar un valor de 20 000 euros, a la par que degustaban comidas y cenas maridadas con el **Vino de las piedras**.

Unas denominadas *embajadoras de la DOP Cariñena*, presentes en cada establecimiento, ofrecían una copa de vino a los clientes, resolvían las dudas y sugerían degustar cualquiera de los vinos de las bodegas presentes en la promoción. Han sido un total de once tintos y cinco blancos de las bodegas **Grandes Vinos y Viñedos, Solar de Urbezo, Esteban Martín, Bodega Hacienda Molleda, Paniza, San Valero, Ignacio Marín y Gabarda**.



Embajadora de Cariñena sirviendo vino de las Piedras. Arriba, Fuente de la Mora.

Cincuenta años de fiesta

Por su parte, la Fiesta de la Vendimia tuvo a **Elvira Lindo** como gran protagonista, y tampoco quisieron perderse la el presidente **Javier Lambán** ni los consejeros responsables de turismo **José Luis Soro**, y agricultura, **Joaquín Olona**.

En el acto, el presidente de la DOP, **Antonio Ubide**, anunció que se ha elaborado un manto para ser donado a la Virgen del Pilar –será la primera en hacerlo–, para que lo luzca todos los años el 14 de septiembre, «coincidiendo con el día del santo Cristo de Santiago, receptor todos los años en nuestra fiesta de la ofrenda del primer mosto del año».

Elvira Lindo habló acerca de su inicio en el vino «tiñendo el agua o la casera. Hay que educar el gusto en los sabores diferentes para que luego no te conformes con cualquier cosa», mientras que Lambán hizo una declaración de amor al vino «radical, sentida y practicada todos los días de mi vida», sector clave de futuro.



VINO CON PREMIO

Ecolécera repite medalla

El vino ecológico **Ecolécera tempranillo 2015** sigue en racha, ya que acaba de conseguir una doble medalla de oro –el máximo galardón y la única bodega española que lo logra en su categoría biológica–, en la séptima edición del **CWSA China Wine & Spirits Awards**. Únicamente tres productores de todo el mundo –**Kalleske**, Australia; y **Soho Wines**, Nueva Zelanda–, además de Ecolécera, han sido galardonados con la más alta distinción en la categoría de vinos tintos ecológicos. Celebrado en Hong Kong el pasado mes de septiembre, pasa por ser el mayor y más prestigioso concurso de vinos y licores en China, además de su mejor trampolín para introducirse en este mercado, uno de los más dinámicos del mundo, con casi 40 millones de consumidores.

Oro para el Borsao Zarhis

Borsao Zarhis 2013, elaborado con la variedad syrah, ha obtenido una de las dos medallas de oro –de 35– concedidas a vinos españoles en el concurso **Syrah du Monde**, celebrado el pasado mes de mayo en Francia, aunque ha sido el único español situado en el *top ten* del concurso. Han participado 374 vinos procedentes de 23 países. Por su parte, **Bodegas Murviedro** ha logrado tres bronce para sus **Colección Syrah 2015, M de Murviedro Syrah 2015** y **Gran Castillo Shiraz 2015**.

Murviedro arrasa

Bodegas Murviedro sigue cosechando premios dentro y fuera de nuestras fronteras. Los últimos reconocimientos vienen del mercado asiático, en concreto del **Japan Wine Challenge**, celebrado en Tokio en agosto, que ha premiado a la bodega con tres medallas de plata y seis medallas de bronce, que se suman a las dos de oro y dos de bronce en el **China Wine Spirits Awards**. Ya en Alemania, en la cata de verano de **Mundus Vini**, se ha alzado con ocho medallas, dos de oro y seis de plata.; oros que evidencian la proyección internacional de la bobal, aliada con merlot en **Cueva de la Culpa 2012** y al 100 % en **Murviedro Colección Reserva Bobal 2012**.



Gabi Orte / chindron.es

Resulta increíble la cantidad de vermás que pueden encontrarse en los lineales. Todos los de la fotografía se pueden disfrutar habitualmente en el restaurante Palomeque.

LA HORA DEL VERMÚ (I)

Desde hace algunos años el vermás está de moda y parece haber vuelto para quedarse.

Sin embargo, en estas décadas en las que alguna de las grandes marcas han copado el mercado, gracias a intensas campañas publicitarias, el público general se ha acostumbrado a un sabor bastante estándar, perdiéndose gran parte de los saberes –y sabores tradicionales– cuando abundaban los vermás locales e incluso domésticos. Fernando Mallenco y Jesús Miguel Arlés, propietarios del Palomeque se superaron a sí mismos, logrando que los invitados –los resistentes– degustaran más de treinta vermás, bien diferentes entre sí, que fueron completados con el correspondiente aperitivo elaborado en la casa: desde mejillones hasta calamares a la romana, con un toque de pimentón, pasando por boquerones, diferentes latas y las obligadas aceitunas sevillanas. Todo un lujo y un placer, vermás torero dominical.

De entrada, como señala, Arlés, hay que recordar que el vermás es un vino; aromatizado, pero vino. Blanco, además, aunque ahora comienzan a verse vermás elaborados a partir de rosados. Aunque en rigor, como señaló el sumiller, marca el origen del vermás en Turín, en 1876, cuando Antonio Benedetto Carpano comercializó el primero, la humanidad llevaba muchos siglos añadiendo hierbas, raíces, semillas y flores, sin que jamás falte el ajeno, que es quien precisamente le da nombre: *vermut* en alemán significa ajeno.

Pero quien desee profundizar más en este apasionante mundo puede consultar el número 48 de Gastro Aragón, dedicado precisamente al vermás.

Tras la introducción de Arlés se atacaron directamente los vermás, servidos en pequeñas dosis y sin hielo, para poder escudriñarlos mejor, agrupados en diferentes series.

Para empezar, cuatro sencillos. Domingo destacaba por su ligereza y sencillez, con algún tono amargo y una simpática etiqueta que evoca los bares. El denomi-

nado Zaragoza ofrecía más intensidad y cuerpo, dentro de su sencillez. Radicalmente distinto el Corona de Aragón, más vinoso, como los de antes, y con excelente relación calidad precio. Cerró esta tanda inicial El Bandarra, también de corte muy comercial, con buen equilibrio entre dulzor y amargor; procede de las variedades macabeo y xarello.

La segunda serie comenzó con otro aragonés cargado de diseño –la etiqueta tiene movimiento– Turme-on, elaborado en Morata de Jalón, clásico y bastante dulce. El Hilo de Ariadna procede de vinos blancos añejos, elaborado mediante el sistema de criaderas y soleras, y ciertamente ofrecía recuerdos a vinos rancios. Muy meloso apareció el Lacuesta, elaborado por esta bodega riojana desde 1937, cuando adquirieron la receta, en plena Guerra civil a un catalán de ascendencia suiza; clásico, recordando al vino y, especialmente, al ajeno.

Cerró la tanda el Olave reserva, denso, equilibrado y muy fresco, elaborado al modo clásico, con notas de madera entreveradas con sus 80 ingredientes botá-

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



Gabi Orte / chindrones

Jesús Miguel Arlés explica a los invitados las características de uno de los vermús degustados.

nicos. Que no botánicos, «personas que profesa la botánica o tiene en ella especiales conocimientos» y que se suelen molestar al ser introducidos en las barricas para ser macerados junto al vino, como recordó irónico Arlés.

Más especiales, presumiendo de sus vinos fueron los siguientes vermús. Golfo, elaborado a partir de tempranillo, con mucho caramelo. Por su parte, Txurrut procede del chacolí y resultó facilón y amable, con mucha canela y vainilla, que compensan su bajo color. De la variedad moriles, Alvear, un vermú de sur, amable, especiado y balsámico, con aromas de clavo, que evocaba su origen. Y una curiosidad, el St. Petroni, elaborado en Padrón con uva albariño; cítrico y agradable, destacan sus aromas de orégano y monte bajo.

Los originarios

Vuelta al origen para volver a los más conocidos. El Martini, en su línea, la que ha determinado los gustos de los más jóvenes, perfecto para iniciarse en la cultura del vermú. Resultó interesante volver al Cinzano, tan escondido en los bares, con una mayor e interesante carga amarga, causa por la que quizá cayó en desgracia.

Otro clásico, pero español, es el Perucchi, el primer vermú que aquí se elaboró, en Barcelona, allá por 1870, un gran reserva complejo y redondo, que resulta muy amable a la hora de beber, con elegantes aromas florales. A Luis Buñuel le gustaba el francés Noilly Prat, cuyo vermú rojo es muy serio, agradable, poco dulce y con marcado carácter oxidativo, al permanecer un año en barricas a la intemperie.

Martini también ofrece líneas más ela-

boradas y muy bien hechas, como la Martini riserva speciale. El Ambrato, blanco, aparece más amargo y seco, aunque mieloso, idóneo para bebedores entrenados, mientras que el Rubino, de intenso rojo, presenta más frutas rojas, así como notas de jengibre, junto con un agradable y ligero picante.

Retornando a España

Humilde en su *back-in-box* –¿cuándo reivindicaremos este envase–, el Miró sale al precio más económico de todos los vermús probados, sin desmerecer en calidad; sencillo y amable, aparece equilibrado, con recuerdos de canela. Menos logrado llegó el Siset, muy seco, con el alcohol dissociado, sin mucha expresión. Equilibrio es lo que no le falta al Yzaguirre reserva, un clásico para los iniciados, que no defrauda en absoluto.

Nuevo viaje al sur para descubrir el Lustau, dotado de una excelente cremosidad que le confieren sus más de diez años de crianza, elegante, con notas de café y pan tostado; una delicia. Como La Copa, el vermú de González Byass, quizá menos sedoso, pero con mayor expresión y presencia alcohólica; intensas notas de clavo y jengibre.

Para finalizar esta primera entrega, el Yzaguirre 1884, con dos años en barrica y más de 80 variedades de hierbas base, que le confieren un tono a oloroso. De alta graduación –la mayor de los probados– sirve tanto de aperitivo como de vino de postre, acompañando al chocolate o café.

Una impresionante variedad de tonos, aromas y sabores, que se matizarán al mezclar con el habitual hielo, pero que pueden revivirse gracias a las rodajas de cualquier cítrico.

LOS VERMÚS

- Domingo.** 15 °. Castellón. 9,50 euros.
- Zaragoza.** Vinos Botica: 15 euros.
- Corona de Aragón.** 15 °. Grandes Vinos y Viñedos. Cariñena. Vinos Botica: 5,50 euros.
- El Bandarra.** 15 °. Martí Serdá. Vilafranca del Penedés. El Corte Inglés: 6 euros. 11 euros.
- Turme-on.** Bodegas Jaime. Morata de Jalón. Vinos Botica: 13,95 euros.
- El Hilo de Ariadna.** 16 °. Grupo Yllera. Rueda (Valladolid). El Corte Inglés: 9,99 euros.
- Lacuesta reserva.** 15 °. Bodegas Martínez Lacuesta. La Rioja. El Corte Inglés: 6 euros.
- Olave reserva.** 15 °. Morell (Tarragona). Más que gastronomía: 5,75 euros.
- Golfo.** 15 °. Cillar de Silos. Quintanilla del Pidio (Burgos). 11 euros.
- Txurrut vintage.** 15 °. Vegame. Sopuerta (Vizcaya). 10 euros.
- Alvear.** 15 °. Montilla (Córdoba). Tomevinos: 5 euros.
- St. Petroni.** 15 °. Vermutería de Galicia. Padrón (La Coruña). 13,50 euros.
- Martini rojo.** 18 °. Martini & Rossi. Italia. El Corte Inglés: 8,50 euros.
- Cinzano.** 15 °. Italia. El Corte Inglés: 6 euros.
- Perucchi gran reserva.** 15 °. Barcelona. Bodegas El Pilar: 9,50 euros.
- Noilly Prat rojo.** 16 °. Francia. Bodegas El Pilar: 12,70 euros.
- Martini riserva speciale Ambrato.** 18 °. Martini & Rossi. Italia. Bodegas El Pilar: 12 euros.
- Martini riserva speciale Rubino.** 18 °. Martini & Rossi. Italia. Bodegas El Pilar: 12 euros.
- Miró.** 15 °. Reus (Tarragona). *Back-in-box* de 5 litros. Tomevinos: 3,70 euros el litro.
- Siset.** Antonio Mascaró. 15 °. Vilafranca del Penedés (Barcelona). Bodegas El Pilar: 7,65 euros.
- Yzaguirre reserva rojo.** Celler Sort de Castell. 15 °. El Morell (Tarragona). El Corte Inglés: 8,89 euros.
- Lustau.** 15 °. Jerez (Cádiz). Internet: 13 euros.
- La Copa.** 15,5 °. González Byass. Jerez (Cádiz). El Corte Inglés: 8,35 euros.
- Yzaguirre 1884.** 20 °. Celler Sort de Castell. El Morell (Tarragona). Internet: 19 euros.

FERNANDO MORA
info@thegaragewine.com



LA CATA DE LA ESTACIÓN

Es curioso, para un aragonés convencido de los vinos de su tierra, ver cómo promocionan nuestros vecinos riojanos sus vinos de una manera acertada, precisa y contundente. Casi siempre la calidad vence a la cantidad y elegir muy bien qué, cómo y cuándo comunicar es la clave para triunfar.

En el mundo del vino son muy comunes grandes presupuestos de *marketing* para realizar campañas, catas, eventos, misiones y otros saraos que ayudan a socializar el vino, promocionar un territorio, aumentar las ventas y la percepción del consumidor sobre uno u otro vino. El problema reside en cómo conseguir que el evento sea más que una foto en los periódicos locales y un ratico que pasamos bien con los amigos bebiendo vino. Cuestan mucho dinero y dependiendo de su valor serán un gasto o una inversión.

El Barrio de la Estación es el núcleo de La Rioja Alta, una subzona de la DOC Rioja donde se sitúan bodegas –muchas de ellas centenarias– como López de Heredia, La Rioja Alta, Muga, Compañía Vitivinícola del Norte de España, Gómez Cruzado, Roda y Bodegas Bilbaínas. La semana pasada hicieron la segunda edición de su particular Cata del Barrio de la Estación y fue una delicia para los que tuvimos el lujo de poder asistir.

Para analizarla, vamos a despiezarla utilizando una versión de andar por casa de las famosas 5 P del *marketing* –*Product, Place, Price, Packaging y People*– o lo que es lo mismo Producto, Lugar, Precio, Embalaje y Personas.

EL Producto, es un pilar básico. Qué bebedor de vino no conoce los vinos de la Rioja Alta, clásicos, de larga crianza, de alto coste, pero de esos con los que sabes que siempre vas a quedar bien. Un vino cuyo comprador quiere diferenciarse y siente que está comprando un trocito de historia. Ofrecer a los asistentes poder probar los vinos más representativos de estas icónicas bodegas es un lujo que muchos no se quisieron perder.

El Lugar, el barrio de la estación. Quien ha visitado Haro sabe que se respira vino en cada costado y es increíble ver en tan pocos metros cuadrados tantas bodegas especiales. Subir la cuesta, quedando Muga a la derecha, y luego unos metros más arriba llegar a Bilbaínas y López de Heredia resulta espectacular, quedando las vías unos metros más allá. Porque el

vino se elaboraba y almacenaba al lado de las estaciones de ferrocarril para poderlo transportarlo a otras zonas como Burdeos, que contribuyeron al desarrollo de esta zona vitivinícola.

El Precio, vinos icónicos y de gama alta. Y es que esta muy bien vender vinos con una gran relación calidad precio, pero nadie se desplaza hasta 6000 kilómetros para beber barato, sino para probar vinos únicos y a veces inaccesibles ya sea por precio o por disponibilidad. En cuanto al precio del evento –alrededor de 50 euros–, es el que está dispuesto a pagar quien quiere aprender y disfrutar y ve el vino más allá de una bebida alcohólica. Aunque bien es cierto que el nivel de alcohol a últimas horas en la gente era palpable: 4000 entradas fueron vendidas el sábado. El *Packaging*, ese envoltorio que hace del evento una experiencia única. Con la entrada, el visitante disponía de la degustación de catorce vinos y siete tapas maridadas, además de actividades en las bodegas relacionadas con el vino y música en vivo. Todo ello en bodegas centenarias, con sus enólogos y los propietarios hablando con quien quería escuchar.

La Gente; es fundamental quien asiste al evento, a ambos lados. Por el de los productores no faltaba ninguno; hasta Manuel Muga, averiado y con muletas no quería perderse su pueblo con traje de luces; o María José López de Heredia, la historia viva de La Rioja Alta, capaz de hipnotizar a quien le escucha.

Por otro lado, los prescriptores, aquellos capaces de presentar, contar, escribir y publicitar el evento. Desde el presentador, el gran Pedro Ballesteros MW, a asistentes de lujo como la querida Sarah Jane Evans MW, Natasha Hughes MW, Andreas Larson el gran *celebrity sommelier* Sueco, Subhash Arora de la *Indian*

Wine academy, nuestro Guillermo Cruz y un impresionante elenco de periodistas, distribuidores nacionales e internacionales. Pedro condujo dos impresionantes *masterclass* para profesionales en las que siete representantes de las bodegas del barrio exponían el efecto *coupage* –mezcla– en los vinos de Rioja y luego los asistentes, con un vaso de precipitados graduado, podían experimentar las mezclas que los expertos les indicaban. Un lujo.

El fin de esta reflexión es constructivo. Tenemos grandes vinos, parajes espectaculares, diversidad de precios, capacidad de organizar bien las cosas y de atraer las personas adecuadas para promocionar nuestra tierra líquida. Se realizan buenas iniciativas por parte de todas las DO y otras organizaciones agroalimentarias, pero tenemos que buscar ese pasito más, que haga que cuando en Aragón se organice algo relacionado con el vino, todos quieran venir. Ser el punto de mira de la industria del vino durante unos momentos. Todo esto servirá para aumentar la percepción del consumidor de la calidad de nuestros vinos y aumentará el precio que éste quiera pagar por ellos.

VINO PARA DESCUBRIR ESTE BIMESTRE

The Cup & Rings
El Escocés Volante

Un albariño elaborado por nuestro escocés volante, Norrel Robertson, un enamorado de Calatayud, en este caso en Rías Baixas. Maridaje, anchoas en salmuera, por su salinidad.



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



Parte del equipo de Enate brinda con los nuevos blancos por el éxito del merendero, muy cuidado, con magníficas vistas a la sierra de la Carrodilla. Debajo, portada de la web.

ENATE ESTRENA MERENDERO Y WEB



Bodega Enate –Viñedos y Crianzas del Alto Aragón– ha incorporado un nuevo espacio para potenciar la oferta enoturística en el Somontano con la apertura de las nuevas instalaciones, El merendero de Enate. Lugar ideal para finalizar una incursión entre viñedos con excelentes vistas de la sierra de la Carrodilla.

El merendero tiene capacidad para quince plazas y los itinerarios de la ruta se limitan a ocho personas, el segundo sábado de cada mes, según informó Marta Serrano, la nueva directora de *marketing* de bodega. La visita, con comida y degustación de vino se ofrece por 50 euros por persona. Hasta ahora, por el nuevo merendero ya han pasado pequeños grupos de japoneses, chinos e ingleses.

Fue precisamente aquí donde hace 25 años la bodega plantó sus primeros viñedos que ahora están reestructurando, arrancando variedades tintas para implantar blancos como chardonnay, gewürztraminer y sauvignon blanc, ya que son precisamente los vinos blancos los que están experimentando un importante auge en la



denominación. Y, según Jesús Sesé, responsable de viticultura de la bodega, estas parcelas posee un microclima ideal para estas variedades blancas.

En la misma jornada de presentación a los medios informativos, el enólogo Jesús Artajona ejerció de maestro de ceremonias para presentar los nuevos Enate chardonnay 234, gewürztraminer y un rosado todavía en «rama». Artajona auguró una buena cosecha, ya que los vinos aúnan gran acidez con elevado grado alcohólico, lo que garantiza larga vida en el tiempo. La cosecha estimada en Enate estará en torno a 2,8 millones de kilos de uva. Los

vinos blancos nuevos estarán en el mercado el próximo 20 de noviembre y los rosados en la primera quincena de diciembre.

Nueva web

Por otra parte, la bodega ha presentado su nueva web, en la que «procede a adaptarse al nuevo escenario digital y a los nuevos modelos de consumo de usuarios y clientes. Su nuevo diseño permite un uso más intuitivo y directo de los contenidos multimedia existentes, y está especialmente

pensada para su utilización en dispositivos móviles»

Pretende convertirse en la tarjeta de presentación de Enate, tanto en el mercado nacional como en los más de cuarenta países en los que la Bodega tiene presencia comercial. Fruto de esta vocación internacional, sus contenidos estarán disponibles próximamente en inglés, francés, alemán y chino.

El nuevo diseño de la web mantiene como hilo conductor el imprescindible maridaje de Enate con el arte, «esencia de su carácter y seña de identidad en el tiempo».

ÁNGEL HUGUET / Barbastró



PALOMEQUE

CAFÉ RESTAURANTE

C/ Palomeque II, 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.



Carnicería Chacinería

Las Masadas

Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.

*Donde a beber vino,
le llamamos disfrutar*

BAR EL FÚTBOL



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**



amabiko

Marketing on line

Redes sociales

Diseño web

Aplicaciones

Programación

646 508 102

678 788 633

info@amabiko.com

www.amabiko.com



YES YOU CAN

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

THAT'S IT!



MELOCOTÓN DE CALANDA

ASADO AL VINO TINTO CON SU GRANIZADO

ESTE POSTRE ES UNA RECREACIÓN DEL MELOCOTÓN CON VINO, TAN HABITUAL EN LA MAYORÍA DE LAS FIESTAS PATRONALES DE LAS LOCALIDADES ARAGONESAS. TAMBIÉN AQUÍ SE LOGRA LA INTEGRACIÓN DEL VINO Y LA FRUTA, PERO EL PASO POR EL HORNO APORTA NUEVAS TEXTURAS, REALZADAS GRACIAS AL GRANIZADO DEL PROPIO VINO COCIDO.

PUEDA DISFRUTARSE CALIENTE, RECIÉN SALIDO DEL HORNO, CON EL GRANIZADO PREVIAMENTE PREPARADO, Y ASIMISMO ADMITE SERVIR A TEMPERATURA AMBIENTE.



INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 4 melocotones de Calanda.
- 1 litro de vino tinto.
- 200 gramos de azúcar.
- 100 gramos de mantequilla.
- 25 gramos de maizena.
- 1 rama de canela.
- 1 corteza de naranja.
- 1 corteza de limón.

EL GRANIZADO

Cocer el vino tinto, mejor de la tierra, con el azúcar, la canela y las cortezas de naranja y limón durante unos doce minutos. Una vez cocido, reservar la mitad y congelar el resto.



LOS MELOCOTONES

Pelar los melocotones, con un pelapatatas o similar. Untarlos con un poco de mantequilla, para lo que ayudará un buen pincel.



EL HORNO

Colocar los melocotones sobre una fuente con la mitad del vino cocido, que hemos reservado y no congelado, de forma que los cubra hasta la mitad, con el fin de que queden de dos colores.

Hornear a 180 ° C hasta que estén bien asados; el tiempo dependerá del tamaño y dureza de los melocotones.



LA SALSA

Una vez asados los melocotones, reservarlos.

Retirar el jugo a una cacerola y espesar con la maizena y un poco de mantequilla.

SERVIR

Colocar los melocotones sobre un plato hondo, con un poco de su jugo, y por encima unas raspaduras del granizado de vino, que se logran rascando el congelado con un cuchillo.

Este postre se suele tomar caliente, pero también se puede hacer a temperatura ambiente o con los melocotones ligeramente calientes, contrastando con el helado.

Se puede adornar con unos trocitos de melocotón crudo.



DELICIOUSLY
REFRESHING



Freixenet

ICE

CUVÉE ESPECIAL
MÉTODO TRADICIONAL
DAVA

Freixenet ICE

T. C.
gastro@adico.es

MAMEN TRICAS

ASOCIACIÓN CELIACA ARAGONESA

Preside a los celíacos aragoneses desde 1997. Mamen Tricas es una persona inquieta y activa que no pierde ocasión para vocear las inquietudes de sus asociados. De hecho, aprovecha la mayoría de los eventos gastronómicos a los que acude para hacerse escuchar.

—¿Cuántos celíacos viven en Aragón?

—No se sabe con exactitud. Se calcula que una de cada cien personas es celíaca, con lo que calculamos que podemos ser unos 13 000. En cualquier caso, la asociación que presido aglutina a dos mil familias.

—¿Familias?

—Sí, porque lo habitual es que sean varios celíacos en cada familia. En Huesca tenemos el caso de tres hijos y su madre. Respecto a su distribución, el 12 % se encuentran en Teruel, el 38 en Huesca y en Zaragoza el 60 %.

—¿Está creciendo el número de casos o es que existe más visibilidad del problema?

—Está creciendo. Además del diagnóstico en niños, también es gracias a un mayor diagnóstico en adultos, que hace que sea más visible la celiaquía. En la asociación damos de alta a niños de trece meses hasta a adultos de 85 años.

—¿Que servicios ofrecen a sus asociados?

—Los hospitales nos remiten a los celíacos diagnosticados y aquí les ofrecemos la primera información sobre su problema, en unas sesiones informativas. Y, por supuesto, les asesoramos, pues el único tratamiento actual para controlar la celiaquía es una dieta estricta sin gluten, sin excepciones y para toda la vida. Les ayudamos a enfrentar su enfermedad.

—Que, por cierto, ha cambiado su definición...

—En efecto, la celiaquía se describe ahora como una «enteropatía crónica autoinmune, caracterizada por la inflamación de la mucosa intestinal a causa de la ingesta del gluten», que es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, cebada, centeno

—En los últimos años poseen una más que notable presencia pública.

—Hemos querido dar a conocer los problemas de los celíacos. El principal reside en los altos precios de los alimentos especiales como pan, harinas...

Algo que está mejorando, primero porque crecemos en número y somos ya un sector importante de la población y también porque la industria alimentaria se está sensibilizando del problema.

—Se les ve en todos los sitios; se han convertido casi en un poder fáctico.

—Tratamos de sensibilizar a la administración y, especialmente, al sector hostelero. Queremos darnos a conocer, porque el celíaco también sale de casa y consume, acompañado además de su familia y amistades.

A la hostelería le interesa tratarnos bien, ya que arrastramos a mucha gente.

Colaboramos con numerosas iniciativas y eventos gastronómicos repartidos por

todo Aragón.

Participamos también en numerosos concursos de tapas y, prácticamente, en cualquier evento en el que nos dejan ayudar.

—¿De qué vive la asociación?

—Fundamentalmente de las cuotas de los socios, gracias a las que podemos mantener nuestra sede zaragozana, mientras que en Huesca y en Teruel, disponemos de locales municipales. Contamos con cinco trabajadores, mientras que el trabajo de la junta directiva es voluntario.

Otra fuente de ingresos es la lotería de Navidad y también subvenciones públicas que nos ayudan a editar folletos, realizar campañas de sensibilización, etc.



Mamen Tricas, en la sala de reuniones de la sede zaragozana de la asociación.

Gabi Orte / chindron.es

y posiblemente avena. Hay que añadir, además, que actualmente se diagnostican sensibilidades al gluten no celíacas, siendo el tratamiento el mismo.

—Además de atender a los recién llegados, ¿tiene otras actividades la asociación?

—Naturalmente. Dado que la comida es el principal problema de los celíacos ofrecemos numerosos talleres de cocina por todo Aragón, que preparan nuestras dietistas y socios que nos ayudan. También ofrecemos charlas formativas en colegios e institutos, para cualquier colectivo que nos lo pida. Incluso impartimos cursos sobre alérgenos, algo más general que la celiaquía. Y, por supuesto, para los propios hosteleros.

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 30/11/2016.

Martín Martín



SHEILA CALONGE
sheilacalonge@gmail.com

REVUELTO GENERACIONAL

¿No os ha pasado nunca al escuchar a un informático hablando con otro acerca de *proxys*, *phising*, RSS y protocolos TCIP que habéis terminado pensando que, sin duda, habían sido abducidos por marcianos? O, ya dejando de lado los complicados argots profesionales, que son *para echarles de comer aparte*, ¿no os ha parecido al escuchar a vuestros abuelos, padres o hijos, a unas y otras generaciones hablando de formas tan diferentes, que el castellano habría mutado cual *alien* a lenguas distintas?

Como dijo Michel de Montaigne «la palabra es mitad de quien la pronuncia y mitad de quien la escucha». Esto quiere decir que para que el mensaje pueda ser decodificado y entendido por el receptor, ambos interlocutores deben manejar el mismo código lingüístico y el mismo –o parecido– conocimiento del mundo. Pasemos a un ejemplo real. Imaginemos que yo le digo a mi abuela, de noventa años, que tal serie de la HBO tiene un *spin-off* muy *friki*, o que mi profesión es la de *community manager* y que tengo montones de *followers* en mis *social media* y que, además, busco sacar adelante un proyecto por medio del *crowdfunding*, o le cuento que gracias a un simple *hashtag* un *post* en mi blog de *wordpress* se hizo *viral*. De inmediato, ella pensará algo así como «a esta chica le ha pasado algo en la mollera; un aire o algo parecido, porque tiene la lengua rara», tras lo cual contraatacará con una amplia retahíla fraseológica que incluirá inteligentes y divertidas expresiones –algunas



'Vieja friendo huevos', 1618, obra de Velázquez.

que recogen un consejo o enseñanza– y muchas de las cuales estarán relacionadas con nuestro tema: los alimentos, las frutas, las verduras, entre otros:

«Hija, que estás como pollo sin cabeza, que ese con el que te juntas no es trigo limpio y está como un esqueje. ¡Un desaborido es, una raspa! No como tú, que eres muy salada»; «mira, que hay que ir con tiento, que en cuanto te descuides, ya está el gato en la talega»; «te digo que hay que coger la fruta cuando está en el árbol y, oye, tal día hará un año»; «ven a ver lo que se cuece, que ha saltado la liebre»; «a este le falta un hervor»; «a ese se le va a pasar el arroz en dos días», «¡tu abuelo me tiene frita, socarrada, quemada!», «ya está todo el pescado vendido»; «¡y un huevo!, ¡y un jamón con chorre-ras!»; «ha pinchado en hueso duro»; «ten cuidado que te saldrá la torta un pan»; «ese arrima siempre el ascua a su sardina»; «en paz estamos, lo comido por lo servido»; «eso es harina de otro costal» o «cuando hay hambre no hay pan duro». En definitiva, todas estas expresiones recogen el inmenso saber popular y

el bagaje cultural –incluyendo el de la alimentación– que posee nuestra lengua, producto histórico y cultural, que evoluciona y cambia con el tiempo y el uso, más aún en esta época en la que los medios de comunicación se erigen como potentes agentes de cambio y globalización. Son, sin duda, el léxico y las expresiones hechas las que más sufren el paso del tiempo, de tal manera que parece que su uso va relegándose a los grupos lingüísticos de mayor edad.

En este sentido, mi abuela y yo no compartimos por completo el mismo conocimiento del mundo, nuestras experiencias, época, referentes culturales, sociales o tecnológicos, nuestra situación educativa, ¡hasta el siglo en el que consolidamos nuestro manejo del idioma!, han sido distintos y solo una parte de ellas es experiencia común. Para mí *hashtag* o *crowdfunding* son voces de mi léxico habitual, a diferencia de muchas de las expresiones que ella emplea, que aunque pueda conocerlas y entenderlas es poco probable que las utilice.

En definitiva, es una tendencia conocida que los mayores siempre pensarán que los jóvenes sufren una terrible pobreza lingüística y que usan demasiados neologismos, mientras que los jóvenes siempre piensan que los mayores utilizan expresiones pasadas de moda y ajenas a ellos. Lo «viejo» frente a lo «nuevo». Diferentes épocas, distintas circunstancias. De esta manera, como bien dice Pilar García Mouton, sumergido en esta constante tensión es cómo evoluciona poco a poco el lenguaje.



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





2016

AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES

AGRICULTURA ECOLÓGICA
Garbanzos, lentejas, pasta, leguminosas y cereales



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



EL CASO DE LA SRA. HIGGINS

—De cualquier modo Holmes, aún contando con el gran número de dificultades e

imprevistos que se nos han presentado, podemos estar tranquilos, ¿no cree? —explicaba el doctor— el caso está resuelto y ya podemos dejar el papeleo en manos del inspector Lestrade.

Holmes no parecía ni tan siquiera escuchar al menudo galeno e iba preocupadamente, arremolinando humo a su alrededor a causa de las grandes chupadas que le daba a aquella vetusta pipa.

—Vámonos a casa, viejo amigo. Ya que no ha sido Moriarty en esta ocasión, vamos a prepararnos que a buen seguro... algo estará tramando ese canalla —Ejem —carraspeó Holmes— el caso dudo, mi viejo amigo, que esté resuelto. Y cómo odio decirlo, pero estoy convencido de que algo se nos escapa esta vez, doctor Watson.

—Holmes, usted mismo fue el que encontró el cuchillo entre la basura del restaurante. Si no ha sido el cocinero, no ha podido ser otra persona la que acabó con la vida de la pobre señora Higgins, vámonos a casa y descansen por favor. Yo mismo le prepararé una pipa de hebra —El doctor comenzaba a impacientarse y en el fondo probablemente, sabía que su compañero siempre tenía razón.

—Watson. Ves pero no observas. Mira. —Holmes señaló con su pipa al cadáver de la señora Higgins.

—Veo el mismo cuerpo que hace dos horas, querido amigo. El mismo cuerpo, con la misma terrible herida en el cuello y luego a la misma conclusión que hemos

llegado hace un rato. Asesinato. El cocinero mata a la pobre señora Higgins de una cuchillada en el cuello, los alaridos

—Madre mía, cuánto le gusta escucharse a sí mismo en algunas ocasiones —pensaba el pobre doctor.

—Como digo, tras una pequeña observación nos daremos cuenta de que la cerda ha muerto al modo tradicional con un corte en el cuello y tiene varios más pequeños en la zona de alrededor, ¿no es así?

— Sí, sí. Efectivamente.

—¿Cómo bien podía nuestro amigo el cocinero haber matado a la señora Higgins si sabemos que los mejores cocineros, como es el caso de nuestro amigo Butts, sólo usan cuchillos japoneses de la marca Hinsu-ang? Espere,

no he terminado. El cuchillo hallado en la cocina es uno de estos cuchillos, pero el corte alrededor del cuello de la pobre señora Higgins, nos indica un filo quebrado y de poca calidad. Un cuchillo escocés, probablemente.

Tendremos que buscar a otro asesino. Ni se le ocurra cerrar el caso, inspector Lestrade. Hay que buscar otro cuchillo.

Cuchillos Hinsu-ang. Solo para los mejores.

—¡Coorten! Muy bien chicos ésta ha salido perfecta. Venga todos a descansar.

—¡Jo, tío! Es el anuncio más raro de todos los que nos ha tocado hacer, ¿seguro que es de un publicista argentino?

—Va, ni idea. Si fuera de un argentino, probablemente haríamos el anuncio con una vaca. Debe de ser español, te lo digo yo. No salen más que morcillas y longanizas.

—¿Sabes que?, que con todo esto me ha entrado hambre al final. ¿Unas chistorras en el bar de Paco?

—¡Bufff, cómo no...! ¡Elemental!



Lander

de ésta alertan al vecindario y la pobre Higgins se desangra y muere. Vámonos a casa, Holmes —declaraba Watson mientras comenzaba a enfundarse su chaquetón gris.

—¿Eso le parece una deducción, Watson? Vamos, por favor. La señora Higgins tenía ya cinco años y estaba en la edad apropiada para que, ahora en San Martín, fuese ya sacrificada para poder aprovechar todos los chorizos, las morcillas, los jamones y las bolas, los lomos, el morro, la oreja, todo.

Mas, veo querido Watson que no ha sido el cocinero el autor del hecho. Venga. Pregúnteme por qué, ya que no es usted capaz por sí mismo de dilucidar el auto en cuestión.

—Bien Holmes, ilústreme —rebufada el menudo doctor mientras comenzaba a quitarse aquel guardapolvos una vez más.

—Bien... —comenzó Holmes gustándose a sí mismo— el caso es que si observamos el cuerpo adecuadamente...



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.

¿Quieres formar parte de Aragón Sin Gluten?

¡CONTACTA CON NOSOTROS!

Asociación Celiaca Aragonesa

Pº Independencia, 24-36, planta 4ª, oficina 14 50004 Zaragoza
Tel: 976 48 49 49

www.aragonsingluten.org
info@celiacos.org



Busca este emblema



Departamento de Vertebración
del Territorio, Movilidad y Vivienda



MIRAMAR

Paco Pérez. Edición de Javi Antoja de la Rosa Montagud editores. Barcelona, 2016. 2ª edición. Español-ingles- 320 páginas.

42 EUROS

COCINA SIMBIÓTICA

Miguel Ángel Almodóvar. Editorial Oberon. Madrid, 2016. 232 páginas.

19.95 EUROS

VINOS INSÓLITOS

Pierrick Bourgault. Jon Glez. Versailles, 2015. www.editorialjonglez.com 256 páginas.

29.90 EUROS

LA CERVEZA EN ÉPOCA ROMANA

David Moya. Museu de Badalona. 2016. Badalona. 60 páginas.

5 EUROS

Cocina creativa y profesional

Miramar comenzó hace más de 70 años como un chiringuito de playa, en Llançà, Girona, donde hoy es un afamado restaurante, cuyo propietario y cocinero, Paco Pérez, no es de los más mediáticos, pero sí de los más serios, creativos y rigurosos del panorama de vanguardia. Como prueba, la segunda edición de este libro, algo nada habitual en el sector, que viene en edición bilingüe, español-ingles.

Cuidadosamente editado, el volumen ofrece las recetas y técnicas de Paco Pérez, además de sus fundamentos creativos y teóricos. Productos del mar, la huerta y la montaña, continuos guiños a la tradición y los alimentos del entorno, técnicas precisas y motivadas, con sentido, muy bien descritas. Un libro imprescindible para los profesionales inquietos, tanto por lo que enseña, como por la filosofía de trabajo que desprende. Y un magnífico regalo para los aficionados avezados.

Gastronomía y salud

Poco a poco la palabra microbioma se va convirtiendo en habitual. Ese ecosistema intestinal, cada vez más conocido, del que depende nuestra salud y que está directamente relacionado con los alimentos probióticos y prebióticos. De todo ello se ocupa este libro, prologado por el doctor Lluís Serra, que instruye acerca de la elaboración de yogur casero, por ejemplo, o fermentados vegetales. El autor, el conocido divulgador gastronómico Miguel Ángel Almodóvar, completa la obra con un recetario a cargo de afamados cocineros internacionales entre los que, esta vez, sí se encuentra un aragonés, Rubén Pertusa, que ofrece Trucha del Cinca en primavera, Manitas de cordero con cous-cous vegetal y Yogur natural de leche de cabra con sopa de melón y albahaca. Un recetario sano para nuestro microbioma, diverso y perfectamente aplicable en casa.

Vinos extremos

Escrito por el premio de periodismo agrícola en Francia, Pierrick Bourgault, se trata de un libro tan *insólito* como los vinos que describe, e imprescindible para los enófilos curiosos. A través de ocho temas—climas, terruños, cepas, labores de la viña, vinificación, color, crianza y envases—el autor resume veinte años de trabajo, acercándonos más de un centenar de bodegas que se salen de la norma.

Desde viñas volcánicas, patrimonio de la Unesco, hasta otras que miden quince metros de alto o las que vendimian dos veces al año, como en Taiwan. Abundan las curiosidades francesas, italianas y portuguesas, con la presencia española limitada a una leve mención Jerez, quizá nuestro vino más singular, y prueba del largo camino que nos queda para promocionar nuestros vinos.

Con excelentes fotografías, la lectura del libro, muy cómoda, ya que los capítulos son independientes, es amena y muy, muy instructiva. Además de servir para hacer callar a los cuñados con nuestra sabiduría.

La cerveza en Roma

Curioso opúsculo, escrito por el experto David Moya en formato de pequeño cuadernillo, aborda la historia de la cerveza desde sus orígenes hasta la época romana, con especial atención al caso de Julio César.

Se ocupa también de la elaboración en dicha época. Con abundantes fotografías, que mejorarían en un mayor tamaño, ofrece una seleccionada bibliografía.



QUESOS EN UNA HORA Claudia Lucero.
Ediciones Obelisco. 2016, Barcelona. 260 páginas. 19,95 EUROS

RECETAS COCINA COMPROMETIDA POR EL CLIMA
Ecodes. Zaragoza, 2016. 60 páginas. GRATUITO



Haz queso en casa

Aunque parezca mentira, en menos de una hora se pueden elaborar quesos en casa, sin especiales complicaciones: ricotta, mozzarella, fresco de cabra y burrata, bien conocidos por los aficionados. La estadounidense Claudia Lucero descubrió esta posibilidad por simple curiosidad y hoy, ya empresaria, comercializa equipos para elaborar queso casero. El libro contagia entusiasmo, está bien estructurado, y no requiere complicados aparatos; basta con lo que existe en una cocina normal.

Describe los ingredientes –leche, obviamente, y poco más–, los utensilios, la limpieza, antes de comenzar con las recetas, que van desde quesos cremoso y untados, hasta firmes y tiernos, pasando por los fundibles y viscosos. Y con diferentes recetas para sacarles un mayor partido en la mesa.

Pero va más allá, pues se ocupa del moldeado del queso, la personalización con hierbas y especias, las tablas de queso y los maridajes. Además de ocuparse también de la elaboración de yogur y mantequilla, primos del queso.

Ofrece un buen índice, así como una somera bibliografía. Un magnífico libro para todos aquellos a los que les gusta cocinar en casa; sea por placer, sea por ahorrar.

Recetas por un clima sostenible

La aragonesa Fundación Ecología y Desarrollo, Ecodes, planteó hace tiempo un concurso de recetas relacionado el clima, que ahora ve la luz, ampliado, en un libro que puede bajarse gratuitamente a través de internet: <http://ecodes.org/notas-de-prensa/libro-recetas-comprometidas-por-el-clima#V-IUsfCLTy0>

A lo largo de sesenta páginas se desglosan los cuatro conceptos en los que se basa esta cocina comprometida con el clima: consumir productos de temporada y cercanos y si es posible ecológicos; consumir más alimentos de origen vegetal que animal; utilizar la energía de forma eficiente antes, durante y después de cocinar; y reaprovechar los restos de comida para elaborar otras recetas. En fin, lo que ya practicaban nuestros abuelos.

Son 25 interesantes recetas –varias de ellas, las ganadoras, enlazadas al vídeo que las muestra–, perfectamente reproducibles en casa, que calculan el ahorro en la huella de carbono y que se van entremezclando con artículos sobre el ahorro de energía, la compra, el tipo de alimentos, el uso de electrodomésticos y diferentes recomendaciones sobre el hecho de cocinar; que en la mayoría de ocasiones no consiste más que en utilizar la lógica y el sentido común.



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](#)

FRANCISCO ABAD

Fotos Gabi Orte/chilindron.com y archivo



Archivo Gastro

Aunque a veces lo olvidemos, las alcachofas son flores comestibles. Aquí aparecen tal cual salen de la mata, limpias para ser tratadas, y salteadas al fuego con jamón.

LAS VERDURAS ARAGONESAS DE ALTAMIRAS (II)

Alcachofa I

58. Alcachofas rellenas (71)

Mondarás las alcachofas, quitándolas las hojas exteriores, las emperdigarás en agua, y sal, que den un hervor; y emperdigadas, las escurrirás en un tablero, de modo que suelten toda el agua, prevendrás la carne para rellenarlas, como para las lechugas, y otros rellenos comunes; rellena las Alcachofas poniendo de la pasta entre las hojas, y en medio del cogollo pasta del tamaño de pelotas si te parece se han de deshacer, batirás unas claras de huevo, y las bañarás, las cocerás como las lechugas, y calabazas, echando salsa de avellanas.

Comentario. Este producto, generado en la lenta evolución dentro de los países del reino de Aragón, a partir de variedades seleccionadas de *Cynara* traídas por los árabes, es muy apreciado desde la antigüedad, y como tal lo trata Altamiras. La receta es la clásica, ahora ya más enriquecida con productos como mariscos o pescados finos, pero sin pasar por el horno, protegidas por una capa de clara de huevo, que se endurece al calor, trabando las brácteas de la inflorescencia. La salsa de avellanas es la clásica picada aragonesa, hecha de avellanas o almendras, pan frito, ajo, a veces huevo duro picado, pasado todo por el mortero, forma universal de acabar platos de todo tipo de Martínez Montañó.

Receta. Las alcachofas, en cantidad de una media docena por persona, se despojan de las brácteas duras y se despuntan, sumergiéndolas inmediatamente en agua con harina bien batida, para evitar el ennegrecimiento. Es preciso quitar el rabo y tratarlas enteras, sin trocear. Después se cuecen en agua salada, y cuando están tiernas, lo que se advierte al pinchar levemente con una brocheta de madera la parte del corazón que queda en la base, sobre el pedúnculo, se retiran y dejan enfriar. Se prepara un picadillo de carne con algo de panceta fresca, unos 300 gramos, que se hace en sartén hasta que cambie el color y luego se mezcla con las especias que cada uno considere adecuadas y huevo batido, haciendo una masa consistente con la que se rellena el corazón, ahuecándolo por presión y algunas hojas centrales, cerrando después el resultado y pasándolo por harina y huevo, para freírlo hasta dorar ligeramente y servirlo tras poner encima una picada de avellanas o almendras con ajo y pan frito y un poco de leche.

Alcachofa II

59. Alcachofas con tocino magro (72)

Quitarás las hojas exteriores, dejando solo los cogollos, las partirás por medio, las emperdigarás con agua, y sal, que den dos hervores, las sacarás, escurriéndolas bien, freirás tocino magro en lonjas delga-

REPASANDO LAS VERDURAS QUE CITA ALTAMIRAS EN SU OBRA, EN ESTA NUEVA ENTREGA FRANCISCO ABAD NOS ACERCA A LA ALCACHOFA, LA BERENJENA Y NUESTRA RACIAL BORRAJA. EN BASTANTES CASOS, CON RECETAS PERFECTAMENTE ACTUALES.

«Las emperdigarás con agua, y sal, que den dos hervores, de guisar»

das, y en aquel mismo tocino puedes freír las Alcachofas.

Comentario. Sustituyendo la palabra *tocino* por *jamón*, son la receta clásica e imperecedera. El tocino tiene la ventaja de que aporta la enjundia del guiso, que en el caso del jamón debe añadirse en forma de manteca o aceite.

Receta. Es la clásica receta de alcachofas con jamón pero con panceta –tocino magro–. En la cantidad antes dicha, se cuecen y luego cortan longitudinalmente en cuatro, escurriéndolas bien. En la sartén se disponen unos 350 gramos de panceta curada, cortada en tiras de un centímetro de lado, y al calentarse sin aceite, se va soltando la grasa del curado y haciéndose al tiempo su carne; entonces se vierten encima las alcachofas, removiendo con mucho cuidado con cuchara de palo, para que tomen el sabor y la untuosidad y sirviendo inmediatamente.

Alcachofa III

60. Alcachofas con dulce (72)

Las mondarás, quitándoles las hojas duras, las darás una cortadura en el pezón, para que penetre el recado, y siempre que las limpies, las pondrás en agua fría, y cuando hierva el agua las escaldarás, ya las pondrás a cocer con agua, y sal; y cocidas, las compondrás así; freirás tocino del tamaño de dados, con cebolla menuda, y la echarás sobre las Alcachofas; después de escurridas tomarás azúcar a proporción, y les darás dos vueltas a fuego manso. Este es el modo que acostumbra las Monjas, pero a todos no les agrada el dulce, aunque sea de Monjas.

Comentario. Un guiso de alcachofas algo más historiado que el precedente, pero sin más salida de tono que el añadido de azúcar. Se ve que el buen fraile estaba un poco prevenido hacia las ñoñerías de algunas monjas, que exaltaban su femineidad cautiva con aderezos suaves y dulzones, evolucionados después hacia *dulces de monja* mientras que los varones religiosos se especializaron en cosas de más cuerpo, como vinos, cervezas o licores.



Gabi Orte / chindrones

Alcachofa en la mata, donde se aprecia su esqueje, muy apreciado en algunas zonas a pesar de su amargor.

Receta. Preparar las alcachofas cocidas enteras como se ha dicho antes. Freír suavemente cebolla con panceta en daditos de un centímetros de lado, y cuando esté todo rendido, poner las alcachofas, removiéndolas con cuidado y añadiendo azúcar al gusto con el fuego suave, de modo que se inicie la caramelicación tanto de la superficie de las alcachofas como de la cebolla rendida.

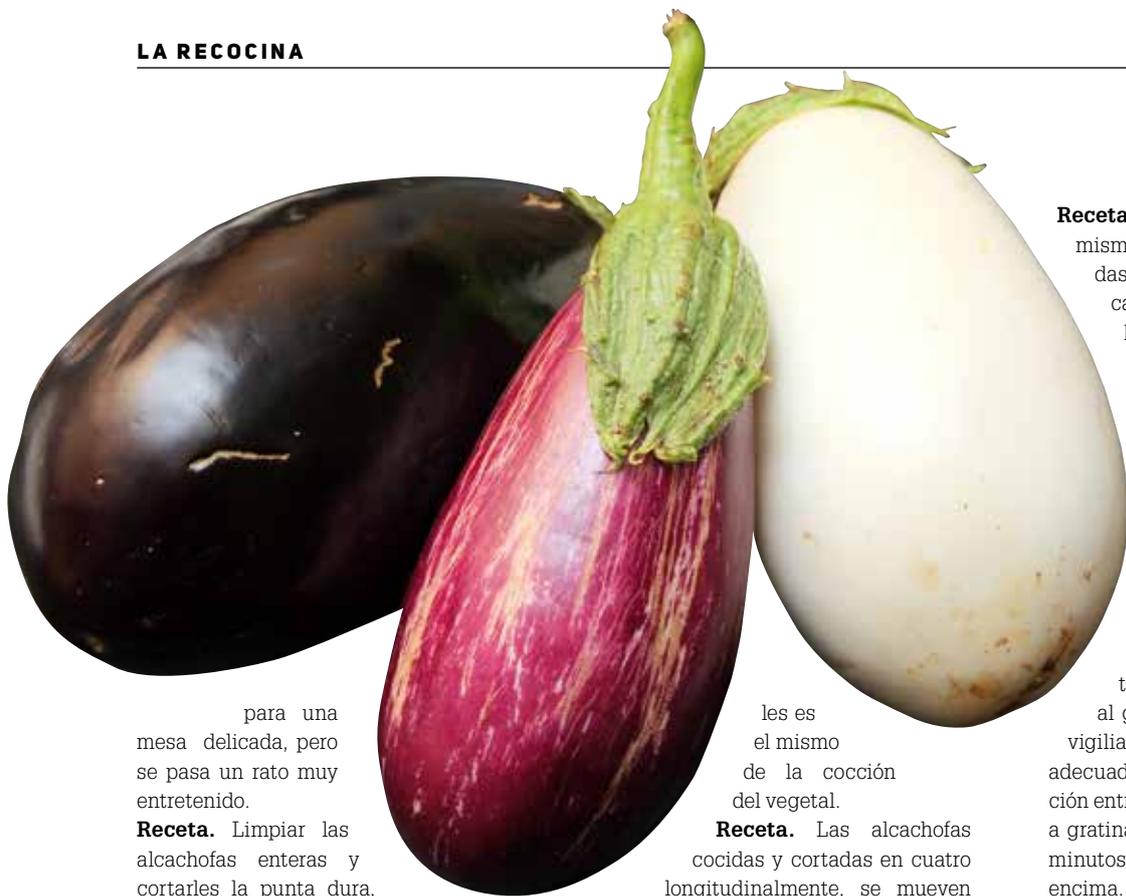
Alcachofa IV

61. Alcachofas asadas (72)

Deshojarás las Alcachofas, de modo que quede solo lo tierno, las darás un corte por el pezón, las despuntarás un poco, para que se introduzca el recado: tomarás tocino entre magro, y gordo, lo freirás, lo echarás en las Alcachofas con un poco de sal, y un puñado de perejil machacado, unos ajos verdes, con un polvo de pimienta, las pondrás fuego arriba, y abajo, las

darás unas vueltas, y aunque te parezca están duras, por la parte interior estarán tiernas, y gustosas. Si fuere día de ayuno, en lugar de tocino, pondrás aceite con ajos fritos.

Comentario. El horno de que ahora dispone hasta el hogar más modesto, no estaba al alcance de cualquier cocina, por las dimensiones y porque debía cebarse con abundante leña, durante el tiempo suficiente como para calentar las paredes que luego cederían su energía a lo asado. Grandes volúmenes de comida podían cocerse en hornos panaderos, pero el artificio de olla con cobertera, ambos de hierro fundido, permitía disponer de hornos pequeños, que se alimentaban con brasas de la hornilla o el fogón. La receta no difiere en nada de las actuales alcachofas asadas, que se toman descartando hoja por hoja, hasta llegar al corazón enjundioso; no es lo más adecuado



para una mesa delicada, pero se pasa un rato muy entretenido.

Receta. Limpiar las alcachofas enteras y cortarles la punta dura, así como una base por la zona del pedúnculo, de modo que se puedan asentar derechas en la bandeja del horno. Tal como están, en crudo, ahuecarlas lo que sea posible, sin romper la flor, rellenándolas con panceta curada cortada muy pequeña, algún ajo tierno, perejil, pimienta y muy poca sal. Rociar por encima un poco de aceite de oliva y poner al horno fuerte durante unos 25 minutos, de modo que la alcachofa quede hecha pero crujiente. Tomar con sabio empleo combinado de tenedor y cuchillo y mano libre.

Alcachofa V

171. Alcachofas (113)

Pondrás la olla al fuego, tendrás las Alcachofas mondadas, o quitadas las hojas exteriores; cuando hierva el agua, escáldalas, y cuécelas; cocidas, ponlas en una

cazuela con

caldo sazonado con sal; y un polvo de pimienta; pondrás cebolla a freír, frita, quítala, y en el aceite echarás un puñado de harina, hasta que se queme; lo echarás sobre las Alcachofas, y se hará una salsilla, dándoles dos o tres vueltas: este es el mejor modo para día de ayuno; y si fuere día de carne, en lugar de aceite echarás tocino entre magro, y gordo, que aún serán mejores, aunque yo lo diga.

Comentario. La receta clásica de alcachofas guisadas con su salsilla espesada, que en este caso es de caldo, se supone de carne, y que en las recetas más actua-

les es el mismo de la cocción del vegetal.

Receta. Las alcachofas cocidas y cortadas en cuatro longitudinalmente, se mueven

dentro de una veluté muy suave hecha con aceite en que ha frito una hermosa cebolla, que se retira y reserva, por ejemplo, para una buena tortilla de cebolla, y harina de trigo con caldo de la cocción. Cuando no es vigilia, el concurso de panceta en dados, previamente frita, será aún mejor que la mística cebolla. Como se ve, es poco más que una reiteración de la receta 59.

Berenjenas I

178. Berenjenas asadas (115)

Después de mondar las Berenjenas, las cocerás con agua, sal; echas pedazos cuando estén cocidas, las pondrás en vasija, que no sea honda; si fuere día de carne, las echarás una sartenada de tocino entre magro, y gordo, con fuego arriba, y abajo; las darás vueltas, y cuando estén asa

das las infundirás agrio de lima, y un polvo de pimienta; mas para día de pescado las pondrás aceite con ajos fritos, machacarás unos granos de pimienta, y ajos, perejil, y sal, y a cada vuelta las irás rociando con un manojo de plumas: también así son gustosas.

Comentario. Las berenjenas, el filete del pobre, han tenido una historia bastante anodina fuera de la época musulmana de España, como se ve por esta receta, en la que la hortaliza se trata casi como una masa para llenar el estómago, que adquiere su sabor fundamentalmente por los aditivos y que es una especie de alboronía huérfana. El procedimiento para asar entre dos fuegos se acaba de comentar.

Receta. Las dos variantes parten del mismo principio: berenjenas troceadas y cocidas en agua salada. La cantidad será de una hermosa berenjena por persona. Peladas y troceadas en dados de unos tres centímetros de lado, las berenjenas se cuecen, con lo que resultan blandas, sin llegar a la consistencia muy blanda de una berenjena asada, y al tiempo pierden el amargor. Se mueven en cazuela de barro con un sofrito de panceta y ajo, unos 200 gramos en dados, y aceite, o con ajos picados y perejil al gusto, en el caso de comida de vigilia, hasta que se consiga un aroma adecuado. Entonces, remedando la cocción entre dos fuegos, se pone la cazuela a gratinar en horno durante unos cinco minutos, con algo de mantequilla por encima.

Berenjenas II

185. Berenjenas rellenas (117)

Coceraslas, partidas por medio, con agua, y sal; cocidas, las escurrirás quitándolas el corazón, de modo que queden huecas como media nuez; picarás unas pocas de las que cociste, freirás un poco de cebolla con buen aceite, luego echarás las Berenjenas machacadas, y un poco de hierbabuena, y huevos crudos; las pondrás al fuego, hasta que se sequen, revolviéndolo hasta que esté esto bien seco échalo en una cazuela, con los huevos correspondientes, y un poco de pan rallado, un poco de queso; sazónalo con todas especies, y canela, y unos polvos de azúcar, llenarás con esto las medias Berenjenas, tendrás un batido de huevos, y harina, claro, las mojarás en él, y las freirás en la sartén; las servirás con azúcar, y canela.

Comentario. Un barroco modo de preparar las berenjenas en tres tiempos, primero con la cocción, que actualmente se sustituye por el horneado, más difícil en el momento en que se escribe el libro, luego por la preparación del relleno en dos tiempos, con una masa de cebolla y algo de berenjena y la adición posterior del resto de la pulpa de berenjenas con huevos, pan rallado y queso, que tras hacerse se vuelve a mojar con huevos para que la masa se adapte, y finalmente el rebozado y fritura. Seguramente, era plato de días feriados o de mecetas. La expresión «todas especies» se refiere a una mezcla estandarizada, semejante a las fórmulas «especia fina», «especia

basta» o «todas especias» de libros precedentes e inmediatamente posteriores; se trata de una mezcla establecida, con proporciones aproximadas, en la que se unen pimienta negra, clavo, canela y azafrán, todo ello finamente pulverizado, que sazonaba todo tipo de platos, como un modo identitario de cocina hispánica. Cuando en la mezcla no se incluye azafrán o se añade más de este, suele expresarse claramente.

Receta. Asar en el horno fuerte durante unos 15 minutos las berenjenas, en este caso mejor dos pequeñas por persona que una grande, para que se facilite la fritura final. Dejar enfriar, cortar longitudinalmente en dos y vaciar la pulpa, preservando la cáscara sin heridas. Tomar la mitad de la pulpa extraída y picarla hasta prácticamente deshacerla y mezclar con cebolla también muy picada, haciendo en sartén sin parar de remover, hasta que sea todo una masa semiseca. Mezclar aparte con el resto de la pulpa picada fina, hierbabuena, más importante de lo que parece para este plato, pan y queso rallado a discreción y huevo batido, haciendo una masa consistente con todo. Meter en frigorífico una hora, sobre un gran colador, para que tome cuerpo y suelte el caldo posible y rellenar con esta masa las cáscaras reservadas de las berenjenas. Apretarlas bien, pasarlas por una pasta de harina, huevo y un poco de agua y freírlas, primero por la zona de la cáscara, hasta que estén doradas y se adviertan los primeros signos de que el queso intenta rezumar. Pueden espolvorearse con un poco de azúcar, canela y algo más de hierbabuena muy picada y servir templadas o calientes.

Borrajas

180. Borrajas rebozadas (116)

Esta es una verdura poco sabrosa a Cuerpos rellenos de manjares de más substancia, aunque a muchos les gustan dispuestas en la forma, que aquí diré. Tomarás los



Gabi Orre / chindrones

Borraja rastrera, más fea y difícil de limpiar, pero más sabrosa. De las que guisaría en su época Altamiras.

tallos de las Borrajas tiernas, los cortarás a pedacitos de a cuatro dedos, lávalos bien, cuécelos con agua, y sal, y cuando estén cocidos, los escurirás en una tabla limpia: luego haz una masa clara, como para Abadejo frito con huevos, y un poco de harina, las irás untando, y friendo en la sartén, las servirás con azúcar, y canela; es así buen plato; y si se comieran como los Religiosos pobres, con agua, y sal, y un rayo de aceite, ya les parecería a los apetitosos aguado a su gusto, y que les había caído algún rayo.

Comentario. Parece mentira que la verdura ahora emblemática de la cocina aragonesa, sea considerada tan despectivamente por Altamiras. Con dar una ojeada a la receta, se ve claramente que es una adaptación o continuidad de la receta de los crespillos primaverales de la Anunciación, cuya tradición queda así adicionalmente confirmada. Si no se prepara de esta forma, deja desolados a los pobres frailes, que tienen que confor-

marse con un aliño de aceite y quedan como fulgurados, más decaídos que otra cosa. ¡Con lo buenas que son unas borrajas tiernas de siembra prieta con un excelente aceite crudo!

Receta. Preparar una masa suave de harina con huevo batido y un poco de agua fría. Disponer las hojas pequeñas y tiernas de la borraja o los tallos limpios cortados en trocitos de unos cinco centímetros de longitud, cocidos y escurridos. Rebozar unos y otras con la masa, uno por uno, y freír en aceite bien caliente, secando sobre papel absorbente y espolvoreando con azúcar y canela en polvo. Las cantidades, *ad libitum*. La fórmula de borrajas cocidas no tiene más secreto que cocerlas en agua salada, a cielo abierto –un truquito para preservar el verde es poner una pizca de sal de nitrógeno en el agua–, removiendo un poco y sacar las penquitas *al dente*, para aliñarlas después con excelente aceite de oliva crudo.



**Frutas
Javier Mené**

JJM

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

Siempre que entro en un supermercado me suele pasar lo mismo y es que al no estar acostumbrado a desenvolverme en ellos, me toca dar varias vueltas para encontrar lo que necesito. Entre vuelta y vuelta siempre pienso en la gran diversidad de comida procesada que llena sus lineales y del poco y escondido producto fresco ofertado en ellos. En muchos de estos supermercados el producto fresco es algo meramente anecdótico entre la inmensidad del producto manufacturado.

Cierto es que algunas grandes superficies están devolviendo al producto fresco el terreno perdido, dándole algo más de visibilidad, algo es algo. Como la industria siempre va por delante de las administraciones públicas, igual es que ya eran sabedores de las conclusiones del demolidor estudio de la Universidad de Illinois, en Estados Unidos, y han decidido poner-



Gabi Orte / chindron.es

El pequeño comercio, como Los Cordobeses, se provee en clave local.

ros que los alimentos poco saludables, lo que favorece que estos últimos sean más consumidos.

Cierto es que los supermercados son la mayor fuente de alimentos saludables al alcance de los consumidores, pero no hay que ser ingenuos y creer que son los mayoritarios; de hecho, en este tipo de establecimientos es más fácil comprar productos que alimentos, y además se ha demostrado que se comercializa más co-

Estas conclusiones no son nuevas ya que en investigaciones anteriores ya nos daban pistas de que quienes compran en mercados tradicionales llevan una alimentación más saludable, y por lo tanto, los niveles de sobrepeso, obesidad y enfermedades relacionadas son más reducidos. Al final volvemos a lo de siempre: los pequeños comercios de confianza – incluidos los mercados municipales y agroecológicos– como garantes de los alimentos saludables. Y si a esto le sumamos que normalmente el pequeño comercio o mercado local se abastece de productores locales –si son ecológicos, ya es para nota– pues miel sobre hojuelas, ya que nos estaremos asegurando un porcentaje elevado de alimentos de la tierra. Algo muy a tener en cuenta, y más después de saber que casi el 70 % de los alimentos que se consumen proceden de otros países.

LOS SUPERMERCADOS Y LA COMIDA BASURA

se las pilas. En dicho estudio se concluye que los supermercados son la principal fuente de comida basura o *junk food*, término en inglés que hace referencia a los productos que tienen altos niveles de grasas, azúcares y sal, son alimentos pobres en nutrientes y con una alta densidad energética. Según la investigación, los supermercados superan a las tiendas de autoservicio, a las máquinas expendedoras e incluso a los restaurantes de comida rápida en la venta de comida basura.

Los expertos explican que en los supermercados se puede encontrar una gran cantidad de alimentos a precios más reducidos, dado que los consumidores suelen responder mejor a incentivos como los precios bajos; se puede decir que la asequibilidad es un factor que está por encima de la accesibilidad.

Lamentablemente, y como ya hemos comentado en otras ocasiones, los consumidores tendemos a ahorrar en la cesta de la compra, por lo que los alimentos saludables son los primeros en caerse de la lista de la compra, ya que son más ca-

mida basura que saludable. Los precios, o mejor dicho, la asequibilidad se convierten en un factor condicionante que hace que el consumidor se decante por la compra de unos u otros productos.

Directamente relacionado con este tema, se publicó recientemente otro estudio realizado por el Departamento de Epidemiología Cardiovascular de la Facultad de Medicina de la Complutense de Alcalá de Henares y el mismo departamento de la Universidad Johns Hopkins de Baltimore, Estados Unidos, en el que se concluía que el entorno comercial influye en la alimentación de la población. En este estudio se determinaba que si se adquirían alimentos en tiendas tradicionales y mercados de abastos, se comía de forma más saludable que si se compraba en supermercados o hipermercados.

Según el lugar en el que compramos los alimentos seguimos un patrón dietético u otro, y es que si elegimos tiendas tradicionales y mercados municipales en lugar de supermercados e hipermercados, la alimentación es más saludable.

Así se detalla en el estudio desarrollado de forma conjunta por expertos del CIAT, Centro Internacional de Agricultura Tropical, y el USDA, Departamento de Agricultura de Estados Unidos, en 177 países del mundo, en el que concluyen que los alimentos foráneos dominan el patrón de consumo y las prácticas agrícolas.

Los expertos que han desarrollado el estudio explican que en base a la homogeneización de la cadena alimentaria mundial, el desacoplamiento de la producción agrícola a escala geográfica, el consumo alimentario y el mayor consumo de alimentos envasados y procesados, se ha facilitado la globalización de las cadenas de suministro alimentario, y como resultado la mayor desorientación de los consumidores para saber de dónde viene lo que comen.

Ya perdonarán que les haya abrumado con tanto estudio pero esta ocasión no la podía dejar escapar, para una vez que los vientos soplan a favor del pequeño comercio y de los mercados locales, bien había que presumir de ellos ¿los he convencido?

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

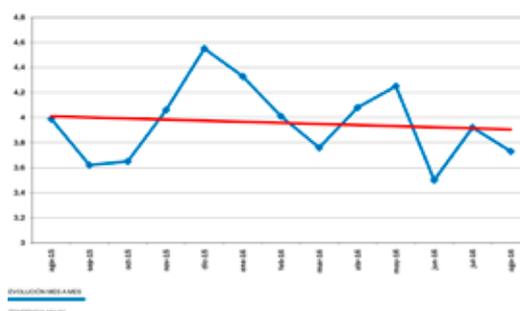
PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO(%)	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,94	4,43	4,71	371%	IPOD AGRÍCOLA 3,89
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA*	3,15	4,79	1,52	52%	
ACELGA	0,40	2,12	5,30	430%	
AJO	1,29	5,41	4,19	319%	
BERENJENA	0,28	1,56	5,67	467%	
CALABACÍN	0,35	1,34	3,83	283%	
CEBOLLA	0,30	1,11	3,70	270%	
CHAMPIÑÓN	1,25	3,77	3,02	202%	
COLIFLOR	0,40	1,87	4,68	368%	
LECHUGA*	0,19	0,95	5,00	400%	
PATATA	0,34	0,84	2,47	147%	
PEPINO	0,58	1,48	2,55	155%	
PIMIENTO ROJO	0,84	2,44	2,90	190%	
PIMIENTO VERDE	0,67	2,12	3,16	216%	
REPOLLO	0,24	1,16	4,83	383%	
TOMATES DE ENSALADA	0,68	1,90	2,79	179%	
ZANAHORIA	0,45	1,03	2,29	129%	
CEREZA	1,81	4,45	2,46	146%	
CIRUELA	0,52	2,29	4,40	340%	
MELOCOTÓN	0,50	2,01	4,02	302%	
MELÓN	0,22	1,43	6,60	560%	
NECTARINA	0,45	1,93	4,29	329%	
PLÁTANO	0,63	2,05	3,25	225%	
SANDÍA	0,15	0,87	5,80	480%	
TERNERA 1*	3,88	15,92	4,10	310%	
CORDERO	2,92	10,75	3,68	268%	
POLLO*	1,07	2,99	2,79	179%	
CERDO*	1,34	5,20	3,88	288%	
CONEJO	1,48	5,29	3,57	257%	
HUEVOS M*	0,85	1,36	1,60	60%	
LECHE VACA	0,27	0,75	2,78	178%	

* Lechuga(€/ud); Espárrago verde (€/manoj); Huevos (€/docena); Ternera (€/kg canal); Conejo (€/vivo); Cordero (€/vivo de 25 kg y pescazo 1°); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna entamadas; Cítricos (incluida recolección)

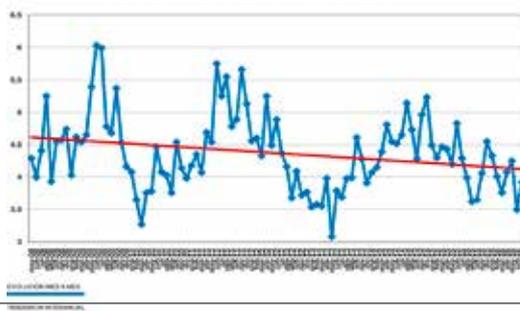
(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

IPOD GENERAL
3,73

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2016



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

Image es una canción escrita e interpretada por el músico inglés John Lennon de los Beatles. Se trata del *single* más vendido de su carrera como solista y su letra alienta el hecho de imaginarse un mundo en paz donde no existan fronteras ni divisiones de religión y nacionalidades, así como la posibilidad de que la humanidad viva libre de posesiones materiales. A partir de allí cuentan que se aceleró la caída y muerte de este músico brillante, cuyo reino, como el de Akenaton, tampoco era de este mundo. Con esta canción millones de jóvenes nos movilizamos y hoy vivimos en tiempos opuestos donde nos encerramos en fronteras ante el miedo de los dragones que pululan en el panorama de nuestros días. Entonces me acuerdo del disco *Revolución* de Amaral donde se manifiesta contra los tiempos oscuros de dragones y mazmorras. Por esta simple razón se me vino a la cabeza la canción *Imagine* cuando estábamos ideando la próxima campaña de apoyo a las legumbres, antes de que acabe el Año Internacional de las Legumbres. Una campaña dirigida a escolares y la ciudadanía a finales de noviembre, llamada *Descubre las legumbres*, financiada a través de un *crowdfunding* –colecta organizada– de la Plataforma Goteo y la Mensa Civica en la que participamos. El que quiera ayudar a la campaña, que lo haga antes del Pilar, a través de internet.

La realidad nos dice que la proteína es fundamental en la alimentación y que sus raíces sostenibles se encuentran en las legumbres, leguminosas y en las carnes procedentes de los animales que se alimentan de los propios recursos naturales, pastos, arbustos, dehesas, etc.

España era un país tradicional de proteí-



IMAGINE

na basada en ganadería extensiva –ovina, bovina–, caza y legumbres. Pero el modelo del Banco Mundial de los años 64 la hacen girar hacia una proteína dependiente, que ha terminado importando el doble de lo que producimos de legumbres y estando por debajo de los niveles de consumo recomendados, que han sido sustituidos por dietas hipercárnicas

España es el principal importador de Europa de harina de soja para piensos y de soja grano, para alimentar una ganadería intensivista sumamente medicada y de cuestionada calidad, que está originando un fuerte rechazo entre los países cercanos, siguiendo aquí un modelo próximo al mexicano y chino. Y solamente conservamos orgullosamente la alfalfa como leguminosa para el ganado.

Pero Monsanto quiere implantar su semilla transgénica en España, pese a la existencia de certezas científicas de problemas evidentes en su puesta en marcha. La sostenibilidad alimentaria de España exige un aumento de la producción legumbrista propia y un aumento del consumo interno, dado su carácter saludable y sostenible.

Fue por eso por lo que imaginé que mil or-

denadores pequeños tienen más capacidad y flexibilidad que uno supergigante mil veces capaz. Y que los nuevos horticultores de Zaragoza están llevando a su mercadillo semanal una nueva producción de legumbres que se utilizan como un abonado natural de la agricultura ecológica. Ellos ya nos van exponiendo pequeños saquitos de legumbres para su venta.

Y me acordé de lo duro que era arrancar malas hierbas cuando las legumbres se ponían, ya que fijaban el nitrógeno y les daban vigor, por lo que cuando oyes que son caras estas legumbres, te acuerdas

de que quien lo dice no sabe ya nada del campo ni de lo que sufre la tierra y nuestra salud con herbicidas totales. Ni de lo que cobran por el trabajo los que hacen las cosas bien, para cuidar de la Tierra Madre.

Pero tampoco saben de lo buenas que son las legumbres en nuestra comida, y que es mejor comer la legumbre que se la coman los animales y nosotros a ellos, dado el enorme gasto de recursos naturales. Y tampoco se sabe lo mucho que se ha erosionado nuestra cocina de platos cocinados a base de legumbres, desde el Quijote a esta parte.

Así que vuelvo al *Imagine* y me niego a reconocer este estadio de cosas como el *estado de las cosas*, pues somos los humanos los que construimos las cosas. Y el domingo me tomé unas judías en Ainsa y un latón de la Fueva dentro de su Ferieta, que me han ilusionado porque son varios los de esa zona que han puesto variadas legumbres en la cuna del Sobrarbe, que es la quintaesencia del mismísimo Aragón para el mundo.

Por eso sin cerrarme a nada y con las legumbres, ¡*imagine* un mundo nuevo!

TEXTO: J.M.M.U.
 gastro@adico.es
 FOTOGRAFÍAS: GABIORTE
 gabiorte@chilindron.es

NO LO TENÍA FÁCIL EL CONSEJERO DEL DEPARTAMENTO DE VERTEBRACIÓN DEL TERRITORIO, MOVILIDAD Y VIVIENDA, DONDE SE ENLOBA LA DIRECCIÓN GENERAL DE TURISMO. JOSÉ LUIS SORO, PEPE COMO LE LLAMAN TODOS, DEBÍA ELEGIR EL RESTAURANTE PARA CELEBRAR ESTA CITA; EN CUALQUIER PUNTO DE ARAGÓN Y DE CUALQUIER ESTILO. OPTÓ, ATINADAMENTE, POR UN ESTABLECIMIENTO DE MENÚS EN LA CABEZA, DESTACADO POR SU A DOS CAMAREROS CON SÍNDROME CONOCER ARAGÓN ANTES DE SU CARGO, SIN FÍN DE LUGARES MARAVILLOSOS, SECTOR, FUERTEMENTE ASOCIADO, ACOSTUMBRADO A DEMANDAR AYUDAS A UNA ADMINISTRACIÓN QUE NO PASA POR SUS MEJORES MOMENTOS PRESUPUESTARIOS. AFICIONADO AL VINO DE GARNACHA, EN PARTICULAR LA VARIEDAD VIDADILLO, SE REVELÓ COMO UN BUEN COMEDOR, EN CANTIDAD Y CALIDAD, AMÉN DE EJERCER EN SU LOCALIDAD ADOPTIVA, RETASCÓN, DONDE VERANEA, COMO UN BUEN COCINERO OCASIONAL.

EL 'JEFE' DE LA GASTRONOMÍA

DIARIO -ONCE EUROS-, PÁJAROS CARÁCTER SOCIAL, YA QUEDA TRABAJO DE DOWN. AUNQUE PRESUMÍA DE RECONOCE QUE HA DESCUBIERTO UN ASÍ COMO A LOS PROFESIONALES DE UN

«SIN APENAS PRESUPUESTO, EN TURISMO HACEMOS MARAVILLAS»

Si la primera impresión es la que cuenta, José Luis Soro, Pepe para sus amigos, es un buen tipo. No es desde luego el arquetipo de político profesional, con tics adquiridos a lo largo del tiempo, pero tampoco un *peligroso* recién llegado con ganas de cambiar el mundo de inmediato.

Un tipo cordial y buen conversador que, quizá para meterse en ambiente, comienza hablando de vino. «El vidadillo es un vinazo, creo que es una variedad de garnacha –cierta, se conoce también como garnacha de grano gordo– que estaba prácticamente perdida».

Rápidamente interviene Án-

gela Labordeta –a fuer de compartir horas y trabajo resultan una pareja *factual*–, «coged una botella nos decía siempre».

Y preguntón, le gusta llegar al fondo de las cosas. Antes de entrar en materia y sabedor de la Liga de la Tortilla, pregunta por ella, por la organización y, especialmente por el ganador. «Tenemos que ir. ¿Dónde está?». Al explicarle que se trata del Cabuchico y cómo es, al final del barrio de Las Fuentes, se le escapa, «creo que el 24 llega hasta allí».

Zaragozano de tradición, de los que pueden presumir de tres abuelos nacidos aquí, confiesa que le gustan estos bares con casta, pero también añora no tener pueblo.

Algo que ha solucionado gracias al de su suegra, Retascón, que suele visitar, y Bulbunte, donde veraneaba y cuyos recuerdos se remontan a la infancia.

En Retascón es donde se atreve a cocinar. «Me defiendo bastante bien con varios platos, en plan peña, cocinando para el resto». Algo que debido a su trabajo no practica habitualmente. Aunque tampoco se le ve un fanático de los restaurantes. «Me gusta comer de todo», afirma rotundo, y lo cierto es que su cargo actual se lo exige. Eso sí, no muestra preferencia por la cocina tradicional o la de vanguardia, «siempre que sean sabrosas y buenas».

Lo cierto es que, quizá por ser viernes y



Las contagiosas sonrisas de María y Alberto muestran el ambiente de Pájaros en la cabeza.

esperar una tarde tranquila no ha dejado nada el plato. «Es que me gusta comer, especialmente si está bueno»

Comidas de trabajo

Algo que en su caso resulta más que una obligación. Como consejero del ramo –Turismo es una de las áreas del departamento y se nota que le gusta–, debe acudir a numerosas celebraciones y banquetes.

«Voy a todo lo que me invitan, pero no para salir en la foto, sino para compartir y conocer mejor el sector». Una de sus primeras salidas, hace algo más de un año, fue la cena de entrega de premios del concurso de cocineros de Aragón. «Me dieron unas tarjetas para participar en los sorteos de regalos después de la cena, pero los de protocolo me dijeron que las rechazara». Y se ríe recordando cómo veía que no bajaba el volumen de regalos, la sobremesa se alargaba y no sabía cuándo saldría de allí.

Precisamente en aquella cena confesó a parte del sector, los cocineros e invitados, que «desde la Administración no podemos aportar ni un euro, no lo tenemos. Eso sí, cariño, todo el del mundo».

Recuerda perfectamente aquella noche. «Lo seguimos diciendo en todos sitios, porque es la verdad. E intuía que el sector lo entiende».

En un plano más político, se muestra contrario a la política de subvenciones, sin más. «No es una buena cultura, si se limita solo a eso. Hay que escuchar, apoyar, dialogar...»

Y pone como ejemplo una de sus primeras reuniones como responsable de turismo, en agosto de 2015, con los diferentes operadores y colectivos relacionados con el turismo. «En Jaca habíamos quedado para reunirnos con todo el sector de la nieve. Sabido es que CHA no apuesta por el desarrollismo del sector, con lo que me esperaban de uñas». Confiesa que le temblaban las piernas.

Pero no salió mal. «Les dije que ninguna de las dos partes íbamos a cambiar de opinión ni objetivos. Pero dado que además no hay dinero para grandes obras, usemos el sentido común, trabajemos en lo demás y dejemos esto. Y funcionó».

Más que pragmatismo o retrasar problemas para otros, da la sensación que a Soro le gusta hacer cosas, rematar acuerdos, gestionar y, especialmente, conocer el entorno en que se desenvuelve. Y éste, en concreto, ha sabido aprovechar sus relaciones con la administración.

Vertebración

Preguntado acerca de la paradoja de dirigir un departamento que integra Transportes, Urbanismo, Ordenación del Territorio, Carreteras, Vivienda y Rehabilitación y Turismo, no encuentra mayores problemas. «Para bien y para mal, es lo que hay. Aunque está desequilibrado, la lógica interna ha funcionado mejor de lo que pensábamos, gracias a la vertebración, que es nuestra filosofía; hemos encontrado y seguimos haciéndolo sinergias entre ellos».

Y desglosa. Transportes son fundamentalmente subvenciones y suponen gran parte del presupuesto. Urbanismo y Ordenación del Territorio «cuentan con un presupuesto ridículo». Carreteras «es inversión, pero no gestión y poco se puede



Soro no es de los que se dejan comida en el plato.

hacer ahora». En Vivienda, «hemos hecho un esfuerzo social grande, dentro de las posibilidades».

Respecto a Turismo «ha habido un recorte presupuestario a lo largo de los años pasados, aunque menos en este ejercicio. Sin apenas presupuesto, en turismo hacemos maravillas». Y lo achaca a dos aspectos, «la pasión de los responsables políticos y dejar que trabaje en la administración quien tiene ganas. Funciona». Y analiza una administración que no le gusta, acostumbrado a otra forma de trabajar. «A veces es desesperante encontrarte cosas que no puedes cambiar y no puedes comprometerte a según qué asuntos. Es un problema generalizado y si tuviéramos que hacer turismo con la máquina de la administración sería horrible».

Para ello cuentan con Turismo Aragón, la Sociedad de Promoción y Gestión del Turismo Aragonés, desde la que pueden desarrollar muchas de sus acciones.

Un instrumento que a este tipo normal y cercano, le permite firmar por primera vez en la historia un convenio con el Ayuntamiento de Zaragoza para promocionar Aragón a través de las fiestas del Pilar. Explicar a los aragoneses que deben ser ellos los primeros en conocer su tierra y *vender* sus atractivos. O entender que los alimentos de Aragón y los profesionales que los trabajan deben ser parte activa en el fenómeno turístico.

Un tipo sensato, dialogante, cuya mayor ambición parece ser disfrutar en un futuro de aquellas mejoras generadas en su gestión, compartiéndolas con el resto de los aragoneses.



Magníficas albóndigas de corte casero, con patata.



LA COMIDA >> PÁJAROS EN LA CABEZA

No podía haber elegido mejor Pepe Soro, pues Pájaros en la cabeza, el proyecto personal de Alberto Muñoz resulta absolutamente ejemplar. Pudiendo elegir cualquier lugar y establecimiento —disponía de esta tarde de viernes libre, aunque robó tiempo a su familia— optó por este restaurante en el que trabajan personas con discapacidad. Y trabajan realmente, pues María e Íñigo son el alma lugar; con perdón de Alberto, que tiene a todos sus trabajadores con contrato indefinido.

Puntuales acudieron el consejero y su asesora, Ángela Labordeta —precisamente su padre inauguró esta sección— y tras las presentaciones, un par de vinos para los invitados y dos cañas para los periodistas, llegamos a la mesa reservada. No había otra opción que el menú diario —11 euros, vino y agua incluidos— que fue la elegida, aunque la barra se encontraba bien provista de tapas. Por la noche sí dispone de la posibilidad de cenar a la carta y sus desayunos son variados y de precio más que razonable; 1,50 euros el zumo natural de naranja recién exprimido, por ejemplo.

El día de la entrevista, el menú ofrecía de primero Lasaña vegetal con frutos secos, la opción del firmante, mientras que el resto de comensales se decantaron por una Ensalada de cous cous con queso fresco, desdeñando todos las Judías verdes con longaniza de Aragón y picada de huevo. Parecida coincidencia en los segundos: Ángela Labordeta pidió la lasaña y el resto las magníficas Albóndigas mixtas caseras a la pimienta; Ternera estofada al vino de Rueda con verduritas y Emperador al Orio de Módena completaban la oferta. Como postres, nueva coincidencia, Bizcocho de zanahoria con paraguay para Ángela y Tarta mousse de yogur para el resto. El vino, salvo el blanco de Rueda de Labordeta, también de la casa, fue un Viñas del Vero cabernet merlot roble 15, que se abona aparte. La factura ascendió a 44 euros, sin incluir la bebida, que fue abonada por Gastro Aragón.

Los cuatro comensales coincidimos en la calidad y abundancia del menú, uno de los más saludables que hemos probado en los últimos años, probablemente por el uso de la materia prima. Además de su carácter solidario —ofrece su primera experiencia laboral a otros discapacitados— es un lugar magnífico para comer: Por eso llena cada día.

AVDA. JUAN PABLO II, 42-44. ZARAGOZA.

976 958 466 / restaurantepajarosenlacabeza.com

☐ Horario: de 6 hasta 1 horas; comedor: de 13 a 16 y de 20 a cierre. ☐ No cierra. ☐ Admite tarjetas. ☐ Admire reservas. ☐ Buen acceso discapacitados. ☐ Menú diario: 11 euros, vino incluido; fin de semana, 16 euros, vino incluido. ☐ Cenas a la carta, precio medio: 16 euros. ☐ Reservado para un máximo de 50 personas. ☐ Aparcamiento público cercano. ☐

AINHOA MUÑOZ / FABRICIO MOSEGUE
larepublicadearepistan@gmail.com



LA MAGIA DE LA GUAYUSA

Extendió sus manos hacia mí. Portaba en ellas una totuma que contenía agua de guayusa. Devolviéndole la misma sonrisa que se dibujaba en su bello rostro, pintado con onoto, tomé la tapara y bebí el agua como muestra de agradecimiento.

Nos encontramos en Cotococha, una comunidad Kichwa en la Amazonía ecuatoriana.

A la llegada de los turistas la hospitalidad de los kichwas se materializa en agua de guayusa. La guayusa es un árbol nativo de la zona que crece entre 6 y 30 metros, cuyas hojas perennes se utilizan para hacer infusión o decocer por sus múltiples propiedades. Es prima del mate.

Cuenta la leyenda que los indígenas kichwas rezaban pidiendo encontrar una planta que los ayudara a soñar. Un día dos gemelos tuvieron una visión. Se despertaron una noche y vieron unas escaleras que subían al cielo, al final de las mismas, se encontraban los ancestros quienes les presentaron la guayusa como la planta que ayudaría a su pueblo a introducirse en el mundo de los sueños.

Quizá sea por eso que las familias kichwa se levantan antes del amanecer, se sientan alrededor de un fuego comunal y beben agua de guayusa mientras comparten historias, anécdotas, saberes ancestrales y sueños. Los shamanes son los

encargados de interpretar esos sueños, los cuales se revierten de gran importancia para esta nacionalidad indígena, puesto que los sueños guían las decisiones presentes y futuras.

También es conocida como el *guardián nocturno*, ya que la beben los cazadores antes de sus salidas nocturnas de caza, para aumentar su capacidad de enfoque, su conciencia y estar en contacto con la magia de la selva.

Mitológicamente se le atribuyen otras propiedades como la capacidad de evitar picaduras de serpiente o la de enamorar a cualquiera si antes de hacer la infusión se frota las hojas.

Seguramente sólo son mitos, pero mitos que surgieron de las innumerables propiedades de esta planta. Son tales que actualmente se consume en EEUU y recientemente está conquistando mercados europeos.

Contiene la misma cafeína que una taza de café y el doble de antioxidantes que el té verde, por lo que es un energizante natural de primera calidad. Aporta lo que los guerreros indígenas llaman «fuerza mental y coraje», puesto que pueden mantener la atención de forma prolongada ya que no afecta al sistema nervioso, a diferencia del café. Ayuda a entrar en un estado de tranquilidad y disminuir la ansiedad gracias a la presencia de L-

teanina. Por lo tanto la combinación de cafeína y este aminoácido es lo que crea un estímulo suave y placentero. Contiene también ácidos clorogénicos los cuales favorecen la salud cardiovascular y disminuyen la presión arterial, ácido felúrico, el cual ayuda a mejorar la circulación sanguínea, y quince aminoácidos esenciales. Los beneficios otorgados por lo tanto son múltiples: expectorante, laxante, reductor de glucosa en sangre, digestivo y aumenta la fertilidad. Pero es su sabor el que finalmente le da el empujón para estar presente en el día a día del oriente ecuatoriano. Fría para acompañar las comidas, caliente para digerirlas. Sola, con limón, con miel, o con panela.

Recientemente se comienza a utilizar en la elaboración de platos salados, como por ejemplo, corvina con guayusa ahumada, y de platos dulces, utilizada en infusión, como por ejemplo para humedecer un bizcocho. Su presencia estrella es sin duda en una cerveza hecha de guayusa y quinua.

Definida como un milagro de la Amazonía por sus innumerables propiedades, con un sabor a té muy agradable, el agua de Guayusa llega a Europa de la mano de una empresa ecuatoriana, RUNA, con sello internacional de producción orgánica y comercio justo. Os animamos a todos a probarla.



Viñedos de Cariñena y mapa de la ruta propuesta, cuyos atractivos ofrecen propuestas para disfrutar de diferentes y cortas excursiones a lo largo de varias jornadas.

GOYA Y LA RUTA DEL VINO

MUEL, CARIÑENA Y BELCHITE

Una ruta, muy cercana a la capital, que permite disfrutarla en una o varias ocasiones. Antes de llegar a Muel hay que detenerse en los restos del **monasterio de Santa Fe** y en el restaurado **castillo de Cadrete**, para llegar a **Botorrita**, que conserva restos arqueológicos celtíberos.

En **Muel** se admiran las pechinas de Goya en la ermita de la Virgen de la Fuente, mientras que el parque conserva su presa romana y la Escuela Taller de Cerámica, donde mantiene y difunde técnicas artesanas.

Por la A-23, tras pasar por **Longares** con su armónica torre mudéjar del bello templo renacentista y la puerta de Valencia, se alcanza **Cariñena**. Un paisaje preñado de viñedos, la tierra de la DOP Cariñena, donde visitar numerosas bodegas y museos. La ciudad ofrece un paseo obligado por su casco urbano con el torreón del siglo XIV, la iglesia parroquial de Santiago, antes sinagoga, la Casa Consistorial y el Museo del Vino.

Desde aquí el viajero puede acercarse a **Aguarón** y su museo de pintura; a **Cosueda**, con el aula de naturaleza Plantaria; y al bello mudéjar de **Encinacorba**. O a **Tobed** y **Paniza**, con excelentes vinos y gastronomía.

Para llegar a Fuendetodos, cuna de Francisco de Goya, hay que dirigirse por la A-220 pasando por **Tosos** y **Villanueva de Huerva**, donde se sugiere una excursión hasta el embalse de las Torcas y sus desfiladeros, con señalización senderista y yacimiento de dinosaurios.

Fuendetodos mantiene muy cuidado su caserío de piedra, la casa familiar del pintor y el Museo del Grabado, con una amplia muestra de su trabajo y sede de reconocidos talleres artísticos. Una completa red de senderos lleva a los peculiares parajes cercanos, sus fuentes y neveras tradicionales: esta localidad ofrece una amplia programación de actividades en la naturaleza para adultos y niños.

La ruta sigue en **Belchite** y hacia el Planerón, lugar natural salpicado de lagunas salobres, reserva ornitológica y refugio de fauna silvestre esteparia. En Belchite se mantienen en pie las ruinas del antiguo pueblo, arrasado durante la Guerra Civil, y visitable sólo con guía.

Muy cerca, en **Almonacid de la Cuba**, otra preciosa presa romana y en **Azuara**, su amplio patrimonio arquitectónico. Desde Belchite por la A-222 se llega por la salada de Mediana y el deshabitado núcleo de **Rodén**.

Disfruta del vídeo e imágenes en 360° en la web.

Familias con niños

Pasear por el parque de la ermita de Muel y visitar su molino rehabilitado, realizar un divertido taller de cerámica en la escuela. ■ Participar en las actividades en torno a la naturaleza en Fuendetodos. ■ Visitar la casa de Goya. ■ Participar en las propuestas enoturísticas de la Ruta del vino de Cariñena. ■ Paseo urbano hasta la presa romana en Almonacid. ■ Visitar el yacimiento de íctitas en Villanueva: muy bien señalado. ■ En Belchite: el museo etnológico y taller de pasta en *La Harinera*. ■ Paseo por el *volcán* de Moneva: vuelta al diapiro, una hora. ■ Sendero desde Moyuela a ermita de La Malena: 190 minutos, con merendero.

Turistas activos

■ **Senderistas y paseantes.** Por la sierra de Tosos, el pantano y los estrechos del Huerva, sierra de Algairén y también las cercanías de Fuendetodos. Sendero de Almonacid a Belchite pasando por el paraje Pozo los Chorros: 2 horas ida y vuelta. ■ **Ciclistas.** La carretera local y las pistas para BTT en la plana de Zaragoza, las silenciosas carreteras de la estepa de Belchite y los campos con vides cerca del embalse de Mezalocha. ■ Observatorio de aves en la ZEPA El Planerón de Belchite. ■ Excursión al santuario de la Virgen del Águila en Paniza. ■ Descubrir Tobed siguiendo el GR-24.

Oficinas de turismo

Belchite: belchiteturismo@hotmail.es. 976 830 771.
Cariñena: turismo@carinena.es. 976 620 897.
Fuendetodos: goya@dpz.es. 976 143 830.

JULIA MOLINS
topicazueltos@gmail.com

¿NACES O TE HACES?

Después de todo este tiempo escribiendo sobre tópicos, típicos y topicazueltos, hemos demostrado que el generalizar no sirve para nada, que los españoles somos más que un *olé* por el mundo. Y que cada uno de nuestros protagonistas tenía algún viejo tópico que romper y una nueva receta por enseñar. Por eso, después de dicho estudio social, culinario y casi científico sobre el tema, ha llegado el momento de cerrar etapa y sección.

Para nuestro último artículo, partiremos de una, por supuesto, típica pregunta ¿Nace o se hace?... Una pregunta que podemos formular en muchos ámbitos de nuestra vida cotidiana, y que nosotros éste mes lo aplicaremos en el que mejor se nos da: el gastronómico. ¿Naces o te haces cocinero? Algunos dirán que lo llevan en la sangre desde siempre, otros simplemente, se adaptaron.

Enzo nació en Nápoles, Italia, y se *hizo* en la ciudad del ciervo, Zaragoza. Hizo, o mejor dicho se re-hizo, como muchos otros, debido a la ya famosa crisis de la que tanto y tantas veces hemos hablado en esta sección. Aunque llegó en 2008 a la ciudad, no fue hasta 2012 cuando dio el gran salto a la



Julia Molins

hostelería, debido precisamente a la falta de trabajo; así que se arriesgó y ganó. Él y su mujer decidieron montarse un pequeño y acogedor negocio en la conocida zona de La Madalena, donde gracias a los juepinchos semanales no cabe ni un alfiler.

Al entrar en el Mesón Eusebio, Enzo & Rosalía ya se palpa el ambiente familiar; clientes que repiten desde hace años, conversaciones sobre el día a día y, poco a poco, sin darte cuenta, el bar se va llenando. Rosalía en la cocina comienza a moverse rápido y la voz de Enzo gritando los nombres de platos italianos, se mezcla con el barullo de la clientela. Y es que la especialidad de éste mesón no podía ser otra que la cocina napolitana –la pizza, los arancini– aunque también las tradicionales bolitas de bacalao se sirven sin parar.

Técnico de ingeniería aeronáutica y responsable de producción en la empresa en la que trabajaba en su país de origen, nunca pensó la primera vez que aterrizó en España para quedarse seis meses, que

acabaría montando su propio negocio, y que éste no tendría absolutamente nada que ver con aviones. Llegó solo, en un momento complicado, «fue muy duro dejar a mi familia en Italia. En España no encontraba trabajo, aun así esto es otra calidad de vida», pero finalmente las cosas cambiaron, y ahora evoca a su Nápoles con el escudo del equipo de fútbol, con las pizzas que sirve en el bar o haciendo sus Berenjenas a la parmesana, con las que recuerda las comidas familiares de los domingos; precisamente por éste recuerdo hemos elegido éste sencilla pero resultona receta para nuestro último texto.

Enzo es una persona entrañable, que te abre las puertas de su bar y que se hizo cocinero/camarero por causas mayores; pero desde Gastro Aragón podemos afirmar y confirmar, que tal y como lleva, sirve y trata al personal en su local, nació para la hostelería, pese a que no lo supiera.

Lo llevaba en la sangre, aunque se despidiera un tiempo entre aparatitos con alas.

BERENJENAS A LA PARMESANA

INGREDIENTES

2 berenjenas grandes, 500 gramos de tomate frito casero, 100 gramos de queso parmesano rallado, huevo batido, 2 bolas grandes de mozzarella, aceite de oliva virgen o mantequilla, hojas de albahaca, sal al gusto.

ELABORACIÓN

Cortar las berenjenas con piel en láminas. Para quitarles el amargor que pudieran tener, llenar un bol grande con agua y tres cucharadas de sal y dejarlas reposar dentro durante quince minutos.

Sacar las berenjenas, secarlas bien y dorarlas en una plancha con

aceite de oliva. Reservarlas sobre papel de cocina para quitar los restos de aceite.

Calentar el horno a 180°. Untar mantequilla en la base de una fuente de horno. A continuación añadir una primera capa de salsa de tomate, después una capa de berenjenas que cubriremos con el queso parmesano rallado, encima láminas de mozzarella fresca, hojas de albahaca y sobre esto, una capa de huevo batido. Ir repitiendo capa tras capa. Una vez en el horno, durante los primeros 30 minutos, cocinar la berenjena a 190 ° C en la parte inferior del horno, para evaporar el líquido residual que se forma y que se cocine bien el interior. Los siguientes quince minutos activar el grill, hasta que la superficie adquiriera un tono dorado.



TEHIFE

/// MEDITERRANEAN BAR

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



Vermús
Vinos
Tapas
Raciones
Cava ecológico
Menús
Cócteles
Combinados



Soluciones culinarias

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



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



CERVEZAS
ARTESANAS
NACIONALES
Y DE
IMPORTACIÓN
PRODUCTOS
GOURMET



San Miguel, 50
Zaragoza



LA ENCANTARIA

Pócimas, Restaurant & Conjuros

c/Sevilla, 7. Zaragoza. 627 944 502



el sabor de la navidad
queso
rinconada del queso

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



GUILLERMO ORDUÑA
Guillermo@esciencia.es

EL PICANTE DE LA HUERTA

Desde hace un par de años, gracias a los huertos de alquiler que han florecido alrededor de Zaragoza, he vuelto a poder cultivar un pequeño huerto. Bueno, cultivar quizá es decir mucho, tratar de plantar semillas y recoger algún fruto, porque lo cierto es que no somos muy buenos hortelanos. Sin embargo, nos hemos convertido en expertos en el cultivo de guindillas o piparras. Son muy fáciles de cultivar, no requieren demasiada atención y el fruto es un manjar que puedes comer de mil maneras, desde crudo, hasta encurtido.

El sabor especial de la piparra se debe al ligero punto de picante que tiene, y ese picante es pura ciencia. El picante de algunos alimentos se debe a que contienen una molécula orgánica, que tiene un nombre propio, capsaicina. Si os conseguís acordar del nombre, capsaicina, lo veréis citado en un montón de productos picantes o asociados a los pimientos. Esta molécula tiene una propiedad muy especial, es capaz de asociarse con los receptores del calor que tenemos en nuestra lengua, lo que hace que nuestro cerebro interprete que estamos comiendo algo muy caliente, o que nos estamos quemando.

La característica en la que nos vamos a fijar de esta molécula, es que no es soluble en agua. Esto provoca que el gesto natural de beber agua cuando sentimos picante, sea prácticamente inútil, ya que solo aliviará momentáneamente el ardor y, una vez pasado el trago fresco, la capsaicina seguirá unida a nuestros receptores de temperatura de la lengua. De manera que seguiremos sintiendo el calor.

La única forma de aliviar la sensación es conseguir retirar esas moléculas. Una opción es comiendo más alimentos, y especialmente alimentos rugosos –tipo miga de pan–, porque conseguiremos retirarlo de manera mecánica. Es decir, como si raspáramos la lengua. La otra opción es conseguir que la molécula se disuelva, pero ya hemos dicho que no era soluble en agua, es decir, es lo que llamamos hidrófoba. Tenemos la suerte de que es más



Esciencia

Al añadir la gota de jabón, los colorantes se comportan de forma totalmente diferente en la leche.

soluble en sustancias grasas, por lo que es más fácil aliviar el picor bebiendo una cucharada de aceite de oliva, tomando un poco de leche fresca o comiendo helado –el método más eficaz en mi caso–. Son sustancias que tienen un alto contenido

graso, y poco a poco, irán eliminando la capsaicina de nuestra lengua, por lo que notaremos alivio.

¿Conoces más sustancias que sean insolubles en agua y solubles en un medio graso? Pongámonos manos a la obra.

El experimento

Hoy vamos a experimentar con la solubilidad de algunas sustancias que tienes por la cocina. Necesitarás:

- Un plato hondo.
- Leche.
- Diferentes colorantes alimenticios.
- Un poco de jabón lavavajillas.

En primer lugar, preparamos diferentes colorantes disueltos en un poco de agua. Os recomiendo utilizar colores llamativos, porque luego se van a mezclar y quedará mejor el resultado –verde, rojo, azul–. Los colorantes son solubles en agua, como veréis se disuelven muy fácilmente.

En el plato verteremos un poco de leche hasta que cubramos el fondo por completo. Con cuidado, verteremos los

distintos colorantes, en distintos puntos. Veremos que no se mezclan entre sí, quedarán como manchas aisladas.

Finalmente, echaremos una gota de jabón líquido en el centro del plato y observaremos cómo las manchas se mueven y se mezclan.

Inicialmente el colorante, que es soluble en agua, se mezcla un poco con la leche, pero no completamente. Esto es, porque la leche –entera– contiene grasas, que evitan que el colorante se disuelva por completo en la leche, y quede como aislado.

Al añadir la gota de jabón, lo que hacemos, es que cambia la solubilidad de las grasas y por lo tanto hacer más soluble la mezcla, lo que cambia por completo la composición estética.

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)

Os invitamos a que compartáis vuestras creaciones en nuestro Instagram con el hashtag [#cienciagurmes6](https://www.instagram.com/cienciagurmes6)



Sorteamos tres cestas de navidad como ésta

Rellena el cupón de la página siguiente y participa en el sorteo

BEBIDAS Y VINOS

- BODEGAS RUBERTE HNOS.: 1 botella de Ruberte Selección Blanco variedad Moscatel de Alejandría.
- GRANDES VINOS: 1 botella de Corona de Aragón Crianza. 1 botella de Monasterio de las Viñas Reserva. 1 botellín Iglup White. 1 botellín Iglup Rosé.
- VIÑAS DEL VERO: 1 botella de Viñas del Vero Chardonnay Colección 2015.
- BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN: 1 botella Claraval Garnacha 2014.
- BODEGA PIRINEOS: 1 botella Señorío de Lazán Crianza.
- BODEGAS SAN VALERO: 1 botella de Cava Gran Ducay. 1 botella Monte Ducay Reserva Pergamino. 1 botella Moscatel Gran Ducay.
- BODEGAS TEMPORE: 1 botella de Tempore vendimia 2015.
- CRIANZAS Y VIÑEDOS SANTO CRISTO: 1 botella de Viña Ainzón crianza. 1 botella de Moscatel Ainzón.
- VALONGA: 1 botella de Valonga Chardonnay. 1 bolsa de nuez cáscara 800 gramos.
- BODEGAS EJEANAS: 1 botella UN blanco barrica 2012.
- MANUEL MONEVA E HIJOS: 1 botella Viña Vadina tinto DOP Cariñena.
- BODEGAS ARAGONESAS: 1 botella de Solo Tiólico blanco.
- BODEGAS SOLAR DE URBEZO: 1 botella de Urbezo Reserva 2008.
- ABRERA: 1 botella de A de Aylés.
- SOCIEDAD VITIVINÍCOLA DE LONGARES: 1 botella de Torrelongares OVG 100% Garnacha.
- EDRA BODEGAS Y VIÑEDOS: 1 botella de Edra Grullas de Paso tinto.
- BODEGAS LARRE: 1 botella Magnum Tío Goyo Garnacha 2009.
- GRUPO LA ZARAGOZANA: 1 cubo de cerveza Ámbar Especial. 1 cubo de cerveza Ámbar 1900. 1 cubo de cerveza Ámbar Negra. 1 caja Agua de Lunares 1,5 litros. 1 caja gaseosa Konga 1,5 litros.
- AGUAS VILAS DEL TURBÓN: 1 botella agua Vilas del Turbón vnr 75 centilitros.
- MANANTIALES DEL PIEDRA: Agua mineral natural Fontecabras. Agua de sabor Fontecabras. Agua isotónica Fontecabras.

CÁRNICAS

- EMBUTIDOS ARTESANOS MELSA: 1 longaniza de Aragón extra curada C'alial.
- CÁRNICAS GÁLLEGO: 1 longaniza de Aragón. 1 chorizo curado. 1 chorizo curado picante.
- INDUSTRIAS CÁRNICAS SANTA ELENA: 1 longaniza con trufa estuchada.

- EMBUTIDOS AVENTÍN: 1 longaniza de Graus curada. 1 salchichón de montaña con moho natural.
- JULIÁN MAIRAL: 1 secallona (fuet). 1 longaniza de Aragón C'alial. 1 taco de lomo embuchado.
- GRUPO PASTORES: Tournedó de Ternasco de Aragón (2 unidades.)
- ARTESANA DEL PIRINEO: 1 longaniza curada C'alial El Cortante.
- FRIBIN: 1 longaniza de Aragón curada C'alial. 1 salchichón Pages gigante 800 gramos.
- AVES NOBLES Y DERIVADOS: Conserva de pechuga de pollo Casa Matachín.
- EMBUTIDOS BERNAL Y CÁRNICAS PALBER: Salchichas Frankfurt Embutidos Bernal-Cárnicas Pálber.
- SOINCAR: Taco de jamón reserva Monroyo 700 gramos.

DULCES Y TURRONES

- GALLETAS ASINEZ: Galletas Chocopets 180 g. Galletas Abanicos de naranja 180 gramos. Galletas Big Cookies 150 gramos. Surtido de galletas Sinfonía 150 gramos.
- LA PASIÓN INTERNACIONAL: Estuche de Leticias. Estuche de Guirlache.
- PASTELERÍA TOLOSANA: 1 tableta de turrón de Juan. 1 tableta de turrón crema naranja y piñones. 1 caja de bombones Besos de Aragón.
- ATIENZA: 1 barra de turrón nata y nueces 300 gramos. suprema. 1 tableta chocolate negro (85% cacao mínimo) 125 gramos.
- PASTELERÍAS MANUEL SEGURA: 1 caja de mudéjares 15 unidades. 1 frasco de mermelada de Amaro 215 mililitros.
- INDUSTRIA JAYSSO: 1 cesta de Frutas de Aragón.
- PANADERIA CLAVER: 1 caja de magdalenas selectas 9 unidades.
- PASTELERÍA ASCASO: 1 caja de bombones Laminas.
- TAISI-JOSÉ MARÍA LÁZARO: Mermelada de frutas.
- LACASA: Surtido de turrone Lacasa Estuche de trufas Lacasa.

LÁCTEOS

- VILLACORONA: 1 litro de leche VillaCorona. 1 cuña de queso de oveja.
- VIGALI: Flan de queso Nayem. Magdalenas Errea.

ALIMENTACIÓN DIVERSA

- ACEITES AMBEL: Aceite de Oliva Virgen Extra. Crema de aceitunas.
- AGRÍCOLA GIL: Manzanas. Peras.
- ALMAZARAS REUNIDAS DEL BAJO ARAGÓN: 1 botella de Aceite de Oliva Virgen Extra Albar 250 mililitros.
- SANTO CRISTO DE MAGALLÓN: Aceite de Oliva Virgen Extra Pago La Corona 500 mililitros (DOP Aceite Sierra del Moncayo)

- ARROCERA DEL PIRINEO: 1 kilo Arroz Brazal Guadiamar. 1 kilo Arroz Brazal BalillaxSollana. 1 kilo Arroz Brazal Maratelli. 1 kilo Arroz Brazal Bomba.
- CONSERVAS CALANDA: Melocotón desecado 200 g. Piña desecada 200 g.
- CAFÉS ORÚS: Estuche de 10 cápsulas compatibles café Arábica. Estuche de 250 gramos de café molido Arábico.
- CAFÉS EL CRIOLLO: Café molido Gourmet Brasil El Criollo. Cápsulas Prestigio 10 Uds.
- FRUTOSOL: 1 bolsa de almendras con cáscara abierta.
- HARINERAS VILLAMAYOR: Harina de cocina en paquete de 1 kilo. Harina repostera en paquete de 1 kilo. Harina de fuerza en paquete de 1 kilo. Harina de pizza en paquete de 1 kilo. Harina de fritura en paquete de 1 kilo.
- FUENCAMPO XXI: 1 caja de cebollas de 5 kilos Fuencampo. 1 paquete de cebollas 500 gramos Fuencampo. 1 bandeja de cebollas 700 gramos Fuencampo.
- MARCHENICA: 1 tarro de Melocotón de Calanda en almíbar. 1 tarro de Paté Aceituna Negra. 1 botella de Aceite de Oliva Virgen Extra.
- HIJOS DE JOSÉ LOU: Aceitunas.
- PASTAS ALIMENTICIA ROMERO: 1 paquete Fusiloni Manuel Romero. 1 paquete Tagliatelle Manuel Romero. 1 paquete Tagliatelle nero de sepia Manuel Romero.
- INDUSTRIAS COQUET: 1 frasco de paté. 1 frasco de melocotón entero en almíbar.
- BIOSURYA: Surtido de patés ecológicos.
- SALAZONERAS ARAGONESAS: Salmuera del Cantábrico.
- TRUFAS MANJARES DE LA TIERRA: Arroz con trufa negra (Tuber Melanosporum)
- TOSTADOS DE CALIDAD: Patatas fritas. Frutos secos.
- ALMAZARA MOLINO ALFONSO: 1 botella de aceite de Oliva Virgen Extra Oleum Belia.
- GARDENIERS: Crema de calabacín. Crema de zanahoria, puerro y jengibre. Conserva de cardo.

ALIMENTOS
MADE IN ARAGÓN

CONOCES SU ORIGEN. DISFRUTA SU CALIDAD

Esta Navidad será inolvidable con

gastro

Regalamos

tres

fantásticas cestas de Navidad,
en colaboración con la Asociación de
Industrias de Alimentación de Aragón.

**ALIMENTOS
MADE IN ARAGÓN**

Envíenos el cupón adjunto, debidamente cumplimentado, indicando
en el sobre: «Concurso Cesta Navidad AIAA». Adico. Albareda, 7, 1º, 2ª, 50004 Zaragoza.

ANTES DEL 20 DE DICIEMBRE

El nombre de los ganadores se publicará
en el número 56 de GASTRO ARAGÓN,
que aparecerá en febrero de 2016
y también en www.igastroaragon.com el mismo día del sorteo

¿En qué puntos de venta adquiere habitualmente sus marcas aragonesas de alimentación?

¿Qué es lo que más valora de las marcas aragonesas de alimentación?

Nombre 3 marcas aragonesas de alimentación.

Ayúdenos a mejorar. ¿Le gusta GASTRO ARAGÓN? Marque, de 0 a 10, su valoración de la revista:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

¿Le gusta el nuevo tamaño y diseño?

¿Qué secciones le gustan más?

¿Qué secciones le gustan menos?

¿Qué añadiría a los contenidos de GASTRO ARAGÓN?

¿Qué cree que sobra en GASTRO ARAGÓN?

Nombre y apellidos

Dirección

Código postal

Localidad

Teléfono de contacto

Correo electrónico (si desea recibir información de eventos)



ÁNGEL GONZÁLEZ VERA / PRESIDENTE
cofradiadelaborraja@gmail.com

LA COFRADÍA Y EL PILAR

NUEVAMENTE ESTARÁ PRESENTE EN LA OFRENDA DE FRUTOS

De entre los numerosos actos que la **Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón** organiza cada año, es sin duda su participación en la **Ofrenda de Frutos** el más emotivo y entrañable. Los cofrades acudimos al acto, ataviados con nuestros ornamentos oficiales o adornados con trajes de época. Por cierto, me preguntaban en una ocasión el porqué del uso de una vestimenta especial en nuestras manifestaciones, hecho fácilmente explicable si tenemos en cuenta que precisamente lo que se pretende es hacer notar nuestra presencia.

En un marco de evidente grandeza en esplendor y presencia de público, los cofrades sentimos la satisfacción de reivindicar la borraja como tradición y alimento fundamental de los aragoneses, además del gozo de colaborar en la labor benéfica que la ofrenda supone, haciendo llegar a las instituciones de ayuda social cerca de doscientos kilos de borraja.

Si bien son todos los cofrades los que con su participación consiguen dar brillantez a nuestra presencia en la ofrenda que tan diligentemente organizan las **Casas Regionales en Aragón**, no sería justo dejar sin destacar la importante colaboración de dos entidades, cuyos propietarios lo son de nuestra cofradía.

Flores Aznar, que bajo la entusiasta dirección de **Maribel**, prepara y decora la carroza que servirá para transportar los mazos de borraja.

Y los **Hermanos Mené, Vicente, Emilio, Marisol y Juani**, que recogida en las primeras horas del mismo día de la ofrenda, se encargaran de hacer llegar hasta los pies de la Virgen cerca de doscientos kilos de borraja de la mejor calidad.

Lo he dicho en repetidas ocasiones, pero no me importa hacerlo una vez más, conseguir que una tradición o un producto culinario,



Cortesía Pedro Fondevila

Doscientos kilos de borraja aportados por la cofradía, que servirán para una labor benéfica.

como es nuestro caso, se convierta en un referente de la idiosincrasia o talante de los componentes de todo un colectivo es bueno y es el objetivo que nos hemos impuesto, pues de ello se derivaran sin duda importantes efectos integradores y promocionales para nuestra región.

Amigos y queridos cofrades. Un fuerte abrazo que me gustaría hacer extensivo a todos los lectores y a cuantos sientan un interés por nuestra gastronomía y nuestras tradiciones a los que invito a que nos conozcan. Nos encontraran con los brazos abiertos.



Página oficial de la Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón
www.cofradiadelaborraja.es / cofradiadelaborraja@gmail.com

HACIA EL CONGRESO DE LOS PIRINEOS

TU HUESCA DIRIGE ESTE ENCUENTRO DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA

Son mucho años, décadas para ser exactos, los que la gastronomía de la provincia de Huesca lleva suspirando por celebrar un congreso del sector. Los ha habido de turismo, sí, pero nunca directamente centrado en la gastronomía. Y una provincia como ésta, que ha apostado poderosamente por el sector, aliado además con la agroalimentación, necesita este encuentro.

Muchos profesionales oscenses han fallecido sin ver cumplido este objetivo por el que batallaron, como **Fernando Abadía** o **Lorenzo Acín**. Otros ya han se han jubilado, especialmente **Ángel Mas** y **Javier Peña**, que lucharon encarnecidamente desde la asociación, conjuntamente con quienes se han centrado más en sus negocios –**José Antonio Pérez**–, por conseguirlo. Todos ellos, personalmente o *in memoriam* deben estar presentes en el próximo congreso.

Pues se va a celebrar. Será los días 18, 19 y 20 de marzo de 2017, en el Palacio de Congresos de Huesca. **TuHuesca** ha sido precisamente la entidad seleccionada para dirigir este congreso «sobre el producto agroalimentario de calidad y la gastronomía del Pirineo».

Un paso lógico y natural, que debe partir de la experiencia de los históricos y hacer crecer la gastronomía oscense y pirenaica, siempre desde el producto, configurando ese espacio común y compartido que definen los Pirineos centrales. Que no hay que olvidar, se encuentran entre dos comunidades dotadas de una cocina fuertemente identitaria y divulgada desde hace mucho tiempo.

Proyecto europeo

La **Agrupación Europa de Cooperación Territorial Huesca Pirineos Hautes Pyrénées, AECT HP-HP**, ha incluido este congreso dentro de las acciones del proyecto **POCTEFA EFA 08/15 Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées**.

El objetivo general del proyecto consiste en reforzar la integración económica y so-



David Viñuales

A lo largo de su existencia, TuHuesca ha demostrado su carácter colaborativo e integrador con la gastronomía.

TuHuesca ha sido seleccionada para dirigir este congreso

cial de la zona fronteriza España-Francia-Andorra, concentrándose en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

Y allí la gastronomía, especialmente la aliada con los productos de su más cercano entorno, tiene mucho que decir. Como indica el encargo de AECT HP-HP, el encuentro debe «contribuir a que el Pirineo central se convierta en un destino turístico, aportando los valores de tradi-

ción, montaña, medio ambiente, calidad mediante los productos alimentarios tradicionales y la gastronomía tradicional y elaborada de dichos productos».

Es decir, vincular el producto alimentario de calidad con la cocina y el turismo pirenaico. Algo que sucede habitualmente, como muestras por ejemplo, el **Campeonato del mundo de Garbure**, en Oloron Sainte-Marie, o la celebración del **Festival Vino Somontano** en Barbastró.

Pero estas interesantes iniciativas, como tantas otras que se desarrollan habitualmente a ambos lados de la cordillera, adolecen de una visión general, una filosofía que las englobe y enmarque, que las dignifique y las haga trascender más allá de su impacto local o comarcal.

Congreso transversal

Y para eso sirven, entre otras cosas, los congresos. Para encontrarse, debatir, marcar líneas de trabajo, establecer alianzas fecundas, poner en común puntos de vista y salir del mismo con unas claras conclusiones, que sirvan de calendario para el inmediato futuro.

Se parte de algunos claros criterios. De en-

Hu es Ca

La MAGIA DE LA GASTRONOMIA

trada, la vinculación entre la gastronomía, entendida como práctica cultural de la cocina con los productos del entorno. Sin necesidad de ser reduccionista, no puede diseñarse un espacio común y de encuentro, sin contar con los alimentos que produce y ofrece el territorio, por definición diferentes de otros lugares y, por ende, singulares.

Un segundo punto de interés reside en la unificación y clarificación de los criterios de trabajo. Las múltiples taxonomías que pueden establecerse en la cocina no están reñidas con una mirada hacia el mismo lado. Una cocina vanguardista no niega necesariamente el producto local, mientras que otra clásica puede incorporar otros elementos sin perder su identidad. Y como sucede en lugares no tan lejanos, se puede establecer una identidad propia basada en el respeto a la diversidad.

No hay que olvidar el decisivo aspecto de la comercialización, tercera pata del banco. En este mundo globalizado no existes si no te ven, y cualquier proyecto, además de sostenible, debe ser rentable para sus actores. Partiendo de lo que hay se trata de evolucionar paulatinamente, sin miedo, pero con estrategias inteligentes.

Basta recordar, por ejemplo, cómo se encontraba la oferta gastronómica de Sobrarbe hace apenas veinte años con la rica realidad actual. El atractivo turístico, por más que resida en valores ambientales y



Archivo TuHuesca

culturales, hay que crearlo... y mimarlo durante todo el tiempo.

Completa la mesa la posibilidad de transmitir conocimiento en esta cita, conocer y compartir experiencias, aportar cercanía humana y sentirse parte de un mismo proyecto.

Sintonía institucional

El congreso, a través de POCTEFA, ha sido capaz de aliar y sintonizar a numerosas instituciones públicas. El **Departamento Hautes Pyrénées**, la **Chambre d'agriculture Hautes Pyrénées**, la **Diputación de Huesca** y el **Ayuntamiento de Huesca** han sido lo impulsores. Ahora, ya, es el momento de sumar a otros colectivos, desde las asociaciones empresariales a las de productores, a los cocineros,

pero también a las tiendas de alimentación, a los distribuidores, a los diferentes prescriptores, y, por supuesto, al cliente.

Al de aquí y al que vendrá, al francés y al español, favoreciendo el contacto mutuo, el intercambio.

Por ello, desde esta vocación integradora, resulta más que significativo y esperanzador que sea precisamente **TuHuesca** quien dirija el proyecto.

Su vocación integradora está más que demostrada a lo largo de los últimos tiempos. Ahora es cuando todos debemos responder positivamente a esta llamada colaborativa que hace desde estas páginas.

J.M.M.U.

Ahora debemos responder positivamente a esta llamada colaborativa

ELARTE
Helado natural de Guara

¡Ahora en Huesca capital!
Caspe 3. 974 042 408

Helados Guara. C/Torno, s/n. 22144 Bierge-Huesca. Tel. 974 942 511 www.heladoselarte.es



Ángel Huguet



La gastronomía, tan aliada del vino, está cada vez más presente en el Festival, que cada año supera los números, tanto en asistencia, como en consumo de vino y tapas.

Nuevo récord

EL FESTIVAL VINO SOMONTANO CRECE EN VISITANTES Y TAPAS

La venta de 56 000 bonos de degustación y el consumo de casi 70 000 tapas y otros tantos vinos reflejan el éxito contundente del **XVII Festival Muestra de Vino Somontano y Muestra Gastronómica organizada** por el **CRDO Somontano**, a principios de agosto en Barbastro, con **Ayuntamiento, Diputación Provincial y TuHuesca** como los principales patrocinadores. El evento se ha consolidado entre los mejores del verano, tres años después del cambio de formato y traslado al Centro de Congresos de los espectáculos y la muestra al Recinto Ferial. Al buen trabajo de los organizadores se sumaron cerca de 200 puestos de trabajo temporal durante la semana. **Mariano Beroz**, presidente del CRDO y **Antonio Cosculluela**, alcalde de Barbastro, manifestaron su satisfacción por los resultados y el comportamiento en general. En clave de elogios opinaron también los propietarios de los 24 establecimientos participantes en la muestra que valoraron «la importancia que tiene y los recursos que genera en la primera semana de agosto», entre otros aspectos bien valorados.

La mejor tapa, en casa

El **III Concurso Gastronómico** dejó la estela de buenas opiniones entre los miembros del jurado profesional quienes destacaron «el gran nivel de las tapas presentadas al concurso» y «la magnífica evolución de los platos presentados». La votación fue tan *ajustada* que se hizo necesario el voto

de calidad del presidente, **Enric Ribera**, para elegir como mejor tapa el Prensado de ave de corral en ligero escabeche, del **restaurante Flor** de Barbastro.

En la misma categoría, hubo mención especial a la Gyoza de Ternasco de Aragón con mahonesa de curry y sopa thailandesa, presentada por el restaurante zaragozano **La Ternasca**, en el estand del Ternasco de Aragón y accésit muy merecido a la Torrija de tofe, nube de Fonz y arándanos frescos, elaborada por el equipo del restaurante **Las Torres**, de Huesca, flamante ganador de las dos ediciones anteriores.

De nuevo, el **restaurante Tres Caminos** se ganó la confianza del público al elegir la tapa más popular, repitiendo premio por tercer año consecutivo, en esta ocasión gracias a la Delicia de cordero glaseada con su jugo, cebolla caramelizada y chips de patatas, elaborada por **Javier Puyal** y su equipo. La mención

especial como mejor tapa para celíacos fue para el **Pastillé** con naranja y miel, elaborado por **Luis Raya**, de la **Pasteleería Iris** de Barbastro, que también repitió premio.

Catas y actividades

El Festival también se siente muy satisfecho de las catas y actividades paralelas, como visitas a diferentes bodegas, que se están convirtiendo en un referente del enoturismo estival. En la mayoría de las propuestas se colocó el cartel de *No hay billetes*, que significa que la demanda crece.



Este año, la mejor tapa se quedó en casa, obra del restaurante Flor.

Cortésia DOP Somontano

ÁNGEL HUGUET
Desde Barbastro



Gabi Orte / chilindrones

Clásico chilindrón, obra de Inés Luna, que se quedó segundo a causa del pollo.

CONCURSO DE CHILINDRÓN DE HUESCA Falta rasmia

Coincidieron bastantes de los miembros del jurado, faltaba rasmia en la mayoría de los treinta pollos al chilindrón presentados al concurso organizado por **Radio Huesca** en vísperas de san Lorenzo. Partiendo de que el chilindrón es un guiso, en demasiados platos las hortalizas no se había integrado con el sabor del pollo, como si los concursantes no se atrevieran a desarrollar los sabores y a invertir tiempo al calor de la lumbre. Una carencia de sabor que se apreciaba, tanto en los platos clásicos, como en los innovadores. Precisamente uno de ellos, bien guisado, presentado por **Rafael Maza**, de Tardienta, se llevó el primer premio, gracias a la introducción del armagnac y la trufa que en el licor había reposado en su receta.

El segundo premio fue para **Inés Luna**, éste sí, un chilindrón repleto de sabor, aunque no se hubiera elaborado con **pollo El Romeral**, patrocinador del concurso. Se otorgaron cinco accésit, al clásico de **Magdalena Acebillo**, muy emocionada, ya que reprodujo la receta de su madre, ya fallecida, a la que dedicó el premio; a **José Miguel Portolés**, que incorporó patatas al guiso; a los contramuslos rellenos del propio chilindrón, obra de **Jessica Brosed**; a **Imma Sarasa**, que adornó su chilindrón con croquetas del mismo y crestas; y a la niña de diez años, **María Benjumea**, que apunta maneras de cocinera clásica.

El jurado, además de representantes de los restaurantes patrocinadores, **Las Torres**, **Lillas Pastia** y **Venta del Sotón**, contó con periodistas especializados –como el director de Gastro Aragón– y los *masterchefs* **Mateo Sierra** y **Raquel Pardo**, *Reichel*, que está haciendo prácticas en el Lillas.



Angel Huguet

Los cuatro ganadores posan con sus diplomas en el Entremuro.

36 EDICIONES CELEBRADAS EN BARBASTRO Gastromuro

Cucuruchos rellenos, de **Juanita Cardiel**; Conejo escabechado, de **Milagros Pellicer** y Tarta campesina de **Gerardo Gracia**, que repite por cuarto año consecutivo; todos maridados con vino rosado joven garnacha, de **María Rosa Subirá** es el menú de **Gastromuro 2016**, en Barbastro. Se distribuyeron 60 kilos de judías entremuranas condimentadas por **Javier Sánchez**, del hotel **Rey Sancho Ramírez**. El veterano concurso, 36 años ya, que está organizado por la **Asociación de vecinos santo Cristo de los Milagros**, congregó a 74 concursantes de la localidad. **A. H. / Barbastro**



Gabi Orte / chilindrones

Zaragoza Café Week. Patricia Sola, delegada de Yelp en Aragón, organizó este evento en torno al café, donde a lo largo de diez días se celebraron diferentes actividades, talleres y promociones, en las que colaboraron tanto elaboradores de café, como El Criollo, y diferentes establecimientos, entre ellos La Bocca, con una cata a ciegas de café o la sesión de cócteles celebrada en Marengo.



Molino
de san Lázaro
restaurante

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

LA CERVEZA ARTESANA CONSOLIDA UNA FIEL CLIENTELA

Birragoza ya es internacional

La quinta edición de **Birragoza** ha consolidado el festival, de forma definitiva, como uno de los más importantes que se celebran en España, como reconoció el director general de Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, **Saúl Esclarín**, coorganizador del mismo a través de **Zaragoza Cultural**, junto con la distribuidora de cervezas artesanas **Lupulus** y **Gastro Aragón**. Destacó además el positivo impacto que supone en el zaragozano barrio de la Madalena y el auge que han experimentado las cervezas artesanas en estos últimos años en Zaragoza, donde se han abierto un elevado número de bares y tiendas especializadas.

Esta ha sido una edición netamente internacional, ya que por primera vez ha acudido un cervecero extranjero, el belga **Gert**, de la casa **Oud Berseel**, que además de servir sus propias elaboraciones, impartió un taller acerca de las cerzas lámbicas, cada día más en auge.

Ha crecido el número de cervezas artesanas aragonesas, 17 en esta edición –de Caspe, Mequinenza y Zaragoza–, hasta llegar a las 106 diferentes y muy variadas que pudieron degustar las más de 6500 personas que se acercaron al **Centro de Historias de Zaragoza** a finales del pasado mes de agosto. Aunque se mantuvieron los clásicos, en esta edición hubo una notable renovación de los cerveceros presentes, que procedían de Barcelona, Salamanca, Cantabria, Valladolid, y Toledo. Y grifos con cervezas de Alemania, Estados Unido, Gran Bretaña, Italia y Bélgica, además de las artesanas sin gluten y sin alcohol.

Como ya es costumbre, Birragoza no se limita a la mera degustación, sino que incluye diferentes actividades paralelas, como la presentación del libro *La cerveza en la época romana*, del especialista **David Moya**, que también ofreció una cata maridada con música, donde demostró cómo el sonido puede afectar a la percepción sensorial. Así como catas itinerantes por los stands y la entrega de los premios del concurso de elaboradores caseros de cerveza.

No faltó el puesto de salchichas artesanas, elaboradas por la chacinería **Las Masadas**, en el zaragozano barrio de la Almozara, en cuatro variedades: viena, bratwurst, picante y ahumada, servidas con la salsa Birragoza, creada para el festival, y con pan, también artesano, de **Panaderías Pinilla**,



Gabi Orre / chindron.es



Birragoza, dos intensos días para disfrutar de la cerveza artesana en Zaragoza.



Torreluna

Restaurante - Asador - Eventos y celebraciones



C/ Miguel Servet, 193. 50013 Zaragoza. Teléfono 876 014 248 www.torreluna.es

Gabi Orte / chindiron.es



Salvador Falcó, los cocineros Rubén Martín y Juan José Manero, y Carlos Escanilla.

SILENCIOSA EFICACIA EN MOVERA

Casa y Tíleno

Una vez más, **Salvador Falcó**, de productos de autor **Val de Falcó**, logró reunir en pleno agosto a varios de los mariachis gastronómicos para disfrutar de una comida en **Casa y Tíleno** –Avda. Movera, 5. Zaragoza. 976 584 147–, donde probaríamos dos platos elaborados con su arroz. El restaurante comenzó siendo una especie de extensión de la explotación de terneros, propiedad desde hace casi un siglo de la **familia Escanilla**, por más que ahora tenga su propia personalidad.

Pues no solamente ofrecen una carne excelente, como muestra el menú que ofrecieron a la prensa, ya que cuentan también con la complicidad de un hortelano ecológico, que le sirve diariamente verduras recién recolectadas a apenas 200 metros de la cocina.

Allí, dos jóvenes profesionales, **Rubén Martín** y **Juan José Manero** exploran territorios más allá de la carne, como la citada huerta, pescados de temporada –ahora bonito– o permanentes, caso del bacalao. Todo bajo la supervisión de uno de los hermanos **Carlos Escanilla**, que se preparó antes de dar el salto a la hostelería.

El resultado, un excelente menú, bien pensado y mejor realizado, además de uno de los mejores servicios de sala que recordamos. Abrió la comida una Copa de foie micuit sobre tierra de oreos, confitura de tomate y helado de trufa, quizá algo confuso, pero interesante en el contraste de sabores. Impecable el Tartar de tomate rosa, salmorejo y helado de hierbabuena, repleto de fresca y sensaciones. De ahí a los arroces, Arroz de plancton, calamar y carpaccio de tocino, en la línea contemporánea, cuya presentación en forma de cilindro logra que no pierda temperatura a lo largo de la degustación. El Arroz meloso de carrillera de ternera, longaniza de Graus y queso de Patamulo es casi un plato único.

Llegaron las carnes, primero un entrecot de novilla, acompañado de unas patatas fritas perfectamente elaboradas, en dos frituras, con el interior tierno y crujiente la corteza. Y que hizo todavía más apetitosa una chuleta de ternera en su justo punto de brasa y sazón. Volvió el arroz a la hora del postre con un Arroz con leche, helado de mascarpone y crujiente de almendras, muy bien elaborado.

Todos los platos son habituales de la carta diaria o del menú degustación, que se ofrecen, respectivamente, por 20,50 y 38 euros.



José Tazueco y José Manuel Jiménez, cocina y sala del restaurante.

CENA 'REVIVAL' EN SABOYA 21

Diez años ya

El restaurante **Saboya 21** –Marrodán, 34. Tarazona. 976 643 515– celebró sus diez primeros años de vida con una inusual cena gastronómica, perfectamente maridada, en la que recuperó un gran número de sus platos clásicos, creados en este decenio. «Aunque podrían haber sido 50 o 60» explican **Tazueco** y **Jiménez**, a los que no les faltan creatividad. Las Colmenillas rellenas de foie –18 años de vida en realidad, ya que nacieron en el restaurante de La Almunia, **El Patio de Goya**, donde trabajaba Tazueco–, la Filloas de borraja, las navajas de la primera carta o el Fluvi de la Expo, postre de 2008, fueron algunas de las deliciosas propuestas.

ComeJamón.com

¡¡ Somos de Aragón !!

Damas, 7
976 21 32 45

Cervantes, 5
976 21 68 18

Alfonso I, 4
976 20 18 80
Abierto todos los días

LOS CABEZUDOS, DIEZ AÑOS
CELEBRANDO CENAS MARIDADAS

Cien catas, 100

No es fácil que una actividad gastronómica llegue al centenar de ediciones. Significa atinar con una fórmula que satisfaga tanto a los organizadores, como al potencial público, además de ofrecer sensaciones diferentes y placenteras de forma habitual. Tal es el exitoso caso del **Ciclo de catas cenas-maridaje** que viene ofreciendo desde 2007 el restaurante **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–.

Su director, **Carlos Ayora**, recuerda la improvisación y el *buenismo* de aquellas primeras sesiones, que comenzaron precisamente con el enólogo **Jorge Navascués**, que presentó los primeros vinos de **Pago de Aylés**. Y para este centenario quiso contar con él, que estuvo acompañado por su padre, el también veterano enólogo **Jesús Navascués**; **Carlos Valero**, distribuidor y bodeguero; **Manu Jiménez**, sumiller; y **Fernando Mora**, único español aspirante al título **Master of wine**, del que *solamente* le falta presentar el arduo trabajo final.

Obviamente, se eligieron vinos singulares para esta ocasión, procedentes de todo el mundo. Manu Jiménez eligió un riesling de Palatinado, **J.L.Wolf Pechstein Fort Spätlese Trocken 2010**, mientras que Navascués hijo recogió el reto –«los blancos son todavía una asignatura pendiente en Aragón, afirmó»– seleccionando uno de sus vinos, un **Lagar D'Amprius gewürztraminer chardonnay 2013**, de la colección de la bodega, del que apenas quedan siete botellas.

Aprovechó Carlos Valero para presentar su última criatura, **Sota de Copas garnacha Sexy 2014**, de inusual diseño a cargo de Supermaño, una forma diferente de entender la garnacha. Y también Fernando Mora, que trajo su Frontonio Supersónico 2015, gracias al cual se permite presumir del poderío y posibilidades de nuestros vinos por todo el mundo. Jiménez explicó un clásico como el **904 La Rioja Alta gran reserva 1997**, que lamentablemente ya no se encontraba en su mejor momento, pero que supuso una interesante experiencia.

Y aunque se finalizó con el excelente champagne **Henri Abelé Sourire de Reims 2003**, la gran sorpresa de la no-



Gabi Orte / chilindrones



La cata centenaria reunió a los clientes habituales y a varios de los profesionales que las han impartido a lo largo de estos diez años.

che vino de la mano de Jesús Navascués, con su **vino de Fueudejalón 1966**. Como explicó el mismo, se trataba de un vino del año, elaborado para casa, con un 10 % de tinto de garnacha, un 45 % de pajarrilla tradicional –garnacha y mazuelo– y otro 45 % de rosado de garnacha. El vino se almacenó en garrafas de 20 litros y se guardó en la bodega familiar para festejar cualquier celebración tiempo después. Eso fue hace 31 años, en 1985; tiempo después, ya en 2001, al descubrir las olvidadas damajuanas y comprobar que se podían beber y disfrutar, la familia Navascués las embotelló. El resultado, inenarrable, un vino repleto de sensaciones con casi 20° naturales de alcohol, que evoca las crianzas oxidativas del sur.

El mejor cierre imaginable para celebrar un centenario.

CRUDO

TABERNA GASTRONÓMICA

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

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



Gabi Orte / chilindrones

Ana Belén Asensio, de la bocatería Cuéntame de Utebo, con su bocata.

EL CONCURSO TA CAMBIA DE FÓRMULA

Los mejores ternascos

El **Concurso del Ternasco de Aragón** ha cambiado sustancialmente su fórmula para esta edición. Se ha ampliado la oferta de bocadillos a tapas y platos de restaurantes, y se celebró simultáneamente en las tres provincias durante el pasado mes de septiembre. Los finalistas han sido elegidos por votación popular, mientras que un jurado profesional ha concedido los premios.

En el apartado clásico de bocatas, el mejor de Aragón ha sido el presentado por la **Bocatería Cuéntame** –Avda. Zaragoza 50. Utebo. 976 772 289–, **Minifalda** –Minibocadillo de falda de Ternasco de Aragón (Churrasco) rellena de pierna de ternasco, queso de búfala al pesto rojo y suave crema de berenjena–. Siendo finalistas **Café bar El Punto** y restaurante **Abba Mía**, de Huesca; **El Mercao** y **El Torreón**, en Teruel; restaurante **Ramiro**, de Cedrillas, y el bar **Lorigan**, en Morata de Jalón.

Respecto a los platos, el mejor ha sido el de **Parrilla Albaracin** –Plaza del Carmen, 1-2-3. 976 158 100–, Ventresca de Ternasco de Aragón y falso cuscús de frutos secos. Finalistas han quedado **Dommo Huesca** y **Nalú & Company**, en Huesca; restaurante **L'Usuella**, Salas Bajas; **Bar Buenos Aires**, Albentosa; **Kiosko de Cella**, Mesón Rufino, Teruel; y en Zaragoza, restaurante **Perla Negra**. Finalmente, en el apartado de tapas, gana **Café bar El Punto**, con Ternasco nipón: Gyoza de Ternasco de Aragón (collares) con un puré de boniato y salsa de curry rojo con leche de coco con toque picante. Y como finalistas **Garabato**, Huesca; de nuevo Bar Buenos Aires y Kiosko de Cella; **La Barrica**, en Teruel; **Chaflán**, La Puebla de Alfindén; y de nuevo, Lorigan.



Gabi Orte / chilindrones

La titular de la casa, Noelia Andía, con el invitado, Diego Herrero.

EL RESTAURANTE ACOGE A OTROS

Aragonia Culinaria

El restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– ha comenzado su ciclo **Aragonia Culinaria**, por el que irá acercando a la capital a diferentes cocineros jóvenes aragoneses.

Debutó a finales de septiembre **Diego Herrero**, del restaurante **Vidocq** – Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472–, que ofreció

dos servicios de comida y cena, con dos propuestas diferentes, por 30 y 40 euros, que incluyen los vinos de **Pago de Aylés**.

Definido como cocinero de *alta montaña*, Diego acercó platos clásicos de su casa como El huevo eco de gallinas que pasean por los Monegros... Huevo de corral trufado, patata eco, espárragos trigueros, hongos, ensalada, pimientos morrones asados, bacon y chips de patata.

Ya en octubre vendrán hasta el Aragonia **Oscar Viñuales** y **Beatriz Allué**, de **El Origen** –Plaza del Justicia 4. Huesca. 974 229 745–. Y posteriormente **Fanny Oliva**, del hotel turolense **Torre del Visco** y **David Fernández Piracés**, del restaurante **Gratal** – Pº Constitución, 111. Ejea de los Caballeros. 976 663 729–.



Gabi Orte / chilindrones

UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Yen a cocinar!

Cursos de cocina

Tapas

Showcooking

Team building

Minichefs

Cooking party

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

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



LAS DIECISÉIS MEJORES TORTILLAS DE ZARAGOZA



Bar Cabuchico. Monasterio Roncesvalles, 68.



Más Torres. Francisco Vitoria, 19.



El Coscolo. Madre Vedruna, 7



El Cerdo. Arzobispo Apaolaza, 6.



Café La Luna. Compromiso de Caspe, 7.



Taberna La Mazmorra. Pl. Tauste, 3.



Antigua Casa Cardiel. Pl. Huesca, 5.



Taberna Salvador. Bélgica, 21.



Cafetería Rte. Cadillac. Verónica, 10.



Bar Don Policarpo. Coso, 144-146.



Bar Rte. La Mina. San Vicente de Paúl, 29.



Bar Hernán Cortés. Hernán Cortés, 23-25.



Plaza Goya. San Miguel, 7.



Antiguo Mesón Burriel. Avda. San José, 58.



Rincón Romareda. Violante de Hungría, 10.



Antiguo Mesón Burriel. Avda. San José, 58.

Gabi Orte / chindron.es

Las mejores tortillas

DIECISÉIS PROPUESTAS HAN LLEGADO A LOS OCTAVOS DE FINAL

Dieciséis tortillas de patata han llegado a los octavos de final de la **II Liga de la tortilla**, que al cierre de esta edición se encontraba decidiendo qué ocho *jugadores* llegarán a la gran final, que se celebrará la tarde del jueves, 3 de noviembre, en el Centro comercial **El Caracol**, a la vista del público y los *hinchas*, frente a un jurado de profesionales, que decidirán quien alberga durante todo un año el diploma que le acredita como la mejor tortilla de patata.

Tortillito, que ha visto cumplida su ilusión de equiparse con el uniforme oficial del **Real Zaragoza**, está presente por toda la ciudad, animando a la afición para que disfruten del alto número de *partidos* que se celebran a lo largo de la temporada. Esta segunda edición ha visto crecer el número de participantes, que se ha incrementado en un 20 %, pasando de 64 jugadores a los 77 participantes.

Por ello, además de la *pretemporada*, hubo que celebrar una fase clasificatoria. Los *equipos* que participaron en la primera edición, 25, ya *veteranos*, pasaron directamente a los treinta y dos, mientras que los debutantes debieron competir entre sí, quedando eliminados trece de los 52 equipos, uno de cada cuatro.

Crece la participación

Competición singular, sin precedente conocido por estos lares, la Liga de la Tortilla trata de encontrar, cada año, la mejor tortilla de patata de la ciudad. Y aunque estrictamente y según las bases, «se entiende por tortilla de patata aquella que lleve al menos huevos y patata, pudiendo contar con cualesquiera otros ingredientes, pero siempre que sea reconocible como tortilla de patata», consideración que queda en manos de los jurados, *árbitros* y *linieres*. «Asimismo, pueden presentarse servidas en forma de tapa, ración, o como decida el establecimiento».

Porque en este campeonato, aunque se concedan premios a la originalidad y al buen uso del aceite de oliva, se busca la mejor tortilla cotidiana, la que se elabora diariamente con mimo y cariño y reclama la visita, si uno se pasa por la zona. Son los *árbitros* quienes conceden los goles que permiten elegir los ganadores de cada encuentro, ya que otra característica de la Liga de la Tortilla —en realidad, es un formato de copa— es que los equipos juegan entre sí, dos a dos, y solamente uno pasa a la siguiente ronda, hasta encontrar los ocho finalistas que competirán delante del jurado y sus co-

respondientes *hinchadas*. Y en caso de igualdad o *empate a goles*, se recurre a la *prórroga*, incluso a los *penaltis*, que vienen determinados por los votos populares a través de la aplicación **yoaviso.com**. Así contar con una buena *hinchada* puede coadyuvar al pase a la siguiente fase.

No obstante, si un establecimiento tiene la mala fortuna de caer en un grupo fuerte o repleto de *favoritos*, es probable que abandone pronto la liga. ¡El fútbol es así! Pero la ilusión se mantiene para la próxima *temporada*.

Y la Liga de la Tortilla presume de ser un juego, una llamada de atención para valorar a la humilde tortilla de patata y elevar el nivel general de la ciudad.

De ahí que se extienda a lo largo de varias semanas, precisamente ese mes de septiembre, situado entre el final de

las vacaciones y la esperada llegada de las fiestas del Pilar, cuando el reencuentro, o la ligera escapada del trabajo, sabe mejor saboreando un pincho de tortilla.

Reñida competencia

Tras la correspondiente pretemporada de una semana, comenzó la liga con la fase clasificatoria, que agrupaba a todos los debutantes. Nervios, desconocimiento de las normas, e incluso de viejos trucos futbolísticos como *tirarse a la piscina*, despejaron prontamente el panorama. 64 equipos se citaban para los treintaidosavos, y ya apuntaban maneras algunos de los nuevos, como **Más Torres, La Mazmorra, Antigua Casa Cardiel, Taberna Salvador, Cadillac, Don Policarpo, La Mina, Hernán Cortés Plaza Goya,**

LLEGARON A LOS DIECISEISAVOS



Bar Alborán. Salvador Allende, 25.



Doña Tapa. Coso, 56.



Café Lugano. Morería, 6.



Mesón El Torico. Conde Aranda, 134.



Café La Cabaña. Camino La Mosquera 58.



Cervecería Export. S. Vicente de Paúl, 25.



Restaurante Baltax. Pº Mª Agustín, 13.



Cafetería Las Armas. Las Armas, 68-78.



La Taberna de Rafael. Santa Teresa, 9.



La Clandestina Bistró. San Andrés, 9.



Bar Los Andes. Escoriaza y Fabro, 103



La Bocca. Madre Vedruna, 6.



Café Santa Fé. Cabezo Buenavista, 9.



Blasón del Tubo. Blasón Aragonés, 3.



Morris Gastrobar. Mayor, 21.



La Jaula de Grillos. Juan Bruil, s/n.

Gabi Orte / chillindron.es

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

CAYERON EN TREINTAIDOSAVOS



Mesón de Cerrajas. Mt. Roncesvalles, s/n.



Rte. Las Tres Cepas. Avda. Cataluña, 108.



Marengo. Francisco Vitoria 5-7.



Taberna Urbana. Pelegrín, 3.



Café El Elegante. Ana Isabel Herrero, 13



La Tasca del Lobo. Avda. Cesar Augusto, 40.



Bar Cibeles. Avda. Madrid, 71



El Paladar. Serrano Sanz, 6.



El Candelas. Maestro Mingote, 3.



Café Bar Los Cuberos. Pº Calanda, 57.



La Loberica. Pl. España, 7.



Cafetería Servet. Miguel Servet, 24



Entresabores. Albareda, 3.



Pepepika. Avda. Madrid 183.



Bar Chelis. Escultor Palao, 36.



Cervecería La Ría. Torrenueva, 35.



Casa Pascualillo. Libertad, 9.



D'Angela. Mariano Barbasán, 10.



Los Chiscuvinos. Heroísmo, 3.



La Lobera de Martín. Coso, 35.



Tehife. San Lorenzo, 44.



Bar Roxette. Padre Manjón, 38-40.



T. Monumental 1808. Pl. de los Sitios, 17.



Rte. Buena Cara. Cortes de Aragón, 30.



A Mesa Puesta. Fray Julián Garcés, 50.



La Torreta Sanclemente. Sanclemente, 7.



Parrilla Albarracín. Pl. del Carmen, 1-2-3.



El Picadero. San Pedro Nolasco, 1



Le Petit Rincón. Hermanos Argensola, 8.



Restaurante Neguri. Manuel Lasala, 44.



Filantropía Café. Federico García Lorca, 11.



Doble Uno. Joaquín Costa, 11

Gabi Orte / chilindron.es

Rincón Romareda y Antigua Casa Cardiel, que han sabido llegar a los octavos de final.

Una fase muy reñida, en la que fueron habituales *prórrogas* y tandas de *penaltis*, tan largas como la que supuso la sorpresiva eliminación de uno de los finalistas de la I Liga de la Tortilla, el **Entresabores**, que no tuvo su mejor día a juicio de los *árbitros*. Situación que se repitió con los solventes **A Mesa Puesta**, **Parrilla Albarracín**, **Marengo** o **Neguri**, que ya se están preparando para el próximo año.

Parecida situación se ha vivido en los dieciseisavos, con decisiones *arbitrales* más complicadas, ya que el nivel, y la suerte de algunos para colarse entre rondas, había subido notablemente.

Cayeron **Alborán** y **Lugano**, ante dos grandes favoritos, como son **Cabuchico**, ansioso por revalidar su *título*, y **El Coscolo**, que busca la revancha. Y siguen *jugando* revelaciones como **Hernán Cortés**, muy fuerte, igual que el **Cadillac**; o **Espumosos 5 de Marzo** y **Antigua Casa Cardiel**, que sin embargo tuvieron que recurrir a los penaltis para llegar a octavos.

Deportividad

A pesar de los inevitables incidentes, lógicos en una *competición* de esta envergadura, emprendida desde la modestia de este bimestral, el *torneo* se desarrolla con gran *deportividad* y notable interés por parte de la *afición*, que sigue con interés las noticias de la liga a través de las redes sociales y diferentes medios de comunicación.

No ha habido que lamentar *bajas*, ni *lesiones*, justo al contrario. Esta II Liga está sirviendo para mejorar el juego de muchos equipos, como el **Santa Fé**, que ha decidido incorporar el aceite de oliva a su *sistema de juego*. Y son muchos los que han fichado *extranjeros*, desde trufa hasta pimientos o calabacines, pasando por longanizas y alcachofas, para mejorar su rendimiento. *Alinear* o no a la cebolla, es algo ya asumido por los *entrenadores*, sabedores que tan inclusión apenas hace variar los resultados de los *encuentros*, pues la ciudadanía se encuentra radicalmente dividida entre dos mitades irreconciliables, los *con* y los *sin*.

Otros equipos han mejorado las presentaciones de sus raciones, el *equipamiento habitual*, con elementos como tomate rallado, cebolla caramelizada, mahonesa y otras guarniciones, para alegría de su *afición*.

La Liga de la Tortilla ha sido posible gracias al patrocinio de **Coca Cola** y el aceite de oliva virgen extra **Aniñón**, de la **SAT Niño Jesús**, así como los propios *jugadores* y *colegiados*, empeñados todos ellos en elevar el nivel de la gastronomía *tortillista* de Zaragoza.

CAYERON EN LA FASE CLASIFICATORIA



Bar Almansa. Batalla de Almansa, 3.



La Cafetería. Cádiz, 4.



La Hora Tapas. Salvador Allende, 18.



Asador La Junquera. Cno. F. de la Junquera, 120.



La Vieja Caldera. Avda. de los Estudiantes, 32



Mar de Cádiz. Pl. San Francisco, 18.



Cafetería Niko. Pº Pamplona, 8-10.



Rogelios. Eduardo Ibarra, 10.



The New Orleans Coffe and Tea. Zurita, 4.



Victoria Café. Avda. Tenor Fleta, 94.



Bar Zuco. Pº Sagasta, 3.



Zurita 41º 38'. Zurita, 18.





EL RESTAURANTE CRECE EN TAMAÑO Y OFERTA

Cancook Restaurant

Una de las más interesantes novedades de esta temporada gastronómica que comienza es el traslado del Cancook desde su originaria calle Moneva a

la Romareda, lo que ha conllevado también un ligero cambio de denominación: de Cancook Gastro pasa a ser Cancook Restaurant, mucho más ajustado, especialmente por cómo se está desgastando la palabra *gastro*, que ya sirve tanto para un roto, como para un descosido.

No resulta este el caso, como tampoco el de esta publicación. Cancook es un magnífico restaurante que podrá crecer y madurar en su nueva ubicación, donde estuviera antaño el Novodabo. De entrada, el tener que ir de propio supone ya una reflexión gastronómica, que prepara al cliente para una intensa y grata experiencia. Las nuevas instalaciones, que amplían el espacio de sala –además de disponer de un interesante reservado–, pero no en mesas, permiten mejorar el servicio, albergar una mayor bodega en óptimas condiciones y, lo más importante, cocinar con espacio y más tecnología.

Diego Millán, en la sala, y Ramcés González, en la cocina, mantienen sustancialmente su filosofía de trabajo. Simplemente, para esta nueva etapa, que se intuye fructífera, han abandonado la carta, centrándose en dos menús degustación, por 30 y 50 euros, ambos sin bodega, donde ofrecen clásicos de la casa y nuevas propuestas; de hecho, comparten varios platos.

A la espera de próximas innovaciones, los aperitivos reciben al cliente: Bombón de cebolla, Tomate y jamón, Copa de queso y pimiento asado y Croqueta de mejillón picante; delicados, bien pensados y muy sabrosos.

En los menús vigentes se continúa con el Lingote de foie grass, donde se debería seguir siempre la sugerencia de

Diego –arropado por los guantes de servicio, ya marca de la casa– y realizarlo con el PX Giménez-Spínola. Pues para disfrutar al máximo de los menús es recomendable

dejar que lo mariden, propuesta que llegará formalmente en breve. De hecho, la bodega ya está creciendo, siempre con marcas inusuales y especiales.

Se continúa con un Huevo-Coliflor-Setas, quizá algo manido, cuyo recuerdo se desvanece ante los interesantes ahumados de la Corvina a la brasa y sarmiento. Este menú Cook concluye con un Carrillón con cigalas, apio nabo y piñones, de sabores muy bien ensamblados, para llegar al postre, Pera-hierbabuena-chocolate-almendra, donde armonizan los diferentes sabores.

El menú degustación incorpora además su tradicional Tartar (Chuleta a la brasa), un inolvidable Txangurro-Ravioli-Suquet de ternera, plagado de sabor, sustituye la otra carne por Costilla-Parmesano-PX, bastante más interesante e incluye su también tradicional prepostre Mini Babybell. Las propuestas irán variando

aproximadamente una vez al mes, aunque sin prisas *letales* por mostrarse *creativos*.

No es pues, un simple traslado –recuerde el guiño del nombre–, sino la asunción por parte de esta pareja de jóvenes de su condición de profesionales, definiendo ya una forma de trabajar que promete grandes alegrías a los aficionados. No espere a que se lo cuenten. **J.M.M.U.**



Gabi Orte / chilindron.es

Cancook ha ganado en espacio y amplitud, mientras que sus platos mantienen su armonía compositiva.

JUAN II DE ARAGÓN, 5. ZARAGOZA. 976 239 516.

www.cancookrestaurant.com / cancookgastro@gmail.com

☐ Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 22.45 horas. ☐ Cierra domingo noche y lunes. ☐ Admite todas tarjetas. ☐ Admite reservas. ☐ Buen acceso discapacitados. ☐ Menús degustación: 35 y 50 euros, sin bodega. ☐ Reservado para quince personas. ☐ Fácil aparcamiento. ☐

LA RECETA DEL **CANCOOK RESTAURANT** **TARTAR DE CHULETA A LA BRASA**

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

350 gramos de lomo alto sin hueso, 100 gramos de pan viejo, 1 anguila ahumada, 1 huevo, 1 pepinillo, 1 cebolleta, 20 gramos de agua, aceite de oliva, salsa perrins, tabasco, mostaza, sal, azúcar.

ELABORACIÓN

Marinar la carne con sal gorda y mostaza dos horas; una vez pasada las dos horas, limpiar la carne de la grasa exterior y ahumar. Aliñar la carne ahumada, que previamente habremos cortado con el pepinillo, anguila y la cebolleta; dejar reposando unos minutos. Dejar curar la yema de huevo en una mezcla de sal y azúcar a partes iguales durante 10 minutos. Triturarla con un poco de mostaza, tabasco, perrins y aceite de oliva hasta que tenga textura de mahonesa ligera.

Con las dos elaboraciones anteriores se prepara el tartar. Emplatar con una emulsión de alcaparras, emulsionando alcaparras y aceite de oliva y unas tejas de pan y sésamo, que haremos con el pan remojado y triturado, horneado con un poco de sésamo espolvoreado.

En el restaurante se termina con helado de mostaza, pero se puede sustituir por unas hojas de mostaza aliñadas.



Gabi Orte / chindrones



DEL TERNASCO ARAGONÉS AL RENO CANADIENSE

Carnes Lorvi

Dicen que Zaragoza es una plaza complicada. Que Aragón es una tierra exigente, con las ideas claras, con unos gustos bien definidos, y que sus gentes no se conforman con cualquier cosa. Eso lo saben bien en Carnes Lorvi. Lorenzo Sinusía, su propietario, lleva más de treinta años preocupado por satisfacer los apetitos carnívoros de los aragoneses, vistiendo sus mesas con los mejores platos de ternasco o de ternera. Pero sabe también que, para seguir creciendo, de vez en cuando hay que apostar fuerte y tratar de conquistar los paladares con nuevos sabores. Y en ello está.

Ahora, también gourmet

«Una carnicería de las de toda la vida, con lo nuestro, llamando a los clientes por su nombre», como dice Lorenzo, «pero siempre pensando en dar un paso más allá para ofrecerles lo mejor». Por eso ahora, en la nueva tienda que Carnes Lorvi abrirá en el mes de octubre en la calle Delicias, los zaragozanos podrán elegir entre el ternasco de Aragón y el reno canadiense o la cebra africana. «El de las carnes exóticas es un mercado en auge. En España, se venden al año más de mil toneladas de variedades de todo tipo, sobre todo en las grandes capitales como Madrid o Barcelona», asegura. Pero Zaragoza es también una ciudad moderna y con gustos cada vez más sofisticados. «¿Por qué no vamos a poder nosotros viajar por el mundo sin movernos de la mesa?», se pregunta Sinusía.

Por eso, los productos tradicionales tendrán que aprender a convivir con piezas de cocodrilo, de elefante, de canguro, de llama o de arce, traídas desde todos los rincones y buscando sorprender a los exigentes paladares de los zaragozanos, acostumbrados a no dejarse conquistar por lo que no merece realmente la pena. Pero los productos exóticos no llegan para desbancar a los tradicionales, con los que también se puede innovar. Y prueba de ello es la otra iniciativa pensada para la nueva tienda de la calle Delicias: «también vamos a ofrecer bandejas de productos ibéricos para sumarnos a la tendencia del *take away*. En lugar de almorzar un sándwich de máquina, ¿qué tal una tabla de jamón de Teruel en virutas, unos tacos de queso manchego y un poco de chorizo de León por seis euros? Comer bien no tiene por qué ser caro, y más con los productos que tenemos. Porque lo nuestro también es gourmet», destaca.

Un poco de historia

Carnes Lorvi suena mucho en Zaragoza. Lorenzo, con su mujer, sus hijos y con unos empleados que han adoptado su apellido como propio, toman cada día el pulso de los menús de Zaragoza desde los mostradores de sus cuatro tiendas de la ciudad y desde sus tres puestos del Mercado Central, donde ofrecen productos artesanales, como sus famosas croquetas y longanizas de ternasco, y piezas de la mejor calidad, que también terminan en las mesas de las decenas de restaurantes de los que son proveedores. «Nuestro valor diferencial es la experiencia que nos avala y los altas exigencias que nos imponemos en la calidad de nuestros productos», comenta Sinusía, que no aparta



Lorenzo Sinusía lleva más de 30 años trabajando con la carne, a la que ahora suma las exóticas.



Gabi Orre / chindrones.es

ni un momento de su mente la fecha en la que levantará la persiana de su nuevo establecimiento de las Delicias. Aunque, de todos modos, tiene claro que lo de toda la vida jamás pasará de moda: «el ternasco y el resto de nuestras carnes forman parte de nuestro ADN así que, por más que innovemos, jamás abandonaremos nuestras raíces», asegura. **LALO TOVAR.**

CARNES LORVI

Mercado Central / Barcelona, 102 / Delicias, 72 / Compromiso de Caspe, 25 / Martínez Vargas, 72 /

Próxima apertura en Delicias, 45.

Zaragoza. 976 442 409

☐ De 9 a 14 y de 17 a 20 horas. ☐ Cierra sábados tarde y domingos. ☐

Admite tarjetas. ☐ Comida para llevar. ☐

LLEGA AL TUBO UN Gamberro

Franchesco Vera, tal es su nombre. Cocinero peculiar que, en menos de un par de años, ha pasado de ser asalariado a estrenar su propio restaurante, primero al principio de la avenida de Madrid y desde hace unas semanas en pleno Tubo. Precisamente donde se ubicara la Bal d'Onsera, que ganó estrella y la perdió.

Y ese es uno de los objetivos confesos de Vera, recuperar esa estrella para la ciudad de Zaragoza, pero sin perder un ápice su *gamberrismo*, que exige la complicidad y apertura de miras por parte de la clientela.

No hay carta, sino dos menús degustación, a ciegas, cuyos contenido se van descubriendo según llegan los platos. Tras los postres se entrega la minuta, momento en el que enunciados como *El carpaccio que quiso ser mozzarella en una caprese* o *Came con patatas y 'came con patatas'* adquieren sentido.

Por otra parte se exige siempre reserva previa y quizá la decoración no sea la esperada por una clientela acostumbrada a abonar 40-60 euros por un menú degustación.

Nada asusta al cocinero ni a su *esposada* cómplice, Flor García, que han decidido llevar el proyecto a su manera hasta las últimas consecuencias. Ventajas de la fuerza de la juventud, ya que les falta mucho para llegar a los treinta. Se puede adelantar que la experiencia gastronómica comienza en la antesala, donde se sirve un curioso aperitivo en la barra, dando tiempo a la cocina para preparar el resto del menú. Por ejemplo, y dentro del menú de cuarenta euros, un día de septiembre unas humeantes Ostras japo, yogur - higo - foie y Dim-sum pollita pibil. Pero eso fue ese día, otra *chi lo sa?*

Las 'rupturas' con lo gastronómicamente correcto continúan en la sala, donde van llegando los siguiente siete servicios, cuyo maridaje viene recomendado por el servicio de sala, ya que el cliente sigue ignorando las propuestas. Es cierto que con el traslado ha mejorado la bodega, que busca nutrirse de vinos singulares y diferentes.

¿La cocina, las propuestas? Se sostienen gracias a la destreza coquinaria de Franchesco, bien formado en técnicas modernas, atento a las vanguardias que suenan, conocedor de la culinaria clásica y ansioso por generar experiencias a los comensales, que pueden ir desde recreaciones de platos clásicos, hasta el uso inteligente de casquería -lengua de pato- o guiños a la cocina oriental.

Y que, en función del día, será más o menos extrema -el menú de sesenta sí promete sensaciones fuertes-, como también de acuerdo con la sensibilidad y experiencia gastronómica del cliente.

Una interesante propuesta, que se sale de lo trillado en la ciudad y que los buenos aficionados deben conocer.



Gabi orte / Chilandrones

Flor y Franchesco, esposados por una gastronomía extrema y gamberra.



BLASÓN ARAGONÉS, 6. ZARAGOZA

696 932 781. info@restaurantegamberro.es

De 13.30 a 15 y de 21 a 22.30 horas. Cierra lunes y martes. Imprescindible reserva previa. Admite tarjetas, excepto American Express. Menú degustación a ciegas: 40 y 60 euros, bodega aparte. Buen acceso discapacitados, salvo a los baños. Aparcamiento cercano en plaza España.

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 Turienzo (crianza DOP Ribera del Duero)
C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738



Gabri Orte / chilindron.es

Bodega SOMMOS dispone de un amplio restaurante, diseñado tanto para banquetes numerosos, como para comidas más tranquilas. Alfonso Mora es su jefe de cocina.

EL PLACER DE COMER EN UNA BODEGA SINGULAR

Restaurante SOMMOS

Pocas bodegas pueden presumir de poseer un restaurante en condiciones. No es el caso de SOMMOS, que ya se diseñó para albergar un polivalente comedor, apto tanto para la carta y menús, como grandes banquetes y –más importante y menos habitual– dotado de una cocina en consonancia. Lo que permite a su jefe de cocina, Alfonso Mora, un profesional con larga trayectoria, trabajar con la mayor comodidad de su vida. Lo que, evidentemente, se refleja en la mesa.

El comedor, amplio y luminoso, con mesas suficientemente alejadas, gracias a sus cristaleras, se orienta hacia el exterior disponiendo, además, una enorme terraza, para delicia de los fumadores. De hecho, son numerosos quienes optan por comer allí, bien a mitad de viaje, bien aprovechando una reunión de trabajo; además de los muchos enoturistas que hasta aquí se acercan atraídos por la singularidad de la bodega.

Así, no estamos ante un comedor de recurso, sino en un auténtico restaurante, dotado de carta y un par de menús estructurados. El más solicitado es el degustación, por 28 euros, compuesto por seis pases, que cambia cada semana o diez días. Por ejemplo, uno de este verano: Aperitivo del chef, Salmorejo de tomate rosa de Barbastro con escamas de queso parmesano y Focaccia de verduras asadas con anchoas del Cantábrico, como entrantes; Bacalao confitado a baja temperatura con puré de apio nabo y emulsión de piquillos y Confit de pato a la naranja con manzanas asadas; para concluir con Coulant de chocolate con quenelle de helado. El vino obviamente, procede de la bodega, Glárima varietales en este caso.

Y gracias a su magnífica brasa de carbón –los sarmientos

quedan para el campo–, el Menú chuletón, por 38 euros, que se centra en Chuletón de buey o Solomillo de ternera del Pirineo a la parrilla, siempre con pimientos y patatas. Previamente, de acuerdo con la filosofía de la casa de primar los productos locales, de cercanía y de temporada, una Tabla de embutidos del Somontano con cuñas de queso de oveja y la clásica ensalada, además de dos postres a elegir. En la carta se aprecia el oficio de Alfonso Mora, que busca realzar el producto principal, reforzando y contrastando sabores con las guarniciones y salsas en las que –¡faltaría más!– suele estar presente el vino.

Que lógicamente es el elaborado en la bodega. Una amplia gama de vinos propios –de SOMMOS y también de DOMMOD Garnacha DOP Calatayud, perteneciente al grupo–, que suman nada menos que catorce propuestas, entre blancos, rosado y tinto. Por si acaso, no faltan ni el cava, ni el champagne.

Una cocina alejada de experimentos, actual, capaz de satisfacer tanto al comensal particular, como a los numerosos grupos y banquetes –hasta 400 personas– capaces de atender.

Exagerando un poco, pero no tanto, podríamos decir que estamos ante un restaurante que elabora detrás sus propios y excelentes vinos. **J.M.M.U.**

CARRETERA NACIONAL 240, KM. 155. BARBASTRO

974 269 900 / 974 308 900. www.bodegasommos.com.

- Comidas: de 13 a 16. Cenas previa reserva. No cierra ningún día.
- Admite tarjetas. Admite reservas. Menú degustación: 28 euros, incluida bebida. Menú chuletón: 38 euros, incluida bebida. Precio medio a la carta: 37 euros. Menús especiales para grupos y banquetes.
- Aparcamiento propio.

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

Taberna El Broquel

Tapa + Copa de Turienco
(crianza DOP Ribera del Duero)

C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738

ANTONIO ALFONSO
antonio@molinoalfonso.com

MUCHO MÁS QUE TORTILLAS Cabuchico

Siendo uno de Belchite, ya tardaba en nombrar a la gente cercana y no por ello, sino por merecimientos profesionales y culinarios. El Cabuchico es un barrio de Azuara, pueblo de origen de Maribel Paricio y José Soro y ese es el nombre que decidieron Maribel y José para su rinconcito de Azuara en Las Fuentes.

Huyendo de romanticismo y yendo al grano, acudí al reclamo del primer premio a la mejor tortilla del año 2015, que me vino a la cabeza por estar en estas fechas el concurso en todo su esplendor.

Al pedir un pincho me comentan que hay tres, de patata, con cebolla y patata, calabacín y cebolla; muy fácil, al ser tres, una de cada, las tres fenomenales. Merecedoras de todas las menciones que recibieron, no me gustaría decir cuál es la que más me gustó, pero la que llevaba calabacín... habrá que volver a por un poco más. Las tres estaban como tiene que ser, tamaño adecuado, grosor el preciso ni finas ni de cuatro dedos y por dentro como Dios manda, cremosas, jugosas, como dicen en Asturias, una expresión que a mí me encanta *babosinas*.

Como es sabido que me pierde la casquería –oreja, morro, madejas, callos...– allá que me fui a por unos Callos con su tomate, poco picantitos y con unas patatas paja recién fritas por encima; las patatas como las de la tortilla, nuevas de Villadoz, al lado de Daroca. Menuda diferencia con esas cosas que venden al peso en las grandes superficies, que suelen ser del año anterior y vienen de fuera. Nos fuimos también por un Bacalao desmigado con huevo frito; venga a pedir pan para mojar y vaya pan, unas rosas de la panadería Simón de la Madalena. Fuimos avanzando y probando cosas. La barra poblada de tapas y banderillas animaba a todo, así que hicimos caso a José con unos Chipirones rebozados con unos pimientos de Padrón y unas Tortillitas de camarones, finas y crujientes con unas tostadas de alioli jugosos, tiernos y apetecibles.

Para acabar, qué mejor que unas lascas de queso de las Celdadas (Teruel), como todos los grandes quesos del mundo, de oveja, para apurar la copita de Nuviana tinto que me quedaba. Busquen en *google* la calle Monasterio de Roncesvalles y tiren para allá sin dudarlo.



Gran surtido de tapas y raciones, además de su premiada tortilla de patata.



Gabi Orte / chindrones

MONASTERIO RONCESVALLES, 68. ZARAGOZA

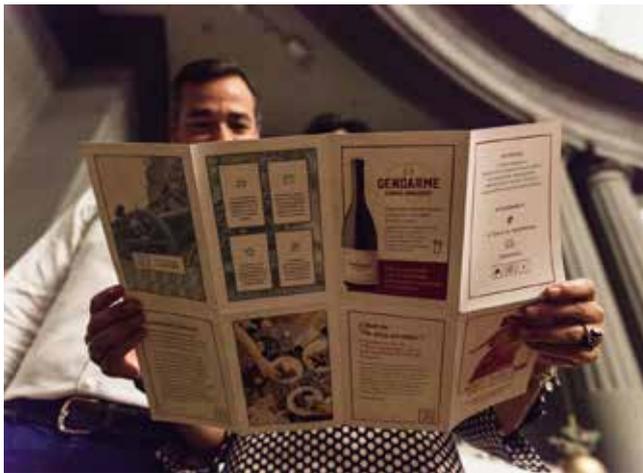
976 591 794.

☐ Horario: de 9 a 22 horas, de lunes a viernes. De de 11.30 a cierre, fines de semana. ☐ No cierra ningún día. ☐ No admite tarjetas. ☐ Tapas y raciones. ☐ Fácil aparcamiento en la zona. ☐



Puerta Cinegia. Zaragoza
No cierra
Reservas: 876 286 928





Cortesía De sitio en sitio

La asociación se presentó públicamente en el Gran Hotel de Zaragoza.

Nace De sitio en sitio

El pasado mes de septiembre se presentó la asociación **De sitio en sitio**, que aglutina a diferentes establecimientos hosteleros del entorno de la zaragozana plaza de Los Sitios, desde los más veteranos, como San Siro hasta La Jaula de Grillos, recientemente abierta. Pretende generar una nueva zona de ocio, con diferentes acciones a lo largo del año; de momento ha creado un mapa de la zona y la web www.desitioensitio.com. También ofrecen en exclusiva el vermouth El gendarme, elaborado en Morata de Jalón.

La componen 23 establecimientos: **Amorino Heladería, Asador Pasiego, La Jaula de Grillos, Le Petit Comité, cafetería San Siro, La Ontina, Coc Drinks, El Rincón de Costa, Costa 8, Dobleuno 11, Ginger Fizz Bar, La Scala, La Torreta Sanclemente, Basho Café, By Coc Le Petit, Jalos, Bokoto Sushi Club, Linacero Café, Coconut, La Bella Lola, Monumental Taberna 1808, Candolías Tasca y Piccadilly Club.**

Nuevos menús en el Molino de san Lázaro

El restaurante El Molino de san Lázaro –Cecilio Navarro s/n. Zaragoza. 976 394 108– ha renovado sus propuestas de menús, con un amplio abanico de precios. Así, de martes a viernes, se puede optar por su **Menú Fórmula Molino**, por 15 euros, al mediodía, o por el **Menú Fórmula Gastronómica**, más completo, por 18 euros. Completa la oferta el **Menú Experiencia Gastronómica**, por 32 euros, de martes a domingo.

Los fines de semana al mediodía ofertan el **Menú Fórmula Fin de semana**, por 22 euros, sábados y domingos. O su **Carta a precio cerrado**, que también se extiende a las noches de martes a sábado; una propuesta al precio cerrado de 25 euros, que permite elegir entre varias propuestas, algunas de ellas con suplemento.

Destacan propuestas como Raviolis de Ternasco de Aragón IGP en guiso de patatas a la pastora y paté de tajo bajo con foie; Brandada de bacalao, cebolla tierna de Fuentes a la miel, pimientos al vermouth y tomate semiseco; Pollo de Poleñino en guiso, gofre con su paté y su pechuga escabechada en corte de su piel crujiente; o Sopa de mango thai, yogurt griego, flan de naranja y cítricos. Y siempre con tres tipos de pan para elegir, el normal, el apto para celíacos y el de cristal.

Nueva carta en Aragónia Palafox

El **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– ha estrenado su nueva carta. Diseñada por su chef, **Noelia Andía**, se basa en productos de calidad y de temporada, primando las recetas y productos aragoneses.

Cabe destacar el Trío de jamones, Jabugo, Guijuelo y La Fueva; Salmorejo de moras y tabouleh de remolacha con bogavante; Arroz meloso con calamar y bogavante; Bacalao desalado con vichyssoise de pera y seta enoki o su plato estrella; *Txulatón* de La Fueva; Ternasco de Aragón con sus tradicionales patatas panaderas; y Torta de Sésamo con queso aragonés y helado de miel y piñones. Bastantes platos pueden pedirse en media ración o ración completa y se han diseñado tres menús. El de trabajo, por 26 euros, y dos de degustación, por 36 y 46 euros. Todo ello acompañado por su bodega, uno de los platos fuertes de la casa, que propone tres apartados, vinos de 14 euros, otros por 20 euros y, lo más interesante, las denominadas *Últimas oportunidades*, con vinos especiales en cantidades limitadas, así como botellas casi únicas.

La Bocca, tapas y raciones

Bocca Mediterranean Deli –Madre Vedruna, 6. Zaragoza. 976 218 018– comenzó septiembre con una propuesta gastronómica diseñada para quienes quieren salir a tomar algo con un menú cerrado, pero eligiendo entre varios platos. El nuevo menú, bautizado como **de tapas y raciones**, consta de cinco opciones –más alguna sugerencia–, para elegir tres raciones para compartir; a continuación tres segundos individuales para elegir, que se completarán con las sugerencias. Incluye aperitivo y postre, más agua, pan y bebida, y se ofrece por 21,95 euros.



Agencia Almozara

Ana Abadías y su madre, Teresa Espluga, rodeada por varios académicos aragoneses.

MEJOR RESTAURANTE FAMILIAR El Candelas, premiado

El restaurante **El Candelas** –Maestro Mingote, 3. Zaragoza. 976 423 025– ha recibido, de manos de la **Academia Aragonesa de Gastronomía**, el galardón que le distingue como el **Mejor establecimiento de comida familiar de Aragón 2016**. Dirigido por Ana Abadías, la segunda generación, se distingue por el mimo hacia la cocina tradicional, destacando especialmente su tratamiento de los callos, magníficos, que merecen el desplazamiento hasta el barrio de Las Fuentes. Trabajan bien el arroz y todos los platos de cuchara y tradicionales.

Bakery abre en el centro

La cadena **Bakery&Cakes** acaba de abrir su quinto establecimiento –Cesáreo Alierta, 15. Zaragoza–, donde sigue apostando por los panes especiales –como los de vino mencía y de chía–, la pastelería de obrador propio y el concepto café *take-away*. En el local se diferencian tres espacios, la vitrina de repostería y panadería; la de pastelería, con el mostrador de mármol; y la zona donde tomar café o zumo natural.

Al fin, llega Absinthium

Tras muchos años dirigiendo el **Aragonia Palafox**, **Jesús Solanas** retoma su libertad absoluta, junto con el cocinero **Roberto Alfaro**, para regentar un nuevo restaurante, creado según sus gustos. Se trata del Absinthium restaurante y Sherry Bar –Coso, 11. Hotel Oriente. Zaragoza. 876 707 274 / 607 888 322–. Instalado en la primera planta del hotel, dispone de zona de bar, especializado en vinos de Jerez –muchos de ellos exclusivos– y con bastantes vinos especiales, que se servirán por copas, gracias a la mejor tecnología en conservación de vino. Por su parte, el luminoso restaurante, con ventanas al Coso, contará con apenas media docena de mesas, presididas por las tradicionales vasijas donde se bebe la absenta en compañía; de ahí el nombre.

Abierto de martes a sábado, para almuerzos y cenas, tendrá horario *ad libitum*, pero se accederá solamente con reserva previa. Al revés de las tendencias imperantes habrá únicamente servicio de carta, con numerosos productos de temporada y un amplio abanico de precios.



Jesús Solanas y Roberto Alfaro darán vida al Absinthium, en pleno Coso.

Y además

Martín Martín, la cadena aragonesa de tiendas de aperitivos, abre establecimiento en la Cabestany, 1, en Huesca, que integra la venta de alimentación con cafetería y tapas.



Gabi Orre / chindron.es

Rafael juega astutamente con las promociones a través de las redes sociales.

LA TABERNA DE RAFAEL TE RETA Paga lo que consideres

La Taberna de Rafael –Santa Teresa de Jesús, 9. Zaragoza. 667 081 582– ha creado una inusual iniciativa, que ya existe en otras ciudades europeas, como Lisboa, pero todavía inédita en Zaragoza. Ofrece al cliente, a la hora de abonar su menú diario –siempre bajo reserva, el día anterior–, compuesto de entrante, primero, segundo y postre, la posibilidad de pagar simplemente la voluntad; eso sí, limitado a dos días por persona, al mediodía de lunes a viernes. Una propuesta que se suma a otras promociones, como descuentos para los primeros que reserven, etc.

Esta taberna está especializada en carnes a la brasa y dispone de dos menús, por 16,50 y 19,50 euros, con diferentes opciones para elegir.

La cadena **Starbucks** llega a Zaragoza, a la zonal del canal de Puerto Venecia, donde abrirá su primera cafetería en Aragón, con una decoración inspirada en la ciudad. De la mano del grupo **Vips**, que también inaugura restaurante aquí.

El CC Porches del Auditorio cuenta con un nuevo restaurante, **The Street**, perteneciente a una cadena especializada en brasa y comida mediterránea. Y a la zaragozana calle Alfonso ha llegado la americana **Ribs**, que ya estaba en Puerto Venecia, con su parrilla de carbón que nunca se apaga.

Decorado con motivos taurinos, en la calle Asturias ha abierto el **bar Capote**.

El restaurante **La Tertulia Taurina** –Pignatelli, 122. Zaragoza. 976 405 555– ha inaugurado el cuadro mural de ambiente taurino más grande de Aragón.



EL PALADAR
Serrano Sanz, 6 · Zaragoza
Reservas: 976 073 951

Tapas y cocina de siempre

Gastronomía popular cubana





 **El Paladar**

07 > 16 OCT

FESTIVAL FOOD TRUCKS

El Pilar 2016 dispone de un nuevo espacio festivo, centrado en la gastronomía más de moda, las *food trucks* o *gastronetas*. El **Ebro Food Festival Food Truck Zaragoza** se celebrará desde el 7 y hasta el 16 de octubre, con la presencia de veinte furgonetas y una intensa programación musical, infantil y solidaria, que acompaña a la oferta gastronómica.

Apoyado por la recientemente creada **Asociación Food Truck Aragón**, contará con la presencia de diferentes vehículos aragoneses, algunos de los cuales se estrenan para este evento; entre ellos **La Sironeta, La Negra, La Finca, La Ternasca, El cuartelillo, Eco-bocados y La Maritrini**, con una diversa oferta que abarca productos ecológicos y de kilómetro cero, como empanadillas eco, hamburguesas, especialidades de ternasco, montaditos y *guardiaciviles*, pizzas aragonesas, hamburguesas vegetarianas, etc.

A ellas se sumarán otras procedentes del resto de España, también especialistas en comida *gourmet* rodante: **Gala Spirit, La Taquilla, The wonderfoodtruck y Yummy**.



La Asociación Food Truck Aragón apoya decididamente este nuevo festival.

Gabi Orte / childirones

El festival se ubica en el paseo Echegaray y Caballero, cerca ya de la plaza de Europa, con apertura diaria a las 11 horas. No solamente estarán las furgonetas, sino que se han instalado un alto número de mesas, bajo techado, para degustar la oferta, que contará con una carta conjunta.

Múltiples actividades

Más allá de la gastronomía, el Festival ofrece un amplio programa de actividades durante todos los días de las fiestas. Destaca la instalación de un parque infantil, con castillos hinchables – de 11 a 14 y de 17 a 19 horas–, los talleres

creativos por las mañanas y animación y juegos infantiles, por las tardes.

Tampoco falta la programación musical, con actuaciones a partir de las 21 horas, como las de la **Orquesta Texas, Bogus Band** o **Iron Maños**. Y el domingo, 9, desde las dos de la tarde día Ebrolatino, con actuaciones musicales, salsa, bachata y **degustación gastronómica colombiana** a cargo del chef **Juan Carlos**.

Además de demostraciones de cocina, subastas benéficas, dj's a la hora del vermouth, concursos, etc.

10-11-14-15-16 OCT

COME LOCAL. CÓMETE ARAGÓN

DEGUSTACIONES EN LOS BARRIOS

Gastro Aragón auspicia la celebración de cinco comidas populares gratuitas, en diferentes barrios de la ciudad, dentro del programa de descentralización de la fiestas del Pilar. Exaltando los productos aragoneses, de proximidad, la huerta de Zaragoza, los alimentos ecológicos y con calidad diferenciada, así como sensibilidad hacia colectivos con intolerancias.

El programa de degustaciones, siempre a las 14.30 horas, diseñadas para 500 personas, cuenta con el patrocinio general de **Eroski, Alimentos de Aragón** y la **SAT Niño Jesús**, de Aniñón, que proporcionará melocotón con vino en los cinco barrios seleccionados por el Ayuntamiento de Zaragoza.

Se comienza el lunes, 10, en el **Arrabal** –Explanada Centro Cívico Estación del Norte. Perdiguera, 7– con un Arroz campero aragonés, ofrecido por **Arroz Brazal** –Cinco Vi-



Rivarés no se resistió a ayudar al año pasado.

Gabi Orte / childirones

llas y provincia de Huesca–, que inauguró estas degustaciones el pasado año.

El martes, 11, la degustación se desplaza a **La Almozara** –Parque Aljafería–, con un Arroz con verduras y longaniza de Graus, apto para celiacos y no celiacos, ofrecida por la **Asociación Celiaca Aragonesa** y **Embutidos Melisa**, de Graus.

El viernes, 14, es el turno de Valdefierro –Pl. Armonía–, donde el **Ternasco de Aragón** ofrece una Caldereta de Ternasco de Aragón.

Gardeniers, la apuesta agroecológica de **Atades**, ha diseñado la comida del sábado, 15, en Rosales del Canal –Granados, s/n–, un Guiso ecológico de la huerta local con Ternasco de Aragón.

Finalmente, el domingo, 16, en el parque de **La Paz**, Garbanzada ecológica con bacalao, ofrecida por Legumbres Ecolécera, de Lécera, Zaragoza.



gardeniers, agricultura ecológica

Es un proyecto
sostenible que
engloba trabajo
de personas con
discapacidad y
pequeños
productores de la
Huerta Zaragozana

www.gardeniers.es



es un proyecto:
atades





Vive la fiesta con Eroski

ANDRES PIQUER	Andrés Piquer, 14-16
ASALTO	Asalto, 65
AVENIDA AMERICA	Avda. América, 4
AVENIDA MADRID	Avda. Madrid, 135
CAMINO DE LAS TORRES	Camino de las Torres, 109
CONDES DE ARAGON	Condes de Aragón, 18-20
COSO	Coso, 126-138
DOCE DE OCTUBRE	Doce de Octubre, 10
DOCTOR CERRADA	Doctor Cerrada, 14-16-18
DUQUESA VILLAHERMOSA	Duquesa Villahermosa, 21-23-25-27
FLORIAN REY	Florián Rey, 1-3
JORGE GUILLEN	Jorge Guillén, 15-17
JUAN CARLOS I	Juan Carlos I, 6-8-10
MARQUES DE LA CADENA	Marqués De La Cadena, 44
MONTECANAL	Avda. de la Ilustración, 111
PABLO GARGALLO	Pablo Gargallo, 36-40
PANO Y RUATA	Pano y Ruata, 15
REINA FABIOLA	Reina Fabiola, 28
SAIZ DE OTERO	Saiz de Otero, 17-19
SANTA ISABEL	Avda. Santa Isabel, s/n
SOLEIMAN	Soleiman, 2-4-6

07>16 OCT

LA CARPA DEL TERNASCO

La **Carpa del Ternasco** ofrece este año una renovada actividad gastronómica, que va mucho más allá de la simple degustación, en varios espacios.

El **Escenario Gastronómico**, en el interior de la carpa principal recogerá durante el día la variada programación gastronómica del evento y ofertará en las noches una carta internacional del Ternasco de Aragón. **Espacio de cocina con cuchara**, a la vista del cliente, un contenedor de cocina con cuchara del Ternasco de Aragón en el que cada día se elaborarán diferentes platos. **Comedor**, bajo el Puente de Santiago, para 500 personas en el que poder disfrutar de manera más calmada de la amplia oferta. **Barra Sobremesa** instalada en el comedor, con protagonismo de la Trenza de San Jorge, las Frutas de Aragón de Panishop, los Cafés Orús, junto a un nuevo espacio de coctelería en directo. **Carpa Principal**, donde se celebra la mayor parte de la programación; la más musical de tarde y noche y la gastronómica en el escenario de cocina en directo. **Embarcadero**, protagonista de las mañanas y mediodías, con zona infantil de juegos aragoneses y la Sesión Vermouth patrocinada por Turmeon y en la que cada día a las 12 horas pinchará un dj aragonés.

Inauguración el viernes

La víspera de las fiestas, el viernes, 8, a las 11 horas se inaugura la **Feria de Producto Local Eroski**, además de una exhibición de cocina y degustación gratuita de 2500 raciones de Fideuá con Ternasco de Aragón a las 14 horas. A las 20 horas sendos **talleres de cocina con cuchara**, con Patatas Gómez y Pastas Romero, para seguir con una **Exhibición de cocina internacional del Ternasco de Aragón**, que dará paso a la gran fiesta de Inauguración diez años de La Carpa del Ternasco de Aragón, con **Juako Malavirgen Los Gaudules** y **Kabaret Deskontrol** con **Artistas del Gremio y Dadá**, prólogo de las actuaciones musicales de cada noche de fiestas.

El apartado gastronómico

Ternascook, el **concurso de recetas** con Ternasco de Aragón, para aficionados a la cocina mayores de 16 años, llega a su tercera edición y se celebrará todas las tardes a partir de las 18 horas, del 10 al 15 de octubre. Con una edición infantil, **Ternascook Junior**, alas 11 horas, para jóvenes de edades entre los 9 y los 15 años. El concurso tendrá

su pistoletazo de salida el sábado, 8, en las dos modalidades, en un **casting** popular en que los participantes tendrán cinco minutos para presentar y defender su receta ante el jurado compuesto por chefs como Daniel Yranzo y Cristian Yañez.

Ternasco de Aragón y Alimentos de Aragón ofrecerán todos los días, a partir de las 14,30 horas, un **Menú show** cocinado en directo por los mediáticos cocineros Daniel Yranzo y Cristian Yañez, por 30 euros. Tartar de filete de pierna de Ternasco de Aragón curado y tomates de la huerta aragonesa,

dos mostazas y sal de Paleta de Teruel DOP; Fusilloni Romero con churros de Ternasco de Aragón IGP laqueados con jengibre, crema de ajo blanco y albahaca y galleta de queso curado de Teruel; El gambón que se cree madeja con romescu de almendra de Alcañiz; Turnedós de Ternasco de Aragón IGP al curry de foie sobre Potato rota y reducción de vermouth Turmeon; Cremoso de ruso de chocolate negro Panishop con pan, sal en escamas, aceite de oliva virgen extra DOP Sierra del Moncayo y Gelé de melocotón de Calanda DOP; Cafés Orús y Nitro gin Giró.

Degusta Aragón, el **taller de cocina con los Alimentos de Aragón**, presenta a partir del sábado, 8, a las 13 horas a diferentes blogueros y **twitteros** aragoneses, acompañados de Javier Robles, Maestro del Cordero, que se encargarán de cocinar en directo recetas con productos de calidad diferenciada, que podrán degustar los asistentes.

En el **Escenario Gastronómico**, todos los días desde el sábado, 8, a partir de las 13,30 horas, **Curso express de Ternasco de Ara-**

gón, a cargo de Javier Robles, que explicará cómo preparar recetas exprés con los nuevos cortes del Ternasco de Aragón: filete de pierna, churros, carrillón, toumedós, collares y churrasco.

Segunda edición del **Mercadillo de Proximidad**, abierto todos los días a partir de las 11 de la mañana, con productos locales como Aceites Oleazara, Melada Huerta Saludable, Atades- Gardeniers, Aceites Ambel, GuiróJuguetería, Chocolates Artesanos Isabel, Quesos Benabarre y La Fundación La Caridad. Su finalidad es favorecer el comercio de proximidad y de productos locales.

Finalmente, todas las tardes a partir de las 19 horas, el ya tradicional **Concurso de Merendadores**, con final el sábado, 15 de octubre.



La carpa repite ubicación, mejorando sensiblemente su oferta gastronómica.

Gabi Orte / chindrones



Una treintena de restaurantes, como El Foro, se han sumado a esta oferta.

08-16 OCT PILAR GASTRO WEEK MENÚS A PRECIO CERRADO

La campaña **Pilar Gastro Week** repite este año durante las fiestas patronales, con la participación de una treintena de establecimientos.

Han preparado menús especiales, que se ofertarán entre el 8 y el 16 de octubre, salvo el día del Pilar, con precios cerrados desde 15 a 40 euros, con bebida y café incluidos.

En la mayoría de los menús priman los productos aragoneses e incluso hay algunos platos con nombres alusivos al Pilar, pero existe mucha variedad.

Participan en la capital Antigua la Jota, **Aragonia Palafox**, **La Bodega de Chema**, **Café de la Reina**, **Celebris**, **D'Fábula**, **El Candelas**, **El Foro**, **El Pollo Diablo**, **La Antigua Maravilla**, **La Granada**, **La Jamería**, **La Matilde**, **La Rinconada de Lorenzo**, **La Scala**, **Las Palomas**, **Los Xarmentos**, **Mas Torres**, **Molino de San Lázaro**, **Paraninfo-Trufé**, **Parrilla Albarracín**, **Piazza**, **Quema**, **Reyes de Aragón**, **San Marcos**, **Blasón del Tubo** y **Txalupa**. Y en Cariñena, **La Rebotica**, y **Río Piedra**, en Nuévalos.

08-16 OCT MENÚS ESPECIALES, FERIAS...

La oferta gastronómica pilarista crece cada año. Habituales resultan ya la **Muestra de artesanía agroalimentaria aragonesa**, que se celebra en la plaza de los Sitios, de 11 a 14 y de 17 a 21 horas. También habrá mercados y puestos de comidas en la Muestra Aragonesa, en el Paseo Echegaray y Caballero, entre el puente de Piedra y el de Hierro, de 11 a 2.30 horas ininterrumpidamente. Y la XXI **Feria de Turismo, Cultura y Gastronomía**, en la plaza de Aragón, donde se instalan las casetas de las casas regionales y provinciales en Aragón; desde las 11 horas. Nuevamente se celebran dos **Oktoberfest**, la del Parque de atracciones, en su XXI edición, hasta el sábado, 15, de 18 horas a 3 de la madrugada, con entrada gratuita. Y la **Olé!**, en Valdespartera, que se prolonga hasta el domingo, 23, de 18 horas a 3 de la madrugada.

Finalmente, la **Feria general de Zaragoza**, del domingo, 9, al 16, celebra su 75 aniversario, por lo que ofrece importantes descuentos. Con autobuses gratuitos, de 11.30 a 20.30 horas, de manera ininterrumpida.

Jornadas y menús

Desde el 7, y hasta el 30, se celebra la **II Ruta Gastronómica del Toro**, en cuarenta establecimientos hosteleros de Zaragoza, que ofrecerán platos y tapas protagonizados por la carne de toro y vinos de la bodega **Las Moradas de San Martín**.

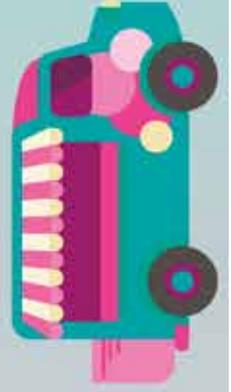
Y la práctica mayoría de restaurantes ofrecen menús especiales, tanto para el día de Pilar, como para el resto de las fiestas. Muchos de ellos incluidos en el Pilar Gastro Week. Por ejemplo, **El Molino de san Lázaro** –Cecilio Navarro, s/n. Zaragoza. 976 394 108– propone un menú diario, incluida bodega, por 30 euros, con la Paletilla deshuesada con parmentier y migas crujientes, como plato estrella. **La Bodega de Chema** –Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014–, por su parte, se centra en las Carrilleras de Cochinillo en dos coccciones con su jugo reducido a la pimienta negra. Y Paletilla de ternasco de Aragón asada al aroma de romero con patatas panadera manda en el menú de **Parrilla Albarracín** y el vecino **+Albarracín** –Plaza del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 158 100–.

SOMMOS
Fiestas

¡Felices Fiestas del Pilar 2016!

D.O. SOMONTANO
BARBASTRO (Huesca)
www.bodegasommos.com
+34 974 269 900

SOMMOS
BODEGA



EBRO FOOD FESTIVAL FOOD TRUCK ZARAGOZA

7 AL 16 DE OCTUBRE
ABIERTO DESDE LAS 11:00H

PASEO ECHEGARAY Y CABALLERO
PLAZA EUROPA

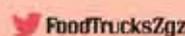
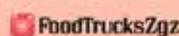
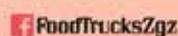


A PARTIR DE LAS 21:00H

- Día 7
Bogus Band
- Día 8
Esparatrapo
- Día 9
Ebolatino
- Día 10
Iron Maños
"Tributo Iron Maiden"
- Día 11
Iberia Sumergida
"Tributo Héroes del Silencio"
- Día 12
The Ballaguers
- Día 13
Orquesta Texas
- Día 14
Doctor Loncho y
The Soul Brothers
- Día 15
La fuerza del destino
"Musical Tributo Mecano"
- Día 16
FIN DE FIESTA
Viva la Vida "Pic Night"

TODOS LOS DÍAS

- Gastronomía
-
- Actividades infantiles
-
- Concursos
-
- Subasta benéfica
-
- Dj's vermouth
-
- Show cooking
-
- Música en directo
-
- Castillos hinchables
-
- Y mucho más...



ALA MESA

- **La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957–, especialistas en trufa, centra su menú degustación, del 3 al 16 de octubre, **especial Pilares**. Del 18 de octubre al 5 de noviembre, **boletus edulis**. Y del 8 de noviembre al 3 de diciembre, **Las setas de otoño**.
- Las XVII **Jornadas gastronómicas del Maestrazgo** se celebran hasta el 13 de noviembre, con las setas como protagonistas de los menús.
- Dos nuevas cenas catas degustación en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732. www.grupoloscabezudos.es–, siempre en jueves. El 27 de octubre, con **Dinastía Vivanco**, y el 17 de noviembre, **Louis Vuitton Moët Hennessy**.
- El restaurante **El Molino de san Lázaro** –Cecilio Navarro s/n. Zaragoza. 976 394 108– propone hasta finales de año, su **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.
- La **Bodega de Chema** –Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014– propone su **Menú especial de la bodega**, por 38 euros, además de su habitual **Menú degustación**, que varía cada mes, por 26 euros.
- El restaurante **El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611. www.elforo98.com– ofrece en octubre, su menú **Aragón Zen**, fusión con la cocina japonesa. Siempre por 25 euros y para mesas completas, las noches de jueves a sábados; otros días, previa reserva.
- Continúa **Aragonia Culinaria**, que acercará a Zaragoza a diferentes cocineros aragoneses, en el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243–, que ha renovado asimismo su carta de temporada. Los días 26 y 27 octubre cocinan **Óscar Viñuales** y **Beatriz Allué**, de **El Origen**, Huesca. Ya en noviembre, 16 y 17, llegará **Fanny Oliva**, del hotel **Torre del Visco** en Fuentespalda. Y se concluye con **David Fernández Piracés**, del **restaurante Gratal**, de Ejea de los Caballeros, 30 de noviembre y 1 de diciembre.
- Hasta el 15 de noviembre se desarrolla la campaña **Restaurantes contra el hambre**, en la que participan 30 establecimientos aragoneses. Diferentes platos llevan la etiqueta solidario, lo que supone que destinan entre 0,5 y 2 euros de su recaudación a la oenegé Acción contra el hambre. El año pasado se recaudaron 120 000 euros en España.
- Las **Jornadas gastronómicas de las setas de otoño en la Sierra de Albarracín** se celebran los fines de semana de octubre, desde el 15, en nueve restaurantes de la comarca.



EN LA BARRA

- El **Concurso de Tapas de Zaragoza**, vuelve a sus fechas tradicionales, ya que se celebrará los fines de semana del 10 al 13 y del 17 al 20 de noviembre, ampliando su presencia en los barrios. La **Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza y provincia**, sube el precio de lo bonos, por primera vez en los últimos años hasta 8 euros, destinando 50 céntimos a la **Asociación Española Contra el Cáncer**.
- La provincia de Huesca ha centrado sus concursos de tapas en diferentes fines de semana del tercer trimestre del año, bajo el lema **Tapas de 10**. Así **Jacetania** lo celebra del 15 al 23 de octubre; **Somontano**, del 20 al 23; **Monegros**, del 28 al 31, igual que la **Ribagorza**. Ya en noviembre, del 3 al 6, se celebra el concurso en el **Cinca Medio**; en la Litera, del 10 al 13; del 15 al 18 en el **Alto Gállego**; y se concluye, durante más tiempo, en la **Hoya de Huesca**, del 17 al 27 de noviembre

CERVEZA

- Los sábados, 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. Y una vez al mes, maridada con quesos, patés, chocolates...
- Todos los viernes del año se celebra **Biernes**, actividad organizada por **Lupulus**, por la que se ofrecen tres variedades diferentes de cerveza artesana 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**. Muchos bares lo extienden al resto de días de la semana.
- **Fiesta Oktoberfest Artesana**, el viernes, 14 de octubre, en **William Wallace Tavern** –Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza. 976 279 877–. Con concursos y sorpresas.
- **Fiesta AnarcoPopulus** en **William Wallace Tavern** –Ventura Rodríguez, 4. Zaragoza. 976 279 877–, el sábado, 22 de octubre. Con barriles de Anarchy y Populus, además de la colaboración entre ambos. Incluye regalos y sorpresas.



Cursos de cata y elaboración

Ven a nuestras catas,
invitamos a tu acompañante

Válido hasta el 30 de septiembre de 2016

www.cervezasartesanass.com - info@cervezasartesanass.com

Lupulus
Cervezas Artesanas

VISITA NUESTRA **AGENDA**,
ACTUALIZADA A DIARIO.

WWW.IGASTROARAGON.COM

@GASTROARAGON

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 sábado, 8 de octubre, **Zarola family: Cocina en familia galletas**; el 9 **Curso de cocina thailandesa**; el 13, **Curso de ceviches, tartares y carpaccios**; el 16, **Curso de sushi**; el 18, **Curso de arroces secos**; el 23, **Curso de cocina de las especias**; y el miércoles, 2 de noviembre, **Curso de trampantojos**.

■ 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 euros. Del 18 al 20 de octubre, **Curso de arroces**; del 25 al 27, **Cocina básica para principiantes**. Ya en noviembre, **Tapas creativas**, del 8 al 10; **Cocina navideña I**, del 15 al 17 de noviembre, y II, del 22 al 24. Y **Curso de iniciación a la cocina**, de dos meses, a partir de noviembre, por 100 euros.

■ **Socorro González**, cocinera del restaurante **La Retama** –Reconquista, 4. Zaragoza. 976 397 910– ofrece un **Curso de cocina macrobiótica**, que incluye cena, los miércoles de noviembre. Y otro, de **Cocina eco-vegetariana** los martes del mismo mes.

■ La Granja **Escuela La Torre** –Camino de la Marina, 25, Zaragoza. 976 344 097. www.lagranjaescuela.com– ofrece un **Taller de elaboración de aceite de oliva**, el domingo, 6 de noviembre, y otro de **Elaboración de lácteos**, el sábado, 19.

■ La tienda **Semonia (Atades Huesca)** –Canellas, 5. Huesca. 974 220 455–, sigue ofreciendo diferentes actividades. Para niños, talleres como **Desayuna con tu territorio**, el martes, 18 de octubre; el 22, **El arte como terapia**, y el 29, **taller de Calabazas de Halloween**. Ya en noviembre, el 22, **Bocadillos inteligentes nutricionales**. Para adultos, el 5 de noviembre, **Taller sobre las algas**; el 12, **Cereales para cada estación**; y el 3 de diciembre, **La proteína vegetal**.

ENOTURISMO

■ Últimas excursiones del **Bus Vino Somontano**, que parte de Zaragoza, recalca en Huesca y viaja al Somontano. El sábado, 22 de octubre, **Ayer y hoy**, y el domingo 13 de noviembre, **#catandosomontano, Día Europeo del Enoturismo**. Por 27 euros si el viaje se realiza desde Huesca o 29, desde Zaragoza. Inscripciones: 974 316 342 o www.rutadelvinosomontano.com.

■ El bus de la **Ruta del Vino Campo de Cariñena** se acerca el sábado, 22 de octubre, a **Encinacorba, un paseo por la historia y el arte del Campo de Cariñena**. Y el sábado, 12 de noviembre, a **Aguarón, Arte y tradición del vino**. Con salida y llegada a Zaragoza (Museo Pablo Serrano), a las 10 y 19 horas. Por 25 euros. www.rutadelvinocampo-decarinena.com.



FORMACIÓN

■ En **Ibercide** –Monasterio de Cogullada. Ctra de Cogullada, 127. Zaragoza. 976 971 988–, el 26 de octubre, curso sobre **Cómo llegar al mercado con trufas de calidad**, coordinado por Juan José Barriuso. Por 185 euros.

■ El lunes, 24 de octubre, nueva sesión de las jornadas **Verde que te quiero verde**, organizadas por la **Alianza Agroalimentaria Aragonesa**, sobre **El consumidor a la búsqueda de productos saludables**. Y el 27, entrega de sus premios anuales. En el Patio de la Infanta de Zaragoza –Calle San Ignacio de Loyola, 16–, a las 19.30 horas, con entrada gratuita previa inscripción.

EXPOSICIONES

■ Hasta el 11 de octubre, en el centro Joaquín Roncal –San Braulio, 5-7. Zaragoza. 976 290 301–, exposición Certamen creativo: **Generación No Hunger II, de la Fundación Acción Contra el Hambre**. De lunes a viernes de 18 a 21 horas y sábados de 11 a 13:30 y de 18 a 21 h. Domingos y festivos cerrado. Entrada libre

OTROS

■ Con motivo de la celebración, el 19 de octubre, del **Día Mundial contra el Cáncer de Mama**, la cadena aragonesa de aperitivos **Martín Martín** y la **Asociación de Mujeres Aragonesas de Cáncer Genital y de Mama** desarrollan una campaña solidaria durante todo el mes de octubre. A través de **Think Pink (Piensa en rosa)**, se van a comercializar dulces y repostería de color rosa de los que se donará a la asociación el 10 % de la venta. Y se ha desarrollado una botella rosa de agua mineral en colaboración con el manantial aragonés Fontecasbras.

■ Huesca acoge, los días 15 y 16 19 de octubre, **Celebra**, la feria de los eventos y celebraciones.

■ La **Feria de Biescas** se celebrará los días 22 y 23 de octubre, con subastas de ganado, el concurso de queso y cena y comida temática ofrecida por el **restaurante Vidocq**.

■ **Binéfar** acoge, del 22 al 30 de octubre, dentro del **Foro Teodoro Bardají**, una serie de conferencias, demostraciones de cocina, bajo el lema **Gastronomía y felicidad**.

■ 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.

MÁS ALLÁ

■ Soria acoge una nueva edición, la quinta de **Soria Gastronómica**, que se centra, del 24 al 25 de octubre, en **Boletus, territorio y sostenibilidad**.

CERVECEROS INDEPENDIENTES

DISFRUTAMOS TANTO DE BEBER NUESTRA
CERVEZA COMO DE HACERLA.



WWW.AMBAR.COM

Ambar recomienda el consumo responsable. 5,2% Alc. Vol.

Por cuarto año consecutivo el calendario de ocio aragonés tiene una cita con **Aragón con Gusto**, un festival que se ha consolidado como la gran fiesta de la gastronomía. Del 28 de octubre al 6 de noviembre los aficionados podrán asistir a degustaciones, *showcookings* y talleres, además de probar menús especiales elaborados para la ocasión en las tres provincias aragonesas.

Este festival, impulsado por la **Dirección General de Turismo del Gobierno de Aragón** y **Turismo de Aragón** en coordinación con la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón**, servirá de escaparate para la gastronomía aragonesa y cuenta con el patrocinio de **Heraldo de Aragón, Coca Cola, La Zaragozana, Grandes Vinos y Viñedos, Bodegas Aragonesas, Bodegas Pirineos, Bodegas Viñedos del Jalón y Aragonia**.

Los establecimientos participantes han preparado menús y tapas con precios especiales para animar a ciudadanos y visitantes a salir a comer fuera de casa y a disfrutar de la mejor gastronomía durante los diez días de festival.

Sin olvidar la colaboración de los hoteles, que ofertan paquetes especiales durante estos diez días, posibilitando la afluencia de visitantes.

Sirva el dato: en 2015 se vendieron 8908 menús y 7556 tapas en todo Aragón, lo que supuso un impacto económico de 286 290 euros, o 372 177 euros, teniendo en cuenta los servicios complementarios que conllevaron.

Numerosas actividades

Como fiesta de la gastronomía, Aragón con Gusto no sólo se disfruta en bares y restaurantes, sino que en todos los rincones. Así, se habrá actividades en el **Mercado de San Vicente de Paúl**, en centros comerciales como **Aragonia**, **Puerto Venecia** y **CC El Caracol** y en otros espacios.



La final de la Liga de la tortilla se enmarca dentro de Aragón con Gusto.

28 OCT-06 NOV ARAGÓN CON GUSTO VUELVE CON FUERZA

Hay programados *showcooking*, degustaciones, catas, talleres para niños y adultos, presentaciones, concursos de cocina, marchas cardiosaludables, catas maridadas y ciegas, sorteos de productos.

Además, Aragón con Gusto continúa su proyecto vertebrador, invitando a todas las comarcas, pueblos, asociaciones, productores, etc. para que expongan sus productos y sus proyectos. Las numerosas actividades reúnen a profesionales de la restauración, productores, artesanos, asociaciones y, naturalmente, aficionados a la gastronomía.

Un festival que debe aunar esfuerzos en torno a la gastronomía y agroalimentación aragonesa, que se puede considerar consolidado en esta su cuarta edición. Pues solo así podrá conseguirse la necesaria proyección exterior para que se convierta en un eficaz atractivo turístico.

II Liga de la tortilla

La II Liga de la Tortilla celebrará su gran final, con los ocho establecimientos zaragozanos finalistas, en

el marco de Aragón con Gusto. Todo ello a la vista del público, en el **CC El Caracol**, donde no faltará la posibilidad de degustar uno de los platos más españoles, acompañado por **Coca Cola** y aceite de oliva extra virgen **Aniñón**, patrocinadores de la misma.

Gala de los premios hosteleros

Como colofón al programa, el miércoles, 9 de noviembre, se celebrará la **Gala de Premios de Hostelería y Turismo de Aragón**, organizada por la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA**, que nacen para reconocer la labor de empresarios y empresas hosteleras y turísticas aragonesas en diferentes categorías, y dar a conocer al conjunto de la sociedad los avances de un sector decisivo para la economía aragonesa.

Información actualizada en www.aragoncongusto.com

**ARAGONIA
CULINARIA**
Experiencias Gastronómicas
INVITAMOS A LOS NUEVOS VALORES DE LA
COCINA ARAGONESA EN ARAGONIA PALAFOX:

4 CITAS ÚNICAS EN ZARAGOZA

28-29 SEPTIEMBRE. DIEGO HERRERO
VIDOCQ. FORMIGAL

26-27 OCTUBRE. ÓSCAR VIÑUALES
Y BEATRIZ ALLUÉ. EL ORIGEN. HUESCA

16-17 NOVIEMBRE. FANNY OLIVA
TORRE DEL VISCO. FUENTESPALDA. TERUEL

30 NOVIEMBRE-1 DICIEMBRE.
DAVID FERNÁNDEZ PIRACÉS
GRATAL. EJEA DE LOS CABALLEROS

Menú 30€ Menú Degustación: 40€

PALAFOX HOTELES
Parking Gratuito www.palafoxhoteles.com

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





PAL PILAR...

¿PARA QUÉ TUVO QUE VENIR UN ALTO DIRECTIVO DE **FREIXENET** A ZARAGOZA? ¿QUIÉN SE HA MOLESTADO POR LA PRÓXIMA CELEBRACIÓN DE UN **CONGRESO DE GASTRONOMÍA EN HUESCA**? ¿A QUE RESPONDEN ALGUNOS DE LOS CAMBIOS EN EL DEPARTAMENTO DE **AGRICULTURA, PERDÓN DESARROLLO RURAL**?

EL TAPAO
gastro@adico.es

Y seguimos sin gobierno. Algo que no afecta al sector que sigue dinámico y dando de qué escribir, por más que no parezca educado escribir aquí las historias de cocineros que se alían un día para separarse al siguiente; o que se despiden hartos de los incumplimientos de sus jefes. Pero saberlo, lo sabemos.

Menudo mes de septiembre ha ofrecido al aficionado, repleto de diferentes citas, entre ellas la **Liga de la Tortilla**, ese divertido concurso diseñado para encontrar la mejor de Zaragoza, que el grupo de comunicación líder en la tierra, cuyo nombre acaban de cambiar, ha decidido remedar. Y no vale alegar desconocimiento del proyecto del ratoncillo, ya que el elefante lo ha publicado en repetidas ocasiones en sus páginas. Aunque quizá no lean sus propias páginas, únicamente las de la *¿competencia?* para *inspirarse* en ideas y anunciante.

Comenzó siendo una idea del editor de este bimestral, la **cena de las estrellas**, que ha quedado bastante capitidismínida al desmarcarse de la misma dos galardonados por la **micelín**. Como afortunadamente la palabra es polisémica, no mienten al mantenerla, pues también los artistas son estrellas. ¿Tan difícil es hacer las cosas bien?

Si bien el **CITA** sigue apareciendo con bastante asiduidad en los medios de comunicación, merced a sus méritos, ciertamente, y también a que resulta agradable no publicar únicamente ma-

¡Qué extraña resulta la relación entre el muy ilustre y las 'food trucks'!

las noticias, por lo que fuera su última convocatoria de prensa cabe calificarla de fracaso: tres periodistas, incluido el cámara televisivo se desplazaron hasta Montañana. Y eso que luego había comida –gratis– con el consejero **Olona**, a la que se sumó otra profesional de la información.

Comidas gratuitas para promocionar los restaurantes o sus actividades a las que se augura poco recorrido futuro, según ha recabado este *tapao* entre varios profesionales del ramo –dos para que nos vamos a engañar–. Unos por exceso, convocando con excesiva frecuencia, y otros porque consideran que hay mucho *infiltrado* en ese gremio de *marichis*. No les falta razón, por más que a veces paguen –nunca mejor escrito– justos por pecadores.

Se acabó el cuento de la *cenicienta del Náutico*. Los huidos, que han dejado algún roto a quienes habían abonado parte de la minuta –¿tendremos que pedir aval a la hora de reservar la comunión?–, han dejado el local para el arrastre, aunque no tanto como prometieron en varios

ataques de ira. Su íntimo enemigo **AC** es, curiosamente, quien ha asumido la gestión del local.

En el próximo número, si seguimos en activo y sin *destapar*, prometemos contar la extraña relación entre el muy ilustre **Ayuntamiento de Zaragoza** y las **Food Trucks**, que acaban de estrenar asociación aragonesa. Porque simultanear la convocatoria de un concurso para celebrar el festival del Pilar, con poner todos los inconvenientes suena a esquizofrenia ¿O había alguna otra oculta razón?

Éxito del magnífico **XI Congreso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria** celebrado en Zaragoza, bajo la dirección de la incansable **Marilourdes Torres**, y no solamente por el reconocimiento a la labor profesional del *jefe*, siendo amigo de **Javier Aranceta**, *factotum* de la nutrición española es magro mérito. Lo que sorprendió a quienes acudieron a cualquiera de las muchas cenas que se organizaron es el *saque* del que disfrutaron estos profesionales... si hasta fuman puros después de comer. Cuentan los mentideros de la Administración que el próximo año habrá presupuesto para promocionar la agroalimentación aragonesa. Se habla de siete cifras y de que dicho dinero se gestione desde empresas aragonesas. Sería lógico y ¿químico?

Se acaba la columna sin el espacio suficiente para glosar la audacia anti **Trypadvisor** del colaborador de esta revista **Joan Rosell**, que de momento parece que va ganando el embate. Hay que tenerlos muy bien puestos para enfrentarse al monstruo y/o contar con fiel clientela, cual es el caso. Seguiremos la película... ¿De acción o de intriga?



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





La Carpa

DEL TERNASCO DE ARAGÓN



POR UN LADO,
TE DAMOS
LA BRASA

PUENTE SANTIAGO-MACANAZ
JUNTO A HELIOS

del 7 al 16 de octubre

10 años

ENTRADA
GRATUITA
DESDE LAS 11.00 H.

Y POR OTRO LADO,
TE DAMOS
LA FIESTA

¡MENU!
SHOW

CRISTIAN & DANIEL
VÁÑEZ & YRANZO

PARRILLADAS DE
Ternasco
de Aragón

Salchichas
JÓ-DÓ

Churrasquitos

MARIDAJE
IGLUP

Tournedós
de Ternasco de Aragón

TERNASCOOK
CONCURSO DE COCINITAS

PREÑADICOS
de la granja de Ternasco de Aragón

SOBREMESA
ARAGONESA
Fragas de San Jorge
& Café Ocho

TERNASCO
CON CUCHARA
CON PASTAS BARCELONA
Y PASTAS GOLF

"PizzateAs"
DE BOLOGNESE DE TERNASCO

POTATO
Ainda con Ternasco

100%
ORIGEN ARAGONES

#carpaTA

www.lacarpadelternasco.com

VIERNES 07 19.00 h
GRAN FIESTA INAUGURACION **10 AÑOS** DESDE LAS 19.00 H
Juako Malavirgen
LOS GANDULES
ARTISTAS DEL GREMIO Y DADÁ PRESENTAN:
RABARET DESKONTROL

SÁBADO 08 21.00 h
UNA NOCHE EN LOS 80
SEVEN DJ DISCO VERY MUCH

DOMINGO 09 21.00 h
RELUNATICS \ RUMBAGOZA
DJ PERDE JO

LUNES 10 21.00 h
EL ROCK DE UNA NOCHE DE VERANO
LUZ CASAL (A TODA LUZ)
LEÑO (LA NOCHE DE QUE TE HABLE)
MIGUEL RÍOS (SEVEN)

MARTES 11 21.00 h
MAGIA NEGRA DJ DISCO VERY MUCH

MÉRCLES 12 21.00 h
El Gran Puzzle Cósmico
LOS BERZAS

JUEVES 13 21.00 h
THE BLUES | BRUCE BROTHERS | SPRINGSTEEN
DJ MARIANO DISCO INFERNO
POR ARTISTAS DEL GREMIO | POR SPIRITS IN THE NIGHT

VIERNES 14 21.00 h
ORQUESTA IMPAKTO
DJ DISCO VERY MUCH

SÁBADO 15 21.00 h
tal kual band
dj mariano disco inferno

Y TODOS LOS DIAS

DESDE LAS 11.00 H.
ANIMACION
* INFANTIL *

SESION VERIFOUTH
TURMEON
D.J.

A LAS 19.00 H.
CONCURSO DE
BIERENDADORES
A LAS 20.00 H.
MONOJOGOS

MEIOS COLABORADORES:



COLABORAN:

