

aragón

# gastro

NÚMERO 55 DICIEMBRE 2016/ENERO 2017 BIMESTRAL ARAGONÉS DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

## ¿ARAGÓN HUELE A **TRUFA?**



**3€**



NAVIDAD EN LOS  
**MERCADOS MUNICIPALES**

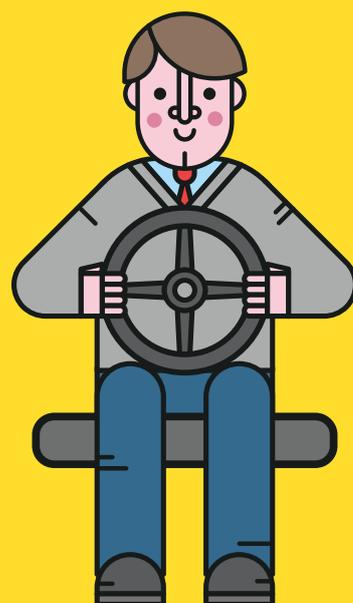
CÓMO COME  
**LUIS ALEGRE**

SORTEAMOS TRES  
**CESTAS DE NAVIDAD**

# Daniel y Marta lo tienen claro



Estos días,  
de compras  
mejor en Bus.





## COSCOLO, LA MEJOR TORTILLA

SE IMPUSO EN LA FINAL CELEBRADA  
EN EL CARACOL PÁG. 90

# 55

DICIEMBRE  
2016 /  
ENERO  
2017

## La trufa aragonesa

SE INVESTIGA, SE PRODUCE EN GRANDES CANTIDADES ¿SE VENDE BIEN?

### 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, Lalo Tovar,  
Natalia Huerta,  
Jesús Miguel Arlés,  
Francisco Abad, Sheila Calonge,  
Joan Rosell, Ainhoa Muñoz,  
Fabrizio Mosegue, Fernando  
Mora, Guillermo Orduña,  
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



### TRUFA, EL RETO DE VENDERLA

REPOR > PÁG. 6



### SOPA DE CEBOLLA CON SETAS Y TRUFA

YOU CAN > PÁG. 38-40



### LUIS ALEGRE

COMO COME > PÁG. 68-70



### LOS MERCADOS MUNICIPALES SE REACTIVAN

REPOR > PÁG. 56-59

**ADÉMÁS RECETAS** Seis recetas sencillas con trufa. **C'ALIAL** Revive la marca de calidad aragonesa. **GASTRONÓMADAS** Enate cumple 25 años. **EL BUSCÓN** Saboya 21, productos del Moncayo. **RELATO** La copa de vino. **WINELOVERS** Pepe Cerdá.



# TRUFA, EMBLEMA Y PROBLEMA

YA TENEMOS GOBIERNO Y SUBIDA DE IMPUESTOS A LOS ALCOHOLES Y REFRESCOS AZUCARADOS. EL GOBIERNO DE ARAGÓN COMIENZA A PROMOCIONAR SUS ALIMENTOS ¿SERÁ UNA TENDENCIA PARA EL FUTURO? SI EL PRECIO DE LA TRUFA SE VALORARA POR GRAMO ¿NO RESULTARÍA MÁS ASEQUIBLE, COMO, POR EJEMPLO, EL AZAFRÁN?

JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN  
Director y editor de GASTRO ARAGÓN

Aragón es, de largo, el mayor productor de trufa negra –*tuber melanosporum*– del mundo. Sin embargo, pocos asociarían a nuestra comunidad con tan preciado producto, conocido como el oro o el diamante negro. Por su color ciertamente, pero también por la absoluta oscuridad con la que circulaba este producto hace décadas, y que se mantiene en demasiados casos.

Diferentes administraciones aragonesas han invertido muchos recursos para apoyar y fomentar las plantaciones truferas en las tres provincias aragonesas, como era su deber. Profundamente asociada al monte, al entorno rural, y muchas veces ubicada en zonas deprimidas, la trufa se está convirtiendo, lo es ya en comarcas como Gúdar Javalambre, en una opción de futuro.

La primera fase, la producción, *evoluciona satisfactoriamente*, pero queda todavía mucho trabajo por delante. Desde una normativa que asegure la trazabilidad del producto –como ya se empieza a hacer con las setas–, hasta el necesario control fiscal sobre su comercio.

Un comercio y un consumo que apenas

## Aunque somos los mayores productores del mundo, pocos asocian la trufa con Aragón

tiene incidencia en nuestra comunidad. Es cierto que distintos eventos como Trufa-Te, Fitruf, ferias, mercados, jornadas en restaurantes, etc. están contribuyendo a asentar el uso y disfrute de la trufa en Aragón.

Pero la triste realidad es que la inmensa mayoría de la trufa aragonesa se escapa para los mercados exteriores, Francia e Italia, quedando su valor añadido en manos de los intermediarios, generalmente foráneos.

Son, pues, dos las tareas pendientes de la administración, auspiciar otras formas de comercialización y distribución, más profesional, que cree economías de escala en la comunidad, así como fomentar y divulgar los usos culinarios de la trufa, para que deje de ser, como todavía lo es, la gran desconocida en las cocinas aragonesas, domésticas y públicas.

### MÁS PÁGINAS

De ahí que la trufa protagonice este número, no especialmente en su aspecto culinario –por más que no falten las recetas–, sino en su faceta comercial y de transformación.

Un número, el de Navidad, en que ampliamos las páginas y volvemos a sortear, en colaboración con la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, tres magníficas cestas de Navidad. El sector agroalimentario, que representa una parte importante de nuestro PIB –y no se puede deslocalizar–, parece más dispuesto a invertir y a apostar por la calidad diferenciada, que resulta la única apuesta sensata por la rentabilidad futura.

Por su parte, hosteleros y consumidores parecen ir aceptando este nuevo paradigma en el ocio y negocio gastronómico y agroalimentario. Ya no quedan consumidores tipo, sino *actos de consumo*. Quien un día disfruta de una comida de alto precio, con vinos exclusivos, mañana puede cenar un bocata acompañado por cerveza. Y del mismo modo, alternar una pasta trufada con unas humildes patatas con longaniza.

Sin olvidar, por supuesto, las situaciones de carencia de muchos conciudadanos, apenas paliadas por los esfuerzos de oenegés y algunas instituciones.

De todo ello seguiremos hablando en el próximo año, para el que deseamos un sostenido crecimiento de nuestra agroalimentación, *industrial* y artesana; de los establecimientos hosteleros, especialmente los que apuestan por la diferenciación; y, por supuesto, nuestros lectores y anunciantes, que no son sino los consumidores de todo lo anterior.

Feliz y exitoso 2017.

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](http://www.elcachirulo.es)

### CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE

Palomeque, 11. Zaragoza  
976 214 082 / [www.restaurantepalomeque.es](http://www.restaurantepalomeque.es)

### LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza  
976 158 100 / [www.parrillaalbarracin.com](http://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](http://www.restaurantegayarre.com)

### BAR EL FÚTBOL

Avda. América, 3. Zaragoza  
976 385 753 / [webs.ono.com/barelfutbol](http://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](http://www.taberna-urola.es)

### LA ENCANTARIA

Sevilla, 7. Zaragoza  
627 944 502 / [www.laencantaria.es](http://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](http://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](http://www.grupoloscabezudos.es)

### LOS CABEZUDOS

Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza  
976 392 732 / [www.grupoloscabezudos.es](http://www.grupoloscabezudos.es)

### LA BOCCA

Madre Vedruna, 6. Zaragoza  
976 218 018 / [www.labocca.es](http://www.labocca.es)

### MARENGO

Francisco de Vitoria, 7. Zaragoza  
976 220 570 / [www.restaurantemarengo.com](http://www.restaurantemarengo.com)

### CRIOILLO COFFEE STORE

Canfranc, 5. Zaragoza  
976 238 302 / [www.cafeselcriollo.es](http://www.cafeselcriollo.es)

## ARAGONIA PALAFOX

Casa Jiménez, s/n. Zaragoza  
976 794 243 / [www.restaurantearagonia.com](http://www.restaurantearagonia.com)

### EL FORO

Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza  
976 569 611 / [www.elforo98.com](http://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](http://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](http://www.restaurantecasaescartin.com)

### LA REBOTICA

San José, 3. Cariñena  
976 620 556 / [www.restaurantelarebotica.es](http://www.restaurantelarebotica.es)

### CUÉNTAME

976 772 289 Utebo  
976 620 556 / [www.bocateriacuentame.com](http://www.bocateriacuentame.com)

## LA HUERTAZA

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

### FRUTAS JAVIER MENÉ

Mercazaragoza, C/E, Nave 5. Izda. Zaragoza  
976 449 046 / [www.frutasjaviermene.com](http://www.frutasjaviermene.com)

### LA GARNACHA

Reina Fabiola, 3. Zaragoza  
976 417 782 / [www.lagarnacha.com](http://www.lagarnacha.com)

### LA ABACERÍA / EL LIBRADOR

Coso, 118. Zaragoza  
976 296 794 / [www.laabaceria.es](http://www.laabaceria.es)

### LA ZAROLA EXPERIENCIAS

San Miguel, 35 / Zaragoza  
661 668 471 / [www.lazarola.com](http://www.lazarola.com)

### HELADOS ELARTE

Caspe, 3 / Huesca  
974 942 511 / [www.heladoselarte.es](http://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](http://www.pasteleriatolosana.com)

### ECOLÉCERA PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Alta, 44. Lécera.  
976 835 037 / [www.ecolecera.com](http://www.ecolecera.com)

### MÁS QUE GASTRONOMÍA

Río Aragón, 30. Cuarte de Huerva  
976 963 744 / [www.masquegastronomia.com](http://www.masquegastronomia.com)

### LUPULUS CERVEZAS ARTESANAS

[www.cervezasartesanazaragoza.com](http://www.cervezasartesanazaragoza.com)

### MARTÍN MARTÍN

[www.martinmartin.es](http://www.martinmartin.es)

### LA ZARAGOZANA

[www.lazarogozana.com](http://www.lazarogozana.com)

### MOLINO ALFONSO

[www.molinoalfonso.com](http://www.molinoalfonso.com)

### HERMANOS MENÉ

[www.hermanosmene.com](http://www.hermanosmene.com)

### GUSSTO

[www.gusstoes.com](http://www.gusstoes.com)

### BODEGAS BORSAO

[www.bodegasborsao.com](http://www.bodegasborsao.com)

### BODEGAS MURVIEDRO

[www.bodegasmurviedro.com](http://www.bodegasmurviedro.com)

### DOP CARIÑENA

[www.elvinodelaspiedras.es](http://www.elvinodelaspiedras.es)

### ENATE

[www.enate.es](http://www.enate.es)

### BODEGA PIRINEOS

[www.bodegapirineos.com](http://www.bodegapirineos.com)

### BODEGA SOMMOS

[www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com)

## DE COMPRAS

### LA ZAROLA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

San Miguel, 35. Zaragoza  
661 668 471 / [www.lazarola.com](http://www.lazarola.com)

### CHACINERÍA LAS MASADAS

Ainzón, 21. Zaragoza  
976 284 588 / [lasmasadas.blogspot.com.es](http://lasmasadas.blogspot.com.es)

### LA RINCONADA DEL QUESO

Méndez Núñez, 23. Zaragoza  
976 393 608 / [www.larinconadadelqueso.com](http://www.larinconadadelqueso.com)

### GASTRÓPOLIS

San Miguel, 50. Zaragoza  
976 225 020 / [gastropoliszaragoza.blogspot.com.es](http://gastropoliszaragoza.blogspot.com.es)

### LA NATURAL

Fernando el Católico, 9. Zaragoza  
976 359 283 / [www.la-natural.es](http://www.la-natural.es)

### LA DOLCE VITA

Pº de las Damas, 9 / San Miguel, 9. Zaragoza  
976 226 949 / [www.dolcevitapasteleria.com](http://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 **GABI ORTE**  
gabiorte@chilindron.es



# ¿APROVECHAMOS LA TRUFA EN ARAGÓN?

SOMOS LOS MAYORES  
PRODUCTORES DEL  
MUNDO, PERO GRAN  
PARTE DE SU VALOR  
AÑADIDO SE VA FUERA.  
TENEMOS MUCHO  
CAMINO POR DELANTE



Archivo Castro Aragón

A la izquierda, Eloy Martínez, veterano cazador de trufas del Moncayo. Encina micorrizada en el Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura, sito en Graus.

A unos 900 euros el kilo cotizaron las primeras trufas de esta temporada en Fitruf, la feria de Sarrión. Una información, ampliamente difundida por los medios de comunicación, que sigue consolidando en el consumidor de a pie la idea de que la trufa es cara, muy cara. Quizá.

Pero ese mismo público sigue adquiriendo azafrán para sus guisos –a más de 5000 euros–, y quizá no sepa que el perejil que a veces le regala su pescadero le sale en forma de botecillo en el super por 300 euros el kilo. Quiérese decir que la trufa negra, aunque su precio en temporada pueda estabilizarse en los 400 o 500 euros, tiene un problema de entrada, conceptual. Agravado quizá en esta tierra, la mayor productora del mundo, pero carente de una cultura su uso en sus cocinas domésticas.

En los últimos años mucho se ha avanzado, especialmente en las tecnologías de micorrización –inocular la trufa en la carrasca o encina– y las de postcosecha, pero la comercialización y el consumo siguen siendo el gran problema de esta tierra que, sí, huele a trufa. Pero poco rato, porque la inmensa mayoría de nuestra producción se va fuera, en fresco y a granel.

Los datos estadísticos no son fáciles de localizar; aquí se estima más que se afirma. Así, se habla que en 2014 Fran-

## La trufa depende del agua de primavera y verano, y este año no ha llovido apenas

cia produjo 31,1 toneladas, seguida de España, con 15,9, e Italia con 11. Nuestro país, pues, supondría casi el 30 %, eso sí, al alza, dada la continua entrada de nuevas hectáreas en producción.

De superficie, gracias a las ayudas públicas, sí se poseen datos concretos. Más de 8000 hectáreas en producción, la inmensa mayoría en Teruel, que supone el 11 % de la superficie mundial dedicada al cultivo de la trufa. A todo lo cual habría que sumar la trufa silvestre, que podría andar por el 30 % del total, aunque en franca regresión ante el impulso de la cultivada.

Quedémonos al menos con que Aragón es el mayor productor de España y, dentro de la comunidad, es Teruel el líder. Y si dispusiéramos de cifras de consumo interno la paradoja sería evidente. Aragón huele a trufa, pero fugazmente, tan solo el tiempo necesario para que tan preciado alimento salga hacia Cataluña, Francia o Italia.

### Salvados por el riego

Todos coinciden en que las condiciones climatológicas de esta campaña no han sido buenas. **Vicente Girón**, presidente de la **Asociación de recolectores y cultivadores de trufa de Huesca**, explica que «hemos empezado la campaña muy floja en cantidad, aunque estos días [por principios de diciembre] salen más. Solamente en las parcelas donde se ha podido regar, esta garantizada la producción».

De hecho, el **Mercado de la trufa de Graus**, destinado fundamentalmente a la venta al detalle, no abrió sus puertas hasta el sábado, 10 de diciembre, casi un mes más tarde de lo habitual, aunque se mantendrá puntual a su cita sabbatina hasta el 11 de marzo, excepto los días navideños y el 18 de febrero, que se celebrará **Trufa-Te** en Fraga.

Lo mismo opina **Julio Perales Vicente**, presidente de la **Asociación de truficultores y recolectores de trufa**

## Mientras el recolector pueda esperar sentado a que vengan a comprarle, esto no cambiará

**de la provincia de Teruel.** «La trufa es el resultado de las condiciones climatológicas, necesita agua en primavera y verano, y ha habido poca agua. Pensamos que donde no haya regadío no irá bien, pero hasta que no las has sacado no puedes hacer consideraciones».

Algo más optimista se muestra la vicepresidente de la **Asociación Recolectores y Cultivadores de Trufa de Zaragoza, Trinidad Usón:** «la mayoría de las explotaciones ya dispone de riego por goteo, por lo que salvo la trufa silvestre o la de secano, el resto no tiene que verse afectada por la sequía».

Si según los cálculos del experto **Domingo Blanco**, profesor de la Universidad de Zaragoza en **Nutrición y Bromatología**, el 70 % de la trufa recogida ya es cultivada, no parece que haya que preocuparse tanto por la escasez.

Pero el mundo de la trufa sigue manteniendo su halo de misterio. Si hay poca o se corre la noticia de la escasez, la cotización sube, pues muchos mercados no quieren esperar al mes de enero, cuando resulta más sencillo encontrar trufa madura a mejor precio.

Es el caso de Miguel López, del restaurante **Urola** – Juan de la Cruz, 9. Zaragoza. 976 560 221– que no la incorporará a su carta «hasta mediados de enero, cuando esté madura y a mejor precio».

Otros como **Carmelo Bosque** ya han comenzado con sus menús degustación de trufa en el restaurante **Lillas Pastia** –Pl. de Navarra, 4. Huesca. 974 211 691–. «La gente ya comienza a desplazarse hasta aquí para comer trufa, que es lo que tenemos que conseguir en Aragón, y en cuanto dispongo de ella en buenas condiciones la introducimos el menú». Porque ya hay turistas dispuestos a invertir cien euros en ser de los primeros en disfrutar de este hongo.

En cualquier caso, parece claro que este año habrá menos trufa salvaje, pero que no faltará de la cultivada.

### Continúa el ocultismo

Aunque el mundo de la trufa se envuelve de niebla y calla ante un micrófono, todos creen saber lo que pasa. Que si retenciones artificiales de trufa para cotizar al alza en el principio de la temporada; que si se sigue vendiendo sin factura a los intermediarios; que si la gendarmería detuvo a uno con un saco de veinte kilos del que no pudo demostró su origen; que si ya hay bandas organizadas arrasando las explotaciones... La administración es consciente de los problemas y está auspiciando discretas reuniones entre las asociaciones de productores y los grandes compradores para tratar de ordenar los precios. La propia **Lonja del Ebro** aspira a que la trufa sea uno de los productos que coticen allí.

Resulta difícil pasar de una situación de clandestinidad hace escasas décadas a la actual en la que las ayudas públicas coexisten con la *caza silvestre* de la trufa, todavía fuera de normas.

«Hay muchos intereses, entre ellos los de los propios viveristas. Estamos casi como hace años, en un mundo obsoleto y clandestino, donde no existen las facturas. Y eso es intolerable cuando hay dinero público por medio» afirma un buen conocedor del asunto, que prefiere no dar su nombre.

Los cocineros consultados, veteranos compradores de trufa, creen que algo se ha mejorado, que comienzan a ver facturas, cierta trazabilidad. **Carmelo Bosque** es optimista, «si el 90 % de los pagos en el restaurante ya son con tarjeta, no hay más remedio que adaptarse; la factura y la trazabilidad, son necesarias». Otros como **Carlos Pelegrí**, creen que el sector no ha cambiado tanto y no encuentran razones para que esté tan cara actualmente; sabe de lo que habla, pues antes que cocinero fue fraile, es decir, distribuidor de setas y trufas.

### El valor añadido

Unido a lo anterior, se encuentra el problema del valor añadido que puede generar la trufa, tanto en fresco, limpia y bien manipulada, como transformada en otros productos.

Los testimonios no llevan al optimismo. Sostiene Trinidad Usón que mientras haya demanda exterior y «el recolector pueda esperar sentado a que vengan a comprarle la trufa, esto no cambiará».

Desde su empresa, **Foresta Algairén**, comercializa trufa fresca, que limpia con agua y ultrasonidos y envasa cuidadosamente, incluso al vacío. «Un kilo de trufa



Gabi Orte / chlidrones

Para Vicente Girón no faltará trufa gracias al riego.

se limpia en dos horas, teniendo el material necesario. Imagina lo que supone».

Se lamenta de las trabas que impone la administración para transformar la trufa –«piden tantas cosas que la gente desiste»–, en lo que coincide con **José María Turmo**, cocinero y truficultor, que tras presentar tres proyectos e invertir miles de euros desistió de levantar una planta elaboradora en Graus.

«Haría falta una feria internacional, de calidad, en Zaragoza –afirma Trinidad– para fomentar el consumo en Aragón y España». Porque constata uno de los graves problemas para que la trufa llegue al gran público, las tiendas no se atreven a comprar. «Yo sirvo trufa en Zaragoza a **Mantequerías Sanz** y **La Alacena de Aragón**, pero no se atreven a tenerla almacenada, por si se pasa».

Más experiencia tienen las tres socias de **Manjares de la tierra, M<sup>a</sup> Jesús Agustín, Dolores Lizandra y Mercedes Marco**, que abrieron su negocio hace catorce años. «Cuando se celebró la primera feria de Sarrión estábamos buscando trabajo –explica M<sup>a</sup> Jesús– y vimos que allí había un nicho de mercado». Hecho y hecho, en un año ya estaban en marcha, aprovechando sus vinculaciones con los truferos tradicionales y alejándose del modelo de trufero con el saco en el maletero.

«No lo criticamos, eran otros tiempos y con la trufa se sacaban más que con toda la cosecha». Pero ellas tienen otro modelo, «con campos propios y lotes



El entorno del Moncayo ha sido de los últimos en incorporarse al ámbito de la trufa, pero ha generado ya diversas jornadas, así encuentros entre investigadores y trufficultores, como este celebrado en el Monasterio de Veruela el año pasado, con un debate tras la comida de confraternización.



Trufa-Te, con nueve ediciones a su espalda, se celebró en la plaza de Graus en 2014, donde todos los sábados se celebra un mercado al detalle de la trufa. El evento se ha convertido en la popular cita anual de los oscenses con su trufa, ya que itenera por toda la provincia. La décima edición se celebrará el 18 de febrero de 2017 en Fraga.



Fitruf, en Sarrión, se celebra a primeros de diciembre desde hace quince años, creciendo en actividades, expositores y visitantes. Salvo en esta edición, debido quizá al puente y el mal tiempo, que obligo a suspender algunos actos. Daniel Doñate ganó el premio a la trufa de mayor peso y Lola Lizandra, la de más calidad.



También los particulares promocionan la trufa. Es lo que hizo Javier Ciprés, de Biorrafales, el pasado año en el mercado agroecológico de la trufa. Regaló platos de pasta aliñados con trufa fresca y en semanas sucesivas fue agotando sus provisiones de trufa silvestre.



Teruel está incorporando, dentro de sus jornadas gastronómicas dedicadas a la trufa negra, diferentes mercados y talleres, como este celebrado en la plaza del Torico.



Las habituales jornadas gastronómicas celebradas en Zaragoza, como esta, Descubre la trufa, suelen incorporar demostraciones y cursillos, aquí con Iván Puyuelo.

## AQUÍ SÍ SE INVESTIGA Y TRANSFIERE

Desde hace ya algunas décadas, las diferentes administraciones aragonesas han apostado por la trufa. Con investigación, pero también con numerosas subvenciones para ayudar a la creación de plantaciones truferas, una vez que la micorrización –también desarrollada aquí– iba ofreciendo mejores resultados.

La unidad de **Sanidad Vegetal del CITA** ya investigaba en los años 90, a petición de los viveristas y gracias al tesón de **Carlos Palazón**, los procesos de micorrización, por los que las esporas del hongo se fijan a la raíz de determinados árboles, como la encina. A estos trabajos se ha sumado la elaboración de mapas de aptitud trufera de comunidad aragonesa, un proyecto liderado por **Juan Barriuso**, responsable del área de trufficultura desde 2010.

En 2009 la **Diputación de Huesca** impulsa el **Centro de Investigación y Experimentación en Trufficultura**, sito en Graus, donde se trabaja en diferentes aspectos relacionados con el cultivo y se ha puesto en marcha un sistema de certificación de la planta micorrizada, una larga reivindicación del sector.

La parte agronómica parece consolidada, pero falta todavía mucho por hacer en la denominada investigación postcosecha, lo que sucede una vez que la trufa ha sido extraída del suelo. Ahí tiene mucho que decir el doctor **Domingo Blanco**, profesor titular en **Nutrición y Bromatología** en la **Universidad de Zaragoza** y uno de los mayores expertos mundiales en el tratamiento y conservación de la trufa, empeñado en romper con los muchos mitos que todavía subsisten en el sector.

Son muchas las conclusiones de los trabajos de Blanco, obtenidas tras catas y análisis. De entrada, niega el mito de que hay que conservar la trufa en su propia tierra, por muchas razones: «antes podía tener sentido, pero hoy disponemos de tecnología, como los ultrasonidos, que limpian el hongo y baja la carga microbiana del mismo». Además, la tierra puede ocultar la existencia de parásitos e incluso larvas. Afortunadamente, son ya bastantes los trufficultores que siguen sus métodos.

Recomienda Blanco mantener la trufa en frío desde su extracción de la tierra y, una vez limpia, debe permanecer entre 0 y 1 °, y nunca más de una semana.

Aunque es posible prolongar la vida útil de la trufa, por ejemplo, para que llegue en sazón hasta Japón. Utilizando para ello atmósferas modificadas, con las que hemos podido mantener la trufa en perfectas condiciones aromáticas y de madurez hasta un mes.

Como buen científico, no se define ante las posibles diferencias entre la trufa salvaje y la cultivada. «No tenemos datos concluyentes –afir-



Archivo Gastro

Tanto Domingo Blanco, en el centro de la imagen, como Juan Barriuso, a la derecha, están en permanente contacto con los trufferos. Pero también con cocineros y periodistas, como recoge la fotografía.

ma–, quizá alguna nota aromática las diferencie. Pero no conozco a nadie capaz de hacerlo, si ambas cuentan con un punto de madurez similar». No es el mismo caso, señala a modo de ejemplo, de las lubbins de piscifactoría o de las fresas silvestres, ya que los hábitats de ambas trufas resultan muy similares.

Otro de los aspectos que le quedan por investigar, cómo determinar los parámetros que deben medir el grado de madurez de la trufa, verdadero indicativo de su calidad. «¿El tamaño, el tiempo? A veces una trufa inmadura te sorprende por sus aromas, desconocemos todavía mucho». Y lo dice un investigador que recibe continuamente consultas desde Francia, Italia, Chile o Australia, que ha dirigido varias tesis doctorales.

También quieren analizar la influencia en el aroma tanto del árbol hospedador, como de los diferentes territorios en los que se desarrolla la trufa. De hecho, «tenemos ya planificado elaborar un muestreo bastante amplio en varias zonas de Aragón de trufferas cultivadas y silvestres que estén relativamente cercanas entre sí».

Resta importancia al hecho de que muchos trufficultores y comercializadores se mantengan aferrados a tradiciones obsoletas –«pasa en muchos sectores»–, pero sí se alarma ante un futuro cada vez más cercano. Si actualmente podemos estimar un 30 % de trufa silvestre frente al 70 % de la cultivada, la evolución nos llevará aun 15 / 85, con lo que la conservación se convertirá en un asunto decisivo.

Y aunque no sea el objeto de su trabajo, lamenta que en la comercialización todavía dependamos de intermediarios foráneos.



Desde la izquierda, Carlos Palazón al microscopio en 2008. Raíces micorrizadas investigadas en el CITA. Plata en desarrollo en el CEIT. Mapa de aptitud trufera de la provincia de Zaragoza.



## «Sabemos de dónde ha salido cada trufa y dónde ha acabado»

controlados. Sabemos de dónde ha salido cada trufa y dónde ha acabado». Y con éxito comercializan trufa fresca a través de internet, que en 24 horas pasan de estar bajo tierra a las mejores mesas. Ventajas de vivir en Sarrión.

Reclama, como también Trinidad, soluciones desde la sanidad y la legislación, que se creen más empresas comercializadoras y transformadoras, que se incentive el consumo. «Bastante hacemos con nuestra labor *evangelista*; no es un alimento corriente y hay que explicarlo a los clientes, porque es buena».

«Cuando empezamos con la trufa tuvimos que llamar a Hacienda para pregun-



Gabi Orte / chilindron.es

Las tres socias de Manjares de la tierra limpiando concienzudamente las trufas en sus instalaciones de Sarrión.

tar qué IVA tenía, pues nadie lo sabía», recuerda con cierta ironía. Por cierto, es del 4 % para la fresca y del 10 % para la transformada.

Que es el que aplican su larga gama de productos que elaboran también en Sarrión, como aceite de oliva, vinagre balsámico, queso, crema de cebolla o arroz trufados. Y otros como la trufa en su jugo o al brandy, que recomiendan utilizar cuando no se dispone de la fresca.

### Poca manipulación

No todos los cocineros disfrutan de la trufa de la misma manera, pero siempre prima la sencillez. **Ángel Conde**, propietario y chef del restaurante **El Chalet** –Santa Teresa, 25. Zaragoza. 976 569 104–, que la conoce bien por sus largas estancias en Huesca y Teruel, la prefiere simplemente laminada, con una chorra de aceite sobre una hogaza de pan levemente tostada.

## ¿Y LA DE VERANO?

Aunque también comercializa trufa negra, **Trinidad Usón** es una firme defensora de la de verano, la **tuber aestivum**, generalmente denostada al ser comparada con la de invierno. Se dice que es peor, «pero es un gran error, porque son productos diferentes, cada uno con sus características». Ciertamente, la estival ofrece menos aroma, pero también su precio resulta más ajustado, con lo que puede ser una «magnífica manera de introducir al consumidor en la cultura del trufa». Como recuerda **Miguel López**, «el año es muy largo hasta que llega de nuevo la trufa negra y la de verano es un remedio para pasar el tiempo». Otras ventajas para el productor residen en que produce antes y bastante más que la negra, amén de poder cultivarse en lugares donde no se desarrolla la negra. «Sin embargo, escasean las ayudas, por más que se incrementarían el turismo rural y el desarrollo del campo aragonés».



¿Comes sano?  
¿Comes bien?

**la natural**

Alimentación, vida sana y consumo responsable

[www.la-natural.es](http://www.la-natural.es)

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



Los cocineros apuestan por la trufa y la incluyen en sus menús. De izquierda a derecha, Ángel Conde—El Chalet—, Miguel López—Urola— y Carlos Ceperuelo, de La Bodega de Chema.

Como **Carlos Pelegrí**, que en **La Oliva-da espacio gastronómico**—César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957— ofrece un menú degustación con trufa negra de ocho pases durante los meses de enero—tubérculos y raíces— y febrero—sabores de Aragón—, además de acercar la *tuber aestivum* desde junio hasta agosto. «Sirvo la trufa de muchas maneras, pero el cliente se va siempre con la idea de nuestro primer plato: trufa laminada, un buen aceite de oliva y sal, sobre un poco de pan tostado».

Más radical se muestra Bosque, «a mi me gusta comérmela a bocados», por más que recomiende aliarla con un huevo frito, una pasta o una grasa. «Todavía recuerdo un plato de tocino con caviar y trufa que probé en el restaurante de **Santi Santamaría**, una delicia; era quien mejor trabajaba la trufa».

Y económica resulta la opción de Miguel López. «Trufo bien unos huevos [conservarlos durante unos días juntos en un recipiente hermético] y luego los frío. Una delicia, ni siquiera hace falta rallar trufa por encima». Aunque también la disfruta aliada con arroz o patatas asadas.

**José Tazueco**, desde su restaurante turiasonense, **Saboya 21**—Marrodán, 34. Tarazona. 976 643 515— discrepa li-

geramente. «Siguiendo los consejos de Domingo Blanco, prefiero consumir la trufa con un leve tratamiento térmico y también aprovechar el aceite o el agua de cocción, siempre a muy baja temperatura». La trufa es muy indigesta, afirma con Blanco, y de esta forma, además de potenciar sus aromas se digiere mucho mejor.

**Chema Turmo** es truficultor y cocinero, por lo que no tiene problemas para conseguir trufa fresca para su restaurante **El Pesebre**—Avda. Pirineos, 12. Graus. 974 551 507—, a la que le gusta aportar siempre un toque de calor. «Me parece un esnobismo eso de rallar trufa sobre todos los platos», decantándose por integrarla en platos como cremas o el cordero a la royal.

Sin embargo, parece que la clientela, al menos la que se va aficionando a la trufa, exige tal procedimiento. De una parte «hay que mostrar que la trufa es de verdad—afirma Bosque—, pero también hay que recuperar salsas como la perigordina, agregarla al cardo, a la cebolla, a la perdiz».

Y sobre todo, sostiene, «hay que lograr que la gente venga a Aragón para comer trufa». En eso sí están de acuerdo todos los cocineros.

### A modo de conclusión

El mundo de la trufa mantiene todavía demasiados claroscuros. Todos son conscientes de los problemas, pero los numerosos intereses cruzados dificultan una rápida solución de los mismos.

Por otra parte, el consumidor medio aragonés desconoce la trufa, aunque cada vez la tenga más cercana. Le asusta el precio—¿cuando se dará por gramos?—, no la encuentra con facilidad, pues el comercio especializado es reacio a trabajarla, no la diferencia de la china—que debería estar prohibida— y apenas sabe manejarla en la cocina.

En el centro, la hostelería, que desde hace poco más de una década se ha lanzado con fruición a incluir la trufa en sus propuestas. Primero a través de diferentes jornadas gastronómicas, como las que auspició hace algunos años **Freixenet**, al que ahora relevan otros patrocinadores. Y ahora incluyendo la trufa como un producto más de temporada, capaz de atraer viajeros *gourmets* a nuestra comunidad.

Y con riesgo de caer en el exceso, pues el trato con la trufa debe ser muy delicado, tanto en cocina como a la hora de declarar a la Hacienda pública.

Disfrute de ella hasta el mes de marzo.



Al joven Adrián García no le faltará la trufa en su nuevo proyecto de restaurante, como tampoco a José Tazueco en el Saboya 21. Carmelo Bosque se la comerá a bocados en su Lilas Pastia.

# ENATE

EL ARTE NECESARIO





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



**INGREDIENTE PRINCIPAL**

Las patatas, que combinan muy bien con la trufa, gracias a su escaso sabor.



**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Poco más de media hora, si no contamos el tiempo de maceración.



**GRADO DE DIFICULTAD**

Laminar la trufa, simplemente, para lo que ya existen unos ralladores específicos.

**INGREDIENTES  
PARA 4 PERSONAS**

- 100 gramos de canónigos.
- Una trufa de 60 gramos.
- 4 patatas medianas.
- 4 filetes de bacalao ahumado.
- Cebollino cortado fino.
- Sal gorda.
- Para la vinagreta: 3 cucharadas de aceite, 1 cucharada de vinagre de vino, otra de vinagre de Jerez, trocitos de trufa, sal.

## ENSALADA DE CANÓNIGOS, BACALAO Y TRUFA NEGRA

**ELABORACIÓN**

Poner las **patatas** con piel al vapor 20 o 25 minutos, hasta que estén hechas.

Mientras, **preparar la vinagreta** mezclando bien todos los ingredientes. Reservar, añadiendo en el último momento la trufa picada que nos haya sobrado al laminar.

Por otra parte, pelar y **cortar en lonchas** de 3 o 4 milímetros las patatas; salar con sal gorda. Pasarlas a un recipiente y verter la vinagreta por encima, ya con la trufa picada. Si la patata está aún templada absorberá muy bien la vinagreta. Se deja unas **tres horas a temperatura ambiente**.

Pasado este tiempo, retirar las patatas, reservando la vinagreta.

Justo antes de servir, **cortar la trufa en finas láminas** y pasarlas por la vinagreta para darles un ligero barniz.

Para servir, disponer en el fondo del plato un lecho de canónigos, e **ir alternando** rodajas de patatas con las láminas de bacalao ahumado y las de trufa. Rociar por encima con la vinagreta.

Si se desea, esta ensalada se puede servir también templada, con lo que se incrementarán los aromas de la trufa.



# HUEVOS REVUELTOS CON PATATA Y TRUFA NEGRA

## ELABORACIÓN

Para preparar la crema, **pelar las patatas** y trocearlas. Cocerlas en agua con sal hasta que estén tiernas. Escurrirlas y **volver a cocer con la nata** durante cinco minutos. Retirar del fuego, **trituro** todo y añadir la mantequilla, removiendo bien para que quede cremoso. Poner a punto de sal y reservar.

Para el revuelto, cortar las **cebollitas en juliana** y sofreírlas en una sartén con un par de cucharadas de aceite de oliva. **Batir los huevos** y echarlos en la sartén, sin dejar de remover, **cocinando a fuego muy lento**. También se puede cocinar al baño María, con lo que se logra más untuosidad en los huevos.

Reservar unas láminas de trufa para el final y **rallar** el resto para echarlo a la sartén. Espolvorear con **perejil picado**, añadir una pizca de sal y terminar de cuajar el revuelto.

A la hora de servir, colocar en la base del plato un par de cucharones de crema de patata. Encima disponer el revuelto y decorar con las láminas de trufa reservadas.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

Los huevos, otro de los grandes aliados de la trufa merced a su untuosidad.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de tres cuartos de hora en total, aunque la crema se puede elaborar con anticipación.



### GRADO DE DIFICULTAD

Simplemente que no cuajen en exceso los huevos; es un revuelto, no una tortilla rota.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 8 huevos.
- 3 cebollitas.
- 30 gramos de trufa negra.
- Perejil picado.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- Para la crema: 500 gramos de patatas, 300 mililitros de nata líquida, 50 gramos de mantequilla, sal.



**INGREDIENTE PRINCIPAL**

El escasamente conocido nabo, que adquiere aquí una nueva dimensión



**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Una media hora, dependiendo de la habilidad del cocinero para laminar.



**GRADO DE DIFICULTAD**

Apenas ninguno. Controlar el horno y laminar bien los ingredientes.

**INGREDIENTES POR PERSONA**

- 1 nabo por persona cortado en láminas finas.
- 1 nabo cortado en juliana.
- Rúcula.
- 10 gramos de trufa negra por persona.
- Hojaldre.
- Aceite de oliva virgen.
- Vinagre de Jerez.
- Sal.

# TORTITA DE NABO CONFITADO Y TRUFA NEGRA

**ELABORACIÓN**

Precalentar el horno a 180 ° C durante diez minutos. Cortar las tartaletas de **hojaldre fresco** con un molde y ponerlas en una **bandeja de horno**.

Pelar y **cortar los nabos** en láminas finas.

Por otra parte, calentar a fuego medio el aceite y poner a confitar las **láminas de nabo** dejando a temperatura baja –entre 65 y 95 ° C– durante 20 minutos. Pasado este tiempo, retirar a un colador para que suelte el aceite.

Una vez bien lavada, **pelar la trufa negra** y elaborar una vinagreta con los recortes. Poner una cucharada de vinagre de Jerez, un pellizco de sal, mezclar bien y añadir el aceite de oliva virgen. A continuación incorporar los recortes de trufa.

Cortar la trufa negra en láminas.

Para emplatar, colocar las rodajas de nabo confitado sobre el hojaldre, encima poner las rodajas de trufa negra y culminar con unas **hojas de rúcula** mezcladas con la juliana de nabo cruda.

Aliñar con la vinagreta en el último instante antes de servir.



# LASAÑA DE INVIERNO A LA TRUFA NEGRA

## ELABORACIÓN

En una sartén con un poco de aceite de oliva poner **la cebolla** finamente picada. Cuando se vea transparente, **añadir el pollo**, deshuesado y cortado en trozos pequeños. Salpimentar. Cuando el pollo vaya tomando color **añadir las setas** troceadas. Una vez que se haya evaporado un poco el agua que sueltan las setas, retirar del fuego. Reservar.

En otra sartén ponemos el aceite y la harina. Sofreír ligeramente. Verter la leche, la ralladura de trufa, sal, nuez moscada, pimienta y la cucharada de salsa de tomate, y remover hasta que espese la mezcla, formando una bechamel sin grumos.

**Verter la bechamel** en el recipiente donde tenemos reservado el pollo con las setas. Calentar todo junto, mezclando bien

Por otra parte, en un recipiente apto para el horno poner **la salsa de tomate caliente** en el fondo. A continuación cubrir con **las placas de pasta**, previamente cocidas. Verter la mezcla de carne, setas y bechamel. Otra capa de placas, el resto de la mezcla de carne, setas y bechamel y terminar con la pasta. Espolvorear con el queso rallado.

Introducir en el horno precalentado a 180 ° C durante unos 20-25 minutos.

Servir de inmediato.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

La pasta, aquí lasaña, que es otro de los grandes aliados de la trufa



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

Poco más de hora, si se guisan a la vez el pollo y la bechamel. De lo contrario hora y media.



### GRADO DE DIFICULTAD

Escasa más allá de impedir que se formen grumos en la bechamel.

## INGREDIENTES PARA 6 PERSONAS

- 800 gramos de pollo.
- 400 gramos de setas variadas.
- 1 cebolla grande.
- 1 vaso de salsa de tomate.
- 1 paquete de placas para lasaña sin cocción.
- Aceite de oliva virgen.
- Sal y pimienta.
- Queso parmesano.
- Bechamel: 80 gramos de aceite de oliva virgen, 80 gramos de harina, 800 mililitros de leche, nuez moscada, 1 cucharada de salsa de tomate, ralladura de trufa, sal, pimienta.



**INGREDIENTE PRINCIPAL**

La habitual lubina de ración, que podría sustituirse por una sola, más grande y salvaje.



**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Una hora. Más si no somos hábiles con el cuchillo, menos con una mandolina.



**GRADO DE DIFICULTAD**

Fácilico. Basta saber cortar y triturar, además de no pasarse de tiempo en el horno.

**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**

- 4 lubinas de ración.
- 2 cebolletas frescas.
- 1 puerro.
- 200 gramos de champiñones.
- 200 gramos de zanahoria.
- 1 pimiento verde.
- 2 trufas negras.
- 8 cucharadas de aceite de oliva.
- 1 vaso de vino blanco.
- Sal gorda.
- Salsa de piquillo: 1 lata de pimientos de piquillo, 1 diente de ajo, 6 cucharadas de aceite de oliva, 1 decilitro de leche, sal.

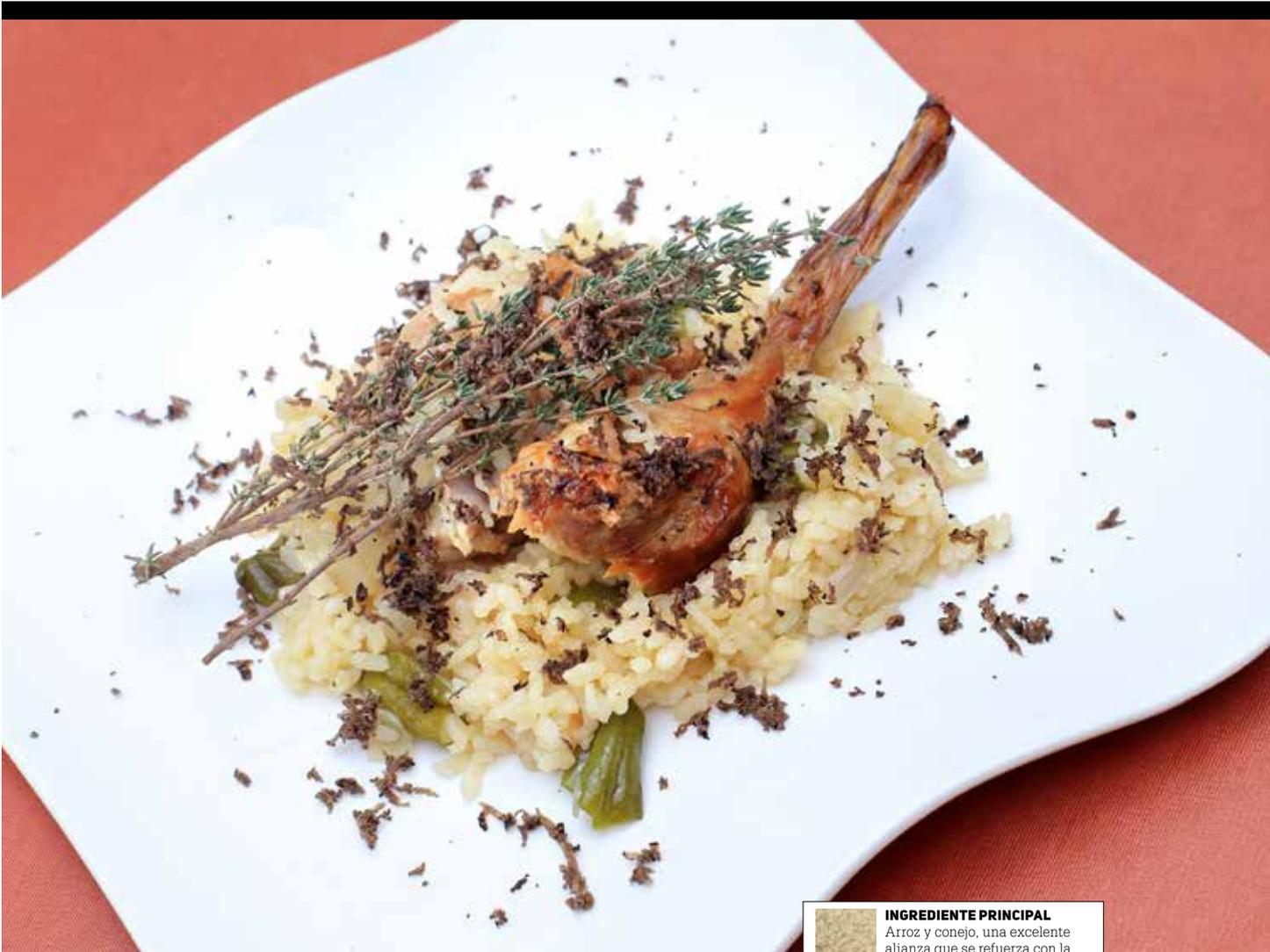
## LUBINA ASADA CON VERDURITAS Y TRUFA NEGRA

**ELABORACIÓN**

**Limpiar los puerros, zanahorias, cebolletas frescas, pimiento verde y champiñones** y cortarlos en tiras finas. Poner una sartén con cuatro o cinco cucharadas de aceite. Añadir las verduras y sazonar ligeramente con sal. **Saltear a fuego muy suave** durante diez minutos, removiendo a menudo para evitar que se quemen. Agregar el vaso de **vino blanco** y las **trufas** cortadas en láminas. Apagar y reservar. Limpiar bien las lubinas. Desespinar y abrir, manteniendo la cabeza. Precalentar el horno a 200 ° C. Sazonar con sal gorda por los dos lados. Regar con un hilo de aceite. Untar con aceite una **fuente de horno**, disponer las **verduras semipochadas** y encima los lomos de lubina. Introducir todo el conjunto en el horno, a 200 ° C, y dejar asar unos 20 minutos.

Para la **salsa de piquillo**, en una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, dorar el diente de ajo pelado. Una vez dorado, añadir los pimientos escurridos. Poner a punto de sal. Mezclar los pimientos, el diente de ajo y los jugos del salteado en un recipiente. Triturar la mezcla con la ayuda de una batidora, añadiendo las cuatro cucharadas de aceite de oliva restantes y la leche, hasta que se forme una crema fina y homogénea. Reservar.

Servir la lubina sobre las verduras y la trufa. Acompañar con la salsa de piquillos.



# CONEJO CON ARROZ Y TRUFA NEGRA

## ELABORACIÓN

**Limpiar y trocear el conejo**, mejor de monte o de caza. Sazonar. En una sartén con aceite, poner a **freír la cebolla, el pimiento**, un poco de **guindilla, ajo, perejil** y el conejo partido. Cuando esté dorado, pasar a una **cazuela**, añadir un poco de **pimentón, la copa de brandy, el caldo de carne** y las **trufas** fileteadas, además de una ramita de **tomillo**, la hoja de **laurel** y la **pimienta** machacada.

Mantener a fuego moderado durante una hora aproximadamente.

Añadir el **arroz** y dejar a fuego lento durante 20 minutos, o hasta que el arroz llegue al punto deseado.

Conviene **dejar reposar** un poco antes de servir.

Se puede adornar con una ramita de tomillo por encima y un poco de trufa rallada.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

Arroz y conejo, una excelente alianza que se refuerza con la trufa y las aromáticas.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

Un par de horas, que permiten resolver otros asuntos en la cocina, durante el guiso.



### GRADO DE DIFICULTAD

Ninguno. Un poco de cuidado con el guiso y encontrar el punto correcto del arroz.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 1 conejo de monte de 1 kilo aproximadamente.
- Medio kilo de arroz.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 1 pimiento verde.
- 1 hoja de laurel.
- Pimentón.
- Una copa de brandy.
- 150 gramos de trufas.
- Perejil.
- Guindilla.
- 1 rama de tomillo.
- Aceite de oliva.
- Sal.
- 4 granos de pimienta.



## IMPULSO A LA FP AGROALIMENTARIA

Los consejeros de Educación, **Mayte Pérez**, y Desarrollo Rural, **Joaquín Olona**, han firmado un protocolo para impulsar la **Formación Profesional** relacionada con los sectores agrario, medioambiental y agroalimentario. Permitirá analizar las necesidades formativas de los agricultores y diseñar una oferta que cubra sus demandas, posibilitando que se les reconozcan oficialmente sus competencias profesionales. Pérez ha señalado que los centros integrados de FP de las familias profesionales agrarias –**Montearagón** de Huesca, **Movera** de Zaragoza y **San Blas** de Teruel– deben desempeñar un papel especialmente relevante. Por su parte, Olona ha recordado que menos del 20% de los jóvenes que se han incorporado al sector este año tienen la FP agraria que se considera conveniente.

## EL GRUPO COSTA ENTRA EN EL PORCINO

La compañía familiar **Grupo Costa**, con sede en Fraga, ha comprado **Cárnicas Toni Josep**, que posee un matadero en Vic y da empleo a 300 personas. Con la adquisición, la firma suma a **Pienso Costa** y sus 500 granjas adheridas la transformación y la comercialización, lo que le permitirá estar presente en los mercados internacionales, donde la empresa cárnica exporta el 60 % de su producción. Costa es también propietaria de las bodegas **SOMMOS** y **SOMMOS garnacha**.



Archivo

## LAS MEJORES TAPAS DE HUESCA

Las migas chistabinas, del restaurante **La Capilleta**, en Plan, han ganado el concurso de tapas 10 de Sobrarbe. En el Bajo Cinca, el triunfador ha sido el restaurante **+Billauba**, en Fraga, gracias a su Oreja de cerdo +B. Por su parte, en Somontano, la mejor tapa ha sido Falso buco de ternera de Binéfar, elaborada por el **Hotel San Ramón del Somontano**, de Barbastro. Y el Corderico del Cinca Medio glaseado con coca cola, del hostel **El Portal**, de Alcolea de Cinca, ganó en el Cinca Medio. Y en el concurso de tapas y cazoletas del Pirineo, ganó **El Portón**, con Trufa...?, mientras que el **Lilium** obtuvo tres premios.

## ARAGÓN PIERDE EN DIEZ AÑOS 20 768 EXPLOTACIONES AGRARIAS

Según el estudio *Estructura de la tierra en Aragón*, elaborado por la **Fundación Mundibat** y la revista **Soberanía Alimentaria**, en el que ha participado **UAGA**, Aragón ha perdido en la última década 20 768 explotaciones agrarias, el 28,82 % del total. Y con ellas, 117 000 hectáreas de tierra agrícola útil, 115 al día, el 4,7 % del total.



Diferentes autoridades durante la presentación de la ampliación de la TMZ.

Además, la agricultura familiar ha pasado de controlar el 15 % de la tierra al 7 %, el mismo porcentaje que crecen las grandes propiedades, de más de 500 hectáreas. Brecha que se incrementa todavía más con la edad o el sexo y sitúa a nuestra comunidad entre las cinco primeras con más desigualdad. El coordinador del estudio, **Fernando Fernández**, destacó la necesidad de políticas que pongan en marcha el acceso a la tierra, «pues sin tierra no hay relevo generacional y sin él no solo se compromete el futuro de la agricultura, sino el de la alimentación y la supervivencia del mundo rural», como señaló **Marcos Garcés**, coordinador de las juventudes de **COAG**.

## LA LONJA DEL EBRO CREA UN CONSEJO ASESOR

La **Lonja del Ebro** ha creado un Consejo asesor para acercarse a la realidad cotidiana de los productores y las entidades ligadas al campo. Lo componen los presidentes de los **colegios veterinarios** de Huesca, Zaragoza y Teruel –**Fernando Correa**, **Jesús Gracia** y **Héctor Palatsi**–, el presidente del **Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco** –**Ángel Jiménez**–, los presidentes o secretarios generales de **UAGA**, **Asaja**, **UPA** y **Aragá** –**José Manuel Penella**, **Ángel Samper**, **José Manuel Roche** y **Jorge Valero**–, el presidente de la **Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón** –**Félix Longás**–, el presidente de la **Federación de Regantes de la Cuenca del Ebro** –**César Trillo**– y el presidente de **Cooperativas Agroalimentarias de Aragón** –**José Víctor Nogués**–, que será su presidente. En el acto de clausura, **Joaquín Olona** ha anunciado que se están manteniendo conversaciones con comunidades autónomas vecinas para ampliar la institución a todo el Valle del Ebro, concibiendo la lonja como «una importante herramienta de mejora de los mecanismos de formación de los precios, desde la transparencia e información a los operadores».

## LA TERMINAL MARÍTIMA YA TRANSPORTA EN FRÍO

La **Terminal Marítima de Zaragoza, TMZ**, ha comenzado su actividad de **Canal frío** –tren frigorífico a Barcelona–, con lo que **Mercazaragoza** cuenta con una plataforma para exportar productos frescos y congelados. De hecho, las compañías cárnicas **Grupo Jorge y Valls Company** –que ha reservado 30 000 metros para sus exportaciones– ya han comenzado a operar por este nuevo sistema. **Constancio Ibáñez**, director de Mercazaragoza, señaló que si el sector agroalimentario supone el 20 % de carga de este puerto seco, el porcentaje subirá al 50 % en tan solo cuatro años. Es «un vuelco para la terminal» señaló el alcalde de Zaragoza y presidente de la TMZ, **Pedro Santisteve**, que afirmó que se ha pasado de las 5000 unidades de carga en 2001 a las 300 000 del pasado año, destacando que se eliminarán de las carreteras 7000 camiones, con la reducción de emisiones de CO<sub>2</sub> que ello supone. La TMZ se posiciona como la primera en España con este servicio, que aspira a conectar con Bilbao, ampliando las posibilidades de exportación a Gran Bretaña y norte de Europa.

DGA

## LA DOP CEBOLLA FUENTES DE EBRO BUSCA AMPLIAR SU PERIODO DE COMERCIALIZACIÓN

La **DOP Cebolla Fuentes de Ebro** busca ampliar el período de comercialización a todo el año –actualmente se encuentra de junio a noviembre– además de ofrecer alternativas de cultivo a nuevos productores, mejorar la cadena agroalimentaria en aspectos como continuidad de suministro, calidad y seguridad y mejoras medioambientales y ahorro de costes. Se van a llevar a cabo ensayos en los campos de cultivo de la DOP, en Fuentes de Ebro y Pina de Ebro, y estudios en el **CITA**, **CTA** y la **Facultad de Veterinaria**. Todo ello para tratar de duplicar la superficie, actualmente en 105 hectáreas, y la producción de unas 4000 toneladas, que se comercializan en España, salvo un 3 % destinado a la exportación, Francia fundamentalmente.



Cortesía DOP Cebolla Fuentes de Ebro

La cebolla Fuentes de Ebro no suele llegar a la Navidad, se acaba antes.

## DE GRANERO A DESPENSA

«El reto de Aragón pasa por dejar de ser el granero de las comunidades vecinas para convertirse en despensa». Es lo que se opina desde la **Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón, AIAA**, que afirma que si se transformara toda la producción agraria se pasaría de los 13 000 empleos actuales a los 40 000, triplicando



Cortesía Virgen de las Viñas

El delegado de Bankia entrega el diploma a Martínez Urtasun.

## EL DIRECTOR DE GASTRO GANA UN PREMIO DE PERIODISMO

**Virgen de las Viñas, Bodega y Almazara**, –vinos-tomillar.es– de Tomelloso es la mayor cooperativa de España y, probablemente, de Europa, con más de 3000 socios. Desde el año 2002 viene celebrando su **Certamen Cultural**, ya en la XVI edición, con un apartado dedicado a la **pintura**, con un primer premio de 12 000 euros, que recayó en **José María Pinto Rey** por **Ventana Rosa**, además de otros 115 000 euros dedicados a la compra de obra, hasta completar 26 pinturas. De ahí ha surgido el **Museo de Arte Contemporáneo Infanta Elena**, inaugurado el año pasado por la entonces titular, que se encuentra en las instalaciones de la bodega.

El Premio Periodismo, patrocinado por **Bankia**, y con 5000 euros de dotación, recayó en el director y editor de **Gastro Aragón, José Miguel Martínez Urtasun**, por el relato **La copa de vino**, publicado en **La Tribuna de Ciudad Real** el pasado verano.

Un inusual certamen, impulsado por **Rafael Torres Ugena**, presidente de la Cooperativa, que señala en su nota de prensa: «Creemos que esta empresa, que es la más emblemática de Tomelloso, no solamente tiene que estar dirigida hacia la comercialización de sus productos, sino también en el desarrollo de un bien social». Que cunda el ejemplo.

una facturación que alcanzaría los 10 000 millones. En la comparecencia ante las **Cortes de Aragón**, a principios de octubre, los representantes de la AIAA reclamaron más recursos económicos, ya que en 2016 solamente el 10 % de los destinados al sector llegaron a la industria.

## LOS AYUNTAMIENTOS DE HUESCA Y ZARAGOZA, AGROECOLÓGICOS

El **Ayuntamiento de Zaragoza**, dentro del proyecto europeo **Huerta Life km. 0**, busca fincas rústicas en el entorno de la ciudad para crear un banco de tierra para subarrendarlas y dedicarlas al cultivo ecológico. Las parcelas no podrán exceder de las cincuenta hectáreas y se alquilarían por un mínimo de cinco años.

Por su parte, el **Ayuntamiento de Huesca** ha encargado un estudio para impulsar la agricultura ecológica, crear un cinturón verde, generar empleo y contribuir a un desarrollo sostenible.

# QUIÉN Y QUÉ

- **Huelva**, en su segundo intento, ha resultado elegida **Capital Española de la Gastronomía 2017** por unanimidad del jurado, imponiéndose a **Cuenca**.
- El **requesón de Villa Villera** ha obtenido **medalla de plata** en la **Feria de Sant Ermengol**, celebrada en La Seo de Urgell.
- **Jesús Lobera** ha sido nombrado director del **INAGA, Instituto Aragonés de Gestión Ambiental**, sustituyendo a **Marta Puente**.
- La **Obra Social de Ibercaja** ha renovado su convenio con el **Topi**, por el que aportará a la escuela de hostelería y el aula taller 60 000 euros.
- La **Alianza Agroalimentaria Aragonesa** entregó la tercera edición de sus premios. En Investigación e Innovación Agroalimentaria, ha sido para **Francisco Iguácel**, extécnico del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón, por sus estudios sobre el sector porcino en Aragón. **José M<sup>a</sup> Lázaro SA TAISI**, por su apuesta por la colaboración empresaria, recibió el de Industrialización y Comercialización Agroalimentaria. El premio al Agricultor 2016 ha sido para los hermanos **Pedro, Fernando e Ignacio Abad Piquero**, pioneros en agricultura de conservación. Y reconocimiento especial a **Aragón Televisión** por su contribución a la difusión de los valores del sector agroalimentario.



Agencia Almozara

La entrega de premios tuvo lugar en la Diputación de Zaragoza.

- La tapa **Primavera turolense**, rollito de jamón con una crema de queso de Teruel, mermelada de pimientos verdes y reducción de soja, elaborada por el **bar La Barrica**, de Teruel, ha ganado el concurso provincial. La del **bar Pura Ceba**, también de Teruel, **Jam-Bao**, ganó el premio Fusión con Sabores del mundo y la Tapa con más chispa. La Tapa más popular fue para la **Cafetería Sarto**, de Teruel, por su **Borracho de Calanda**. Y el mejor Maridaje con San Miguel, para el **Ambigú Jamonbar**, de Teruel, con su **Palometa de jamón de Teruel**. Finalmente, doble premio para la tapa **T3 de Teruel**, del **Hotel Spa Balfagón**, celíacos y Maridaje con Viñas del Vero.
- Nuestro colaborador **Francisco Abad Alegría** ha publicado en la revista *Temas de Antropología Aragonesa* su estudio sobre la **Implantación de la patata en Aragón**, que ofreció en la presentación de la revista a finales del pasado mes de octubre.
- La Academia Aragonesa de Gastronomía ha concedido sus premios correspondientes a 2016. Mejor restaurante, **Gayarre**, de Zaragoza; mejor bodega, **Bodegas Santo Cristo de Ainzón**, DOP Campo de Borja; mejor labor gastronómica, difusión: **Aragón Televisión**; mejor labor gastronómica, investigación: **Centro de Investigación y Experimentación en Truficultura**, de Graus; mejor almazara: **Hacienda Iber** de Mequinenza.
- **España** es el país de la Unión Europea que más superficie dedica a la **agricultura ecológica**, 1 968 270 hectáreas el año pasado, aunque solo representan el 6,8 % del espacio útil agrícola.
- **Miguel Gracia**, presidente de la **Diputación de Huesca**, aboga por la creación de una **renta básica agraria** europea, que podría financiarse con fondos de la **PAC**.
- Los **celíacos** denuncia que la nueva normativa europea confunde al consumidor al permitir la etiqueta **adecuado para celíacos** productos con menos de 100 miligramos/kilo de gluten, cuando el límite adecuado se considera 20 miligramos.
- La **Sociedad Española de Nutrición Comunitaria** ha premiado a la **DOP Aceite del Bajo Aragón** por «su aportación al modelo de dieta mediterránea».
- Por votación popular, el queso **La cava de Mía**, de **Sierra de Albarracín** se ha llevado el XIII premio de la **Feria de otoño de Biescas**. Los tres finalistas han sido **San Pelegrí**, de **Radiquero**, el francés **Arami** y **Flor de Aspe**.

## ASADOR LA JUNQUERA

Cno. Fuente de la Junquera, 110. Zaragoza

RESERVAS: 976 560 662 / [www.lajunqueraocio.com](http://www.lajunqueraocio.com)

**JUEVES DE COCIDO EN UN ESPACIO PRIVILEGIADO**

Por 19 euros, incluido tinto Longus, DOP Cariñena, y postre casero





Víctor Guelbenzu ha sido sustituido por Ángel González Vera.

- **Ángel González Vera**, presidente de la Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón, es el nuevo presidente de la **Academia Aragonesa de Gastronomía**. Tras la elección, sustituye a **Víctor Guelbenzu**, que falleció ostentando el cargo el pasado 11 de octubre a los 72 años; abogado y natural de Tudela, asumió la presidencia en el año 2102, leyendo su discurso de entrada, *Yo y el vino*, el pasado 21 de enero.
- **Balay** aportará 21 000 euros para la reconstrucción del **nevero de Fuetdetodos** y la creación de una exposición que muestre la evolución de los sistemas de conservación de alimentos a lo largo de la historia.
- **La escuela de La Almolda** ha ganado en la categoría infantil y primaria el **III Premio nacional de huertos educativos ecológicos**, otorgado por la **Fundación Triodos Vida sana**. **Cristina Abad** y **Jorge Losada** son los profesores directores del proyecto.
- **Joaquín Aibar**, profesor de la **Facultad de Veterinaria**, es el nuevo presidente de la **Sociedad Española de Malherbología**.
- Grupo **Pastores** ha recibido el premio **O.com**, concedido por el grupo editorial **Agrofood**, como Mejor cooperativa. También ha distinguido a **Feria de Zaragoza**, gracias a sus salones, y a **Chocolates Valor**, entre otros, por contribuir al desarrollo de la agroalimentación española.
- **Pilar Cristóbal** es la nueva directora de **Eroski** en Aragón, donde ha sido responsable de ventas en los últimos diez años.
- La partida dedicada a los **mercados municipales de Zaragoza** crecerá un 93,36 %, llegando a los 1,4 millones, destinados al saneamiento de instalaciones, promoción y ayudas al emprendimiento.

- **Turolinnova**, el proyecto turolense de precocinados ha entrado en concurso voluntario de acreedores tras cinco años de actividad.
- A los 84 años ha fallecido **Elena Santonja**, que dirigió y presentó el programa **Con las manos en la masa** de 1984 a 1991, donde un personaje invitado elaboraba dos recetas, a la vez que era entrevistado.
- **Food Style**, la empresa del aragonés **Javier Yzuel**, creador de los huevos fritos congelados abre en Albetosa su segunda fábrica, que elaborará 200 000 unidades diarias. Actualmente elabora apenas 45 000 en su factoría de Vitoria, que se ha quedado pequeña.
- El queso **Nube**, de **Val de Cinca**, ha obtenido el premio **Cincho de oro**, en la categoría de quesos de pasta blanda de oveja en el concurso celebrado en Palencia. Por su parte, el queso semicurado de **cabra de Benabarre**, obtuvo medalla de plata en el **World Cheese Award**, que este año tuvo lugar en San Sebastián, además de la medalla de plata, por su **Monsec**, en el concurso de **La Seu d'Urgell**.



Eduardo Lecina

Fotografía ganadora del IV concurso Longaniza de Graus.

- Por segunda vez, el fotógrafo grausino **Eduardo Lecina** ha sido el ganador del IV **Concurso Fotográfico Longaniza de Graus**, por su fotografía, *Amigos para Siempre*, donde aparecen la tastadora **Luz Gabás**, junto a los tres fabricantes de longaniza.
- El **Banco de Alimentos de Zaragoza** ha entregado su premio **Amigos y alimentos** a **Simply**, reconociendo la labor de los **voluntarios de Zaragoza**. El año pasado repartió 4 300 000 kilos de alimentos.
- **Fuetdetodos** ha logrado un récord **Guinness** al elaborar el cuadro más grande del mundo en **chocolate**, un mural de 22 metros cuadrados para el que utilizaron dos mil tabletas de chocolate. Reproducía el rostro de **Goya** y una panorámica de su localidad natal.



EL FORO  
1976 069 671  
www.eldiario.es

## Jornadas gastronómicas SABORES DE INVIERNO diciembre

(Menú de temporada, 19 euros)



## Trufa de otra manera

A partir de trufa negra seleccionada por la empresa familiar soriana Espora Gourmet, se elaboran estas perlas de trufa negra, otra forma de disfrutar de su aroma, sin añadidos artificiales y 100 % *tuber melanosporum*

Tras años de investigación gastronómica han logrado un producto refinado y elegante, de aspecto similar al caviar, de suave textura e intenso sabor.

Resulta muy interesante para realzar la presentación de platos de pasta, patatas asadas o cocidas, ensaladas, diferentes guisos, arroces, huevos o cremas; los mismos preparados donde triunfa la trufa. Viene presentado en botes de diferentes tamaños.

La empresa elabora también otros derivados de la trufa, como una magnífica miel con DOP y trufa, una inesperada, sorprendente y agradable alianza. Y también una glassa de balsámico a la trufa negra, mezclando dulzor y aroma.

Además de comercializar trufa fresca en atmósfera modificada para garantizar su frescura.



Gabi Orte / chillidrones

**PERLAS DE TRUFA NEGRA**  
**Espora Gourmet**  
 Cabrejas del Pinar (Soria)  
 975 232 580  
 www.esporagourmet.com  
 Se encuentra en tiendas especializadas  
**Precio:** sobre 13 euros, el bote de 50 gramos



Cortesía Martín Martín

## Anchoas de fiesta

En las reuniones familiares de estas fechas se impone el vermouth y dentro del mismo no pueden faltar las anchoas. Las que elabora Martín Martín, bajo su Etiqueta negra proceden del Cantábrico, pescadas en temporada, lo que se aprecia tanto en su sabor, como en la textura que ofrecen, firme y turgente.

Vienen en varios formatos para todas las necesidades, desde la pequeña lata de un octavo hasta la pandereta, pasando por el frasco. Y en Navidades se encuentran de oferta. Pueden consumirse tal cual, aunque hay quien les añade un poco de ajo picado o molido, así como un poco más de aceite de oliva.

**ANCHOAS MARTÍN MARTÍN ETIQUETA NEGRA**  
**Martín Martín**  
 Zaragoza  
 976 486 470  
 www.martinmartin.es  
 Se encuentran exclusivamente en sus propias tiendas  
**Precio:**  
 Tres latas 1/8, por 5 euros  
 Dos frascos, por 6,90 euros

## Tiempo de caviar aragonés

Hace ya más de un año que podemos presumir de producir caviar en Aragón. Los esturiones se crían en la piscifactoría de El Grado y posteriormente son procesados en Yesa, a cargo de la misma empresa aragonesa, radicada en Barbastro, que lo comercializa bajo la marca Caviar Per Sé.

El caviar es simplemente las huevas de los esturiones hembras, tratadas convenientemente para que se mantengan en perfecto estado. Una vez extraídas del pez, se salan con sal bórax –el denominado método iraní– y se prensan en pistones de kilo y medio. De allí, a partir de dos meses y hasta año y medio, se extraen para comercializar en pequeñas latitas planas.

Per Sé ofrece caviar de dos variedades, la baerii y la nacarii, que a su vez también viene en forma ecológica; y en dos tamaños, siendo el gold el mayor con huevas de más de 2,6 milímetros. Y lo ideal es degustarlo tal cual, frío, depositando una pequeña cantidad en el dorso de la mano para deleitarse con su sabor y textura.

**CAVIAR PER SÉ Caviar Pirinea**  
 Barbastro  
 656 910 598 / 900 101 516  
 www.caviarpirinea.com  
 distribuciones.donangelo@gmail.com  
 Se encuentra en Mantequerías Sanz, Pescaderías Muñoz, la Alacena de Aragón, Salmerón Gourmet, El Lagar del Enófilo, El Corte Inglés y su web.  
**Precio:** Desde 26 euros, según formatos y tipos.



Gabi Orte / chillidrones

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

## Trufas de Noel

Pastelería Tolosana acaba de culminar su colección de trufas de temporada, con la creación de las tres dedicadas a la Navidad, que se suman a las de junio –cereza–, agosto –para san Lorenzo, con albahaca, chocolate blanco y limón, muy refrescante– y septiembre –vendimia, con un oloroso vino y chocolate de leche–. Que solo se venden en su correspondiente época, retomando el placer de esperar para disfrutar de los alimentos.

Estas trufas suponen un nuevo concepto de bombón, con rellenos cremosos y tiernos, y diferentes contrastes en las texturas. Posible gracias a un exterior sólido, que esconde en su interior sabores sorprendentes.

Proponen tres versiones bien diferentes. Crujiente avellana pasión, con praliné de avellana, piel confitada de naranja y perla de maracuyá. Cubierta con granillo de mazapán coloreado. Crujiente café, que está elaborada con una infusión de café arábica perfumada con Baileys y combinada con los sabores de un chocolate de leche con 38,23 % de cacao. Se presenta cubierta de granillo de café.

Y la más especial, Cinco especias, una cremosa y tierna trufa con los aromas de la vainilla, canela, clavo, nuez moscada y cardamomo, y un toque especial de jengibre confitado. Una laminería diferente, ideal para los que presumen de no ser golosos.

Tolosana ha cuidado especialmente la presentación y la imagen de sus trufas, con una imagen colorista y juvenil, alejada de la formalidad de la clásica *caja de bombones*, de forma que se vea el producto y, además, que la cantidad de las trufas no sea muy elevada. Diseñado no como regalo, sino como un intenso placer para cada cual, porque sí, para darse una alegría.

**TRUFAS NOEL**  
**Pastelerías Tolosana**  
 Almudévar, Huesca,  
 Zaragoza  
 974 250 705  
[www.pasteleriatolosana.com](http://www.pasteleriatolosana.com)  
 Se encuentran en sus  
 propias tiendas y la web  
**Precio:** caja de 9 trufas,  
 11 euros;  
 de 18, 19 euros



Cortesía Tolosana



Gabi Orte / chilindrones

## La primera miel ecológica

Continúa Gardeniers, el proyecto agroalimentario ecológico de Atades Zaragoza, incrementando su gama de productos. A la línea de hortalizas frescas, siempre ecológicas, las cremas de verduras y el aceite ecológico, también bio, se suma ahora esta miel ecológica, producida en su finca de Ascara, cerca de Jaca.

Como siempre, el consumo de sus productos ayuda a que personas con discapacidad intelectual disfruten de un trabajo estable: 25 personas se ocupan de los diferentes cultivos.

Estamos ante la primera miel ecológica que se produce y certifica en Aragón, obtenida de sus propios panales, dulce y melosa, que se comercializa en botes de 400 gramos.

**MIEL**  
**GARDENIERS**  
**ECOLÓGICA MILFLORES**  
**Gardeniers / Atades**  
 Zaragoza  
 978 710 323  
[www.gardeniers.es](http://www.gardeniers.es)  
 Se encuentran en tiendas  
 especializadas, su web, el  
 mercado eco de los sábados  
**Precio:** sobre  
 5 euros,  
 el bote



# Torreluna

Restaurante - Asador - Eventos y celebraciones



C/ Miguel Servet, 193. 50013 Zaragoza. Teléfono 876 014 248 [www.torreluna.es](http://www.torreluna.es)



### ‘Caviar’ de trucha del Pirineo

Criadas en la piscifactoría de El Grado, las enormes y sabrosas truchas de Pyrinea se han convertido ya en un manjar propio del Pirineo, donde se pueden consumir en numerosos restaurantes.

Gracias a la calidad del agua en las que se cría y por su alimentación, con piensos en los que está presente el krill, un crustáceo del que se alimenta el salmón y cuyos carotenoides le dan ese color característico, logran ejemplares de más de tres kilos de peso, magníficos en sabor y textura.

Pero lo que aquí nos interesa son sus huevas, también de un atractivo color rosado, que están conquistando las cocinas de muchos domicilios aragoneses, además de la restauración, especialmente la altoaragonesa. De gran tamaño, este *caviar*, que también hay que mantenerlo refrigerado, es simplemente las huevas de la trucha, que se envasan una vez pasteurizadas y saladas.

Como ingrediente ofrece numerosas posibilidades, desde su consumo sencillo como canapé o montadito, hasta su combinación en ensaladas, especialmente de ahumados y patatas, pastas, cremas frías y calientes, etc.

De hecho, disponen de un formato especial para hostelería, de 220 gramos, donde cada día se utiliza más en la cocina.

**HUEVAS DE TRUCHA DE LOS PIRINEOS**  
**Pyrinea**  
 Barbastro  
 656 910 598 / 900 101 516  
 distribuciones.donangelo@gmail.com  
 Se encuentra en tiendas especializadas  
**Precio:**  
 Bote 50 gramos, sobre 6 euros  
 Bote 90 gramos, sobre 8 euros.

### El Criollo, doble 'label'

El Criollo ha dado un importante paso al ampliar su cartera de cafés con este doblemente certificado que, a tenor del etiquetado apunta también a la exportación, pues viene rotulado en inglés, francés, alemán y griego.

Por una parte le avala *Fairtrade* –certificado de comercio justo, [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)– y por la otra cuenta con el certificado de agricultura ecológica.

Viene en grano –ideal para los cafeteros de verdad, pues lo suyo es molerlo al instante– en paquetes de dos kilos, simplemente tostado. Y con un impresionante sabor y aroma, amén de su carácter solidario y sostenible.

**EL CRIOLLO DOBLE LABEL**  
**El Criollo**  
**Café tostado en grano**  
 Zaragoza  
 976 500 228  
[www.cafescriollo.com](http://www.cafescriollo.com)  
 Se encuentra en su propia cafetería y en la web  
**Precio:**  
 15 euros el kilo, para hostelería



# LEGUMBRES Y MUCHO MÁS

Aunque finalice el Año Internacional de las Legumbres, no por ello dejaremos de disfrutarlas. Incluso puede que algunos las hayan descubierto a lo largo de los últimos doce meses, se hayan apasionado para siempre de esta fuente de salud y de placer gastronómico.

Pasión que desborda las puertas de **La Abacería**, el paraíso zaragozano de los amantes de las legumbres, una de esas tiendas con encanto que debería aparecer en todas las guías turísticas, como sucede en otras ciudades.

El establecimiento de **Alejandro Azanza** ofrece decenas de variedades de alubias, garbanzos, lentejas, pero también de otras legumbres menos conocidas, como los guisantes secos o la propia soja, siempre de procedencia nacional; no importadas a bajo precio, como la mayoría de las cadenas de distribución.

Un amplio abanico de posibilidades que desglosa desde el mostrador, explicando además la mejor forma de cocer las diferentes legumbres. Pues no todas se elaboran igual, ni durante el mismo tiempo, como recalca Alejandro cada vez que es preguntado.

Roxa asturiana, judión de La Granja, Riñón de Tormes, Planchada del Barco de Ávila, pinta de La Bañeza, garbanzo de Fuentesauco, mongeta del Ganxet y así hasta superar de largo el medio centenar de referencias –también aragonesas siempre que las haya conseguido en cantidad suficiente–, cuyas diferencias explica sin mayores problemas. Y servidas al peso, en función de sus necesidades, en la tradicional bolsa de papel.



Además de atender a sus clientes, Alejandro los asesora.

## Más allá de las legumbres

Pero La Abacería es mucho más que un colmado de legumbres, por más que sea la parte más visible de un negocio que se remonta a cuatro generaciones atrás. Es decir, que experiencia no le falta.

De ahí que en el abigarrado espacio de la tienda se agolpen decenas de referencias, siempre pensando en el interés de sus clientes.

Que son muy variados, ya que atiende tanto a la clientela de toda la vida, como a nuevos residentes en el barrio, preocupados por una alimentación diferente, que buscan, por ejemplo, productos ecológicos y biológicos, preparados a base de soja e, incluso, ajo negro o algas.

Pues bien, aquí están, a su disposición. ¿Que usted es celíaco? Aquí podrá elegir decenas de productos, a precios razonables, con una amplia gama de empresas elaboradoras.

Pues Alejandro, concienzudo, ya se ha preocupado por conocer sus características, la forma de elaboración o el uso coquinario.

Salvo productos frescos, si uno decidiera equipar su despensa partiendo desde cero, no tendría más que acudir a esta parte del Coso y llenar los carros de la compra que precisara: legumbres claro, pero también vino, aceite de oliva, especias, sopas deshidratadas, arroz, laterío diverso, cafés, té, chocolates...

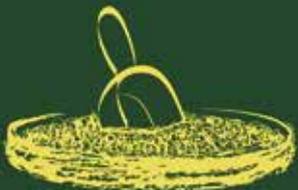
## Distribución propia

Consciente de la necesidad de la hostelería por proveerse de determinados productos exclusivos, además de disponer de legumbres nacionales de calidad, nació El Librador, una distribuidora para dar servicio a los profesionales.

Entre sus productos más demandados se encuentra el novedoso ajo negro, tan de moda en la restauración más actualizada; o los alimentos derivados de la soja, para atender a la creciente población de vegetarianos; incluso exclusivos té y chocolates, diseñados para el uso en hostelería.

Apostando además por empresas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Y, de acuerdo con la filosofía que impera en La Abacería, en El Librador también se asesora sobre el uso y manejo de todos los productos que distribuye.



## La Abacería

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

Coso, 118. 50001 Zaragoza. 976 296 794. [www.laabaceria.es](http://www.laabaceria.es)

Productos distribuidos por EL LIBRADOR. Ávila, 5. 50005 Zaragoza. 976 358 325

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

# VINOS PARA LAS NAVIDADES

Las comidas navideñas –copiosas, continuas y prolongadas como ninguna otra– están a la vuelta de la esquina. Otra vez ha pasado el año volando y sin darnos cuenta ya estamos ultimando detalles para ver qué vinos sacamos en Nochebuena o qué burbujas escogemos para el primer brindis de 2017.

El vino, lógicamente, está ahí, con mayor o menor relevancia pero con rotunda presencia. Por eso he creído oportuno recopilar un puñado de referencias para estos días. Todas están firmadas aquí, en casa, son ciertamente singulares y, en algunos casos, son casi primicias. Que las tengáis en cuenta o no es cosa vuestra, desde luego, porque no seré yo quien se meta en las mesas de los demás. En la mía haría lo siguiente...

Si sois de esos que os juntáis muchos en casa –y teniendo en cuenta que impuntuales hay en todas ellas– empezaría con un vino de entretenimiento, con un aperitivo para ir abriendo boca mientras llegan los más rezagados. Lo haría con el **Tourmeon Blanco** que elabora Bodegas Jaime en Morata de Jalón. Seguro que centra buena parte de la atención entre los asistentes porque, para empezar, tiene una etiqueta que se mueve –la primera en todo el mundo– y eso da que hablar. Es un vermut en el que vainilla, flor de azahar y pétalos de rosa son algunos de los botánicos que se adicionan al vino base. Este clásico reinventado es un fresco y goloso que sorprende por dentro y por fuera. Así que antes de que todo el mundo se sienta a la mesa ya habréis descorchado el primer compás. Si lo servís junto a unos berberechos, por ejemplo, empezaréis la sesión con muy buen pie.

Seguiría con el **Frontonio garnacha blanca**, una genialidad que ha salido de



los viñedos y las chisteras de Fernando Mora y Mario López en Épila. Es un blanco que, ante todo, derrocha personalidad y carácter. No es un cualquiera –porque sino no aparecería en esta sección– y ya de buenas a primeras pone de manifiesto hasta dónde es capaz de llegar una elaboración minuciosa y poco intervencionista que pretende conservar y realzar las características de una uva que está ganando muchos puntos.

Sin duda sería mi blanco más especial para una noche de idéntica condición. Lo acompañaría con una caldereta de pescados aunque entiendo que os desentenderéis de la cocina como en muchas otras ocasiones. O no.

Puesto que de celebrar se trata, y para darle paso a los tintos, le cedería el testigo a un vino que también tiene algo que conmemorar. **Enate** cumple estos días su primer cuarto de siglo de vida y para brindar por semejante efeméride ha lanzado un vino especial confeccionado a partir de cabernet, merlot y syrah de la

cosecha 2012 que luce una obra de Jaume Plensa en su frontal. Estas tres variedades son las que han aupado a la bodega somontanesa hasta los puestos más elevados de la vitivinicultura nacional y las manos del siempre genial Jesús Artajona han demostrado vendimia a vendimia que son un garante incontestable. La única pega es que es difícil de conseguir pero a vosotros, queridos gastrolectores, no os achanta esa restricción.

Otra opción de acceso más sencillo, también con ADN aragonés, sería un **Atteca Armas**. Garnachas de muy bajo rendimiento que proceden del más alto Ca-



latayud y que con 18 meses de permanencia en roble francés se revelan potentes, elegantes y muy complejas. Muy buena elección para escoltar el típico asado carnosos sea de lo que sea.

El último vino que sacaría a la mesa, aunque podría armonizar con cualquier plato que se os pase por la cabeza, es probablemente el último en incorporarse a la nueva hornada de cavas aragoneses. Es el primer **Blanc de Noirs**

que tenemos en Aragón y procede de la Bodega Particular de San Valero. De nuevo garnacha pero espumante... lo nunca visto hasta ahora. Tuve la suerte de probarlo cuando salió a la calle y, la verdad, los frutos rojos que sobresalen en la nariz lo convierten en un cava muy en la línea de su marca... muy particular. Estamos siendo testigos de la llegada de nuevos espumosos y en el caso de este blanco con alma de tinto el resultado es mucho más que respetable.

Ya sea en Nochebuena, Navidad, en la cena de Nochevieja, en el primer asalto del año o en cualquier cita gastronómica que tengáis cualquier día incrementaréis los porcentajes de éxito con estas referencias. Pongo la mano en el fuego por ellas. Como dijo aquel, si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo.

Feliz Navidad, salud y buenos alimentos.





Cortesía Viñas de Vero

La bodega comenzará a ser autosuficiente en movilidad y transporte gracias al hidrógeno que generará.

## Viñas del Vero, energía autosuficiente

«El uso de las energías renovables es rentable sin subvenciones y viable económicamente», explica el ingeniero **Javier Carroquino**, responsable del programa **LIFE Rewind**, un proyecto de la UE, que se ha aplicado en Viñas del Vero. La bodega instalado tres campos fotovoltaicos de 44 kw de potencia –sobre el terreno, un poste con seguidor y en la lámina de agua de la balsa de depuración de la bodega– que logra la energía suficiente para accionar la depuradora y los sistemas de riego de los viñedos cercanos. Así la bodega, que ya cerró su ciclo de agua con la instalación de una depuradora y la reutilización del agua para el riego de viñedos, cierra el energético. Y camina hacia el tercero, la movilidad y el transporte, gracias a la generación sostenible de hidrógeno gas a partir de la hidrólisis de agua accionada por el excedente generado por la energía renovable. De forma que se propulsa un prototipo agrícola, germen de un futuro tractor de hidrógeno.

## Borsao construirá otra bodega

**Borsao, DOP Campo de Borja**, invertirá nueve millones en la construcción de nuevas instalaciones en el polígono industrial Borja, ante la imposibilidad de ampliar la actual bodega, que seguirá en funcionamiento. La ampliación le permitirá producir ocho millones de litros, de la variedad garnacha la mayor parte, un 64 %. Actualmente vendió vino por valor de 25 millones de euros, el 70 % en el mercado exterior.

## Freixenet en la Escuela de Hostelería de Navarra

El grupo **Freixenet** y la **Escuela Profesional de Hostelería de Ibaialde**, en Navarra, han iniciado su colaboración con una cata de **Cuvées Prestigie** de Freixenet, impartida por **Juan Barba** sobre el correcto servicio, conserva-

ción y degustación del cava. El grupo de alumnos del profesor **Rubén Montaña** tuvo la oportunidad de degustar diferentes cavas como Elyssia, Monastrel Xarello 2010, Trepas, Cuve D.S. 2007, Reserva Real y Malvasía 2009.

## Grandes vinos adquiere Sierra de Guara

**Bodegas Grandes Vinos, DOP Cariñena**, en la que representa el 35 %, ha adquirido **Bodegas Sierra de Guara**. Casualmente ambas empresas nacieron en 1997, la segunda gracias al esfuerzo de **Miguel Mort**, que posicionó sus marcas **Idrias** y **Evohe** como marcas de prestigio, que ahora serán distribuidas a través de **Grandes Vinos**. La nueva propietaria ha vuelto a inscribir a la bodega en la **DOP Somontano**, donde dispone de casi 60 hectáreas de viñedo a los pies de la Sierra de Guara.

## Axial abre bodega en la DOP Cariñena

**Axial**, la empresa impulsada por los holandeses **Louis Geirnaert** y **Eugenie van Erekiis**, que ya participaba en la bodega **Pagos de Moncayo, DOC Campo de Borja**, y **La Casa del Lúculo, DOP Navarra**, levantará una bodega de su propiedad en Almonacid de la Sierra. Supondrá una inversión de cuatro millones de euros y comenzará su actividad, en el centro de una parcela de cuatro hectáreas, en la próxima vendimia. La empresa, especializada en la comercialización de vinos, facturó el pasado año 6,43 millones de euros, 4,8 millones de cajas, el 95 % de ellas dedicadas a la exportación.



- Dentro de los **III Premios de Enoturismo Rutas de España, Bodega SOMMOS** ha recibido una mención especial como Mejor bodega abierta al turismo, compartida con **Pazos de Leza**. El hotel **San Ramón del Somontano**, lo ha hecho como Mejor alojamiento enoturístico, junto con **Quinta san Amaro**.
- El presidente de la **DOP Cariñena, Antonio Ubide** ha entregado al **Cabildo de Basílica del Pilar** un manto de color rosa-lila con el logotipo de la denominación, bordado con hilo de oro y plata. El Consejo regulador ha solicitado al cabildo que la Virgen lo luzca cada 13 de septiembre, «vispera del día grande de la Fiesta de la Vendimia, en la que ofrendamos al **Santo Cristo de Santiago** el primer mosto de nuestros viñedos».
- La actriz **Sara Jessica Parker** subió a instagram un vídeo en el que aparecen dos botellas de **Siendra**, vino de garnacha de bodegas **Langa, DOP Calatayud**, que abrió para celebrar su vuelta a la televisión gracias a la serie *Divorce*.
- La tesis doctoral *Las DOP del sector del vino en España: análisis comparativo* desde la teoría de los mundos de producción, de **Samuel Esteban Rodríguez**, doctor en Geografía y Ordenación del Territorio por la Universidad de Zaragoza, ha obtenido el **III Premio Jesús García Fernández para jóvenes investigadores**, concedido por la Asociación de Geógrafos Españoles.
- Las cuatro DOP aragonesas han recogido **160 millones de kilos de uva** de excelente calidad, a pesar de las malas previsiones del pasado septiembre. Por volumen, han sido unos 92 millones en Cariñena; Borja, 35, un 20 % por encima de la media de los últimos diez años; 18,3 en Somontano, un poco más que el año anterior; y 14,2 millones la más tardía, Calatayud, que crece un 16 %.
- **José Luis Benítez**, director general del **Grupo Rioja**, será, desde enero, el nuevo director general de la **Federación Española del Vino**. Por su parte, **Jaime Palafox** ha sido nombrado director gerente de la **Organización Interprofesional del vino de España**.
- **Diego Pinilla**, procedente de **Bodegas Bilbaínas**, es el nuevo director de enología de **Codorníu**.

MANUEL BONA  
barefutbol@hotmail.com

# JUVENTUD, DIVINO TESORO

Los fieles seguidores de esta humilde sección saben que estas son las líneas que más me gusta escribir de todo el año. Será por que una vez más espero volver a ser el primero, pero lo dejaremos para el final, para mantener un poco la intriga en los nuevos lectores.

Este verano me dio por hacer una ruta por algunos restaurantes de esos que tienen astros del firmamento, ya saben, *estrellas, soles, cometas* y un sinfín de pegatinas en los cristales.

Me di cuenta que todos tienen algo en común. Los de siempre pensarán en el precio, lo caros que son, pero el placer no tiene precio, no sean tan materialistas. Lo que podía ser el nexo de unión no lo era, pero sí que era imposible pedir una botella de tinto joven. No quiere decir que en todos ocurra lo mismo, pero en los que visitamos, créanme, y sumaban unos cuantos de esta comunidad y de otras, no había.

En una buena carta de vinos de un buen restaurante ¿por qué no puede haber vinos tintos jóvenes? Sé que son más baratos, ¿y? No lo entiendo.

Esas sensaciones de fruta negra como la mora, la ciruela o la sensación de cereza y de los frutos del bosque... o una acidez y una mineralidad más pronunciada que



Gabriorte / chilindrones

Los vinos jóvenes ofrecen tanta diversidad entre sí como los crianzas; y mucha más fruta.

en un vino con madera. Que con el calorcito o con determinados platos pueden hacer la pareja de baile perfecta.

Aunque la culpa no es solo de los responsables de este firmamento de placer. La tenemos mayoritariamente los asiduos a estos templos de gloria. Si nos apetece un tinto joven, pues a incordiar; no pasa nada, igual la próxima vez lo tienen. Lógicamente, si no hay demanda, no hay vino.

No se sientan de menos por pedir un vino joven. Es como beber ron o ginebra, los dos son destilados pero no tienen nada que ver, cada cual tiene su momento.

Con el vino pasa lo mismo, un tinto joven y uno con barrica, los dos son vinos tintos, pero cada uno puede y debe tener su momento. No está mal beber vinos

jóvenes, no por ser jóvenes están peor o tienen menos calidad, simplemente son diferentes.

El otro día sin ir más lejos uno de los catadores habituales me pidió un vino joven y apuntilló: «que sea joven, sin nada de madera, quiero sentir la fruta en mi boca». Pues eso, sientan la sensación de fruta que aporta cada variedad y aprovechenla para sacar el máximo partido a los platos con los que acompañan tan joven elixir.

Les dejo con esta sentencia para que se planteen tomar algún vinito joven,

—¡seguro que encontrarán el momento!—. Así, la próxima vez que vayan a un restaurante interestelar, si les apetece un vino joven quizá pregunten por él.

Ha llegado el momento de despejar el misterio para los nuevos seguidores. En estas fechas que se avecinan cuando este bimestral vea la luz, nada mejor que desearles que tengan una feliz Navidad, un feliz año nuevo y como siempre les digo, que el rock & roll guie siempre sus corazones, espero haber sido el primero en felicitarles. Tranquilos, no se me olvida el consejo de rigor, hoy les dejaré dos por el mismo precio, uno por el año que termina y otro por el que comenzará: No por mucho mentir amanece más temprano y el segundo, el tiempo pone a cada uno en su lugar. Salud.

**CUEVA DE LA CULPA**  
Un bobal, mejor vino de España.

MURVIEDRO BODEGAS

PREMIO 2014 ALIMENTOS DE ESPAÑA MEJOR VINO

Fundación Dieta Mediterránea

PABELLÓN DE ESPAÑA

Bodegas Murviedro S.A. © 2015



De nuevo, la etiqueta es obra de Eva Armisén.

## Nueva añada del vino de la Amistad

Atades ha presentado la quinta edición del **Vino de la Amistad**, elaborado de nuevo, con la colaboración de **Bodegas Enate** y de la pintora zaragozana **Eva Armisén**, que ha cedido la imagen del cuadro *En flor* para la etiqueta. 14 000 botellas se han vendido en las cuatro ediciones anteriores cuyos beneficios van destinados a apoyar el **Centro Especial de Empleo Gardeniers** dedicado a la agricultura ecológica y a la jardinería. El dinero que se obtenga de las ventas de esta edición irá a un proyecto de formación a los trabajadores en la técnica de tracción animal. El vino de Enate es un tempranillo 2015, de corte desenfadado e informal, muy agradable de beber y que se muestra versátil en el maridaje ofreciendo infinidad de posibilidades.

Está a la venta en las oficinas centrales de Atades en Octavio de Toledo 2 y en el centro de jardinería de Gardeniers en Clara Campoamor 25. La caja de 6 botellas se vende a 28 euros, la de 3 botellas a 14 euros y la botella, a 5 euros.

## Care Nouveau, el primer tinto

Por segundo año, se presentó el primer tinto aragonés, el **Care Nouveau**, un vino de maceración carbónica, fresco ligero y muy frutal, que era uva hace apenas dos meses días. También por segunda vez, la etiqueta ha surgido de un concurso entre jóvenes diseñadores, ganado por **Susana Montañés**. Ha sido precisamente en la **Escuela Superior de Diseño** donde se ha presentado el vino e inaugurado una exposición con todas las obras presentadas.

En la fotografía, Nacho Lázaro, director comercial de la bodega, junto con la ganadora, Susana Montañés. Al lado del diseño ganador, Raquel y Concha Díaz, también de la bodega, y la enóloga Nazaret Gimeno.

## Renace el grillo y la luna

La bodega familiar de la **DOP Somontano El Grillo y la Luna**, fundada en 2007, se presentó en Zaragoza. «Si la calidad de la uva no es la adecuada, no se utiliza. Por eso, la producción nunca es igual, ni en kilos recogidos, ni en número de botellas» explica su enólogo,

**Alberto Santiago**. En sus 48 hectáreas producen dos gamas, **12 Lunas**, vinos de consumo diario, presentados como un homenaje al trabajo de la mujer en la viña. Frescos que expresan juventud y la esencia de la variedad de la uva de la que proceden. Y **El Grillo**, con vinificaciones especiales: se trabaja una hectárea a caballo, recolección manual, selección grano a grano de la uva, fermentación en *foudres* de roble francés y fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés, que da como resultado unos vinos potentes, pero de una suavidad exquisita. De la primera gama se elaboran al año unas 120 000 botellas y de El Grillo unas 40 000 unidades.

## Diez años de vino solidario Down

Diez años cumple el vino solidario de la **Fundación Down Zaragoza**, que ha recaudado casi 120 000 euros en este tiempo. Los beneficios se destinan a su nuevo proyecto, un huerto social para personas con discapacidad. En colaboración con Agrícola Antorán, se ha creado un centro ocupacional para 24 jóvenes, que ya han comenzado la plantación de invierno. Y las familias podrán ir al huerto, para ver cómo evolucionan sus cultivos y disfrutar de almuerzos y meriendas, merced a su zona de merendero para unas 100 personas. Es un Corona de Aragón crianza 2013, de **Grandes Vinos, DOP Cariñena**, que se vende a lo largo de todo el año, bien a través de la fundación o la web de la bodega.



Las botellas, junto a uno de los pozales del huerto.



La bodega elabora siete vinos singulares, en dos gamas diferentes.

Gabi Orte / chinchon.es

## Artevinó presentó sus novedades

El grupo **Artevinó**, compuesto por **Izadi, Finca Villacreces, Vetus y Orben**, ofreció una cata en Zaragoza, ante medio centenar de profesionales, dirigida por su enóloga, **Ruth Rodríguez** se pudieron degustar siete referencias: Izadi crianza 2013, Izadi selección 2011, Pruno 2015, Finca Villacreces 2012, Flor de Vetus Verdejo 2015, Flor de Vetus 2014 y Orben 2012. La compañía apuesta por la elaboración de vinos de calidad a partir de variedades nacionales en las zonas más emblemáticas de sus respectivas denominaciones de origen.



Gerard Aloy, delegado comercial, Ruth Rodríguez, y Rafael Peña, director comercial.



Las Ruberte, junto con la consejera Marta Gastón.

## Camino al Moncayo, nuevo cava aragonés

**Bodegas Monasterio de Veruela**, ya pertenecientes al grupo **Ruberte** y recientemente inauguradas por la consejera **Marta Gastón**, saca al mercado estas navidades su primer cava, **Camino al Moncayo**, un brut nature joven de nueve meses, en las variedades blanco y rosado, elaborado con las clásicas macabeo, xarel·lo y parellada, al que seguirá próximamente un El proyecto está liderado por tres mujeres: **Susana Ruberte**, la gerente, y sus hijas Alicia y Ana, directora comercial y enóloga respectivamente un reserva.

**FERNANDO MORA**  
info@thegaragewine.com

Uno de los parámetros fundamentales de un gran vino es su capacidad de envejecer. Está claro que no todos los vinos están elaborados con el fin de mejorar con el tiempo, sino que la gran mayoría tienen perspectivas más bajas de miras desde su concepción.

El otro día, fue el cumpleaños de Gran Vos, el tinto más emblemático de la gran bodega Viñas del Vero, en Somontano. Tengo especial cariño a esta bodega puesto que en una visita hace unos cuantos años fue donde decidí que quería hacer vino y cambiar de profesión.

Viñas del Vero trabajó hasta el último detalle y citó a una veintena de personas al restaurante Absinthium, que desde su nacimiento el pasado octubre se está posicionando como la catedral del *fine wine* en Zaragoza.

Los asistentes pudimos disfrutar de una selección de doce añadas de este vino que se lleva elaborando de manera ininterrumpida desde 1990. Es interesante realizar catas de este tipo puesto que con un abanico de veinte años, es posible entender la historia de la bodega y la evolución del mercado y el gusto del vino. Incluso es posible entrar a debate sobre los efectos del cambio climático o la influencia de Robert Parker.

Después de estas nueve añadas, este tinto con espíritu bordelés y sangre española demuestra su fuerza, encaje y elegancia. A lo largo de añadas más frías y cálidas, diverso equipo técnico, diferencias en la gestión varietal del *coupage*, variaciones en la gestión de la madera demuestra que la bodega ha tenido siempre ideas claras sobre que quería hacer en su Gran Vos.

tephe con 13 ° de alcohol, grosellas, pino, cigarro y cueros con una textura elegante y tanino firme.

El 1995 era un vino más entero, con más cuerpo e igual elegancia, pero en mi percepción había más estructura y me recordaba más a los Napa de los setenta, donde no existía nada de sobre extracción y muy lejos quedaban los actuales 15 ° que suelen tener hoy en día estos vinos norteamericanos.

El 98 se mostró como un vino tímido, pero elegante, con rasmia y gracia, a mi parecer con cierto recuerdo a un super toscano de la zona de Bolgheri de finales de los 90.

La primera parte de los 2000 existe un evidente cambio de estilo, donde los vinos tienen mayor estructura, más madera, más extracción tánica y donde la larga carrera por conseguir madurez fenólica hace vinos concentrados y maduros que tanto gustaban a críticos en esos años, este el caso de la añada 2001.

No tenemos que renegar al estilo, puesto que hace cinco años nos gustaban a *casi* todos, pero esta claro que los bebedores de vino, buscamos en 2016, más elegancia y acidez que madurez y estructura. Interesante cómo el 2003 me transportó directamente a McLaren Vale con notas a eucalipto, densidad y cuerpo.



Jesús Solanas y el enólogo de Viñas del Vero, José Ferrer, en la cata vertical de Gran Vos.

Gabriorte / chindiron.es

# UN GRAN VOS, UN GRAN VINO

Mi divertimento fue catar a ciegas e intentar buscar un lugar en el mundo que encajase con el estilo de cada vino. Muy interesante fue la década de los 90, para mi 1990 un tímido Burdeos de Sant Es-

de vino, buscamos en 2016, más elegancia y acidez que madurez y estructura. Interesante cómo el 2003 me transportó directamente a McLaren Vale con notas a eucalipto, densidad y cuerpo.





Giaberte / chindron.es

La cata vertical se celebró en el nuevo restaurante Absinthium, especializado en vinos del marco de Jerez.

Posee el 2004 un estilo perfecto para confundirse con un vino de Rutherford en Napa y resulta el 2009 un vino aún joven. Las tres últimas añadas –2005, 2007 y 2009– que probamos, estaban todavía ganando en elegancia y ensamble para se vinos que han madurado en botella y poder brillar, pero los tres marcaban un cabernet sauvignon aromático y fresco y una estructura contenida, pero viva que sin duda recordaba a los vinos más antiguos de la bodega, especialmente de los 1990, pero con frutas negras y taninos maduros obtenidos de una gestión de la planta orientada a conseguir una óptima madurez fenólica.

La velada fue realmente apasionante con el enólogo Jesús Ferrer recordando las particularidades de cada vino y la situación de cada añada, mientras Jesús Solanas, hablaba de hechos relevantes de cada una de las añadas catadas en el mundo del vino y la gastronomía. Sin duda una unión técnico-hedonista que consiguió aumentar la atención de todos los que allí nos encontrábamos.

Tan maravillosa cata continuó con una comida vestida especialmente para Gran Vos, con continuos guiños de platos a este u otros vinos de la bodega. Desde 2008 la bodega fue adquirida por el grupo González Byass y Jesús Solanas y su equipo elaboraron un increíble helado de amontillado con vino de la misma casa.

En anteriores ocasiones reivindicaba la falta de eventos bien diseñados y orientados a incrementar el valor de la marca de las bodegas. En este caso he de decir que la selección del lugar, el discurso, las añadas, los vinos, la gastronomía y los invitados locales fue excepcional y quizá se echo de menos contar con alguna cara conocida de prensa nacional que hubiera sin duda enriquecido el evento.

Es curioso ver Viñas del Vero desde una perspectiva tan diferente a la que conocemos. Para muchos, viñas del Vero es una bodega que produce vinos comerciales en el segmento de precio medio, pero en su concepción fue una bodega con miras altas y quedó demostrado que esa filosofía permanece aún a las orillas del Vero, donde, en los últimos años no ha sido fácil mantener las categorías de vinos más ambiciosos.

Para terminar, una grata sorpresa, un Clarión 2008. Un blanco fresco, maduro, cítrico y cremoso que recordaba a un vino de gama alta de la Costa de Sonoma en California. Una grata sorpresa de la que me encantaría tener una caja en mi pequeña bodega. Otro ejemplo mas de que los vinos blancos de Aragón tienen potencial para envejecer. Hacer grandes vinos, con criterio y con pasión es la clave para poner en valor un territorio. Viva Gran Vos, viva el Gran Vino.

### VINO PARA DESCUBRIR ESTE BIMESTRE

#### Clarión 2013

Viñas del Vero Gewürztraminer y chardonnay

*Fresco, aromático con notas florales y lichis, en boca fresco, largo y complejo.*

*Maridaje: Queso de Radiquero Sierra de Sevilla (Adahuesca, Huesca) para contrastar frescura y notas florales con lácteos y cremas.*



## VINO CON PREMIO

### Los mejores, según las guías

Los vinos aragoneses siguen estando presentes en los cuadros de honor de dos de las guías más importantes de España correspondientes a 2017, que acaban de salir al mercado.

Así en la **Guía Proensa**, más restrictiva a la hora de seleccionar los vinos, solo aparecen dos de nuestras denominaciones y vinos de la tierra, considera los mejores a **Secastilla 2012** y **Clarión 2013**, ambos de Viñas del Vero, con 96 puntos; seguidos, con 95, por **Enate Uno 2012** y **Blecuca 2009**, con 94, todos de la **DOP Somontano**. La **DOP Campo de Borja** es la otra que aparece, siendo el mejor **Prados Privés 2014**, con 94 puntos.

Por su parte, la **Guía Gourmets**, más generosa a la hora de reseñar vinos, coloca a 24 en el cuadro de honor, siempre con 90 o más puntos, que suponen nueve más que en el año pasado. Nuestro mejor vino es, con 98 puntos, **Aquilón 2013**, seguido, con 96, por **Atteca Armas 2014**, **Blecuca magnum 2008** y **Enate Uno 2012**. Con 95 puntos, **Alto Moncayo 2013**, **Borsao Tres Picos 2014**, **Enate Uno 2010** y **Fagus Coto de Hayas 2013**. Por primera vez aparece un vino dulce en el podio, el **Anayón moscatel**, de **Grandes Vinos y Viñedos**, **DOP Cariñena**.

### Tres Picos, entre los grandes

**Borsao Tres Picos 2014** es el único vino aragonés que aparece en la lista de los cien mejores vinos de 2016, según la revista *Wine Spectator*. Aparece, con 94 puntos, en el puesto 9.

Por su parte, *Forbes* ha seleccionado el **Menguante garnacha selección 2012** entre los veinte mejores tintos del mundo por debajo de 20 dólares. El autor de la lista, **Nick Passmore**, lo ha definido como «brillante y fresco», además de reconocer que es un vino «lleno de corazón y alma». Ya había sido galardonado con 90 puntos del **Robert Parker** y 91 de **Stephen Tanzer**.



Tapas y cocina de siempre  
Gastronomía popular cubana

Serrano Sanz, 6 · Zaragoza  
Reservas: 976 073 951



 El Paladar



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**



**PALOMEQUE**  
CAFÉ RESTAURANTE

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

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



T.C.  
gastro@adico.es

# SOMMOS, SU BODEGA PRIVADA

Actualmente una bodega no puede limitarse a elaborar vinos: debe ofrecer diferentes sensaciones a sus clientes. En SOMMOS lo saben y de ahí la creación del **club Premier SOMMOS**, para disfrutar nuevas experiencias, donde el socio elige la composición de su botellero privado con una cata previa, contando para ello con la asistencia de una persona del equipo de Bodega SOMMOS. Precisamente así, con un botellero privado de un mínimo de cien botellas, se accede a la condición de socio del Club Premier SOMMOS, lo que le permite adentrarse en una de las diez mejores bodegas del mundo.

## No solo vino

No se trata simplemente de comprar vino, sino de disfrutar de experiencias inolvidables. Con la **Bienvenida al club**, los socios son recibidos por una persona del equipo de **Enoturismo**, que les guiará de forma privada por la bodega, con un opcional **paseo a caballo** entre las 155 hectáreas que rodean la bodega, y una comida en el **restaurante SOMMOS**.

Los socios también pueden asistir a la **Vendimia nocturna**, siguiendo con el director de campo todo el proceso de la misma hasta su recepción a la bodega, llegando incluso a catar mostos en proceso guiados por **Óscar Martínez**, enólogo de la bodega, que también dirige la **cata**



Sala Club Premier, donde el socio puede catar y disfrutar de sus vinos, que se conservan en los botelleros personalizados e identificados.



**anual exclusiva** para socios, ocasión única para conocer en profundidad los mejores vinos de la bodega.

Además de diez invitaciones para dos personas cada una, para conocer y disfrutar de una visita a la bodega.

## Ventajas de los socios

Los socios disfrutan de precios especiales en **salas de reuniones o eventos privados**, contando además con la asistencia del equipo de Enoturismo quienes se encargan de planificar y organizar el

evento de principio a fin. Teniendo además acceso a la **sala Club Premier**, donde puede catar libremente sus vinos contando siempre con la asistencia de una persona del equipo si lo desean.

Incluso ofrecen una visita a su **Finca de Montesa** en la que se lleva a cabo una cata de los vinos de su botellero privado en un mirador con unas magníficas vistas al viñedo.

Además, los socios reciben en primera toda la información sobre el **lanzamiento de nuevos vinos**,

teniendo la oportunidad de probarlos antes que nadie y de las actividades programadas en la bodega.

Para poder disfrutar del vino allá donde la ocasión lo requiera, disponen de hasta seis **envíos gratuitos** durante el año a cualquier parte de la península.

Como visitar **Bodega SOMMOS** supone desplazarse al Somontano, la bodega ofrece a sus socios el servicio **Asistencia Premier**, para hacerle recomendaciones de la zona, hacer reservas en su nombre de hoteles, restaurantes, taxis, etc.



Pablo Hojas

# FELICES FIESTAS CON ARTE, TALENTO Y PASIÓN

EL EQUIPO ESPAÑOL DE **GIMNASIA RÍTMICA**, PROTAGONIZA EL SPOT **FREIXENET 2016**

A finales de noviembre, **Freixenet** presentó en el **Teatro Goya** de Madrid su tradicional spot navideño con la campaña **Brillar 2016**. Con la **Selección Nacional de Gimnasia Rítmica** como protagonista y con la ex gimnasta, actriz y presentadora, **Almudena Cid** como maestra de ceremonias, el acto reunió también a la **Orquesta Sinfónica de Freixenet de la Escuela Superior de Música Reina Sofía**.

Por primera vez se ha abierto la presentación al público y cientos de personas han podido disfrutar de la magnífica puesta en escena de las gimnastas, quienes al ritmo marcado por el genial Maestro de la Orquesta Sinfónica, **Antonio Ros-Marbá**, han realizado los ejercicios en directo para celebrar un año lleno de éxitos. La **Real Federación Española de Gimnasia** batió récords de federados y la selección Nacional volvía de las **Olimpiadas de Río de Janeiro** con la medalla de plata por primera vez en su historia.



Con todo ello, **Freixenet** no sólo saca a relucir los éxitos del equipo y su año dorado, sino que asocia el talento y la excelencia de estas profesionales con los valores de la marca. «**La satisfacción es para siempre**» es el lema del equipo, que ha servido de inspiración para el rodaje de un documental que presenta el esfuerzo, la dedicación, la pasión y el éxito de este maravilloso grupo de jóvenes deportistas, que han recibido una enorme ovación y el apoyo de numerosos fans.

Tras la presentación del spot y del documental, **José Luis Bonet**, presidente de

la compañía, ha alabado el trabajo de las chicas y el ejemplo en la sociedad de los deportistas españoles.

**Álex Martínez**, responsable de la agencia creativa encargada de la campaña, JWT, ha recalcado la profesionalidad de un equipo tan unido. Por su parte, **Pedro Bonet**, director de comunicación de **Freixenet**, ha declarado que «desde 2007 dimos un giro a nuestro anuncio para dotarle de un segundo mensaje. Este no es el mismo equipo que hizo el spot del año pasado, porque ahora son medalla de plata; y el brindis de la ilusión puesta en Río, es hoy un brindis de satisfacción por el trabajo bien hecho, que esperemos nos depare grandes éxitos también en 2017». Cada año, la compañía líder de cava en España nos desea Felices Fiestas en el comienzo de las Navidades. Y las burbujas y protagonistas que brindan son, cada vez más, paradigma de los valores de **Freixenet**.

**¡Felices Fiestas con Freixenet!**

**NATALIA HUERTA**  
gastro@adico.es

# «INVITARÍA A VINO HASTA A HITLER Y STALIN, QUIZÁ MIENTRAS BEBÍAN, FUSILABAN MENOS»

*Lleva dos décadas unido a Enate. Pepe Cerdá (Buñales, Huesca, 1961) ha diseñado una de las etiquetas más reconocibles: la de Chardonnay 2-3-4. Pero también la de la edición conmemorativa del 40 Aniversario de Repsol en competición o la del Vino Amigo de Atades. Ha expuesto en la Sala de Arte de Enate y su arte también está unido a bodegas francesas...*

## ¿Cuál es su primer recuerdo del vino?

Tengo dos muy claros. Cuando me llevaban de los Escolapios a los campos para hacer deporte. El conductor del bus tenía una bota de vino colgada del retrovisor. Bebía en los semáforos. Y cuando se encontraba con la policía, terminaba bebiendo con él. ¡Imagínate ahora! El otro: las tostadas de vino y azúcar que me preparaba mi abuela...

## ¿Podría explicarle a un niño qué es la felicidad?

Felicidad es que un día trascurra detrás de otro sin que pase nada demasiado grave. De jóvenes, queremos un destino, cosas absurdas como ser campeón de algo y nos terminamos frustrando. Y de ancianos, la felicidad vuelve a ser la misma que cuando éramos niños.

## Para muchos, el arte es una manera de desconectar, ¿Cómo desconecta un pintor?

Como para la Reina de España o los sacerdotes, para los artistas no hay diferencia entre el trabajo y el ocio. Es una obsesión, pero llevadera. Te dedicas permanentemente al asombro.

## ¿Qué tiene el vino de arte?

Primero había que definir el arte... Yo, personalmente, no necesito una definición, pero podemos aceptar que es una actividad humana, como el vino... Busca la excelencia, y de eso pueden hablar muchos enólogos...

## ¿A qué persona viva o muerta



Pepe Cerdá, con una copa de vino al que diseñó la etiqueta de la botella en un lejano 1996.

## ¿Duerme bien? ¿Qué le quita el sueño?

Cada vez duermo peor porque ronco. Y me quita el sueño el iPad, un aparato que tenemos en la mano y que me lleva de un sitio a otro durante horas.

## ¿Contra qué tentación cotidiana lucha?

Contra la pereza, porque para levantarse de la cama o de la silla hace falta una buena razón y, cada vez más, me cuesta encontrar una.

## ¿Ha leído alguna vez un libro de autoayuda?

De adolescente, me dejó una novia y leí *Las zonas erróneas*. Recuerdo que decía «los pensamientos causan los sentimientos». Vaya tontería, el que lo escribió se quedó tan ancho... Es una bobada pero lo descubres de mayor.

## ¿Qué ha hecho en la última semana para hacer feliz a alguien?

Yo he tenido una suerte inmensa: me ha ido bien y mal muchas veces. Mucha de la gente que me ha hecho feliz ni siquiera se ha enterado. Nos hace feliz una sonrisa, escuchar... Yo lo que intento es no hacer el

## invitaría a una botella de Enate?

A cualquiera que se siente a mi lado cuando la descorcho. Todo el mundo tiene una historia que contar, otra cosa es que seamos libres para poder decir lo que pensamos. Ahora mismo, como estoy loco porque no entiendo nada, a Hegel, aunque quizá necesitaba más de una botella.

## ¿Y a quién no le daría ni a olerlo?

No, no, a nadie. El ser malvado no existe igual que no existe el santo. Invitaría a vino hasta a Hitler y Stalin, quizá mientras bebían, fusilaban menos.

## ¿A quién «le debe un vino»?

Pues a Pío Caro Baroja, amigo mío, hace un año que murió su padre y me ha escrito «a ver si nos tomamos un vino, que iré a Zaragoza».

## ¿Qué le hace reír?

Los que son tan inteligentes que se ríen de sí mismos. Para mí son imbatibles. Ridiculizarse hasta hacer reír al resto.

mal. Nadie inteligente hace el mal...

## ¿Ha hecho alguna vez una locura por amor?

Locura? ¿cordura? Sí, no sé... Si hacer locuras es hacer lo que no me conviene, lo hago constantemente... Hacer locuras es un acto de libertad.

## ¿Qué mensaje de móvil le gustaría recibir en su móvil? No hace falta decir quién le gustaría que se lo mande...

Ummm... En la última primitiva ha habido un error y usted ha sido el premiado.

## ¿Cómo se imagina a sí mismo dentro de 10 años?

Espero que vivo... Las Torres Gemelas cayeron hace ya quince años, y me parece ayer. Si los últimos diez años de mi vida se han pasado como si fueran dos, los próximos parecerán uno... Y si no estoy vivo, tampoco puedo hacer nada.

Gabi Orte / chlidron.es



**THAT'S IT!**



# SOPA DE CEBOLLA

## CON SETAS Y TRUFAS

LA SOPA DE CEBOLLA ES UN CLÁSICO INVERNAL. EN ESTA OCASIÓN, Y DADO QUE COINCIDE CON LA ÉPOCA DE SETAS Y TRUFAS, ASÍ COMO LAS CELEBRACIONES NAVI-DEÑAS, PROPONEMOS REALIZARLA Y ENNOBLECERLA.

PARA ELLO NADA MEJOR QUE COMBINAR EL CLÁSICO –HABITUALMENTE CON CALDO DE CARNE, AQUÍ DE VERDURAS PARA MATIZAR LOS SABORES– CON UN SURTIDO DE SETAS FRESCAS Y EL AROMA INCONFUNDIBLE DE LA TRUFA, DE LA QUE BASTARÁ UNA PEQUEÑA –Y ASEQUIBLE– CANTIDAD.



INGREDIENTES  
PARA 4 PERSONAS

- 300 gramos de cebolla tierna y suave, DOP Fuentes de Ebro a ser posible.
- 250 gramos de surtido de setas al gusto.
- 1,5 litros de caldo de verduras.
- 10 gramos de trufas.
- Pan frito en rodajas.
- Queso rallado.
- Sal.
- Pimienta.

SALTEAR

Cortar la cebolla en juliana y ponerla en una cacerola a fuego lento, dejando que se rehogue poco a poco, durante unos 8 o 10 minutos. A continuación añadir las setas, previamente lavadas y troceadas. Seguir rehogando unos 5 minutos más.



GUISAR

Incorporar el caldo. Una vez que empiece a hervir, mantener unos 10 o 15 minutos a fuego lento. Salpimentar.



## TRITURAR

Retirar del fuego y triturar los ingredientes. Se trata de conseguir una sopa más espesa, pero en la que todavía se puedan apreciar los trozos y texturas de las diferentes setas.

Poner de nuevo en el fuego y dar un hervor de 3 o 4 minutos y reservar.



## AL HORNO

Pasar la sopa a unos cuencos individuales o a la sopera de servir. Colocar un par de tostadas de pan frito por persona y, encima, un poco de queso rallado. Gratinar ligeramente, hasta que el queso se funda.

## SERVIR

Justo antes de servir, rallar las trufas sobre la sopa.



# VIÑAS DEL VERO

## Sueña en el Somontano

WINEINMODERATION.eu  
Art de Vivre

El vino sólo se disfruta con moderación.



#EnjoyVero

T. C.  
gastro@adico.es

# RICARDO FUEYO

## ASOCIACIÓN CELIACA ARAGONESA

Es el vicepresidente de los celíacos aragoneses y uno de los impulsores del exitoso programa *Aragón sin gluten*. Psicólogo y formador considera que los establecimientos asociados deben «ser seguros y parecerlo», a la vez que quiere agradecer públicamente la colaboración de esos 160 restaurantes y bares aragoneses que han contribuido a consolidar esta marca de calidad.

### ¿Cómo surge Aragón sin gluten?

Tratábamos de superar una serie de fracasos anteriores a la hora de implicar y sensibilizar a la hostelería. El proyecto nace en 2013 gracias a un convenio con Turismo de Aragón para lanzar la marca de garantía y en diciembre firmamos el convenio en Puerto Venecia.

### ¿Por qué allí?

En aquel momento el centro comercial y de ocio estaba muy de actualidad y no había ningún establecimiento apto para celíacos.

Queríamos disfrutar del ocio y también poder elegir dónde comer. Firmaron

trece establecimientos, la mayoría de allí, aunque también los había de otros puntos de Zaragoza.

### Y hasta hoy

En apenas tres años hemos crecido hasta alcanzar los 160 establecimientos de hostelería, bastante bien distribuidos por las tres provincias aragonesas.

### ¿Son suficientes?

En absoluto. Somos realistas, pero nuestro objetivo es mucho más ambicioso. Pretendemos que situados en cualquier punto de Aragón no haya más de treinta minutos de distancia hasta un restaurante o bar asociado. Hay que recordar que se estima que el 1 % de la población es celíaca y cada uno moviliza entre ocho y diez personas en sus salidas de ocio.

### ¿Están satisfechos del resultado?

Es verdad que dentro de Europa, España es pionera en la sensibilidad hacia los celíacos. Que Aragón destaca de lejos en el panorama nacional y, ya en nuestra comunidad, hay que destacar la oferta de Huesca.



Ricardo Fueyo en los despachos de la sede zaragozana de la asociación.

### ¿Qué es exactamente Aragón sin gluten?

El programa trata de responder a la necesidad de los celíacos de disfrutar de la gastronomía cuando comen fuera de casa. Para ello ofrecemos formación a los establecimientos y también una necesaria publicidad. Tratamos de conseguir seguridad y calidad para nuestros asociados.

### ¿Cómo puede un hostelero asociarse al programa?

Contactando directamente con la asociación o a través de la página web [www.aragonsingluten.org](http://www.aragonsingluten.org).

### ¿Qué tiene que hacer?

Será asesorado por nuestro equipo de dietistas y nutricionistas, que también

le formarán en la prevención de otro tipo de alergias. Deberá ofrecer en su carta al menos dos entrantes, dos segundos y dos postres aptos para celíacos.

Pero cuando aprenden el sistema de trabajo se dan cuenta de que pueden ofrecer muchos más platos, gracias a la

compañía permanente de nuestros expertos

### ¿Resulta muy complicado para el establecimiento?

En absoluto. Nuestros dietistas juegan con la flexibilidad; hay que ponérselo fácil al hostelero para conseguir su ayuda y complicidad. Les ayudamos en la compra de materias primas, el almacenamiento, la trazabilidad, el tratamiento de los alérgenos, el diseño de la carta, etc.

### Pan y cerveza

Ese es el primer paso, disponer de pan y cerveza para celíacos. A partir de ahí todo resulta mucho más sencillo.

### ¿Existe alguna cuota?

Sí, porque es una manera de tomarse en serio el proyecto. Pagan lo mismo que los

socios, 55 euros anuales, desgravable, por cierto.

A cambio pueden disponer de la misma información que nuestros socios. Reciben las circulares, las alertas y pueden utilizar nuestra *app facemovil*.

### ¿Facemovil?

Se trata de una aplicación para teléfono móvil que les informa de la lista de alimentos permitidos y prohibidos, que también dispone de un lector de código de barras que ofrece información inmediata de cualquier alimento.

También una lista con todos los establecimientos adheridos, que se visibilizan y diferencian del resto gracias al logotipo que puede utilizar en sus instalaciones y comunicaciones.

Gabi Orte / chindron.es

# Selección

# Etiqueta Negra

# Martin Martin



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.

Martin  
Martin



SHEILA CALONGE  
sheilacalonge@gmail.com

# BRINDEMOS CORRECTAMENTE

Y así es, señores. Se acercan de nuevo las fechas navideñas y los interminables brindis por el año nuevo, por la vida nueva, por los nuevos propósitos, por los que están, por los que no, por los que vendrán, por la salud, porque sí, porque no... El caso es que a mí y a mi espíritu filológico nos asalta año tras año la misma duda cuando al final de la cena de Nochebuena mi abuelo saca la botella de *champán*, nos anima a levantar la copa y, mientras brindamos, yo leo y releo en la etiqueta de la botella en la que casi en mayúsculas y con brillantina pone *cava*.

Pero hoy, antes de volver a caer en la insoportable duda otro año más, me remango la camisa y Diccionario de la Real Academia en mano, me dispongo a buscar al fin la respuesta a la pregunta: ¿por qué lo llaman *champán* cuando en realidad quieren decir *cava*?

Si investigamos un poco nos daremos cuenta enseguida de que lo único que tienen en común ambos vinos espumosos es el método de elaboración, llamado método tradicional o método *champenoise* –con doble fermentación, la segunda en botella–, propio de la región de Champagne en Francia. Sin embargo, son dos denominaciones de origen totalmente diferentes, una suprarregional que abarca distintas zonas de España y otra específica de la comarca francesa. Ambas cuentan con consejos reguladores propios que determinan y preservan las características de cada uno, pues ni el tipo de uva utilizada para su elaboración, ni las condiciones ambientales o el



Brinden sabiendo con qué bebida lo hacen.

entorno en el que se produce son las mismas, por lo que efectivamente estamos antes dos espumosos diferentes.

Pero sin entrar en más detalles y ya sabiendo que no son lo mismo, vayamos a la terminología: *champán* procede de Champagne, comarca francesa, y se define como vino espumoso blanco o rosado, originario de Francia. Si, por su parte, miramos la definición de *cava*, se trata de un término que para mi sorpresa puede ser tanto masculino «el cava» –vino espumoso blanco o rosado, elaborado al estilo del que se fabrica en Champaña, región del norte de Francia– como femenino «la cava».

El término procede del latín *cava* con el significado de zanja o cueva, y si nos fijamos en las primeras acepciones en femenino, el DRAE nos dice que significa «cueva donde se elaboran ciertos vinos, como el cava» –es decir, donde sucede el proceso de fermentación y otros– y tam-

bién es «la dependencia en palacio donde se cuidaba del agua y del vino que bebían las personas reales» –imagino que con *personas reales* la RAE se refiere a personas pertenecientes a la realeza y no a personas no ficticias, aunque quién sabe...–

Pero la acepción femenina que más me ha emocionado es la que se da por ejemplo en Venezuela, donde *cava* tiene el significado de *cámara frigorífica*. Este es el tipo de términos que muestran claramente que son palabras viajeras, que viajan con su historia, pues las primeras neveras conocidas ya antes de Cristo fueron cuevas o zanjas, donde se almacenaban los productos para su conservación, que incluso en la actualidad siguen permaneciendo en muchos ámbitos rurales. Sumado a ello, hoy en día este término sirve también en restauración para designar a los pequeños frigoríficos destinados únicamente a conservar el vino. Lo más interesante de todo es que el producto –el cava– creado en esta cueva o almacén –la cava– haya tomado el nombre de la segunda, en una especie de fenómeno metonímico con un cambio de género. Es común en castellano que se produzcan fenómenos en los cuales la oposición morfológica de género femenino-masculino se utiliza con valor semántico para distinguir conceptos: la cesta, el cesto; el cubo, la cuba y este parece haber sido uno de ellos. En definitiva, una vez desentrañados los entresijos de estos dos espumosos, podemos brindar mucho más tranquilos por el 2017.



TRENZARTE  
ARTE & PASTELERÍA TOLOSANA

Calle Alfonso I. 6, 50003 Zaragoza | www.trenzarte.com | T. 976205910, info@pasteleriatolosana.com



<https://twitter.com/trenzaalimudevar>



<https://www.facebook.com/trenzaalimudevar>



# 2016

## AÑO INTERNACIONAL DE LAS LEGUMBRES

AGRICULTURA ECOLÓGICA  
*Garbanzos, lentejas, pasta, leguminosas y cereales*



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



# MUY BIEN SR. ROSELL

—Muy bien señor Rosell, hablemos sobre la gastronomía—. Los miembros del consejo comenzaban a impacientarse y todas las anotaciones que tomaban ante mi historia les parecían pocas.

—Bueno... creo que la gastronomía y la hostelería es lo que más sensiblemente han cambiado.

—Explíquese mejor.

—Sí. Por ejemplo, los cocineros dejan de estar de moda y los fundamentalistas vegano-carlistas incendian restaurantes en todas las ciudades—. Los reales miembros cuchichearon un poco y siguieron escuchando.

—También es reseñable cómo las televisiones ahora buscan otros objetivos y ahora los programas que arrasan son

*Top Doctor* o *Master Cirujano*, asistiendo a espectáculos como muertes en directo o contagio consentido de enfermedades extrañas. Audiencia total.

—Sí. Eso ya lo teníamos previsto. Prosiga.

—Eh... los pocos restaurantes que quedan abiertos sirven alimentos insípidos. He probado todo lo que he podido, desde el pollo-toro que es una especie híbrida hasta un gazpacho que me hizo una vieja en Sevilla aclarándome que era una antigua receta ya olvidada de su familia. Eso sí, un gazpacho con tomate multicolor.

—Ya. Háblenos de las pastillas.

—Buff. Las pastillas se están comenzando a comercializar hace poco. La farmacéutica que las controla está a cargo del presidente de los Estados Unidos de Europa.

—¿Las ha probado?

—Sí

—¿Hace cuánto?

—Una semana—. Aquí los miembros del consejo murmuraron y como yo suponía, negaron con la cabeza.

—Bueno, como les decía, los alimentos ya

no saben a nada. Hay un montón de frutas y verduras nuevas y de colores variadísimo, pero no existen las recetas. Todo se come cocido, sin sal y sin aceite.

En los pocos lugares públicos donde se

de Junio del 2190.

—Sí, sí. Enfermedades erradicadas, apunte, señorita Sánchez—. Le decía el maestro a su secretaria. Yo no pude más e intervine.

—Bueno, enfermedades erradicadas, pero a qué precio. No hay vino ni cerveza, la comida está malísima, la gente no se divierte, la última banda en hacer música antes de la prohibición fueron los Héroes del Silencio con un disco que sacaron en 2025. Para colmo esas malditas pastillas que sustituyen la comida y propician el control mental de los gobiernos a los ciudadanos. ¿No se dan cuenta de que es un caos?

—Silencio señor Rosell. Usted no está aquí para opinar. Por cierto, ¿Por

qué ha regresado tan pronto?

—Pues mire, se lo diré. No me ha gustado nada el rollo que llevan en el año 2206. No he podido aguantar más y esta mañana me he vuelto a meter en la dichosa máquina y aquí estoy. Me quedo con todo lo bueno y lo malo de mi ciudad en mi tiempo. Con la comida, el vino y los bares. Y además esas dichosas pastillas. Qué asco.

—Hablando de ellas. Suponemos que habrá traído la receta, ¿no es así?

—Mmm... no del todo. La perdí.

—Habrá represalias.

—Lo sé.

—Retírese por ahora. Y no se aleje mucho. Me marché a mi casa. Ya sé que si no les traigo yo la receta de las pastillas lo hará otro, pero que mi conciencia no cargue con ese peso. Que no se comiencen a fabricar por mi culpa. En la próxima ocasión que pueda disponer de la máquina me iré a otro lado. ¡Huy!, ¿qué es esto? ¡Madre mía, me he traído sin querer el disco que los Héroes van a sacar dentro de nueve años! Vaya, vaya...



Lander

permite comer (lo más parecido a restaurantes), por supuesto que ni se fuma ni se bebe. Principalmente porque el tabaco y el alcohol ya no existen.

El alcohol se prohibió hace cincuenta años exactamente y hace ya doce que se dejó de fabricar en todo el mundo.

Si alguien osase a destilar alcohol, el delito es «agresión a la salud pública». La pena es la muerte. Los últimos que resistieron fueron los carinenses, pero fueron... «silenciados» al final.

Hay leyendas que dicen que en la parte más salvaje de Nueva Galicia, algunos autóctonos aún destilan algo. Pero supongo que es una leyenda urbana, no está demostrado.

—¿El índice de edad?

—Pues ha aumentado notablemente. Ahí todo el mundo vive hasta los cien años en buen... «estado».

Como las enfermedades ya solo se utilizan para los *realities* de TV, la gente aguanta sin problema. El día que cumplen cien años y un día, los... «jubilan». Ya saben. Es la ley de la reforma de edad



Esta sección está creada para que escriban los cocineros sobre asuntos de interés general. Pueden enviar los textos a [gastro@adico.es](mailto: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](http://www.aragonsingluten.org)  
[info@celiacos.org](mailto:info@celiacos.org)



Busca este emblema



 **GOBIERNO DE ARAGON**

Departamento de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda

J.M.M.URTASUN

# LA COPA DE VINO

*El director de GASTRO ARAGÓN ha ganado con este relato el premio XV Certamen Cultural Virgen de las Viñas, en la modalidad periodismo, patrocinado por la Bodega Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso, y Bankia.*

*Se lo ofrecemos a nuestros lectores.*

Como todas las tardes, Mateo se acercó a la taberna, que de tal ya tenía muy poco. Pero en su cansada mente, la realidad y las ensañaciones se entreveraban en muchas ocasiones. No era, por supuesto, aquel cuchitril donde se reconfortaba con un vaso de vino tras una larga jornada de trabajo, antes de volver a su cercano hogar, pero tampoco lo habían convertido en un moderno y estruendoso pub. De hecho, era de aquellos establecimientos que tan sólo pueden encontrarse en poblachones medianos, una tasca venida a más, remodelada, actualizada, pero conservando sus esencias, el sabor ancestral, además de la solana exterior en la que Mateo recogía los cálidos rayos de sol, ahora a lo largo de casi todo el día.

Con la visión muy disminuida y unos oídos que debía azuzar para seguir una conversación, su vida transcurría entre los saludos cordiales y rutinarios con los escasos coetáneos que seguían con vida y las esporádicas escuchas de la radio, siempre a través del pinganillo, para seguir una actualidad que le apasionaba —¿pero cómo no se pondrán de acuerdo en Siria?, ¿sería de fiar ese tal Putin?—, aunque no acabara de entender del todo. A veces algún acontecimiento le sacaba de la rutina cotidiana. Un campeonato de cartas local, una retransmisión deportiva que concitaba a la parroquia, que pronto le aburría. Y poco más era su rutina. A la solana en la calle, o sentado en una de las pocas sillas de madera que habían sobrevivido a diferentes reformas del establecimiento, aferrado a su vaso de vino, dejaba transcurrir los días, siempre iguales a sí mismos.

Pero esta tarde era especial. Un grupo de jóvenes se habían apoderado de un extremo del bar. Al verlos entrar, mientras el sol comenzaba a esconderse tras el campanario de la plaza, supuso que habría algún partido de fútbol, pues desde

hacia algún tiempo daba igual qué día de la semana fuera; siempre había fútbol y siempre era importante.

Con cierta galbana, ya que la sombra se había apoderado de su espacio y el aire creciente aconsejaba cierto abrigo, se dirigió al interior. En contra de lo que había supuesto, la televisión estaba apagada y los chavales, sentados en una especie de semicírculo, atendían las palabras de uno de ellos, con una botella en la mano. Sin mayor interés, se dirigió hacia la barra para rellenar de nuevo su vaso de vino. Pero tuvo que esperar, pues Paco, el dueño del establecimiento, también se encontraba en aquel inusual corro. Mientras llegaba —no tenía ni que pedir, ya sabían todos que tocaba servirle de la frasca— unas lejanas palabras captaron su atención.

—Observad cómo la luz atraviesa la copa. Ello nos da idea de la limpieza del líquido, turbio cuando no se filtra, cristalino al contrario.

Los chavales alzaron sus copas, casi como si brindaran, pero sin llegar a beber. Las orientaban de forma que la fría luz de los fluorescentes atravesara el contenido y les revelara singulares secretos. Una luz que a Mateo recordó aquellos limpios

días de invierno, cuando podar las viñas era la única tarea. Un trabajo ingrato, duro, pero necesario para que la cepa reviviera meses después con todo su vigor, orientando su fuerza según los designios humanos. Destinada no a reproducirse, según indicaban las leyes naturales, sino a convertirse en vino.

Una labor sin inmediata recompensa más allá de los sarmientos que atesoraba para días después asar algunas chuletas de cordero. Práctica que convertía en una fiesta familiar, aprovechada para enterarse de los progresos de su hijo en la escuela. El mismo que ahora trabajaba en Londres y cuando volvía al pueblo, cada vez más espaciado, lo agasajaba con vistosas botellas de vino, que Mateo, inverteadamente, almacenaba sin tocar en la bodega, como si así pudiera conseguir una mayor frecuencia en las visitas, esperando quizá compartirlas con su hijo. Pues él seguía bebiendo de su frasca.

Con el vaso otra vez completo y azuzado por la curiosidad, se fue acercando al grupo. Aunque apenas distinguía los rostros de los participantes, intuía la atención con que seguían las explicaciones de quien permanecía en pie; de hecho, lo escuchaba perfectamente, destacando



Beatriz Orduña



sobre un inusual silencio en el bar.

—Ahora os ruego —continuó— que acerquéis la nariz a la copa, pero sin moverla, en parado. ¿Qué podéis oler? ¿A qué os recuerda, qué sensaciones evoca?

Tras un cortante silencio, tímidamente contestó uno de los contertulios.

—No sé si diré una barbaridad, pero me recuerda al aroma de los melocotones.

Apenas quedan melocotones de viña, suspiró Mateo para sus adentros. Y salió al recordar la explosión de placer que suponía ese primer mordisco de la temporada, el reencuentro con el ciclo anual.

Desentendiéndose de la conversación, los aromas de la uva recién prensada se adueñaron de sus pensamientos, olvidando el melocotón. Un olor pringoso, que se mezclaba con su propio sudor, tras una dura jornada de vendimia. Sed, cansancio, la recompensa de un último vaso de vino y a la cama tras una escueta cena. Ni fuerzas para alimentarse, reservando para el almuerzo del día siguiente el reponer las energías.

Un repentino tintineo le devolvió a la realidad. Las copas se agitaban, en el aire o sobre las mesas, alegrando el local.

—Así, moviendo la copa apreciaremos otro tipo de aromas, los secundarios y terciarios. A levadura, a pan...

¡El pan! Aquellos panes enormes, de gruesos ojos, el pan nuestro de cada día, que podía convertirse en sopas, en gachas, en el soporte de un trozo de tocino para ahuyentar el hambre.

—Aquí aparecen aromas más elaborados, las frutas pasan a un segundo lugar —proseguía la voz— y advertimos la complejidad del trabajo del elaborador. Debe respetar su materia prima y tratar de conferirle complejidad, que el paso del tiempo le afine. Y ahora, al fin, a la boca —concluyó sonriente.

Miméticamente, sin pensar, Paco bebió otro trago de vino, que le supo diferente,

extraño. Recordó a su esposa, fallecida hacía demasiado, el tonel que estrenaron cuando la boda y que iban rellenando año tras año. Y cuando por poco se acaba en el bautizo, o el año que se picó y hubo que vaciarlo y limpiarlo por completo. Como si de una película se tratara, el más de medio siglo de convivencia con su Juana pasó rápidamente por su cerebro. Hacía apenas seis años que lo dejó, pero se le antojaba una eternidad.

La voz volvió a sonar, imperiosa.

—¡No, no traguéis todavía! Dejad que el líquido corra por la boca, que la empape, que os cuente cosas, que juguete con la lengua.

Ya totalmente seducido, entregado a aquel desconocido ritual, Mateo volvió a acercarse el vaso a la boca. Y esta vez se recreó, como si tuviera toda la sed del mundo y apenas aquel buche para satisfacerla. Recordó el viaje a Londres, cuando su hijo llevó a sus padres hasta allí para celebrar su primer ascenso importante y que conocieran la metrópoli. No le gustó la ciudad, le imponía, como aquel restaurante elegante, donde conseguir su vaso de vino era una larga tarea. Que si elegían la botella, que si la presentaban cual bebé, que si abrirla con parsimonia, oler el corcho, descartar el inicio. Para cuando le sirvieron casi no tenía ya apetencia. Y bebió simplemente para complacer a su hijo, orgulloso de haber llegado hasta allí. Aunque al contemplar el feliz rostro de Juana, y consciente de que aquel viaje tenía billete de vuelta, sonrió. Pero no bebió más vino.

La voz continuaba con sus instrucciones, fielmente seguidas por la concurrencia.

—Y, finalmente, aunque el líquido ya no esté en la boca, comprobaréis que su recuerdo sigue allí, permanece, evocando su paso y generando nuevas sensaciones. Pero Mateo ya no le escuchaba, no hacía falta. Ese último trago, paladeado como

nunca lo hiciera, le transportó a Londres, pero también a la graduación de su hijo, al ingreso en el instituto, al bautizo, al mismo nacimiento; incluso recordó su noche de bodas, aquel fugaz viaje a Ciudad Real. A los tantos momentos disfrutados, y sufridos, junto a Juana, que ya no estaba, pero volvía a sentirla muy cerca. Su ausencia, como el vino, se prolongaba en el paladar. Se sintió extrañamente feliz, repleto de evocaciones, sin que casi le importara que su único hijo trabajara tan lejos, que no le hubiera dado nietos o que Juana faltara.

Cierto es que no quiso irse tras enviudar. Sabía que no se hubiera adaptado y aquí no le faltaba nada. Su hijo completaba su exigua pensión, con lo que una vecina le atendía en todas sus necesidades, excepto en una compañía que tampoco precisaba.

Sonriente, extraño de sí mismo, abandonó el bar y la reunión, una cata que nunca sospechó que fuera de cerveza, y se dirigió a su casa. Dolores le esperaba con la cena ya en la mesa y a punto de servirle su último vaso de vino del día.

—Déjalo, no me apetece —le indicó. Y justo cuando ella se retiró a su casa, se acercó hasta la bodega y tomó en sus manos una de las muchas botellas que su hijo le iba dejando. Le costó menos encontrar el sacacorchos que abrirla; la falta de costumbre, pues jamás tuvo necesidad de descorchar ninguna. Tras varios intentos, al fin lo logró.

Lentamente, recreándose en el final, buscó una copa y recordando el ceremonial de aquel restaurante londinense se sirvió en ella. Un poquito, sin llenar más de un tercio, y por primera vez en su vida respiró los aromas del vino.

Reconfortado en su orejero, sonrió y muy levemente se dejó llevar por las evocaciones. Una plácida sonrisa de felicidad se le quedó grabada en el rostro para siempre.



# TEHIFE

/// MEDITERRANEAN BAR

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



Vermús  
Vinos  
Tapas  
Raciones  
Cava ecológico  
Menús  
Cócteles  
Combinados





### ALTA COCINA EN TU MESA

Le Cordon Bleu. Espasa.  
Madrid, 2016.  
350 páginas.

24,90 EUROS. 14,99 LIBRO ELECTRÓNICO



### DELICIOUS MARTHA

Marta Sanahuja. Editorial Planeta.  
Madrid, 2016.  
302 páginas.

79,90 EUROS. 8,99 LIBRO ELECTRÓNICO.



### COCINA CON AINA

Aina Roglan. Now Books.  
Madrid, 2016.  
108 páginas.

21,90 EUROS



### CENTRAL

Virgilio Martínez y Nicholas Gill.  
Fotos de Jimena Agois y Ernesto Benavides.  
Londres, 2016.  
256 páginas.

49,95 EUROS

## Cocina 'casi' profesional

Gracias a algunos programas televisivos se ha popularizado la afamada escuela de cocina –francesa en origen– Le Cordon Bleu, que ya cuenta con sucursales en las más importantes capitales mundiales, incluida Madrid. El libro que acaba de publicar Espasa resulta un magnífico regalo navideño para quienes poseen una cierta habilidad en la cocina... o tratan de mejorarla.

Ofrece 45 recetas de alta cocina, bien explicadas paso a paso, con fotografías informativas, que suponen, en realidad, muchos más platos, ya que incluyen guarniciones. Platos de alta cocina, no necesariamente franceses, sino de corte internacional, incorporando muchas de las tendencias asumidas por la alta cocina. Además de los ingredientes, las fórmulas explican los utensilios y la dificultad de la propuesta, siendo desarrolladas con gran didactismo. Y no se olvidan de meriendas y panes, además de aportar diferentes técnicas básicas –dulces y saladas–, así como glosario y descripción de cuchillos.

## Recetas de la red al papel

Pero no solamente recetas. Marta Sanahuja comenzó en 2014 su blog *deliciousmartha.com*, subtítulo *food, life & beauty from my view*. Y eso es lo que hace en el libro, ofrece recetas, pero también un estilo cierto de vida, además de numerosos comentarios. Divide la obra, de forma peculiar en desayunos, brunch, comidas, meriendas, cenas y postres, añadiendo además los lugares, de España y el extranjero, en los que lo hace la autora. Son recetas bastante sencillas, divertidas, amén de *urbanitas*, y muy bien fotografiadas. Un libro para regalar estas navidades a jóvenes preocupados por estar a la última, urbanos, preocupados por la salud y muy viajeros. Lo agradecerán.



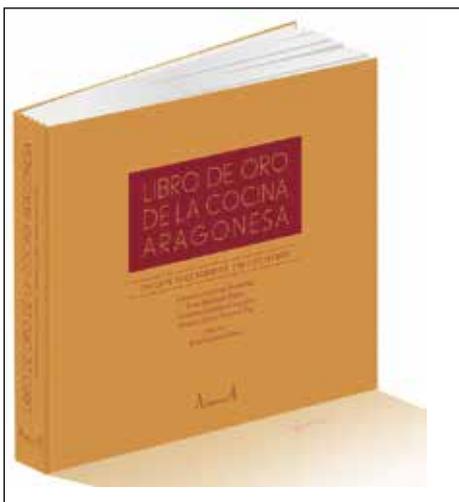
## Aprender a cocinar con una 'masterchef junior'

Prologado, como parece obligatorio por Jordi Cruz, el libro de esta finalista del programa *Masterchef junior* es una introducción a la cocina, útil para quienes apenas se manejan en ella, sean grandes o chicos. Introducción a la compra y a los utensilios necesarios, técnicas básicas y un recetario básico, de corte regional y clásico, con algunos aportes modernos. Explicado, eso sí, para muy muy precarios en los fogones, con abundantes notas y recomendaciones. Pues eso, regalo para quienes jamás se acercan a la despensa, sea por miedo o pereza.

## La atractiva gastronomía peruana de Virgilio Martínez

Virgilio Martínez, el cocinero peruano de fama, cuarto según *The World 50 Best* y uno de los más afamados de Latinoamérica, publica al fin esta monografía, centrada en la carta de su restaurante, Central, en Lima. Como su menú degustación, el libro se ordena según las altitudes de su país, de donde se deduce que no se trata de un simple recetario, sino que los autores explican el paisaje –inspiración de muchos de los platos–, la técnica y los porqués de las combinaciones, siempre a partir de productos autóctonos.

Bellamente editado, incluye 150 magníficas fotografías del salvaje paisaje peruano, además de imágenes de los elaborados platos, sorprendentes en su elaboración. Y en una de sus recetas, Suelo de mangle, aparece la borraja en forma de flores y tallos, que también cita en su amplio e interesante glosario. Imprescindible para cocineros inquietos y creativos.



### LIBRO DE ORO DE LA COCINA ARAGONESA

Cristina Arguilé, Juan Barbacil. Fotos de Cristina Martínez y Miguel Ángel Vicente. Ediciones Obelisco. 2016, Barcelona. 260 páginas. **39,90 EUROS**

### ALIMENTACIÓN SANA VS. TRANSGÉNICOS, ADITIVOS Y NANOTECNOLOGÍA

Albert Ronald Morales y Jeanette Jaime González. Almozara editorial. 2016, Zaragoza. 336 páginas. **15 EUROS**

### CÓCTELES PARA TRIUNFAR EN CASA

Pepe Orts  
[www.toque.worl](http://www.toque.worl). 29 páginas. **GRATUITO**

### RECETARIO CONCURSO DE TAPAS DE HUESCA

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca. Huesca, 2016. 18 páginas. **GRATUITO**

## Hablan los cocineros

La nueva entrega de Almozara editorial, puntual a su cita navideña, consiste en un compilatorio de la labor de los cocineros aragoneses o que trabajan aquí, hasta completar un total de 130. Y son todos los que están, aunque los buenos aficionados echarán en falta a algunos conspicuos profesionales, en activo o ya jubilados. En cualquier caso, el esfuerzo resulta meritorio.

Cristina Arguilé se ha encargado de hablar con todos ellos, reseñando su currículo e inquietudes, así como su lugar de trabajo, que se sustancia en una receta propia y elegida por los propios cocineros. Fotografiada, como todos ellos, por Cristina Martínez y Miguel Ángel Vicente.

Por su parte, Juan Barbacil firma el largo apartado introductorio, donde se analiza el *pasado y presente de la cocina aragonesa*, siempre desde las mesas públicas y a través de diferentes cocineros. Incluye también un repaso descriptivo de la labor de algunas de las asociaciones del sector y las diferentes escuelas de hostelería de nuestra comunidad.

La obra se completa con un apartado dedicado a los productores agroalimentarios que han colaborado con la misma, y con los índices de las recetas –poco hubiera costado ordenarlo de forma alfabética, para que resultara útil– y de los cocineros presentes. Y, acertadamente, se ha editado también en inglés, «con intención de dar a conocer nuestro potencial culinario fuera de nuestras fronteras»



## Para asustarse...

Tras leer este libro, muchos no sabrán que comer. Analiza con detenimiento la presencia en nuestra alimentación, especialmente la procesada, pero también la tenida por fresca, de diferentes transgénicos, elementos de nanotecnología, los consabidos aditivos. Todo ello con abundante información y referencias –ofrece bibliografía y webgrafía–, además de un capítulo especial dedicado a la conservación de alimentos. Para reflexionar estas vacaciones sobre qué comemos.

## Iniciación a la coctelería

De la mano del mixólogo Pepe Orts, y a través de internet se puede descargar este librito que ofrece diez recetas de cócteles, además del decálogo del mixólogo. Entre ellas, varias de gin-tonic o el clásico mojito, bien explicadas y con el listado de los utensilios necesarios, que no siempre se encuentran en cualquier domicilio. Se encuentra en [toque-especial.us9.list-manage.com/subscribe/confirm?u=a05c3e4f68d44ddef88f3b3c9&id=b097b088c8&e=517bf69a07](http://toque-especial.us9.list-manage.com/subscribe/confirm?u=a05c3e4f68d44ddef88f3b3c9&id=b097b088c8&e=517bf69a07)

## Las mejores tapas de Huesca

La Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca ha editado un recetario con las ocho mejores tapas de la provincia, precisamente las que ganaron los concursos comarcales. Y lo ha puesto a disposición de los aficionados, de forma gratuita y en formato pdf, en: [www.tapasde10.es/wp-content/uploads/Recetario-Tapas-Concurso-Provincial.pdf](http://www.tapasde10.es/wp-content/uploads/Recetario-Tapas-Concurso-Provincial.pdf).

FRANCISCO ABAD  
Fotos autor y archivo

# LAS VERDURAS ARAGONESAS DE ALTAMIRAS (III)

## Calabacín

### 19. Calabazas rellenas (56)

*Escogerás las calabazas del tamaño de la muñeca, les cortarás del cabo, y corona un dedo: luego tomarás media caña, que no tenga nudos, que esté a*



*modo de las barrenas, que tienen los*

*Carreteros o Cuberos, y taladrarás las calabazas de una a otra parte, quitándoles el corazón, en cuyo hueco pondrás de la carne picada con los requisitos dichos en las almóndigas del carnero, rellenando las calabazas, y después las pondrás en una cazuela, echándoles el caldo de los huesos, ponlas a cocer por espacio de dos horas; la pasta, y huevos las comprimes para que no se deshagan: cuando estén cocidas échales la salsa de avellanas tostadas, con un tostón de pan remojado, huevos y especias, desatándolo todo en el mismo caldo; dará un par de hervores, moviendo de cuando en cuando la vasija, no se soquen: así lo podrás servir.*

**Comentario.** Un espléndido ejemplo de perfección culinaria para un cocinero conventual. Los calabacines, bien recocidos en poco tiempo, para que sean

carñosos y con pocas pepitas, se ahuecan con un canuto, rellenándolos con masa de carne aromatizada y se cuecen en caldo de carne, para luego servir con la clásica picada de avellanas. Sería un gozo ver tan espléndido rollo, salseado y adornado, con los aromas del primer verano. Nótese que la carne empleada es de carnero y los huesos que se repelan para obtenerla sirven para elaborar el caldo; todo ello da sabor a los calabacines, bastante insípidos, pero que aportan dulzor y consistencia vegetal.

**Receta.** Se puede emplear un calabacín hermoso de diámetro entre siete y ocho centímetros por persona. A los calabacines se les cortan los dos extremos y se ponen en el horno de microondas, haciéndolos unos minutos –como tanteo unos tres minutos por cada lado– hasta que estén blandos pero no demasiado cocidos. Se sacan y se descorazonan con el canuto afilado en bisel, que puede sustituirse por un tubo de unos tres centímetros de diámetro de PVC de fontanería, cortado en bisel y lijado hasta obtener un borde fino, sin quitar la piel. Se prepara una mezcla de carne de cordero picada con especias al gusto y algo de cebolla muy picada, pan rallado y huevo batido, lo que deberá dar una masa compacta con la que se rellena en hueco central. Se acaba de hacer en microondas durante unos 3-4 minutos. Se sirve con una salsita de ajos y pan frito, con avellanas o almendras molidas y un poco de leche, que ha hervido, napando cada calabacín y bien caliente.

## Calabaza I

### 160. Escudilla de Calabaza (109)

*Mondarás la Calabaza bien curada, de modo que los pedazos no sean mayores que nueces, cuécela con agua, y sal; cocida, desátala con el cucharón, échale cebolla frita, pimienta, azafrán, y queso rallado: tendrás arroz limpio a proporción, lo echarás en la olla, y luego lo pondrás a sudar fuera del fuego.*

**Comentario.** Como se ve, un potaje de

REPASANDO LAS VERDURAS  
QUE CITA ALTAMIRAS  
EN SU OBRA,  
EN ESTA NUEVA ENTREGA  
FRANCISCO ABAD  
NOS ACERCA  
A LA CALABAZA  
Y EL CALABACÍN,  
CON RECETAS  
QUE NO DESMERECEÁN  
EN NINGUNA MESA ACTUAL.

## «Mondarás la Calabaza bien curada, de modo que los pedazos no sean mayores que nueces»

recursos, sin más intención que la de alimentar a los comensales. La calabaza se conserva bastante tiempo en un lugar fresco, aislada del suelo por paja, con lo que durante buena parte del invierno se podrá disponer del dichoso potaje.

Merece la pena destacar el papel fundamental que el azafrán tiene en las cocinas españolas anteriores al siglo XX, haciendo incluso protestar a Dumas, en su viaje a España, porque todo está enrojecido por el empleo de la especia, incluidos los platos, a menudo desportillados, que se emplean en posadas y albergues. El azafrán se aprecia tanto por su color como por su aroma; en tiempos pasados, en los que la cosecha se hacía en gran parte del territorio nacional, se empleó sobre todo como colorante, pero cada vez fue más apreciado por su aroma. El empleo correcto para aromatizar con azafrán, es tostar en seco ligeramente las hebras, con lo que parte de la picrocrocina, uno de los compuestos de la especia, se transforma en safranal, que es el principio que presta el aroma y sabor a la especia, añadiendo el resultado lo más tarde posible en el guiso, porque el safranal se degrada por el calor, perdiendo aromas.

Cuando lo que se pretende es fundamentalmente colorear el plato, el azafrán puede añadirse pronto, puesto que su principio colorante, la crocina, aguanta



Francisco Abad

Forma de rellenar un calabacín de carne, gracias al descorazonador, que se puede construir en casa.

bien el calor e incluso su precursor, la crocetina, se transforma en el colorante por la acción del calor húmedo.

**Receta.** Cortar la calabaza limpia, unos 300 gramos por persona, en dados pequeños y cocer en agua salada. Separar y mezclar, con algo del caldo de cocerla, con una pequeña cebolla picada muy fina y pochada en aceite, un buen puñado de arroz blanco recién hecho y

queso rallado al gusto, removiendo bien hasta obtener una masa unida y suave; puede añadirse caldo de la cocción de la calabaza hasta obtener la consistencia deseada.

Cuando todo está listo, añadir un poco de azafrán al gusto, preparado de la siguiente forma: se toman unos cuantos estigmas de azafrán, por ejemplo seis, se ponen en un trocito de papel de barba o



RESTAURANTE  
**ARAGONIA**  
PALAFOX

---

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

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







Parking Gratuito  
El Carmen



**PALAFOX HOTELES**  
www.palafoxhoteles.com

periódico, que se dobla, acercándolo al calor de la placa, hasta que el azafrán esté seco y se haga polvo al machacarlo con la uña, apretando con el dorso del pulgar; abrir entonces el papel, que contendrá el polvo del azafrán seco pero no quemado, verter sobre la crema y remover de nuevo hasta homogeneizar el color y que hayan desaparecido los vestigios de los estigmas.

### Calabaza II

#### 161. Calabaza asada (110)

Para hacer la calabaza bien, cógela pequeña, la darás dos, o tres cortes al través; ponla en una cazuela con aceite crudo, perejil, pimienta, sal, y un poco de agrio, que cuando hay Calabazas también se halla; si no le hallares, de uva cruda: pon un poquito de vinagre, fuego en la parte superior, e inferior de la cazuela, y se asarán, porque la humedad de la Calabaza la consume el fuego; pero nota, que por más ajillos no tendrá más substancia.

**Comentario.** Un ejemplo más de la cocción entre dos fuegos, que supone un pequeño horno doméstico. Se añade agraz, obtenido de uvas verdes y tan socorrido como el vinagre para mitigar la sed veraniega mezclado con agua, para darle una cierta gracia al plato, de suyo escasamente saborido.

**Receta.** Tomar una calabaza pequeña y cortarla transversalmente en cuatro partes tras pelarla. Sazonarla y añadir un poco de vinagre o agraz si se dispone de él. Poner en un puchero de cierre hermético de acero o en una *cocotte* y hacer suavemente hasta que se haya ablandado. La sal es absolutamente necesaria. Lo mismo se puede hacer con un gran calabacín, que no se pelará y se descorazonará previamente y que se hará en algo menos de tiempo que la calabaza.

### Calabaza III

#### 162. Calabaza de otro modo (110)

Las Calabazas, que no sean duras, cortarás a lonchas delgadas: cubre la primera superficie de una vasija con ellas, y les

*echarás pimienta, sal, y tomates picados, quitándoles el pellejo: para esto se ponen sobre las brasas, después, con otras tantas cortadas, que de nuevo echarás en la vasija, haz la misma diligencia, ponles aceite crudo, fuego arriba, y abajo, y si quieres, un puñado de pan rallado, un poco de hierbabuena, con cebolla cortada menuda, y si no tuvieres tomates, echarás unos granos de agraz, y la servirás así, sin galoparla; ésta es colación de paseantes, no la frecuentes*



### Calabaza IV

#### 163. Calabaza rehogada (110)

Cortarás la Calabaza en pedacitos crecidos, los pondrás en una olla, con una sarteneda de cebolla frita, ajos majados, pimienta, sal, y tomates: le darás vueltas, hasta que se vaya rehogando, y si echares un puñado de perejil, y hierbabuena, sale bien, y a muchos les gusta cocida con agua, y sal, después ponle un poco de aceite crudo, y pimienta, porque hay gusto de los de primera clase, que vienen a parar en simples, más contra gusto no hay disputa, aunque se lleve crédito de preñado.

**Comentario.** De nuevo la alusión al aumento volumétrico del abdomen, preñado, por la ingestión de calabazas y otra alusión a la relativa villanía del alimento, que puede llenar andorgas aún distinguidas o de primera clase, que apetecen empapuzarse como las simples.

**Receta.** La confección varía, pero los componentes y su proporción son semejantes a la receta anterior, con la diferencia de que el troceado se hace en dados pequeños, removiendo todo suavemente en puchero de acero, a fuego medio, incorporando la sal en el último momento y aromatizando con alguna hierba del jardín.

### Calabaza V

#### 164. Calabaza en otra forma (110)

Tomarás de las Calabazas no muy creci-

*m u c h o , que, aunque buena, les servirá de enfado.*

**Comentario.** Dos consejos ofrece Altamiras en su receta. El primero, ablandar y despegar la corteza de la calabaza de su pulpa, poniendo el fruto sobre brasas que mortifiquen la corteza y generen una especie de mínimo hervor en la capa superficial de la pulpa, lo que la ablanda, haciendo fácil el despojo de la dura cáscara. El otro, que se refiere al efecto gaseoso, a saber meteorismo –vulgo pedos– que producen los polisacáridos de este feculoso fruto de huerta, por lo que sus degustadores, en lugar de permanecer sentados en el estudio, lo que genera molestias personales y no menos sociales, deben pasear para dejar al aire libre el producto de sus fermentaciones intestinales. Listo el fraile.

**Receta.** La calabaza roja o el calabacín grande, en la cantidad que se juzgue

das, córtalas en lonchas gruesas, como el dedo cortante, cuécelas con agua, y sal: cuando hayan dado un hervor, sácalas, ponlas a escurrir en una tabla, las enharinarás, y fritas en la sartén, las irás echando en una vasija poco a poco, con vino blanco, y canela, y darán un par de hervores: así es la Calabaza menos mala, que la que dan los Obispos a sus Súbditos, pero más gustosa.

**Comentario.** No es la única ocasión en que se despacha el fray con algún comentario crítico con la jerarquía eclesiástica, que si ahora es tan... peculiar, en su tiempo debía de ser el colmo. La calabaza, remedio de hambres, como se va viendo por lo suprascripto, y de poco mérito gastronómico, se toma como prototipo de alimento para plebe –laos-laicos– y su aderezo supone un modo de endulzar el poco mérito del producto. La receta remeda de lejos la fórmula de las patatas a la importancia, de factura muy posterior, con fritura y luego cocción en líquido de gobierno algo mejorado.

**Receta.** Cortar la calabaza en lonchas delgadas y escaldarla unos minutos, escurriendo después. Ya frías las lonchas, se salan y enharinan, para freírlas a continuación, poniéndolas en una cazuela ancha con algo de vino blanco poco ácido y un palito de canela, acabándose de hacer así, casi como unas patatas a la importancia

## Calabaza VI

### 185. Berenjenas rellenas (117)

La escudilla de ayuno es de más coste (que la escudilla de ángel-33), y mejor; pero si quieres gastar igualmente, sacarás esta mejor. Monda las calabazas duras, cuécelas con agua, y sal, y cocidas, las pasarás por un lienzo claro, de modo que se queden todas las venas: las pondrás en una almohada a escurrir para la noche, y a la mañana entibiarás la leche, haciendo cuenta con la calabaza, y a cada cántaro de leche pondrás ocho



Archivo Gastro Aragón

Calabazas violín poco antes de ser recogidas del huerto.

libras de miel, desatándolo todo; la pondrás a fuego manso, y la revolverás, de modo que no se socarre, y como se irá cociendo, tomará cuerpo. Has de poner la cuarta parte de caldo de carne, y en todas las escudillas procura echar poca grasa, porque se sube arriba, y afronta, particularmente en arroz.

**Comentario.** Se trata sin duda de un regalo al paladar, en el que la calabaza pone el cuerpo, y la leche, miel y caldo de carne, el alma. Tiene el buen fraile cuidado en desgrasar el caldo, producido por la cocción bruta de huesos, trozos menos nobles de la carne y porciones más o menos grasientas adheridas. La alusión al arroz podría referirse a arroz blanco añadido o incluso a una sémola de este cereal, añadida tras cocer aparte, ya que no se menciona en la confección del plato.

**Receta.** Tomar una calabaza pequeña, pelarla, trocearla y cocerla en agua salada, hasta que esté blanda. Escurrirla y batirla con brazo triturador, poniendo algo de leche al gusto y una taza de arroz blanco cocido.

Hecha la crema, añadir algo de buen caldo concentrado de carne, o aún mejor un poco de salsa española hecha en casa –huesos tostados, punta de jamón, cebolla cortada y tostada en la plancha, ajo, puerro y alguna zanahoria y cocción durante unas cuatro horas, para luego reducir otra hora más, tras separar los elementos–.

Cuando la consistencia sea la deseada tras cocer mansamente, y los sabores los pretendidos, añadir sal y miel para completar la confección. Salvo la confección de la salsa española, el proceso total dura cerca de una hora.

UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Yen a cocinar!

Cursos de cocina

Catas

Team building

Showcooking

Minichefs

Cooking party

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

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

NATALIA HUERTA  
gastro@adico.es  
FOTOS: GABI ORTE  
chilindron.es

# RAZONES PARA COMPRAR EN EL MERCADO

*Cada uno tiene la suya.*

*Natalia porque ya compraba su madre allí, Ángel porque quiere lo mejor para su hija Carla y porque como dice, Ramón, además de charcutero, es amigo.*

*David y Victoria encuentran productos de su Ecuador natal y para Carlos, es un ritual...*

*Cocineros como Cristian Yáñez, Carlos Pelegrí o Rebeca Tejada compran en el Mercado Central y defienden la calidad de este escaparate de productos de temporada.*



El Mercado Central, arriba, está a la espera de su rehabilitación, mientras que el de san Vicente de Paúl echa de menos «más contenido», para lo que está previsto el uso de su planta superior.

Pocos miran a la cubierta del Mercado Central, pero los que lo hacen en mitad de la nave, se sorprenden con un cartel. «Siendo Alcalde de Zaragoza Don **Antonio González Triviño**, se remodeló este mercado central o de Lanuza que abrió de nuevo sus puertas el 22 de septiembre de 1986 para uso y disfrute de todos los zaragozanos. Y muchos son los que a diario usan y disfrutan los mercados municipales de Zaragoza: el **Mercado Central** (o de **Lanuza**) y el de **san Vicente de Paúl**. Dos mercados en dos momentos muy diferentes.

El presidente de la **Asociación de Detallistas del Mercado Central**, **José Carlos Gran**, dice que «el Mercado Central está en un año positivo la gente joven empieza a comprar aquí, el público ha vuelto al mercado y las ventas han aumentado un 10-15% este año, así que solo tenemos ganas de que se materialice la reforma».

Según sus cifras, unas 15 000 personas pasan a la semana por el edificio municipal, «los mercados en Europa están en auge» y siente que «se ponen otros nombres como *kilómetro cero*, pero aquí nos hemos servido de la huerta zaragozana toda la vida. Ofrecemos lo que una gran cadena no puede por el propio proceso:

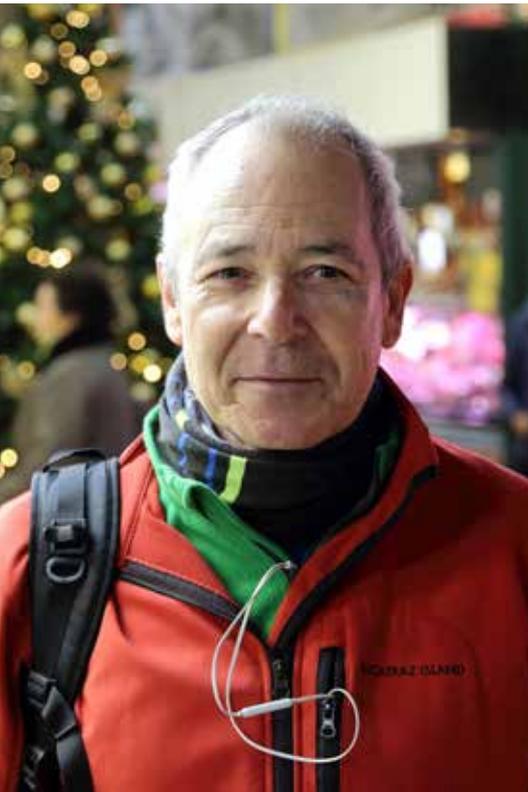


productos frescos de verdad».

El mercado de San Vicente de Paúl está en un punto diferente. Hace seis años estrenó rehabilitación y nuevos espacios.

**Luis Murillo**, presidente de la **Asociación de Detallistas del Mercado de san Vicente de Paúl**, asegura que es «un momento de *stand-by*, de espera, porque no nos podemos quejar de la infraestructura, pero echamos de menos

más contenido». Y eso que el público responde, «yo tengo clientes de Andorra o de Monegrillo que hacen kilómetros para comprar aquí, porque reconocen la calidad de los productos y saben que la diferencia económica se nota en cuánto dura el producto. Aún así falta concienciación, sensibilización, porque somos lo que comemos y la salud entra por la boca».



**Carlos (Mercado Central):** «Hace tres décadas lo descubrí y todos los sábados vengo desde San José a comprar. Me llevo verduras, encurtidos, pescado, carne... Venir al mercado es como un ritual para mí. Tiene calidad aunque me gustaría que los puestos tuvieran más espacio».



**Ángel y Carla (Mercado san Vicente de Paúl):** «Ahora con Carla pienso en la calidad y quiero lo mejor para ella. Aquí veo el producto, me llevo todo de calidad, el pescado limpio, el trato es familiar, confío en ellos. Ramón ya no es solo el charcutero, es un amigo».



**Isabel (Mercado san Vicente de Paúl):** «Compro siempre a José, por cercanía y por buen servicio, a mí me gusta el mercado tradicional. Vengo un par de veces a la semana compro todo aquí, no me imagino comprando en otro sitio».



**Natalia (Mercado san Vicente de Paúl):** «Compro aquí desde pequeña, ya lo hacía mi madre y sigo la tradición. Por la materia prima y por la confianza. No compraría la carne en un centro comercial. Tengo tres hijos, un negocio, ¡pero saco tiempo para venir todos los sábados!»



**David y Victoria (Mercado Central):** «Llegamos hace 15 años en Zaragoza y aquí encontramos productos de Ecuador como vísceras de vaca o yuca. Compramos cada quince días y congelamos... Es mucho más fresco y tiene calidad. Y venir es como dar una vuelta por ahí».



**Antonio Esteban, del blog Las borrajitas del copón (Mercado Central):** «Vengo cada quince días desde El Picarral, y voy a tres o cuatro puestos siempre porque busco productos concretos como encurtidos, pescado, carne o verdura o fruta que no encuentro en el barrio».

## CENTRAL: PROYECTO DE FUTURO

Tendrá zonas de ocio y degustación. Será un escaparate de la huerta zaragozana y de productos ecológicos... El futuro del mercado pasa por ir de la mano de usos complementarios que atraigan más público a este mítico edificio zaragozano. El consistorio recibirá en unos días el proyecto definitivo y los detallistas podrán hacer aportaciones de lo que consideran «la columna vertebral del casco».

El presidente de la Asociación de Detallistas del Mercado Central, José Carlos Gran, dice que los detallistas están «ansiosos e inquietos» ante la reforma, porque la situación actual «frena servicios que no podemos poner en marcha ahora como el servicio a domicilio por falta de logística, servicio de internet... Además, estamos en prórroga provisional y aun así, trabajamos 300 personas, tenemos 130 puertos abiertos de los 150 que había abiertos hace tres décadas».

La reforma integral del Mercado Central de Zaragoza costará más de diez millones de euros. El proyecto contempla modernizar y ampliar las instalaciones, aunque la estructura se mantendrá intacta.



**Para un cocinero como yo, ir al mercado es como ir al colegio, porque la gente de los puestos siempre te enseña cosas.**

### Qué buscan los cocineros

Uno de los clientes fijos del Mercado Central es el cocinero **Cristian Yáñez –La Ternasca, El Cuartelillo–**. Suele ir los martes «para tantear lo que se va a traer de cara al fin de semana» y los viernes para comprar. Sus razones son muchas: por confianza, por la atención, porque el mercado le acerca a los productos de temporada, «por ese rollo que tiene el mercado y que le hace tan especial».

En el Mercado Central compra de todo, desde la verdura a las especias y «cosas raras». Cristian dice que «para un cocinero como yo, ir al mercado es como ir al colegio, porque la gente de los puestos siempre te enseña cosas, te dice llévate esto y prueba a hacerlo así... Por ejemplo, el otro día me llevé un esqueleto de atún y unas carrilleras de rape, del esqueleto quería el tuétano, tienen una espina dorsal tan grande que nos permite muchas alternativas como servir nuestro tartar».

Yáñez cree que el mercado no está del todo valorado «hay gente que coge el tranvía para comprar y solo se fija en el precio, que está muy bien, pero es que el



## MUCHO MÁS QUE LUGAR DE VENTA

Desayunos con productos de comercio justo, catas de miel, talleres para compostar en casa, demostraciones de cocina navideña, talleres de ciencia y alimentos... Son solo algunas de las propuestas culturales que realiza el Mercado San Vicente de Paúl para las próximas semanas. También habrá sorteos de cestas y entradas para el Teatro Arbolé... El mercado ya no es solo un mercado y aspira a ser un espacio social y cultural para el barrio zaragozano de la Magdalena.

El 6 de mayo de 2010 abrió sus puertas de nuevo el Mercado de San Vicente de Paúl, tras las obras de modernización que se iniciaron en abril de 2009. Desde entonces su nombre se une a las actividades culinarias de diferentes entidades aragonesas. Muchas de estas actividades se dirigen al público infantil.

Madres como María Ángeles o Raquel llevan a sus hijos a estas actividades, que han conocido por una web de actividades infantiles. María Ángeles dice que la niña se para delante de puestos como el de la casquería y le pregunta. Raquel dice que ya que está en el mercado comprará aquí y que está bien que los niños conozcan los alimentos frescos, no envasados.



Fruta y hortalizas que llegan diariamente al Central.



Cocineros en los mercados municipales. De izquierda a derecha, Cristian Yáñez, de La Ternasca; Paola Gracia y Rebeca Tejada, de La Matilde; y Carlos Pelegrí, de La Olivada.

mercado es mucho más, sí, seguro que es más barato, pero es que es algo nuestro, es nuestro patrimonio, es tradición, son competencia y a la vez amigos, el ambiente, los gritos... El mercado es el gran desconocido y está al lado del Pilar. Sin el Mercado Central, la ciudad perdería patrimonio, perdería el glamour...» A escasos metros del propio mercado está **La Matilde**. Su cocinera, **Rebeca Tejada** dice que no comprar en el mercado «es impensable. Por cercanía, por comodidad y, sobre todo, por fidelidad».

Llevan medio siglo en el barrio y los padres del actual dueño de La Matilde ya compraban en el mercado, «así que hay que hacer barrio, hay que comprar en el mercado y dar continuidad».

Allí compran a diario fruta y verdura de temporada «tiene la mejor calidad» y pescado y mariscos. Comprar en el mercado entra en la rutina del restaurante. También frutos secos «con una gran oferta y a un muy buen precio» y otros ingredientes como bayas de goji «que en cualquier otro comercio son mucho más caros».

Eso sí, dice que echa de menos «harina, sal, vinagres, cosas así, sería comodísimo encontrarlo también en el mercado...»

Rebeca Tejada cree que los hosteleros valoran la calidad y el servicio del mercado, «aunque por supuesto los que lo tenemos cerca somos los que más vamos a comprar... hay que entender que los proveedores te lo traen a casa pero en el mercado tienes otros alicientes». En cuanto al público general, «quien lo conoce, compra... Mi padre viene desde

Miralbueno a comprar en el mercado». También a pocos metros del mercado se encuentra **La Olivada**. Su cocinero, **Carlos Pelegrí**, va todos los días al mercado antes de abrir la puerta. «Primero por proximidad, pero también porque en un solo sitio puedes coger mucha variedad de productos... Además, el mercado nos permite conocer qué producto de temporada se ofrece cada semana y así planificar los menús e incorporarlos a la carta». Este mes, por ejemplo, las diferentes setas.



Limpiando pescado a una cliente en un puesto del mercado de san Vicente de Paúl.

Cada día, Carlos Pelegrí ve que acuden más turistas al edificio, «hay gente que se da cuenta de lo que tiene porque nos los dicen otros». Pero también más público en general. Por eso compra temprano, «verdura y pescado básicamente». Como cocinero le encantaría encontrar algún puesto gourmet y, «por supuesto es necesaria la rehabilitación». Dice que «el mercado es un magnífico escaparate de los productos de la tierra para todos los que nos visitan, paseando por el mercado se conoce todo lo que ofrece nuestro territorio».

## CON EL NUEVO AÑO, LLEGAN LOS CALÇOTS A



Manuel Lasala, 44. Zaragoza. 76 351 852. [www.restauranteneguri.com](http://www.restauranteneguri.com)



# El caviar de Aragón

## Caviar Per Sé

*Don Angelo*

Fernando El Católico, 16. Barbastro. 656 910 598 / 900 101 516.  
distribuciones.donangelo@gmail.com



Caviar baerii Black  
Caviar baerii Gold  
Caviar nacarii Black  
Caviar nacarii Gold  
Caviar nacarii Black eco  
Caviar nacarii Gold eco  
Huevas de trucha  
Trucha ahumada  
Esturión ahumado  
Mousse de esturión  
Esturión en aceite de oliva



Caviar Pirinea  
Distribuciones don Angelo

# PyrineA



**Trucha y Esturión** criados con agua pura del Pirineo

**Distribución de trucha y esturión en fresco**  
**Distribuciones Don Angelo**

**NATALIA HUERTA**  
gastro@adico.es

# C'ALIAL, TIEMPOS DE CAMBIO

*Fue C de calidad.  
Aunque la C también es de carácter  
—como incluye el Diccionario de la  
Real Academia de la Lengua en la  
definición de calidad—,  
de consolidación, de  
compromiso, de conjunto y,  
ahora, de cambio.  
La veterana marca de excelencia  
alimentaria del Gobierno de  
Aragón tiene nuevos retos.  
Los demandan  
los productores que piensan que  
C'alia  
es algo más que una marca...  
Por cierto, la definición de calidad  
también incluye «Nobleza del linaje».*



**En 1993  
se publicaba en  
el BOA el primer  
reglamento:  
el de  
la Longaniza  
de Aragón.  
En la actualidad  
hay 38.**

«**T**enemos que recordar a los consumidores que tienen a su disposición unos alimentos de gran calidad; a los comerciantes, que son productos muy solventes en todos los aspectos; y a los productores, que una certificación con normas tan exigentes es un valor añadido muy importante en el contexto tan competitivo que vivimos... Así explicaba el consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad del Gobierno de Aragón, **Joaquín Olona**, los retos de los alimentos con el sello **C'alia**.

Porque la marca del Gobierno de Aragón tiene casi treinta años de existencia, porque ha cambiado el mercado y el consumidor... Pero continúa identificando a los alimentos aragoneses de alta calidad. La borraja de Aragón, la longaniza de Aragón, el lomo embuchado, la trenza de Almudévar o el pan de pintera son sólo algunos de los productos que cuentan con esta calificación.

En 2015 facturaron un 1,62 % más que en 2014, según los datos de la **Asociación para el Desarrollo y Fomento de los Productos de Calidad Alimentaria (ADEPACA)**. Un total de cuatro millones



La longaniza de Aragón fue el primer producto en lograr la C.

de euros, lejos de los siete que se facturaron en el año 2000, aunque en ascenso. El volumen de producción fue de 1,6 millones de kilos, un 4,8 % más. En la actualidad, hay 19 productos con reglamento y 18 empresas autorizadas para su elaboración.

Por su parte, la **Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón**, segunda entidad que agrupa a productores con el sello, aúna a 18 explotaciones y siete distribuidoras de un único producto: la carne de vacuno en fresco. En 2015 facturaron 3,2 millones, unos 800 000 kilos, cifras similares a las de 2014.

Son datos de 2015. Habrá que ver qué deja este 2016 al cierre. Y sin esperar a esas cifras, en 2017, habrá una jornada sobre calidad alimentaria y una campaña dirigida a los productores de alimentos para que se integren en la marca adoptando los procesos autorizados por esta. También reuniones con productores y participación en ferias. Y se reactivará el Comité de Calidad, tras dos años paralizado. Este comité está integrado por responsables del Departamento de Desarrollo Rural, empresarios

## SON TODOS LOS QUE ESTÁN

Cualquier producto agroalimentario natural o transformado es susceptible de ser protegido por el sello, aunque destacan los más tradicionales que se agrupan en familias genéricas.

### Familia hortofrutícolas

Aceite de oliva virgen extra, cebolla dulce de Fuentes, arroz, borraja, conservas de fruta, fruta protegida con tratamientos integrados, pastas alimenticias, olivas de Caspe, azafrán de Aragón.

### Familia cárnicos

Longaniza de Aragón, lomo embuchado, paleta curada o paletilla, morcilla de Aragón, pollos, chorizo, conserva de cerdo en aceite, cecina, carne de vacuno, ternasco ahumado.

### Familia dulces

Frutas de Aragón, Coc de Fraga, trenza de Almudévar, torta del Alma, carquiñol, almojábanas, mantecados del Maestrazgo, mantecado pobre del Maestrazgo, miel, piedrecicas del Calvario, tortas de manteca, florentina, turrón negro, castañas de mazapán, pastel ruso (los dos últimos incorporados en 2008).

### Otros

Queso madurado, queso fresco, huevos, vinagre de vino, panes de cañada y pintera, pintadera o estrella (incorporado en 2008).



Jorge Sanz, en Teruel, introdujo los panes de cañada y pintada, que se han sumado a otros productos como la trenza de Almudévar, los huevos, la borraja, la carne de vacuno, etc.



## En 2017, se reactivará el Comité de Calidad, tras dos años paralizado. Es el responsable de la redacción de los reglamentos.

alimentarios y expertos en la materia y es el responsable de la redacción de los reglamentos.

### Mayor difusión

Para **Javier Badía**, gerente de la Asociación de Productores de Carne de Vacuno de Aragón, «es el momento de fortalecer la marca» y todas «las acciones que se impulsen serán bienvenidas por los productores».

Asegura que el sector tiene un gran hándicap: las jubilaciones en las explotaciones y la falta de relevo generacional. Por eso, «con gran poco, con un empuje económico a las entidades que apostamos por la marca, se conseguiría mucho».

Badía cree que la materia prima es muy buena y se reconoce en el mercado «a todos nos gusta comer bien y sabemos lo que tiene calidad». Aunque «es necesario mayor reconocimiento de la marca en el público general, y que sepa lo que hay detrás de ella, los exhaustivos controles de calidad, la alimentación, que ha de ser de carácter 100 % vegetal, la edad también es importante, los controles antes del sacrificio y se mide el pH de la carne, el esfuerzo por mantener esta estructura...» Y en todo ello, «la Asociación de Productores de Carne de Vacuno avala toda la trazabilidad del producto en cualquier formato y punto de venta, toda una garantía...»

Desde ADEPACA también creen que es el momento de impulsar la marca. La entidad, que llegó a tener 57 empresas en 1999, decreció tras la aprobación de las denominaciones de origen protegidas Melocotón de Calanda y del Aceite del Bajo Aragón o con el cambio de norma-

## En los próximos meses habrá una jornada sobre calidad alimentaria, reuniones con productores y participación en ferias.



Los hermanos Jesús –enmedio– y Luis Tolosana –a la derecha– creen profundamente en el futuro de C'Alial. Aquí, durante una cata maridaje de su trenza de Almodóvar con diferentes bebidas, a cargo de Jesús Solanas.

tiva y de denominación, que obligó a las empresas a pedir de nuevo autorización de uso... Y la crisis.

**Eva Lázaro**, gerente de Adepaca, cree que «hay que recuperar el impulso original de la marca, la identificación por parte de los clientes y los comercios», y también hay que «trabajar más con nuevos productos» por lo que desde la asociación se recibe con ilusión la noticia de la reactivación de la Comisión de Calidad.

«Para poder tener nuevas empresas y más productos, hay que tener nuevos reglamentos, porque se han realizado modificaciones –en 2015 del pan o en 2013 del conejo y la miel–, pero hace años que no se regula una nueva producción». Lázaro reconoce que hay empresas interesadas de repostería, harinas, cárnicos...

### La experiencia de Tolosana

*Pastelerías Tolosana* es una firme defensora de la marca aragonesa. Cuatro de sus productos tienen identificación: la trenza de Almodóvar, las castañas de

mazapán, las frutas de Aragón y el chusco, cuya comercialización con C'Alial comenzará en enero.

**Jesús Tolosana** fue uno de los impulsores de la C de Calidad y como productor lo ve claro: «la marca es una ventaja competitiva con respecto a otros productos sin estas marcas, te permite contar con un organismo externo de control que nos ayuda a conseguir una regularidad en la producción y es una oportunidad de llegar a mercados o clientes que sería difícil poder conseguir de forma individual». Reconoce que, en un principio, la identificación de la marca se «notó mucho». La Trenza de Almodóvar fue el primer producto con marca y pasaron «de producir 5000 unidades al año a las 300 000 que se comercializan actualmente con C'Alial».

Recuerda que «en esta época no había todavía sellos de calidad y pocas empresas estaban con certificaciones de calidad. Se comenzó junto con las marcas Q en Cataluña, Euskolabel, Galicia Calidade... En este momento lo hicimos

muy bien, creo que fue en la comunidad que mejor se hizo».

Afirma que «era un momento idóneo para las empresas, pues sirvió para prepararse hacia un crecimiento inminente». Además, destaca que fue la marca «cantera» de denominaciones de origen protegidas, como Melocotón de Calanda, Aceite del Bajo Aragón y Cebolla Fuentes de Ebro. Eso sí, «la salida de algunos de esos productores, la falta de promoción y el difícil momento han debilitado la marca».

Jesús Tolosana afirma que «C'Alial es algo más que una marca: cumple también una labor social muy importante y no deberíamos dejar perder esta oportunidad de apoyo a productores locales, preocupados por ofrecer un producto diferente».

Y cree que hay futuro porque «todavía seguimos 21 empresas dispuestas al lanzamiento de la marca y los que ahora quedamos estamos plenamente convencidos de la importancia que puede tener una marca de diferenciación».

# 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

**DAVID OLMO**  
davidolmonadal@gmail.com

**R**ecientemente se celebró en la capital aragonesa un foro sobre alimentación y salud. Participaron como ponentes cocineros, sumilleres, gastrónomos, sociólogos, veterinarios, médicos, químicos, escritores, biólogos y científicos, todos ellos hablando sobre gastronomía y salud. Ninguno de los ponentes provenían del sector productor, el eslabón más importante, el único capaz de posibilitar alimentos saludables.

Está claro que todas los actores citados juegan una papel importante en la transformación, conservación y elaboración de la materia prima, pero por debajo de ellos faltarían los/as agricultores/as y ganaderos/as, que son los que realmente producen la materia prima de calidad. Si falla la base lo demás sobra.

Si el objetivo de un enólogo es hacer buen vino, pregúntenle por la importancia que tiene la calidad de la uva que llegue del campo. Sin ella es imposible hacer buenos vinos, por muy eficaz que sea el profesional. Si la uva es mala el vino nunca llegará a ser

bueno, aunque use en su elaboración aditivos tecnológicamente punteros.

Suele ser habitual que, cuando se habla de alimentación y salud, los que crían y/o cultivan los alimentos pasen a un segundo plano, como si su labor no fuese determinante o no influyese en el fin último de lograr alimentos beneficiosos para nuestra salud.

A nadie parece importarles si la carne que comemos viene de animales sanos o enfermos; al final es carne. Ni si la cereza que nos llevamos a la boca lleva una rebanada de pesticidas, eso sí, todos ellos en concentraciones legales.

O si el tomate que nos vamos a comer se ha cultivado en un suelo vivo rico en nutrientes o viene de un invernadero cultivado sin suelo –cultivo hidropónico–. El tomate es tomate a simple vista y la manera de cultivarse no solo influye en su sabor, lo hará también en su concentración de nutrientes y antioxidantes, ya que aunque parezca obvio –se suele obviar– las plantas se alimentan del suelo, y si este



En el foro celebrado el pasado mes de noviembre se echó en falta la presencia de agricultores y ganaderos.

Gabi Orre / chindron.es

# ¿DÓNDE ESTÁN LOS AGRICULTORES Y LOS GANADEROS?

no tiene nutrientes, el tomate tampoco lo tendrá, por muchos aditivos que luego le añadamos al alimento.

Parece que si la ciencia lo avala –o parte de ella–, todo vale. Es el caso de los transgénicos, que se enarbolaron en este foro como alimentos seguros, pese a contar con numerosos estudios científicos que alertan de su nocividad.

No hay que olvidar que la ciencia evoluciona, y que cosas que en su día se consideraron inocuas, luego se ha demostrado que son nocivas; claro ejemplo es el lindano, DDT.

Lo que la ciencia no puede demostrar no tiene porque no existir; miren lo que pasó con la teoría de las ondas gravitacionales de Einstein, que se ha tardado cien años en demostrar.

Al final parece que todo lo que cumple con el higienismo imperante y la legalidad sanitaria y/o alimenticia se puede comer, y así es. Otra cosa será que resulte beneficioso para nuestro cuerpo o que nos alimente, lo que dependerá de otros factores

que nada tienen que ver con el *exterior* de los alimentos sino con el *interior*.

Y los actores principales capaces de influir directamente en el *interior* de los alimentos son los productores y ganaderos; según como los hayan cultivado y /o criado nos aportarán más o menos nutrientes o más o menos pesticidas.

De ahí la importancia de darles voz en estos foros, ya que su buen o mal hacer influirá directamente en que nuestra dieta sea saludable. Todos los elementos que componen una casa son importantes en la estructura de la misma, pero para poder construirla hay que empezar por los cimientos; si estos son fuertes, la casa nunca se caerá.

Afortunadamente, Aragón cuenta con una gran estructura productiva, dotada de grandes profesionales del campo, por lo que articular un nexo de unión entre ellos y los científicos, gastrónomos, cocineros, agrónomos, veterinarios, médicos no será tarea difícil .... si hay voluntad de lograrlo.

# ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS NOVIEMBRE 2016

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS EN VERDE*	0,68	4,56	6,71	571%	IPOD AGRÍCOLA 4,10
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA*	3,37	4,75	1,41	41%	
ACELGA	0,37	2,04	5,51	451%	
AJO	1,27	5,66	4,46	346%	
ALCACHOFA	0,93	2,62	3,03	203%	
BERENJENA	0,79	2,18	2,76	176%	
BROCOLI	0,48	1,97	4,10	310%	
GALABACIN	0,87	1,97	2,26	126%	
CEBOLLA	0,33	1,14	3,45	245%	
CHAMPIÑON	1,20	3,67	3,06	206%	
COLIFLOR	0,69	1,73	2,51	151%	
LECHUGA*	0,17	0,94	5,53	453%	
PATATA	0,25	0,61	3,24	224%	
PEPINO	0,80	1,64	2,05	105%	
PIMIENTO ROJO	0,76	2,31	3,04	204%	
PIMIENTO VERDE	0,60	2,06	3,43	243%	
REPOLLO	0,22	1,18	5,36	436%	
TOMATES DE ENSALADA	0,42	2,02	4,81	381%	
ZANAHORIA	0,42	1,02	2,43	143%	
CHIRIMOYA	1,10	2,90	2,64	164%	
LIMÓN	0,39	2,16	5,54	454%	
MANDARINA	0,22	1,76	8,00	700%	
MANZANA	0,35	1,84	5,26	426%	
NARANJA	0,17	1,51	8,88	788%	
PERA	0,55	1,61	2,93	193%	
PLÁTANO	0,54	2,07	3,83	283%	
UVA DE MESA	0,65	2,86	4,40	340%	
TERNERA 1*	3,85	15,74	4,09	309%	
CORDERO	3,31	11,17	3,37	237%	
POLLO*	0,99	2,98	3,01	201%	
CERDO*	1,15	5,27	4,58	358%	
CONEJO	1,53	5,52	3,61	281%	
HUEVOS M*	0,96	1,38	1,44	44%	
LECHE VACA	0,29	0,75	2,63	163%	
					IPOD GANADERO 3,25
					IPOD GENERAL 3,92

\* Lechuga(Eul); Espárgamo verde (Elranco); Huevos Edoceña; Ternera (Agona); Conejo kg/vivos; Cordero (kgvivo de 25 kg y pascual 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.



PATROCINAN



aragón

# gastro

Bimestral Mesajes de gastronomía y Alimentación

**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

# LA TIERRA MADRE

Todos los años, los cerca de mil *convivia* de Slow Food del mundo nos damos cita en centenares de actos para ver nuestras relaciones con la Tierra Madre, como productora de alimentos. Algo así como la festividad del Pilar, en el que todo el mundo debería recordar nuestra raíces agrarias, ganaderas y alimentarias, nuestras relaciones con la naturaleza y meditar en qué planeta habitamos.

Mas los españolitos que hemos desertado del arado, creyéndonos urbanos cultos, ponemos flores a la feminidad protectora, pero desposeemos al culto de toda relación arcaica y originaria, consustancial al ser humano. Nos quedamos en un folklore paleta que asesina a su huerta, engalana sus ropas como nuevos ricos, mientras rellena todo con flores venidas de no se sabe dónde. Y perdemos el sentido del alimento, que compramos en unos lineales que tratan de usurpar el recuerdo del mercado de la dona y las relaciones directas con los agricultores de proximidad.

Estos nuevos lineales rellenan nuestra geografía urbana apelando a los costes bajos con calidades más que dudosas, por mucho que nos las rellenen de enciclopedias de etiquetado incomprensible [Dime de lo que presumes y te diré de lo que careces].

La ruptura con las tradiciones alimentarias está jugando a los españoles una mala pasada porque comemos como tragaldabas sin principios. Nunca me ha gustado el populismo, ni endulzar la oreja a mi vecino cuando practica la barbarie, evitando que me empobrezca y nos empobrezca en nuestra relación con la naturaleza de la que emergió el ser humano.

El otro día celebramos en Valencia el día del dietista y nutricionista. Fue una jornada muy memorable en la nueva capital de la alimentación europea, con un alcalde que es ingeniero agrónomo, colega de mi época estudiantil en esa tierra.

El foro fue muy femenino y participativo. Estaba repleto y fue dedicado a las legumbres. El presidente de la Asociación Española de Leguminosas nos habló de las ventajas saludables y nutricionales de las cerca de 600 especies de leguminosas y cerca de 20 000 variedades, de las que



Immensas extensiones de soja se cultivan en Argentina, como parte de los cien millones mundiales de hectáreas.

muchas son legumbres –secas frente a las verdes que se consideran verduras como el guisantes o los bisaltos–. Es por esta razón por la que el diez de diciembre vamos a elevar, en la comida del *convivium* que hemos preparado, nuevas propuestas de legumbres de Aragón para incorporarlas al Arca del Gusto de la Biodiversidad de Slow Food. Cuando en Zaragoza, junto a otras diez provincias, hemos promovido que más de 25 000 escolares de toda España comieran legumbres nacionales del 28 de noviembre al 2 de diciembre.

Somos conscientes de que en el pasado los poderes políticos y económicos han vaciado Aragón de seres humanos y que han convertido a los pocos que quedan en criadores de granjas de porcino y aves. Que han dejado de apoyar a la oveja, cabra y vacas que pastaban los sistemas áridos y de montaña. Que han dejado de apoyar a las legumbres que se producían. Que han sustituido todo ese poder de la tierra y de la biodiversidad legumbrística y ganadera, por un estúpido culto a la soja transgénica de una Monsanto que ha rociado América de glifosato, para que ese herbicida matara la vida de todas las plantas competidoras con esa legumbre que es base de la alimentación animal en España y Europa. Una legumbre que primero quiso tirar abajo el poder del aceite de oliva, argumentando la calidad de su aceite. Que se le ha hecho propaganda: ¡hasta quitaba el cáncer de mama de las mujeres y lo cu-

raba todo! Y lo que ha hecho de verdad es contaminar ríos y tierras en los alrededores de los cerca de cien millones de hectáreas donde se cultiva.

La multinacional que ha querido dominar la proteína mundial trata de negar a la Organización Mundial de Salud por haber calificado ese herbicida como probablemente cancerígeno. Algo que ha logrado que las Cortes de Aragón se opongan al glifosato. Pero nunca debemos querer para los demás lo que no queramos para nosotros. Cuando estuve con las mujeres de Rosario en Argentina, que tenían muchos cánceres, me pidieron que explicara que el glifosato les estaba matando.

Por eso el diez de diciembre comeremos boliches diversos de Ainsa, sabiendo que son la cuna de la tierra maña. Algo que nos va a permitir impulsar la defensa de la alfalfa –la mejor leguminosa en Aragón–, incluso como germinados para la alimentación. Restaurando también para el Arca del Gusto de la Slow Food Foundation la judía trapera del Moncayo, la judía caparroña de Monzón, la judía del recaó de Binéfar, el tirabeque de Beceite, la judía del Pilar y algunas otras que las gentes de otros pueblos nos pueden ayudar a recuperar, como realidades vivas de nuestra agricultura.

Porque la soja transgénica podrá ser una *american superfood*, pero las legumbres y leguminosas españolas son multitud. Y en la batalla por la sostenibilidad del futuro, la diversidad cuenta.

# CERVECEROS INDEPENDIENTES

DISFRUTAMOS TANTO DE BEBER NUESTRA  
CERVEZA COMO DE HACERLA.



[WWW.AMBAR.COM](http://WWW.AMBAR.COM)

Ambar recomienda el consumo responsable. 5,2% Alc. Vol.

TEXTOS **J.M.M.U.**  
gastro@adico.es  
FOTOGRAFÍAS **GABIORTE**  
gabiorte@chilindron.es

SI EN EL DNI SE MANTUVIERA LA PROFESIÓN, PONDRÍA QUE PROFESOR UNIVERSITARIO. PERO SOLO LO SABEN SUS ALUMNOS. LUIS ALEGRE HA EJERCIDO DE CRÍTICO DE CINE, COLUMNISTA, DIRECTOR DE FESTIVALES, CONFERENCIANTE, PRESENTADOR TELEVISIVO, COLABORADOR DE RADIO, DIRECTOR DE CINE, ESCRITOR... PERO SI DE ALGUNA FORMA HUBIERA QUE DEFINIRLE SERÍA «AMIGO DE SUS AHÍ, CALLA LO QUE DEBE Y SE VUELCA MUCHO MÁS AGRADABLE. Y A LO LARGO FOTOS DE RESTAURANTES ATESORA AMIGOS. TELÉFONO QUE SERÍA OBJETO DADA LA CANTIDAD DE CONTACTOS QUE ALBERGA. NO HAY PELIGRO PUES CUENTA CON UNA CLAVE DE SEGURIDAD Y DISPONE DE COPIAS A BUEN RECAUDO. BUEN COMEDOR, APENAS COCINA. HA TENIDO LA SUERTE DE CONTAR SIEMPRE A SU ALREDEDOR CON ALGUIEN QUE LO HICIERA PARA EL, PERO NO SE LE CAEN PRENDAS EN PREPARAR UNA TORTILLA O UNOS HUEVOS FRITOS. ESO SÍ, MIRA CON CIERTA ENVIDIA A QUIEN DISFRUTA DE LA COMIDA: «COCINAR ES UN ACTO DE AMOR HACIA LOS OTROS».

## EL 'AMIGO' DE TODOS

AMIGOS». ALGUIEN QUE SIEMPRE ESTÁ PARA QUE LA VIDA DE LOS DEMÁS SEA DE ESTA CHARLA DESCUBRIÓ CUÁNTAS EN SU MÓVIL, SIEMPRE RODEADO DE DE DESEO PARA MUCHOS PAPARAZZI,

# «ME GUSTARÍA SABER COCINAR, PERO ESTOY MAL ACOSTUMBRADO»



Luis Alegre disfruta de la comida casi tanto como de la conversación, siempre por caminos inesperados.

En realidad pretendíamos obtener información, cotilleos de sus amigos, sonsacarle anécdotas inconfesables, pero no lo logramos.

Como buen amigo de los suyos, resulta imposible ir más allá de lo que él mismo decida. Y, en segundo lugar, porque como profesional venía decidido a hablar de comida, de gastronomía.

De hecho acabó ofreciéndonos un amplio listado de restaurantes –muy bien documenta-

dos con las correspondientes fotografías de su preciado móvil–, tanto en Tudela, donde es asiduo gracias al festival de cine que dirige, como en lugares tan insólitos como Cutanda, en el profundo Teruel, el restaurante Serafín del que salió feliz de su última comida.

Algo totalmente alejado de su primer paisaje alimentario, aunque cercano geográficamente. Que comienza, cómo no, en Lechago, el pueblo más famoso de la provincia de Teruel gracias a Luis Alegre. «Allí nos autoabastecíamos. Comíamos de lo que mi padre tenía en el huerto y los animales que criaba la familia».

Reconoce que «uno de los recuerdos más potentes de mi infancia era la matanza del cerdo, mi primera relación con el género *gore*, que en ese momento era natural. Marcos el matachín, era mi héroe, aunque ahora me parece espeluznante». Pero también matábamos los cerdos, conejos y pollos que criábamos. Era natural ver salir sangre». Por eso se ríe, «Tarantino es una *maricon*, me parece Disney al lado de lo que viví».

Tras pasar por Calamocha, a los once años recalca en las universidades laborales, primero en Cheste y luego en Huesca. «No se comía mal, pues éramos una especie de elite del Régimen y cuidaban la alimentación, cocinaban con mimo, aunque fuera para cientos y cientos de estudiantes». Aunque afirma que su paladar

se adapta a todo, reconoce que allí «cojí manía a las habas, parecían piedras, de mal hechas». Luego se reconcilió con ellas, «cojonudas... si están bien hechas».

## Precoz enamorado

En Huesca se enamoró, cómo no, de la chica que les servía la comida, pero no era la primera. «De verdad, sin ningún género de duda, la primera vez que me enamoré fue de Cristina Galbó, una de las protagonistas de *Del rosa al amarillo* –Manuel Summers, 1963–. Incluso proyecté ir a Madrid para pedirle matrimonio». Tenía ocho años.

Pero sí escribió una carta poco después con esta dirección: Ingrid Bergman, Hollywood, tras descubrirla en *Encadenados*. «También me enamoré locamente y quería casarme con ella. Espero que no le llegara la declaración».

Pero de los fogones nunca se ha enamorado. «Me gustaría saber cocinar, pero estoy muy mal acostumbrado, porque en casa cocinaba mi madre y cuando llego a Zaragoza en el 80 lo hace mi hermana, que también guisaba muy bien».

Solo ha aprendido cosas básicas. «Yo hacía *cenitas* cuando estaba solo, tortilla con quesitos». Aunque también se defiende con ensaladas, carnes y huevos fritos, etc. «Me hago una autocrítica, porque envidio ese tipo de pasión. Cuando lo he vivido como beneficiario noto que la gen-

te disfruta y, además, es un alarde de generosidad». De nuevo la amistad y la entrega a los suyos.

Podría aprender de su cuñado Pablo, por ejemplo en los veranos, «pero no sé si es porque lo iba a hacer muy mal o porque me parece un arte, además de una manera de mostrar tu cariño a la gente».

El caso es que sigue sin cocinar y ahora come menos fuera de casa por acompañar a su madre, de 91 años,

que se está recuperando de un ictus.

## Vivir los restaurantes

Fiel a su sentido positivo, no desdeña la nueva cocina, que llegó a Zaragoza casi a la vez que él, en los años ochenta. «Nunca he tenido prejuicios, pero no la frecuento por sistema». Eso sí lamenta aquella vez que Penélope Cruz le invitó a una comida en el Bulli, con Javier Bardem, Pau Gasol y Salma Hayek. «Pero justo ese día había convencido a Gracia Querejeta para que viniera a dar una charla en Zaragoza y, claro, no pude ir». De nuevo la lealtad.

El primer restaurante de su vida fue Casa Emilio, el mismo día en que conoció a José Antonio Labordeta. «Yo era amigo de su hija Ana y fui a escucharle al teatro del Mercado, a la salida hablé con él y resulta que también iba a Casa Emilio, donde yo había quedado con Manolo Rotellar, el crítico de cine de Andalucía».

Desde ese momento, y «como, con mis hermanos, viví cerca durante 18 años, igual comí o cene allí, a ojo, 2000 veces, era una cosa sistemática». Las matemáticas dicen que uno de cada tres días.

Hoy frecuente lugares como Bodegas Almau y el Tragatapas –en la calle dr. Horno– puede presumir de conocer la mayoría de los comedores reservados de los restaurantes zaragozanos. El respeto a sus amigos así lo aconseja: el del Bodegón Azoque con el Gran Wyoming, el de La

Ontina con Juan Manuel Serrat, en Casa Pedro con Jordi Évole o Dani Rovira, etc. «Los actores, especialmente los que van de gira, tienen gran capacidad de adaptación para comer. No recuerdo ningún tikismikis; siempre le encuentran el punto, la gracia a los sitios. Incluso Echanove, que es un gran gourmet». Y si no les gusta, con no volver, en paz.

### Alimentos de Aragón

Tratando de volver al cine, le recordamos aquel chorizo que introdujo en Estados Unidos, donde acudió con Fernando Trueba y todo el equipo para asistir a la ceremonia de los óscar, donde competía *Belle Époque*.

«No solo era chorizo, sino que también llevaba jamón y longaniza, de Lechago y Calamocha, que mi madre había escondido en la maleta sin que yo lo supiera, lo juro». El caso es que compartía habitación con Gabino Diego, que no se lo podía creer –«¡Nos van a meter en la cárcel! gritaba»–, y con esos embutidos, elaborados como siempre por su prima Maribel –la suministradora oficial de la familia–, celebraron el óscar que consiguió la película. Como buen embajador de Aragón, presume de nuestros productos. «Un día me escribe un *email* Rafael Azcona y me insulta. ¿Qué pasa?, le respondo. Y me dice, tantos años de amistad y nunca me habías hablado de la trenza de Almodóvar, la he tenido que descubrir en Madrid».

Alegre se queda con la copla y poco después, yendo a Madrid con David Trueba –otro entusiasta de la trenza–, decide comprar una para llevársela al guionista y deshacer el entuerto. Y quiere la casualidad que se encuentren en el andén de Delicias, donde también estaba Azcona, al que habían traído de Logroño para volver a Madrid. «Y aunque quedamos para tomar un café resultó que íbamos al lado. Fue la última vez que lo vi físicamente». Trenzadas historias a las que se podría sumar Santiago Segura «es otro de los fans, es el mejor regalo que le puedes hacer» y con las que Luis Alegre podría seguir hablando durante horas. Pero son las diez y tiene que irse...



Los robullones encandilaron a Fernando Trueba.



## LA CENA >> VINOS MONEVA

De las dos opciones que tenía Luis Alegre en mente para esta cita gastronómica, Casa Emilio y Vinos Moneva, se decantó por la segunda. A eso de las diez tenía que atender a su madre, con la que convive desde que murió su padre, lo que imposibilitaba la cita en el veterano restaurante. Así que optó por una especie de merienda cena en otro de sus lugares de referencia, cualquiera en el que estén Carolina Lizana y Hermógenes Carazo. Y como Casa Hermógenes, a donde tantos famosos ha llevado, sigue cerrado por reformas, eligió el otro establecimiento de la pareja, Vinos Moneva. La merienda, esta vez, fue cortesía de la casa, que se negó a entregar siquiera la nota.

Lo primero elegir el vino, «Yo me fío mucho de Carolina, entiende mucho», así que siguiendo sus consejos, la opción fue un garnacha blanca macabeo, Pizarra blanca, de Bodega Vínas Mureri. «Cada vez que me meto algo en la boca que me recomiendas me siento feliz» y comienzan las risas, las segundas intenciones, siempre picardiosas, que terminarán en un recital de chistes.

«Aquí el truco es dejarse aconsejar por Carolina y Hermógenes, son unos auténticos prescriptores». Y así lo hizo, aunque ciertamente ya conocen sus gustos. De entrada un plato de buen jamón ibérico –aquí no existen patrias– acompañado de pan con tomate. «Este jamón me encanta y Hermógenes lo corta especialmente bien». Luego llegó una muy bien presentada Ensalada de tomate con ventresca de bonito, que dio paso a unos excelentes Robullones con salsa de ajo y perejil, aliñados con sal gorda, que son otra de las pasiones de Luis Alegre, compartida por Fernando Trueba que comió allí en su última visita a Zaragoza. Sin postre, los Chipirones rebozados con pimientos de Padrón remataron este sencillo, pero sabroso menú, al que se sumaron rápidamente los propietarios.

Como mandan las reglas de esta sección, el invitado decidió seguir con el blanco, desechando la oferta de un Tres Picos. «Me gusta mucho, me lo descubrió Félix Romeo y empecé a hablar de él a todos mis amigos. Hasta que un día el gerente de la bodega –José Miguel Sanmartín, Bodegas Borsao– me envió unas botellas, porque se enteró de mi 'particular campaña' de promoción.

**ESTÉBANES, 9, TRIPLICADO. ZARAGOZA.** 976 390 915

☐ Horario: de 12 a 16.30 y de 19.30 a 22.30 horas ☐ No cierra. ☐ Admite tarjetas. ☐ No admite reservas. ☐ Buen acceso discapacitados. ☐ Precio medio tapas y raciones: 10 euros. ☐ Aparcamientos públicos en plazas Pilar y España. ☐



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](http://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)

AINHOA MUÑOZ / FABRICIO MOSEGUE  
larepublicadearepistan@gmail.com

# VIAJAR, COMER Y SENTIR

**C**olores, olores y texturas. Sensaciones. Encuentros, compañeros, amistades y despedidas. Ilusiones. Sabores, culturas, costumbres y gentes. Valores. Descubrir, aprender, arriesgar, sentir. Vivir. Fusionar, intercambiar, dar y recibir. Compartir. Conquistar, soñar, relajarse, disfrutar. Emocionarse.

Podría ser nuestra definición de viajar. Pero también podría serlo de comer y cocinar. Para nosotros viajar y la cocina –entendida como el arte de comer y el arte de cocinar– son dos pasiones que se unen y entremezclan en nuestras vidas. Dos pasiones que desde nuestro punto de vista, tienen más aspectos en común que diferentes.

Y es que a través de la alimentación podemos viajar. Viajar por distintos lugares del mundo, y viajar en el tiempo. En el tiempo de la historia, o simplemente en nuestro tiempo, en nuestros recuerdos. Trasladamos mental y emocionalmente a otros lugares, en otros momentos, con otras personas.

A su vez, a través de los viajes y de la cultura de alimentación de cada lugar, podemos conocer más a fondo sus rituales, su gente, sus costumbres y sus prioridades vitales.

Ambas actividades están rodeadas de emociones. No pueden desprenderse de ellas. Desde que nacemos la alimentación está teñida de cariño, afecto, amor y protección que trasladamos a través del seno materno y de nuestra presencia. A partir de ahí la comida se asocia en numerosas ocasiones a premios, entretenimientos, y consuelos. No es de extrañar entonces que siendo ya adultos, busquemos en la comida un refugio, un aliento, que en muchas ocasiones se vuelve contra nosotros ocasionando sobrepeso y problemas de salud.

A su vez, los nuevos alimentos, procesados y diseñados para el enriquecimiento empresarial a costa de nuestra salud, desestabilizan la homeóstasis de nuestro cuerpo causando entre otras cosas alteraciones emocionales.

Por tanto, la relación alimentación – emociones es bidireccional, al igual que lo sería la relación viajar y emociones o la relación viajar y alimentación.



Campos de quinoa, en los Andes.

A. Muñoz / F. Mosegue

En lugares remotos y menos influenciados por la globalización encontramos durante nuestro viaje, una cocina más tradicional y local, aprovechando al máximo los recursos del lugar, con reuniones en torno al plato de comida donde la prisa, la televisión o los alimentos procesados no tienen cabida. Generalmente en estos lugares los índices de alteraciones emocionales como la hiperactividad, la depresión o la ansiedad son menos frecuentes.

Se consume lo que se cría, lo que se cultiva, la materia prima a partir de la cual elaborar de forma artesanal otros productos. Un regreso a un pasado más saludable. Como aquella vez de visita en un pequeño pueblo de los Andes llamado Tolatus. A unos 3000 metros de altitud nos encontramos bienvenidos en casa de la familia de una buena amiga. Nos hallábamos de visita por segunda vez. En esta ocasión nos estaban esperando y nos tenían preparado con mucho cariño cordero y un cuy asado, de los que ellos mismos crían, matan y cocinan en el momento. El cuy es un roedor muy típico en la zona andina de Ecuador. Es un plato especial y además muy sabroso. La carne venía acompañada de papas, mote y quinoa cuyas siembras podíamos ver desde la propia mesa. Y es que la mejor forma de dar la bienve-

nida y honrar a tus invitados no es otra que ofrecer aquellos alimentos que uno mismo cría o cosecha, llenos de proteínas y nutrientes, saludables y sabrosos, cocinados con buena gana y deseo.

La primera vez que visitamos Tolatus, aparecimos sin avisar. En un hogar donde la materia prima está presente se resuelve rápido una situación semejante: unas papas y unos huevos de la misma gallina que seguramente mañana «nos den pelando» y cocinando para un desayuno propio de quién va a trabajar en el campo. Saborear estos alimentos en su máximo esplendor, del campo a la mesa, intercambiando conocimientos, anécdotas y sonrisas, fusionando dos culturas, dos mundos. Paz, sosiego, tranquilidad, descanso, alegría y solidaridad, son las emociones y sentimientos que flotaban sobre nosotros, haciéndonos conscientes de nuestros sentidos, de nuestra comida y de nuestro propio existir.

Viajando aprendimos que es importante ese hacerse consciente, en la mesa y en la cocina, promover el consumo local, de temporada, explotando la materia prima, dando rienda suelta a nuestra imaginación para crear con ella, y dejar de lado los alimentos procesados y el estrés, para favorecer nuestra salud física y mental.



GUILLERMO ORDUÑA  
Guillermo@esciencia.es

# CÓMO NOS GUSTA EL DULCE

No me considero una persona laminera, pero hay ciertos dulces que reconozco que me resultan irresistibles, y más en estas épocas en las que ofertan tanta variedad. Concretamente, el roscón de Reyes es uno de los postres que más me gusta, y por lo tanto del que me considero un experto catador: un bollo bien esponjoso y tierno, esos grumos de azúcar por encima, el relleno...

Me resulta especialmente interesante el trabajo con el azúcar de la parte de encima del roscón. Hacer roscón casero es algo que sí tuó fuera de mis capacidades culinarias, pero me encanta ver cómo se prepara. Lo que conocemos comúnmente como azúcar, es en realidad lo que llamamos disacárido.

Son moléculas que están compuestas por átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno, los elementos más abundantes en los seres vivos, y generalmente cumplen una función de almacenamiento energético. Si nos fijamos en la estructura química de la sacarosa, descubrimos que está formada por dos moléculas más sencillas que se unen: glucosa y fructosa.

Esta combinación de moléculas es muy interesante, porque es una forma muy sencilla de que nuestro cuerpo disponga de glucosa, la forma más habitual que tienen nuestras células de obtener energía. Por lo tanto, podríamos pensar que tomar sacarosa es vital para el ser humano. Pero entonces ¿cómo obtenemos energía si no tomamos nada de azúcar? La solución está en que hay muchos alimentos que contienen glucosa, pero combinada con otras muchas glucosas u otros monosacáridos, de los cuales nuestro aparato digestivo es capaz de obtener la energía necesaria para alimentar nuestras células. Por ejemplo, la patata contiene almidón, que es una cadena de sucesivas glucosas unidas entre sí. La sacarosa, desde un punto de vista molecular, no es muy grande, tiene una estructura bastante sencilla, y a temperatura ambiente la encontramos como un sólido. Este sólido tiene una estructura interna definida y ordenada, por eso decimos que



En el experimento, según la forma del recipiente así será la de la piruleta. En este caso, gigantesca.

es un sólido cristalino. Al ser una estructura sencilla, cuando disolvemos sacarosa en nuestra saliva, la glucosa se separa de

la fructosa y de esta forma tenemos un aporte de glucosa inmediato. Pongámonos manos a la obra.

## El experimento

Hoy vamos a fabricarnos piruletas de glucosa. Necesitarás:

- Un tarro de cristal o recipiente que te permita aguantar la temperatura de agua hirviendo.
- Dos tazas de azúcar de mesa.
- Un cuarto de litro de agua.
- Un cazo para calentar.
- Un palo de madera.
- Una pinza.

En este experimento vamos a crear un cristal. Para eso vamos a disolver el azúcar en agua y vamos a dejarlo reposar para crear cristales más grandes y mejor definidos.

En primer lugar, tendremos que poner el agua a calentar y antes de que llegue a hervir, añadiremos el azúcar. Removeremos de manera continua y segui-

remos añadiendo azúcar hasta que veamos que no se disuelve más. Así, tendremos una disolución saturada, es decir, que ya no admite más azúcar disuelto.

En ese momento, podremos añadir colorante alimenticio a la mezcla, y así tendremos piruletas de colores. Verteremos la disolución en un tarro con mucho cuidado de no quemarnos. Lo taparemos con papel de plata, y meteremos un palo de madera hasta que casi toque el fondo del tarro. Para evitar que toque el fondo lo sujetaremos con una pinza.

Dejaremos el tarro en un lugar tranquilo, que no vayamos a mover en mucho tiempo, y lo dejaremos enfriar lentamente. Pasados unos días tendremos unas magníficas piruletas de caramelo.

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 leerlos 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



**Molino**  
de san Lázaro  
restaurante

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



Soluciones culinarias

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

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



**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



**JOSÉ MIGUEL SANZ ANQUELA**  
doctor en Medicina

# EL PAPEL DE LA **BORRAJA** EN LAS DIETAS **VEGETARIANAS**

*A petición de la Cofradía de la borraja y el Crespillo en Aragón, José Miguel Sanz Anquela, doctor en medicina y experto en los efectos benéficos de la borraja, ha escrito este artículo para el bimestral Gastro Aragón.*

*Analiza el papel de nuestra borraja en las dietas vegetarianas.*

La dieta rica en alimentos de origen vegetal, y lo más variados posible, es la más saludable. No hay base científica para sospechar que la exclusión de todo alimento de origen animal represente una ventaja adicional a una dieta rica en frutas y verduras. De hecho, somos descendientes de cazadores y recolectores: la dieta del hombre primitivo durante el paleolítico constaba de una gran variedad de plantas silvestres, pero también incluía especies animales salvajes.

Las razones para la exclusión de todo alimento de origen animal en la dieta, son de otra índole: ideológica y ética por evitar el sufrimiento animal y medioambiental. Las dietas basadas en el consumo de plantas son ambientalmente más sostenibles que las dietas ricas en productos de origen animal, porque provocan mucho menor daño medioambiental.

Los alimentos de origen vegetal tienen un impacto positivo en la prevención de la enfermedad, pero la dieta vegetariana estricta va en contra del principio básico de la diversidad. Cuanto más variada es una dieta



Archivo Gastro Aragón

**El consumo habitual de borraja tiene un efecto protector frente al desarrollo del cáncer gástrico.**

más saludable es y, en general, las dietas de exclusión –que prohíben determinados alimentos–, no son recomendables.

¿Es la dieta vegetariana una excepción a esta regla?, posiblemente sí, ya que no existen indicios suficientes de que una dieta vegetariana estricta pueda representar serios riesgos para la salud.

Otra excepción podría ser la dieta paleolítica, que no incorpora lácteos ni cereales y se ha mostrado eficaz en el tratamiento de la obesidad, hipertensión, síndrome metabólico y diabetes tipo II, pero a largo plazo no parece haber diferencias respecto de otras dietas ricas en alimentos de origen vegetal, como la dieta mediterránea.

El común denominador de dietas vegetarianas y predominantemente vegetarianas está en la diversidad de alimentos de origen vegetal y en este punto entra en juego el ignorado papel de una hortaliza, que a su vez es planta medicinal: la borraja.

## La borraja

La borraja es la mayor fuente natural de ácido gamma-linolénico –GLA– y de fitoquímicos con poder antioxidante, hasta el punto de ser explotada comercialmente para la extracción de ambos tipos de compuestos.

El GLA es un ácido graso casi esencial y su aporte en la dieta está indicado en todo tipo

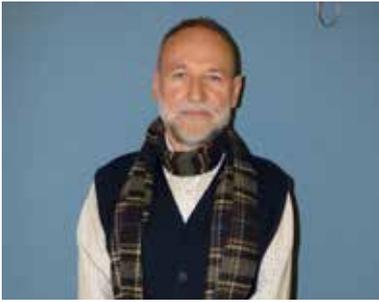
**PRODUCTOS HORTICOLAS**

**Hnos. MENE**

**Donde la borraja tiene apellido**

Avenida Montañana, 945. Tel 976 576 029 [www.hermanosmene.com](http://www.hermanosmene.com)





Archivo Gastro Aragón

El doctor Sanz Anquela, en Barbastro.

de procesos inflamatorios crónicos. Existen estudios epidemiológicos que encuentran un efecto protector del consumo de borraja como verdura frente al desarrollo del cáncer gástrico.

El cáncer de estómago se origina tras décadas de inflamación crónica de la mucosa gástrica. Mediante estudios experimentales en ratas de laboratorio se ha comprobado un efecto protector del extracto de borraja frente a la enfermedad de Alzheimer y las moscas cuyas larvas han sido alimentadas con borraja son más resistentes a mutaciones y permanecen más activas en sus últimas etapas de la vida. Las hojas de la borraja contienen más GLA que los tallos -1,97 mg/g frente a 0,66 mg/g-, pero durante la cocción las hojas pierden la mayor parte del mismo y se quedan con 60 mg/g, mientras que los tallos lo mantienen -0,52 mg/g-.

Las cifras dadas corresponden a mediciones antes y después de 20 minutos de cocción a presión atmosférica -no olla exprés-, de forma que una cápsula comercial de aceite de semilla de borraja aporta el mismo GLA que entre 2 y 3 platos de borraja cocinada.

Los análisis practicados en el agua de cocción no detectaron cantidades importantes de ácidos grasos, que quedaron atrapados dentro de los tallos de borraja, haciendo válida la expresión por la que tristemente es más conocida la borraja, para referirse a algo que no es de utilidad: «agua de borrajas».

El agua de cocción de la borraja puede ser de poca utilidad porque sólo aporte sales y minerales, pero sus tallos, hojas, brotes tiernos y flores cuando son consumidos, bien crudos en ensaladas o bien como verdura, enriquecen las dietas vegetarianas aportando el apreciado GLA y numerosos compuestos antioxidantes que hacen de la borraja un auténtico superalimento.

## Intensa actividad de la Cofradía

Como ya es tradición, la cofradía participó en la Ofrenda de frutos a la Virgen del Pilar, habiendo recibido un comunicado del presidente de la Federación de Casas Regionales y Provinciales en Aragón, que dice «Como representante de la Federación, deseo poner en su conocimiento que la Junta Directiva de la misma ha aprobado por unanimidad felicitar a su grupo tanto por la colaboración en la Ofrenda de Frutos, como por su ejemplar comportamiento. Con el deseo de poder contar, con su participación y apoyo en los próximos años».

Tras la Ofrenda, los cofrades se reunieron para tomar un vermú en el nuevo restaurante **Absinthium**.

### Comida de Navidad

Por otro lado, la cena navideña de hermandad se celebrará en el restaurante vegetariano **Baobab** -Arzobispo Apaolaza, 10. Zaragoza. 976 359 011-, el domingo, 18 de diciembre, con un menú por 25 euros, compuesto de Chupito de crema de borraja y apionabo, Gyozas rellenas de boniato, ajos tiernos y shitake con salsa de soja y naranja, Tartar de calabacín, aguacate y queso de oveja curado, Alcachofas rellenas de foie vegano, cebolla caramelizada y huevo de codorniz, Coca de puerros y peras con boletus laminados y aceite de trufa, Raviolis



Cortesía Pedro Fondelvia

de borraja rellenos de calabaza con mantequilla de salvia y azafrán y Degustación de postres con brownie, peras al cardamomo, leche no frita y helado casero de te chai; Además de Vino tinto ecológico del Bajo Aragón, pan de cinco cereales y nueces, café o infusión.

### Viaje a Oviedo

Como se aprecia en la fotografía inferior, la cofradía se desplazó, con todas sus galas, el pasado 15 de octubre hasta Oviedo, respondiendo a la invitación de la Cofradía del Desarme, que ya nos agasajó hace tiempo con una espectacular fabada en Zaragoza. Nuestro cofrade Miguel Pocobi fue nombrado cofrade de honor.



Cortesía Ray Porres Fotografía

### Con borraja

Nada menos que 19 recetas de las 130 publicadas en el Libro de oro de la cocina aragonesa llevan borraja entre sus ingredientes, lo que supone un elevado 15 %. No falta, por supuesto el clásico Arroz con borrajas y almejas.



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

[www.cofradiadelaborraja.es](http://www.cofradiadelaborraja.es) / [cofradiadelaborraja@gmail.com](mailto:cofradiadelaborraja@gmail.com)

# HECHO EN LOS PIRINEOS

EL CONGRESO DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS,  
SE CELEBRARÁ DEL 18 AL 21 DE MARZO

El esperado evento, **Hecho en los Pirineos**, primer **Congreso del producto y la gastronomía los Pirineos** ya tiene fecha: del 18 al 21 de marzo de 2017, de sábado a martes, un día más de lo inicialmente previsto. Será el pistoletazo de salida de un proceso que deberá culminar, en la medida de lo posible y entre otros objetivos, con la codificación de la gastronomía de los Pirineos centrales en ambas vertientes.

Y también va definiendo su estructura y nombres propios. Quizá lo más señalado a la fecha de cierre de esta edición sea la presencia en la clausura del conspicuo cocinero, investigador y ya comunicador **Ferran Adrià**, fundador de la Bullipedia, con una ponencia no culinaria.

Pero no menos importancia tendrá la sabatina inauguración para la que está prevista una intensa mesa redonda en la que se expondrán experiencias acerca de la **comercialización de productos locales**, tanto a través de internet, como de grandes cadenas de distribución, sin olvidar experiencias auspiciadas por los propios agricultores y ganaderos para dar salida a su trabajo.

## Para todos los públicos

El congreso en sentido amplio consta de dos fases perfectamente delimitadas. La primera, el fin de semana, abierta y destinada al público en general, a modo de feria agroalimentaria, en horario de 11 a 19 horas. Y los dos días restantes, lunes y martes, están reservados a profesionales inscritos, donde se profundizará, a través de ponencias en las relaciones entre producto, territorio y gastronomía, contemplando siempre las experiencias de las dos vertientes de los Pirineos.

Así, el núcleo de la feria lo componen los diferentes expositores, agrupados siempre por familias de productos de Huesca y Hautes Pyrénées; en concreto quesos y lácteos, aceites de oliva, hortalizas y legumbres, mieles, cárnicos y embutidos, repostería, pan y harinas, trufa, vinos y



Gabi Orre / chindrones

La trufa se ha convertido en un producto asociado al Pirineo, gracias a eventos como Trufa-te, aquí en Binéfar.

## Está confirmada la presencia de Ferrán Adrià para la clausura del mismo

licores, cervezas artesanas, frutos secos, setas, pescados, helados, zumos y otros.

Pero no es solamente una feria más, con la exposición y venta de productos de este espacio transfronterizo, sino que se pretende que sea también un lugar de encuentro entre los productores y el consumidor, unidos a través de los profesionales de la cocina.

De ahí que a lo largo de las dos jornadas habrá nueve demostraciones y doce talleres para el público en general, siempre centrados en el producto. Pero también

diferentes degustaciones, catas, presentaciones, etc.

Singular relevancia tendrán los menús diseñados conjuntamente por las tres escuelas de hostelería de la zona –Tarbes, Guayente y San Lorenzo–, cuya elaboración se mostrará públicamente a cargo de un cocinero y serán elaborados y servidos en la zona de degustación por los catering oscenses.

Otras actividades de la feria serán los menús y propuestas gastronómicas vinculadas al congreso en toda la provincia; los puestos de información sobre las ofertas turísticas de ocio y turismo de ambas zonas; una muestra de bibliografía culinaria, con un trabajo de recopilación y exposición de las referencias más importantes; espacio para empresas proveedoras de materiales de servicios para profesionales; desayunos de trabajo entre los expositores; demostraciones y actuaciones especiales los días antes al evento en Huesca capital, con presencia de tendencias actuales, como las food trucks; proyección de cortos y películas de temática agroalimentaria y gastronómica; y un espacio de demostraciones para niños.

# Huesca

## La magia de la gastronomía

La entrada a la feria tendrá un precio simbólico, con derecho a degustaciones, así como el acceso de talleres y demostraciones.

### El congreso en sí

El congreso propiamente dicho, y restringido ya a los inscritos se desarrollará el lunes y el martes, hasta el acto de clausura que será al mediodía, manteniendo durante la primera jornada la feria de productores para auspiciar el contacto con los congresistas.

La mayoría de las ponencias tendrán un formato novedoso, que incluye la presencia de los ponentes sobre el escenario, reflexionando a varias voces sobre un aspecto concreto, siempre relacionando producto y cocina.

Con una duración aproximada de 40 minutos, contarán con un presentador moderador, que dirigirá el debate y centrará las intervenciones y sus tiempos; un par de cocineros, trabajando en sus cocinas, integrando en la medida de lo posible a uno francés y otro español; dos prescriptores, periodistas especializados, críticos, aportando sus consideraciones; uno o dos productores, defendiendo las virtudes de su producto; una representación de aficionados a la cocina, amas o amos de casa, cocineros domésticos, *cocinillas*, etc.

Se abordarán temas como la trucha del Pi-



No faltará la interpretación actualizada de productos del Pirineo, como este de esturión.

## Las ponencias contarán con productores, cocineros y prescriptores

rineo, los quesos, las setas, la trufa, el Temasco de Aragón, la pastelería, los vinos, licores, coctelería y servicio de sala, el aceite de oliva, los frutos secos y la fruta.

Además, de la producción específica de la parte francesa, con el cerdo negro de Bigorre, la judía de Tarbes y el pato.

También habrá diversas ponencias teóricas, a cargo de profesionales, cocineros, expertos, historiadores, etc., siempre vinculadas a la relación entre producto, territorio y gastronomía.

Y un homenaje a figuras de la gastronomía y la comunicación agroalimentaria.

### Un proyecto europeo

El congreso se incluye dentro de las acciones del proyecto **POCTEFA EFA 08/15 Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées**, cuyo objetivo general con-

siste en reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia.

Y lo hace a través de la **Agrupación Europea de Cooperación Territorial Huesca Pirineos Hautes Pyrénées, AECT HP-HP**, que ha encomendado a **TuHuesca** la dirección del mismo, contando con la implicación de todos los sectores relacionados con la agroalimentación y gastronomía de ambas vertientes de los Pirineos centrales. **J.M.M.U.**



Gabi Orte / chihindrones



Archivo TuHuesca: Pedro Anguila

Los cocineros oscenses volverán a colaborar entre ellos para que el congreso resulte útil. También para el público en general, que dispondrá de talleres y degustaciones.



Gabi Orte / chilindrones



Luis Nozaleda, presidente de la bodega, agradeció cómo los clientes han acogido el proyecto. A la derecha brinda con diferentes autoridades aragonesas.

LA BODEGA LO CELEBRÓ EN EL IAAAC PABLO SERRANO

## Enate, 25 años ya

Una bodega como **Viñedos y Crianzas del Alto Aragón SA**, más conocida como **Enate** no podía celebrar su aniversario de otra forma. En un museo y con numerosas referencias al mundo de cultura, que, como el político, no quiso perderse el evento.

Así, el IAAAC Pablo Serrano acogió la celebración del 25 aniversario de la casa, que se constituyó un 21 de noviembre de 1991. Propiedad de la **familia Nozaleda** fue un auténtico revulsivo para la zona, dada su forma de entender el negocio vitivinícola, y contribuyó notablemente al nacimiento y consolidación de la **DOP Somontano** en la que se incluye.

Superados los peores momentos de la crisis, Enate ha incrementado su apuesta por el Somontano, donde adquirió recientemente una importante participación en **Laus**.

### Los moñacos

El evento alternó arte y cultura con los obligados discursos. El dúo de clarinete y piano García Esteban aportó el paisaje musical, con la interpretación de *La puerta del vino*, de Debussy.

Por parte de la bodega, su enólogo, **Jesús Artajona**, recordó cuando era un *young winemaker*, apelativo que integraron en las primeras etiquetas para tratar de penetrar en el mercado británico. Afirmó que «Enate puede presumir de haber contribuido a la modernización de los rosados —el primero logró ya un **Baco de oro**— y la consolidación de los

blancos con chardonnay», actualmente uno de los puntos fuertes de la casa y ya tan habituales en el panorama vinícola español. Pero cuando surgió el primero, ilustrado con una inusual etiqueta, a partir de un cuadro de Antonio Saura —«el vino de los *moñacos* le llamaban en Zaragoza»—, pocos aficionados conocían esta variedad francesa de uva.

Sin olvidar la apuesta por los monovarietales, nacidos a partir del lanzamiento del Merlot merlot. O los Enate Uno, vinos singulares que «antes que aportar músculo financiero, marcan la apuesta por la excelencia», como se aprecia en el «brillo en los ojos de quienes los prueban».

### Alianza con el arte

Por su parte, el presidente de Enate, **Luis Nozaleda**, recalcó que el primer acto del aniversario, cuya celebración se prolongará durante todo 2017, fuera en Zaragoza y en las instalaciones de un museo.

Recordó el nacimiento de la bodega —«una vez visto el territorio, no fue nada difícil convencer a la familia»— y su decidida apuesta por el arte, como se puede comprobar en la magnífica pinacoteca instalada en sus instalaciones de Salas Bajas, que albergan obra de los 34 artistas que han diseñado etiquetas, así como de los trece becarios financiados por la bodega. Y quiso mirar al futuro, con el reto que supone su participación en la renovada Bodega Laus, también en la DOP Somontano, que complementará su gama de vinos. Cerró la parte formal el presidente del Gobierno de Aragón,



La música, relacionada con el vino, tampoco estuvo ausente de la fiesta

Elabora 4 blancos,  
1 rosado y 9 tintos.

De media produce  
2 500 000 litros.

Posee obras  
de 34 artistas  
en su pinacoteca.

Está presente en  
46 países, además  
de toda España.

Dispone de 500  
hectáreas en propiedad.

La primera cosecha que se embotelló  
fue la de 1992.

Cuenta con una plantilla  
de 70 personas.

Un 30 % de la producción  
se exporta, especialmente  
a Alemania, Holanda y  
Bélgica, Estados Unidos,  
Canadá y Japón.

Ha becado a 13  
artistas.

Dispone de 4000 barricas,  
el 70 % de roble francés.

El 21 de noviembre de 1991  
se constituyó Viñedos y Crianzas  
del Alto Aragón SA.

La bodega, obra de Jesús  
Manzanares abarca  
12 000 metros cuadrados y  
se inauguró en dos fases,  
1993 y 1997.

Puede envejecer 4  
millones de botellas.



Gabi Orte / chilindrones

La compañía LaMov ofreció varios pases de su espectáculo 'Lujuria', todo un lujo.

**Javier Lambán**, que agradeció el patrocinio de la bodega en los premios de las Letras aragonesas, animó a otras empresas a sumarse a la cultura del patrocinio, todavía escasa por estas tierras. Y definió al sector del vino como «el más ejemplar y de referencia en la agroalimentación aragonesa», al haber sido capaz de «innovar, investigar e internacionalizar» su producto.

A lo largo del cóctel, servido por el **restaurante Quema**, se pudo disfrutar de varios pases de la pieza de danza contemporánea a cargo de la compañía **LaMov**, *Lujuria*. Y disfrutar de algunos de los vinos de Enate, entre ellos la edición especial creada para la ocasión, con etiqueta a cargo del artista **Jaume Plensa**, un crianza 2012 con cabernet, merlot y syrah, las tres uvas tintas representativas de la casa.

#### Los artistas

Antonio Saura  
Antoni Tàpies  
Manuel Rivera  
Salvador Victoria  
Eduardo Chillida  
José Manuel Broto  
Rafael Canogar  
José M<sup>a</sup> Subirachs  
Pepe Cerdá  
Víctor Mira  
Salvador Victoria  
Gustavo Torner  
Julián Grau Santos  
Eduardo Arroyo  
José Beulas  
Frédéric Amat

Ignacio Mayayo  
Dani García Nieto  
Alberto Carrera Blecua  
Fernando Alvira  
Vicente García Plana  
Natalio Bayo  
Carmen Pérez Ramírez  
Eduardo Cajal  
Teresa Ramón  
Vicente Badenes  
Enrique Tornijos  
Jaume Anglada  
Jorge Peteiro  
Javier de Juan  
Erwin Bechtold  
Julio Luzán  
Jaume Plensa

Pablo Serrano

#### Los becarios

Eva Armisén  
María González  
Roberto Coromina  
Mapi Rivera  
Patricia Albajar  
Pedro Castrortega  
Lourdes Murillo  
J. Antonio García Rubio  
Jon Landa  
Gema Rupérez  
Ángel Masip  
Andrés Begué  
Alfonso Ascunce





Cortesía Jesús María Fernández

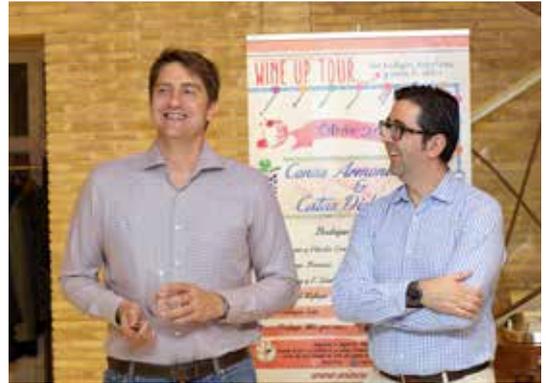
Imagen de la mesa redonda celebrada en la Feria del libro de Tarazona.

## MESA REDONDA EN LA FERIA DE TARAZONA Literatura y gastronomía

Dentro de los actos de la **Feria del libro de Tarazona**, que se celebró el pasado mes de noviembre, tuvo lugar la mesa redonda **Literatura y gastronomía**. Moderada por **Javier Bona**, autor de libros como *Delicias gastronómicas de Campo de Borja*, *Tarazona* y *el Moncayo*, contó con la presencia del veterano y conspicuo editor **José María Pisa** –editorial La Val de Onsera y [www.derecoquinaria.com](http://www.derecoquinaria.com)–, que reivindicó la gastronomía como placer; el fotógrafo y editor **Miguel Ángel Vicente**, que acaba de presentar su *Libro de Oro de la Cocina Aragonesa*, entendiendo su faceta editorial como una lógica prolongación de su trabajo con la imagen; y el director de **Gastro Aragón**, **José Miguel Martínez Urtasun**, que habló acerca del carácter transversal de la gastronomía, que impregna gran parte de las facetas de la vida y, por lo tanto de la gastronomía. Por ejemplo, la frase «Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían tres partes de su hacienda» sirvió a Cervantes para describir a la perfección a su ingenioso hidalgo.

## DE LA MANO DE TOMEVINOS CENTRO Llegó el Wine Up tour

**Michael Cooper**, a través de **Tomevinos Centro** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 757 887– fue el anfitrión zaragozano de una de las etapas del **Wine Up Tour** que gira por España **Joaquín Parra**. Una cena maridada con los platos del restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– que permitió disfrutar de siete vinos españoles. En concreto, Verum Malvasía 2015, VT Castilla; Conde de Valdemar Finca Alto Cantabria 2015, DOC Rioja; el cava Agustí



Gabi Orte / chilindrones

Joaquín Parra y Michael Cooper, coprotagonistas de la cata maridada.

Torelló Mata Brut Gran Reserva 201; Inspiración Valdemar 2012 DOC Rioja; Lleirosso Crianza 2012, DOP Ribera del Duero; Legado Petit Verdot 2011, VT Castilla; y Beronia Reserva 2011, DOC Rioja. Cuyas características y anécdotas fue desgranando el manchego Parra, mientras la concurrencia disfrutaba del maridaje con diferentes platos de la casa.

## CON GARDENIERS, LOU Y VARIAS BODEGAS Aragón en Andorra

A finales del pasado mes de octubre, **Aragón Exterior** organizó en Andorra la Vieja la semana *Aragón, tierra de oportunidades*, que reunió en el centro comercial **Illa Carlemany** los stands de **Gardeniers**, **Aceitunas Lou**, y las bodegas **Grandes Vinos**, **Covinca**, **Aragonesas**, **Ruberte**, **Larre** y **Bodegas y viñedos del Jalón**, además del **jamón de Teruel** ofreciendo degustaciones acompañadas por vino aragonés. También se celebró una reunión de negocios entre el sector agroalimentario aragonés y posibles compradores y distribuidores andorranos.



Algunos productores, no todos, agotaron las existencias durante esta feria.

**GAYARRE**  
RESTAURANTE

[restaurantegayarre.com](http://restaurantegayarre.com)

## 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](https://www.facebook.com/gayarrezaragoza) **twitter** [rgayarre](https://twitter.com/rgayarre)



Cortesía Ismael Ferrer

Cuatro variedades de garbanzos, bien diferentes, que se cultivan todavía en Aragón.

## SLOW FOOD HUESCA AUSPICIO UNA CATA Garbanzos en El Origen

Organizada por **Slow Food Huesca**, el restaurante **El Origen** –Plaza del Justicia 4. Huesca. 974 229 745– acogió una cata de garbanzos, dirigida por el cocinero y profesor **Ismael Ferrer**, que reunió a un buen número de aficionados oscenses.

Tras la presentación a cargo del presidente de la asociación, **Pepe Bonillo**, Ferrer repasó rápidamente la historia del garbanzo en nuestra comunidad, destacando que se pueden encontrar veinte diferenciados, si bien el relevo generacional parece imposible. Seleccionados cuatro de ellos, se pasó a la cata que, como tal, fue de los garbanzos simplemente cocidos, lo que permitió constatar sus diferencias.

Los dos pedrosillanos, más reducidos de tamaño, procedentes de Lierta y Lécera –bien presente en el mercado el segundo, a través de Ecolécera; y relativamente abundante en Huesca el primero– presentaron parecidos puntos de cocción, unas dos horas, mientras que los procedentes de La Portellada y Sariñena, necesitaron una hora más, como confirmaron los cocineros del restaurante **Beatriz Allué** y **Óscar Viñuales**. Aunque hay que considerar la dureza del agua oscense, ya que Ferrer aseguró que, con agua filtrada o natural, logra cocerlos en menos tiempo; eso sí, «los pongo en remojo con agua casi hirviendo y luego a cocer. Cambio el agua y nuevamente los cuezo en agua a punto de hervir; en poco más de una hora están cocidos y en olla exprés entre 10-13 minutos».

Los asistentes juzgaron aspectos como la forma, el color, la piel, la integridad del grano, su tamaño, la textura y el sabor. El más valorado de forma general fue el de Sariñena, seguido por el turolense, también en la fase gustativa, aunque en la textura destacó el de Lierta.

Tras la cata tuvo lugar la preceptiva cena en la que se omitieron las legumbres, pero estuvieron presentes numerosos productos locales, como es norma de la casa, como el huevo, la huerta, la trucha, el ciervo, los caracoles o los boletus, la calabaza en forma de tarta y el yogur de Fonz.



Gabi Orte / chindron.es

La miel de cerezo es la estrella de la casa, pero tienen más variedades.

## ELABORADA POR LA GALINDA

### Llega la miel de cerezo

**La Galinda**, empresa de Mequinenza especializada en la obtención de miel, presentó en Zaragoza su miel de cerezo, muy difícil de lograr, como explicó el apicultor de la casa **Carlos Sanjuán**, «ya que la nectarización se limita a mes y medio, rondando junio»; no obstante, cuentan con 200 hectáreas que supervisan directamente: «cuidamos primero los cerezos para después llegar a las abejas». Esta miel resulta especialmente antiséptica y cicatrizante, como destacó el experto **Rafael Blanc**, y también resulta idónea para guisos, acompañar cítricos y quesos y elaborar postres. La Galinda, además, elabora otros tipos de mieles, como romero, tomillo y milflores de diferentes zonas, gracias a sus 400 colmenas, que eran tan solo 150 cuando el padre de **Ana Galindo** llevaba el negocio.



Cortesía Araven

Jesús Almagro, a lo largo de su ponencia, sobre cocina saludable.

## SE CELEBRÓ UN FORO EN ZARAGOZA

### Gastronomía y salud

Científicos, gastrónomos y cocineros participaron en el Foro Gastronomía y Salud, celebrado el pasado mes de noviembre. A lo largo de dos jornadas se impartieron diversas ponencias y demostraciones de cocina, ofrecidas por profesionales como **Toni Massanes**, director general de la **Fundación Alicia**, **Manuel Toharia**, **Alejandro Martínez**, presidente de la **Fundación Eroski**, **Miguel Ángel Almodóvar**, **Pedro Monge**, **Jorge Pastor** y cocineros como **Mario Sandoval**, **Paco Torreblanca**, **Pedro Larumbe**, **Jesús Almagro** o **Koldo Rodero**.

Durante el mismo, la **Academia Aragonesa de Gastronomía** hizo entrega de su medalla al presidente de la nacional, **Rafael Ansó**.

EL FESTIVAL DE FOOD TRUCKS FUE LA PRINCIPAL NOVEDAD

# El Pilar más gastronómico

El 2016 ha sido, sin duda, el Pilar más gastronómico. Se estrenó el festival de Food trucks, se ha afianzado el programa de comidas populares en los barrios, la Carpa del Ternasco ha consolidado su nuevo modelo, funciona el Pilar Gastro *Week* y el sector hostelero parece estar contento.

La principal novedad ha sido el **Ebro Food Festival Food Truck Zaragoza**, que reunió durante diez días a una veintena de estas *gastrometas*, con especial presencia de las aragonesas, articuladas a través de la recientemente creada **Asociación Food Truck Aragón**, que estuvo presente con La Sidroneta, La Negra, La Finca, La Ternasca, El Cuartelillo, Eco-bocados y La Maritrini, y una diversa oferta que abarcaba productos ecológicos y de kilómetro cero, como empanadillas eco, hamburguesas, especialidades de ternasco, montaditos y guardiaciviles, pizzas aragonesas, hamburguesas vegetarianas, etc. A ellas se sumaron otras procedentes del resto de España, también especialistas en comida gourmet rodante: Gala Spirit, La Taquilla, The wonderfoodtruck y Yummy. Todo ello acompañado de una intensa programación musical y la instalación de mesas a cubierto para degustar las delicadezas culinarias.

Ubicado en el paseo Echeagaray y Caballero, ha generado un nuevo espacio festivo, con una intensa circulación con la Carpa del ternasco, entrelazando ambas orillas del Ebro.

## Nuevo modelo en la Carpa del Ternasco

La **Carpa del Ternasco** estrenó renovación, mucho más allá de la simple degustación. Abierta con la ya tradicional **Feria de Producto Local Eroski**, que reunió a numerosos productores locales con sus stands, la Carpa generó un intenso programa gastronómico.

De un lado, la posibilidad de comer muy bien. Los mediáticos cocineros **Daniel Yranzo** y **Cristian Yáñez** elaboraron en directo cada día un menú degustación, pero también se podía disfrutar de la brasa en el amplio comedor, o probar las especialidades de diferentes blogueros y *twitteros* aragoneses, acompañados de **Javier Robles, Maestro del Cordero**, que cocinaron en directo platos con productos de calidad diferenciada, en **Degusta Aragón**; sorprendió la cebolla con chocolate obra de nuestro fotógrafo **Gabi Orte, chilindron.es**.

Del otra parte, diferentes actividades como el **concurso de recetas** con Ternasco de Aragón, el **curso exprés** de cocina con Ternasco de Aragón, la segunda edición del **Mercedillo de proximidad** y el ya tradicional **Concurso de merendadores**. Además de, por supuesto, la música diurna y nocturna, los vermús, las copas, etc.

## Comidas en los barrios

Organizadas por **Gastro Aragón** se amplió el programa de comidas populares gratuitas en diferentes barrios de la ciudad, dentro del programa de descentralización de la fiestas del Pilar, que llegaron a cinco. Siempre exaltando los productos aragoneses, de proximidad, la huerta de Zaragoza, los alimentos ecológicos y con calidad diferenciada, así



Reportaje: Gabi Orte / chilindron.es

La huerta ecológica de Zaragoza estuvo en Rosales con Gardeniers.

como sensibilidad hacia colectivos con intolerancias. Aunque estaban diseñadas para unas 500 personas, no bajaron de 800 quienes disfrutaron de las mismas, repitiendo en muchos casos.

El programa fue posible gracias al patrocinio general de **Eroski, Alimentos de Aragón y la SAT Niño Jesús**, de Aniñón, que proporcionó melocotón con vino, elaborado para la ocasión, en los cinco barrios seleccionados por el ayuntamiento, muchos de cuyos concejales no quisieron perderse la degustación.

Que fueron el Arrabal, con un Arroz campero aragonés, ofrecido por **Arroz Brazal**, que inauguró estas degustaciones el pasado año. En La Almozara, la **Asociación Celiaca Aragonesa y Embutidos Melsa**, de Graus, diseñaron un Arroz con verduras y longaniza de Graus, apto para celíacos y no celíacos. El **Ternasco de Aragón** guisó una Caldereta de Ternasco de Aragón en Valdefierro, mientras que **Gardeniers**, la apuesta agroecológica de **Atades**, diseñó en Rosales del Canal, un Guiso ecológico de la huerta local con Ternasco de Aragón. Finalmente, en el parque de La Paz, Garbanzada ecológica con bacalao, ofrecida por **Legumbres Ecolécera**, de Lécera.

## Y mucho más

Volvió el **Pilar Gastro Week**, donde una treintena de establecimientos zaragozanos prepararon menús especiales, con precios cerrados desde 15 a 40 euros, con bebida y café incluidos y la **II Ruta Gastronómica del Toro**, platos y tapas con carne de toro, acompañados por vinos de la bodega **Las Moradas de San Martín**.

Sin olvidar la **Muestra de artesanía agroalimentaria aragonesa**, en la plaza de los Sitios; los mercados y puestos de comidas en la **Muestra Aragonesa**, en el Paseo Echeagaray y Caballero, entre el puente de Piedra y el de Hierro; 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; la **Oktoberfest** del Parque de atracciones—la otra fue suspendida, al caerse parte del techado—; o la **Feria general** de Zaragoza, que celebraba su 75 aniversario, con importantes descuentos.



2 3  
1 4



1. David de Jorge promocionó en la Carpa diferentes alimentos aragoneses.
2. El recién nacido festival Ebro Food atrajo a numeroso público.
3. El alcalde de Zaragoza, Pedro Santisteve, sirvió la primera caldereta en Miralbueno.
4. Comidas demostración, con Yranzo y Yáñez, en la Carpa del ternasco.
6. No faltó ningún día el melocotón con vino de Aniñón.
6. Largas colas para degustar en La Paz una garbanzada ecológica con bacalao.
7. Algunas food truck iban perfectamente equipadas para la ocasión.
8. Además de fotografiar platos, Gabi Orte también los elabora: cebolla con chocolate.



5 6





Agencia Almozara

**Concentración de cocineros.** No estaban los 130, pero casi. La mayoría de los cocineros que aparecen en 'El libro de oro de la cocina aragonesa', editado por Almozara, no quisieron perderse la presentación del mismo en el zaragozano hotel Meliá. Tras las palabras de los autores y autoridades, los asistentes disfrutaron de un pequeño cóctel en el que, por 'respeto' ante la concurrencia se optó por alimentos sencillos, como el jamón de Teruel, los aperitivos de Martín Martín y diferentes vinos de bodegas colaboradoras con la obra, como Enate o Care.



Cabi Orte / chilindrones

Eva África Méndez, Juan Gil de Araujo y Ramón Huidobro, de la DOP.

**PRESENTADA EN ZARAGOZA**

## La DOP Rías Baixas llega para quedarse

La **DOP Rías Baixas** se ha presentado por primera vez en Zaragoza, donde instaló su túnel del vino que permitió a diferentes profesionales degustar más de 55 vinos, pertenecientes a una veintena de bodegas. De la última añada, pero también desde 2010, ya que, como reconocía el presidente de la DOP, **Juan Gil de Araujo**, «aunque sean vinos sin madera, y muy buenos los del año, mejoran con el paso del tiempo». Y esperan crecer en nuestra comunidad, dada la peculiaridad de sus vinos, con parcelas que suponen una media de 1860 metros cuadrados, tres o cuatro ferrados, que es como miden allí el suelo. Una viticultura complementaria a otras actividades en muchos casos, supervisada por los estrictos controles de un consejo que ha logrado exportar el 28 % de su producción, a un precio medio de 5,18 euros el litro, todo un récord.

Aunque la variedad blanca autóctona, la albariño, supone el 95 % de su producción –más de 33 millones de kilos de uva–, y blancas son la mayoría de las variedades, la DOP produce un 1 % de vinos tintos, además de espumosos según el método tradicional.

**EL RESTAURANTE CUMPLE 18 AÑOS**

## El Foro ya es mayor de edad

El **restaurante El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611– ha celebrado su mayoría de edad, 18 años de vida, por lo que convirtió sus habituales jornadas mensuales en el menú **Platos de ayer y hoy**, sustituidas durante el mes de diciembre por las dedicadas a los **Sabores de invierno**.

El jefe de cocina, **Pedro Martín**, recuperó platos clásicos de su cocina a lo largo de este año como Surtido de ahumados sobre compota de cebolla de Fuentes en salsa de pimentón, del año 2000; Alcachofas rellenas de foie y jamón de Teruel sobre crema de cebolla de Fuentes, de 2012; Chipirones a la plancha sobre habitas con jamón, de 2004; Esturión del Pirineo Aragonés con salsa de erizos y mahonesa de plancton, de este mismo año. Solomillo al nuevo pesto, de 2006; Sopa de maracuyá con fresas, creado en 2005; o, también creado este año, Arroz con leche frito en tres texturas.



Cortés Eduardo Bures

En diciembre, las jornadas de El Foro se centran en el invierno: pularda.



Gabi Orte / chilindron.es

David Fernández Piracés, con la cocinera del Aragonia Noelia Andía.

## UNA EXPERIENCIA PARA REPETIR Aragonia culinaria

Concluyó el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– su ciclo **Aragonia Culinaria**, que ha acercado a la capital a diferentes cocineros repartidos por el resto de Aragón. Por orden inverso de fechas, cocinaron allí **David Fernández Piracés**, del restaurante **Gratal**, en Ejea de los Caballeros; **Fanny Oliva**, de la **Torre del Visco**, en Fuentespalda; **Oscar Viñuales** y **Beatriz Allué**, del restaurante **El Origen**, en Huesca; y **Diego Herrero**, del **Vidocq**, en Formigal. Menús que fueron maridados con diferentes vinos de **Bodegas Aylés**.

Todos ellos jóvenes y formados cocineros con una personalidad propia que trasladaron al restaurante zaragozano, que vio cómo sus mesas se llenaban para descubrir las propuestas de quienes ya son el presente de nuestra gastronomía más allá de la capital. Pues cada uno cocinó como si estuviera en su propia casa, eficazmente ayudados por la titular de la casa **Noelia Andía**.

Desde la dirección del restaurante ya se plantean repetir la experiencia e incluso –¡ojalá!– plantear una comida o cena con la presencia de los cuatro cocineros.



Gabi Orte / chilindron.es

Beatriz Allué y Óscar Viñuales, con la titular de la cocina.



Agencia Almozara

El ganador preparando uno de los platos del concurso

## CONCURSO DE COCINEROS DE ARAGÓN Ganó Víctor Gallego

**Víctor Manuel Gallego** y **Carmen Saiz** han ganado la XIV edición del **Certamen de Cocina y Repostería de Aragón Lorenzo Acín**, organizado por la **Asociación de Cocineros y Jóvenes Cocineros de Aragón**. Los jóvenes cocineros, representantes del restaurante **River Hall-Aura** elaboraron Ventresca de trucha de El Grado ahumada con eucalipto y sopa de pepino, Madejas de Ternasco de Aragón con mole aragonés y caldo umami de Fuentes y, de postre, Ceviche de Ainzón y frutos rojos con requesón. Por su parte, **Mónica Alejandra Mesa** y **Raul Saseta** del restaurante Gayarre –Ctra. Aeropuerto, 370. Zaragoza. 976 344 386–, fueron segundos, completando el podio **Eduardo Comín** y **María Clavería**, de la **Escuela de hostelería Topi**.

Durante la entrega de premios del certamen, se concedieron también las distinciones anuales de la asociación. **Jesús Longás**, por toda una vida dedicada a la cocina; **Abel Alberto**, por su destacada labor profesional.

**Óscar Viñuales** y **Beatriz Allué**, del restaurante **El Origen** –Pl. del Justicia, 4.

Huesca. 974 229 745–, jóvenes cocineros aragoneses del año. **Alejandro Toquero**, por su destacada labor en pro de la información gastronómica. La revista **Akí Zaragoza**, en su treinta aniversario, también por su «destacada labor» en pro de la difusión gastronómica. El restaurante **Gayarre**, por su excelente cocina y profesionalidad en la sala. **Quesos Sierra de Albarracín**, por su innovación en el afinado del queso en la Cava de Mía. El restaurante **Hospedería El Batán**, por su destacada labor en el fomento de la gastronomía. **Juan José Banqueri**, propietario y cocinero de **Parrilla Albarracín** –Pl. del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 158 100– premio especial **Jamón de Teruel** por su labor profesional.

Y reconocimiento especial del **Gobierno de Aragón**, Mejor cocinera de Aragón 2015-2016, **Marisa Barberán**, del restaurante **La Prensa**, que fue entregado por el consejero del ramo José Luis Soro.





# ALQUÉZAR ROSADO



## EL ALQUÉZAR MÁS AROMÁTICO

LA ETIQUETA DE LA **VENDIMIA 2016**  
IRÁ VARIANDO CON EL TIEMPO

**B**odega Pirineos (Grupo Barbadillo) ha presentado la nueva cosecha de uno de sus vinos jóvenes de mayor éxito, **Alquézar Rosado**. La añada de 2016 se revela más aromática, fresca y llena de matices que la abocan a ser un vino con más elegancia y con ese color rojo intenso típico y tradicional del Somontano.

Esta nueva añada, con una producción de más de 300 000 botellas, se distribuirá tanto en el mercado nacional como internacional en donde está adquiriendo cada año mayor relevancia.

### Etiqueta cambiante

Como novedad, **Alquézar Rosado 2016** irá cambiando su etiqueta a lo largo del año con distintas representaciones, consiguiendo una mayor versatilidad en su imagen, pero manteniendo el mismo contenido fresco y con chispa.

La conocida burbuja de la etiqueta, que le entroniza como el **#rosadoconmaschispa**, se alternará con un corazón, un sol y otros elementos icónicos que renovarán de manera sutil la etiqueta de la bodega **Pirineos**. Las imágenes nos acercarán a la **Navidad, san Valentín, el verano**, etc., acompañando los diferentes momentos de consumo con esa particular aguja que aporta en boca, procedente del carbónico de la fermentación. Y tan agradable al paladar.

### Tempranillo y cabernet

**Jesús Astráin**, enólogo de **Bodega Pirineos**, indicó que «esta añada 2016 es más elegante que sus precedentes. **Alquézar Rosado 2016** es aromático y lleno de matices con notas cítricas, frutas rojas y flores en un conjunto muy atractivo. Es un vino lleno de sabor donde destaca además el recuerdo a chucherías».



El equipo de la bodega brinda por el futuro del nuevo vino, del que se embotellarán 300 000 botellas.

Y concluye: «una vez más hemos conseguido la magia de hacer coincidir lo que queremos expresar con lo que el consumidor percibe».

**Alquézar Rosado** se elabora con dos variedades de uva, **tempranillo** que representa el dulzor, la fruta en sazón, los aromas de chucherías, las gominolas, las cerezas, etc.; con el **cabernet sauvignon** que nos proporciona la parte fresca, el regaliz rojo, el pimiento rojo, el balsámico y la hierbabuena.

Se elaboran por separado y fermentan en las condiciones adecuadas para resaltar sus cualidades.

La del 2016 es posiblemente la añada en la que la fruta aparece con una mayor nitidez y limpieza, en un conjunto más perfecto en el que se expresa toda la personalidad del vino.



INCORPORÓ LA GALA Y  
PREMIOS DE LA HOSTELERÍA

# Aragón con gusto

Aunque debido a la cercanía de los concursos de tapas, la presencia de los bares en el festival **Aragón con gusto**, se limitó a seis por provincia –los mejores de cada una–, fueron más de 200 los establecimientos que participaron en esta edición 2016, que sustancialmente ha mantenido su estructura.

Como ya es tradicional, 129 restaurantes ofrecieron menús a precio cerrado, pero con libertad de tarifa, que osciló entre 9,95 y los 55 euros, una de las novedades de esta edición. Menús especiales para la ocasión en los que priman los productos tradicionales de la tierra. Y también se amplió la oferta de bebida, que incorporaba agua, **Coca Cola** o cerveza **Ámbar** o vinos **Bodegas y Viñedos del Jalón, DOP Calatayud, Bodegas Aragonesas, DOP Campo de Borja, Grandes Vinos y Viñedos, DOP Cariñena, o Bodega Pirineos, DOP Somontano**. Una vez más **La Zaragozana** creó una cerveza especial, de centeno, que se podrá probar únicamente en los establecimientos participantes.

Se mantuvo también la oferta de las pastelerías en Zaragoza, con un postre especial en doce de ellas. Cincuenta hoteles, distribuidos por toda la comunidad, ofertaron precios especiales para esos días.

Y decenas de actividades en torno a la gastronomía, desde presentaciones a catas, pasando por cursos de cocina, distribuidas en 22 espacios de toda la comunidad.

## Cocineros homenajeados

Ya es una tradición que en cada edición del festival se celebre un reconocimiento público a la trayectoria profesional en el mundo de tres cocineros, uno por provincia, avalado por **Freixenet**.

En esta ocasión se entregó en Teruel, donde se rindió homenaje a **Oscar Abad**, de **Guetaria Eventos**, en Zaragoza, **Pedro Pac Sá**, del **Hotel Sancho Abarca**, en Huesca; y **Miguel Fidalgo**, del **Hotel Fidalgo**, en Calamocha.

## Primera Gala de Hostelería y Turismo

Aunque formalmente no se encontraba enmarcada dentro del festival, todos entendieron que esta primera **Gala de Hostelería y Turismo**, organizada por la **Confederación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Aragón, CEHTA**, y apoyada institucionalmente por **Turismo de**



La gala, muy nutrida, se celebró en el Palacio de Exposiciones.

**Aragón y Gobierno de Aragón**, suponía el obligado colofón del mismo, celebrado unos días después.

En la misma se entregaron diferentes premios. **Caja Rural de Teruel** al empresario turístico/hostelero a **Miguel Gargallo. Coca Cola** a la empresa turística/hostelera a **Palafox Hoteles**. A la empresa turística/hostelera, al hotel **El Privilegio de Tena**, en Tramacastilla. **La Zaragozana** a la empresa turística/hostelera embajadora del turismo en Aragón, al **Monasterio de Piedra**.

El premio **Vino de las Piedras, DOP Cariñena**, a los profesionales turísticos/hosteleros, fue compartido por **Carlos Orgaz**, presidente de la **Asociación de Maitres de Aragón**; **José Antonio Puyuelo**, presidente de los **Sumilleres de Aragón**; y **Domingo Mancho**, presidente de la **Asociación de Cocineros de Aragón**.

**SGAE** a la empresa o entidad destacada por su apoyo al sector, para **La Zaragozana. Heraldo de Aragón** a la empresa con mayor proyección futura: **Motorland Aragón**. Premio al Directivo de Asociación Turística: **José María**

**Rubio**, de la **FEHR**. Y premio a la entidad o persona destacada en la divulgación del turismo para **Javier García Antón**, como director del **Diario del Alto Aragón**.

También se entregaron los premios a las **Mejores tapas de Aragón**, concurso celebrado durante Aragón con Gusto, donde participaban los finalistas de cada provincia. Ganó **Casa Pedro**, de Zaragoza, por su Mini brioche con guiso de pollo de corral, mar y monte; seguido por el restaurante **Vidocq** de Formigal, con Las magras con tomate rosa me vuelven loco; y **Los Amantes de Teruel**, con un Cremoso de patata y boletus.

Además de entregarse los premios, importantes al ser concedidos por el propio sector, la gala parece apuntar hacia esa necesaria fiesta anual de toda la hostelería, un festivo y fraternal lugar de encuentro.

Como lo fue el ágape, servido por los cuatro caterin zaragozanos, que amenizó una velada que se quedó corta, en tiempo, al decir de muchos.



Cada año el festival reconoce a tres profesionales de la cocina aragonesa.



Coscolo  
Plaza Goya



Don Policarpo  
Más Torres



Café La Luna  
Mesón Burriel



Casa Cardiel  
Hernán Cortés



Gabi Orre / chillidron.es

# Coscolo, el mejor

## REÑIDA FINAL DE LA LIGA DE LA TORTILLA 2016

El que la sigue, la consigue. Tras quedar semi-finalista el año pasado, **El Coscolo** –Madre Vedruna, 7. 976 094 728–, de la mano de **Lola Bosqued y Kelly Coscolín**, madre e hija, es el flamante ganador de la II edición de la **Liga de la tortilla**, con lo que, además del merecido título, podrá disfrutar, gracias a **Coca Cola**, patrocinadora principal de la competición, de un pase para un palco presidencial en cualquier partido de fútbol de primera división.

El consejero de **Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda del Gobierno de Aragón, José Luis Soro**, como responsable del sector hostelerero, no quiso perderse la final, que patrocinó a través de **Turismo Aragón**, lo que permitió que creciera en difusión, público y... tortillas. Soro alabó la tortilla de patata como un «patrimonio gastronómico y también cultural, profundamente enraizado tanto en la tradición familiar como en el ámbito de los bares», a los que reivindicó como «lugar de encuentro y relación social».

Por su parte, **Manuela Tena**, del popular bar **Don Policarpo** –Coso, 144-146. 976 392 880–, a pesar de no cocinar con su abollada sartén de siempre –es lo que tienen las fantásticas y modernas cocinas de inducción de **Balay**, que las cedió amablemente para la gran final–, logró ser subcampeona, lo que conlleva también una invitación al palco del **Real Zaragoza**, colaborador asimismo de esta peculiar liga, entregada por su jefe de marketing del Real Zaragoza **Carlos Arranz**, una vez que **Tortillito**, ya viste la equipación oficial.



José Luis Soro glosando la tortilla de patata tras entregar el premio al Coscolo. Abajo, ambas en acción. Manuela Tena muestra su sartén abollada, la que usa habitualmente.

**Jesús Abad**, gerente de la **SAT Niño Jesús** de Aniñón, elaboradora de aceite de oliva extra virgen y también patrocinador del concurso, entregó el premio al mejor tratamiento del aceite de oliva, que recayó en **Plaza Goya**, – San Miguel, 7. 976 468 581– siendo recibido por sus cocineros, **Eduardo Rodríguez y Hanae Bouda**.

Finalmente, la presidenta de la **Asociación celiaca aragonesa, Mamen Tricas**, entregó el diploma al bar **La Jaula de Grillos** –Juan Bruil, s/n. 976 046 909, de **Alba Tirado**–, por ofrecer la mejor tortilla y pan para celiacos.

Previamente, de mano de **Fernando Anel y Sergio Gómez**, de Coca Cola, patrocinadora del evento, se entregaron los diplomas correspondientes a los ocho finalistas, así como lotes de productos de Coca Cola y la SAT Aniñón.

### Reñida final

Dentro de los actos del festival **Aragón con Gusto**, el centro comercial **El Caracol** volvió a acoger esta final, tan competitiva como la anterior. Todos los aficionados saben que no es lo mismo jugar en casa que a domicilio, por lo que hay que valorar el juego del resto de finalistas, así como de los 77 participantes en esta edición. *El fútbol es así.*

Como los ganadores, los finalistas tuvieron que elaborar su tortilla de patata, partiendo de cero, y en las cocinas de inducción de Balay: la aromatizada con trufa de **Más Torres** –Francisco Vitoria, 19. 976 228 695–; la finalista de 2016, **La Luna** –Compromiso de Caspe, 7. 976 598 192–; y los debutantes **Antigua Casa Cardiel** –Pl. Huesca, 5. 976 310 600–,





1 2



1. El público siguió la final desde las barandillas del Caracol, recibiendo los deliciosos aromas de las tortillas participantes.
2. Pero pudo disfrutar de una larga degustación de tortillas de patata, que se fueron sirviendo a lo largo del Caracol, siempre acompañada por Coca Cola.
3. También diferentes jugadores de la Liga aportaron sus tortillas para la degustación popular.
4. Alba Tirado, del bar La Jaula de Grillos, se llevó el premio a la mejor tortilla para celíacos, incluido el pan.
5. Celia Loren, de Antiguo Mesón Burriel, no perdió la sonrisa a lo largo de toda la final.
6. Foto de familia de todos los concursantes, con el implacable pero justo jurado detrás. Al fondo, parte de las hinchadas de los jugadores, preparándose para animar a los suyos.
7. Eduardo Rodríguez y Hanae Bouda, cocineros de Plaza Goya, reciben su diploma al mejor uso del aceite de oliva, entregado por el gerente de la SAT Niño Jesús, Jesús Abad.

7



3

4



6 5



**Hernán Cortés** –Hernán Cortés, 23-25. 976 239 739– y antiguo **Mesón Burriel** –Avda. San José, 58. 976 027 912–, que fueron apoyados por sus respectivas hinchadas, entre las que destacaban por su algarabía las de Don Policarpo, Casa Cardiel y Plaza Goya, que llevaron incluso pancartas. El jurado valoró positivamente la calidad de la tortilla ganadora que «combinaba una textura cremosa con un fuerte sabor a tortilla de patata», así como una perfecta presentación. Destacó también la alta calidad de todas las tortillas finalistas, entre las que se encontraban aromatizadas con trufa, como la de Mas Torres, alegradas con ajetes y alcachofa –Plaza Goya– o una de tamaño gigante, la habitual de Antigua Casa Cardiel.

Decidieron los premios el ganador del año anterior, **José Soro Bernad**, del bar **Cabuchico**; **David Baldrich**, propietario y cocinero del restaurante **La Senda**; **Fernando Rodríguez**, del bar **Tehife** y presidente de la Asociación **Food Truck Aragón**; **Enrique Barrado**, cocinero y profesor de cocina en el **IES Miralbueno**; **Ana Cristina Lahoz**, cocinera y bloguera; **Domingo Mancho**, presidente de la **Asociación de cocineros de Aragón**; **Marta Serrano**, responsable de marketing de **Enate** y especialistas en catas. Además de **José Miguel Martínez Urtaun**, director del bimestral **Gastro Aragón**, organizador del evento, que actuó como secretario, con voz, pero sin voto.

### La fiesta de la tortilla

Dado que parecía injusto ver comer a los jurados y aspirar los aromas que salían de las cocinas Balay –es lo que tiene el Caracol, con su especial disposición–, la liga auspició a lo largo de todo el concurso, que se prolongó desde las 17.30

horas hasta la nueve de la noche, una degustación popular de diferentes tortillas previamente elaboradas. No hubiera sido posible sin el patrocinio de Turismo de Aragón ni la colaboración de diferentes elaboradores de tortillas, como las frescas de **Palacios**, con y sin cebolla; las personalizadas de **Como en Casa**, con diferentes aditamentos, acompañadas con el abundante pan de Martín Martín, recién horneado para la ocasión. Las escasas tortillas sobrantes se donaron a la **Hermandad del Refugio** de Zaragoza, para su distribución entre los más necesitados.

Las propias tortillas finalistas, así como las aportadas desinteresadamente por algunos jugadores de la liga, como **El Cabuchico** o **La taberna de Rafael**, fueron degustadas por los asistentes tras la entrega del premio, siempre acompañadas por Coca Cola, patrocinadora del evento.

### Más de un mes de competición

La liga estuvo presente durante más de un mes por toda la ciudad. Dado el alto número de jugadores, 77, hubo que jugar una *pretemporada*, para reducir los *equipos* a los 64 que determina una competición de copa. Los 25 *veteranos*, que participaron en la primera edición, pasaron directamente a los treintaidosavos.

La Liga de la Tortilla, competición singular donde las haya, sin precedente conocido por estos lares, trata de encontrar cada año la mejor tortilla de patata de la ciudad. Los bares –*equipos*– se enfrenan dos a dos y solamente uno pasa a la ronda final, decidiendo el resultado del *partido* los *árbitros* –jurado profesional– y los *linieres* –el propio público– que ha podido votar telefónicamente y obtener diferentes premios. Hasta el año que viene, el mejor El Coscolo. Después...

## II LIGA DE LA TORTILLA Las mejores de Zaragoza

### CASCO HISTÓRICO

Casa Pascualillo. Libertad, 9. 976 397 203  
Blasón del Tubo. Blasón Aragonés, 3. 976 204 687  
Tehife. San Lorenzo, 44. 876 283 263  
Mesón El Torico. Conde Aranda, 134. 976 439 814  
Cervecería La Ría. Torrenueva, 35. 976 396 757  
Taberna Urbana. Pelegrín, 3. 976 398 307  
Bar La Mina. San Vicente de Paúl, 29. 976 391 768  
El Picadero. San Pedro Nolasco, 1. 976 293 356  
Le Petit Rincón. Hnos. Argensola, 8. 619 867 686  
Cervecería Export. San Vicente de Paúl, 25. 976 399 105  
La Tasca del Lobo. Avda. C. Augusto, 40. 630 967 772  
Taberna Amador. Refugio. 876 282 083  
Café Lugano. Morería, 6. 976 046 923  
Cafetería Cadillac. Verónica, 10. 976 397 074  
La Jaula de los Grillos. Bruil, s/n. 976 046 909  
Los Chiscuvinos. Heroísmo, 3. 976 290 092  
La Clandestina Bistró. San Andrés, 9. 876 281 165  
Taberna La Mazmorra. Pl. Tauste, 3. 976 205 063  
Morris Gastrobar. Mayor, 21. 876 700 934  
Cafetería Las Armas. Armas, 68-78. 976 978 195

### CENTRO

Marengo. Francisco Vitoria 5-7. 976 220 570  
La Bocca. Madre Vedruna, 6. 976 218 018  
Parrilla Albarracín. Pl. Carmen, 1-3. 976 158 100  
La Lobera de Martín. Coso, 35. 976 359 659  
La Loberica. Pl. de España, 7. 976 359 659  
Entresabores. Albareda, 3. 976 236 606  
El Coscolo. Madre Vedruna, 7. 976 094 728  
Buena Cara. Cortes de Aragón, 30. 976 239 460  
Bar Rte. Más Torres. Fco. Vitoria, 19. 976 228 695  
Espumosos 5 de marzo. 5 de marzo, 14. 976 218 490



La Torreta Sanclemente. Sanclemente, 7. 976 222 896  
La Cafetería. Cádiz, 4. 976 958 683  
Plaza Goya. San Miguel, 7. 976 468 581  
Taberna Monumental 1808. Pl. Los Sitios, 17. 876 535 025  
Zurita 41° 38'. Zurita, 18. 976 483 374  
Doña Tapa. Coso, 56. 976 073 765  
The New Orleans Coffe & Tea. Zurita, 4. 976 219 910  
Bar Hernán Cortés. H. Cortés, 23-25. 976 239 739  
Bar Don Policarpo. Coso, 144-146. 976 392 880  
Doble Uno. Joaquín Costa, 11. 876 113 940  
Restaurante Baltax. Pº Mª Agustín, 13. 976 228 601  
Bar Zuco. Pº Sagasta, 3. 976 225 874  
Cafetería Niko. Pº Pamplona, 8-10. 686 565 845  
El Elegante. Ana Isabel Herrero, 13. 627 533 644

### LAS FUENTES

Bar Cabuchico. Roncesvalles, 68. 976 591 794  
Café La Luna. Compromiso de Caspe, 7. 976 598 192  
Cafetería Servet. Miguel Servet, 24. 976 363 560  
Mesón de Cerrajas. Mtro. Roncesvalles, s/n. 976 421 104  
El Candelas. Maestro Mingote, 3. 976 423 025

### DELICIAS / ALMOZARA

Bar Los Andes. Escoriaza y Fabro, 103. 976 080 491  
Antigua Casa Cardiel. Pl. Huesca, 5. 976 310 600  
Taberna Salvador. Bélgica, 21. 688 358 325

Café Bar Los Cuberos. Pº Calanda, 57. 976 320 902  
Bar Cibeles. Avda. Madrid, 71. 876 286 834  
Pepepika. Avda. Madrid 183. 976 965 498  
Bar Chelis. Escultor Palao, 36. 976 347 412  
Bar Roxette. Padre Manjón, 38-40. 637 590 704  
Café La Cabaña. C. La Mosquetera, 58. 976 074 980  
Bar Almansa. Batalla de Almansa, 3. 663 894 660

### TORRERO / SAN JOSÉ

A Mesa Puesta. Fray Julián Garcés, 50. 976 388 056  
Café Santa Fe. Cabez de Buenavista, 9. 976 021 404  
Victoria Café. Avda. Tenor Fleta, 94. 976 270 231  
Antiguo Mesón Burriel. Avda. San José, 58. 976 027 912  
Filantropía Café. García Lorca, 11. 976 365 679

### UNIVERSIDAD

El Cerdo. Arzobispo Apaolaza, 6. 976 565 214  
La Taberna de Rafael. Santa Teresa, 9. 667 081 582  
Restaurante Neguri. Manuel Lasala, 44. 976 351 852  
Mar de Cádiz. Pl. San Francisco, 18. 976 088 394  
El Paladar. Serrano Sanz, 6. 976 073 951  
D'Angela. Mariano Barbasán, 10. 605 875 687  
Rogelios. Eduardo Ibarra, 10. 976 358 950  
Rincón Romareda. Violante de Hungría, 10. 976 567 088  
Asador La Junquera. Cno. F. de la Junquera, 120. 976 560 662

### MARGEN IZQUIERDA

Bar Rte. Las Tres Cepas. Avda. Cataluña, 108. 976 475 894.  
La Vieja Caldera. Avda. de los Estudiantes, 32. 976 571 195.  
Santa Isabel  
Bar Alborán. Salvador Allende, 25. 976 511 045  
La Hora Tapas. Salvador Allende, 18. 976 079 366



DIEZ AÑOS Y YA  
REFERENCIA EN TARAZONA

## Saboya 21

En apenas diez años de vida el restaurante Saboya XXI se ha convertido en la referencia de Tarazona y, por extensión, del Moncayo, cuyos frutos llegan cotidianamente a su cocina, profundamente ligada al territorio.

Si la planta baja funciona como bar independiente –hasta tiene otro nombre, Amadeo I– el restaurante se ubica en la primera planta, un antiguo casino con impresionantes vistas a la catedral. Acogedor y bien decorado, su distribución y los tabiques permiten la imprescindible intimidad en cada una de las mesas.

Allí es donde reina Lolo, José Manuel Jiménez –su hermano Javier se ocupa de la cafetería, que dispone de una amplia terraza–, atento siempre a las novedades vinícolas de la DOP Campo de Borja, aunque en su carta no desdeñan ni el resto de vinos aragoneses, ni tampoco vinos de otras procedencias, buscando, eso sí, la singularidad de las propuestas; lo tienen relativamente fácil, gracias a la asesoría de José Antonio Calvo, de El Rincón del Arpa.

El inquieto José Tazueco es el responsable de la cocina, a la que llegó con experiencia laboral y también de gestión. Es así capaz tanto de ajustar los menús diarios, como de crear auténticos platos, generalmente basados en la producción del entorno. Pues estamos ante un cocinero que sale al monte, recoge setas, conoce el territorio y, además, se forma continuamente.

Ahora las setas, la trufa, el cardo rojo, pronto los calçots, después alcachofas y espárragos, siempre alubias moncaínas, borraja, bacalao o ternasco: aquí se miman el producto. Que puede presentarse poco elaborado, si así se desea, pero también con un fuerte trabajo previo en la cocina. Así, sus elaboradas Colmenillas rellenas de mousse de lechecillas a la crema de foie resultan imprescindibles, como también las Filloas de borraja con corazón de espinacas, salsa de azafrán y piñones.

Para los aficionados, disponen de brasa, donde no falta el cogote de merluza o diferentes carnes, que realza con productos de la zona: salsa de chordón o de boletus, por ejemplo. Que también aparecen en los platos más elaborados, vuelve el chordón para el magret, el boletus para rellenar las manitas, los cantarellus en el guiso de ossobuco, o los hongos con ancas y pan de borrajas para el bacalao en salsa vizcaína.

La misma filosofía se impone en los postres, donde conviven un Flan de tomillo con dulce de leche, junto con un Plátano flambé con helado de canela, además de una selección de quesos.

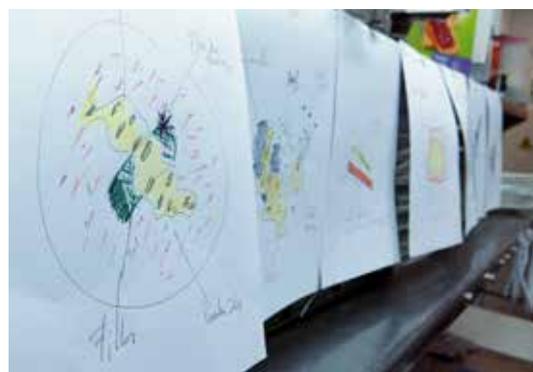
Una sólida cocina, fuertemente vinculada al territorio, atenta a las novedades foráneas, que entiende que la comida trasciende al mero hecho de alimentarse, jugando con la complicidad de la sala. Un auténtico placer para los sentidos, que merece de largo la excursión.

**J.M.M.U.**



Gabi Orte / chindron.es

José Tazueco y Lolo Jiménez, un equipo muy bien compenetrado. Debajo, detalle de la cocina con el dibujo de su Filloa de borraja.



**MADORRÁN, 34. TARAZONA.** 976 643 515.

[www.restaurantesaboya21.com](http://www.restaurantesaboya21.com) / [info@restaurantesaboya21.com](mailto:info@restaurantesaboya21.com)

Horario: de 13 a 16 y de 21 a 23 horas. Cierra noches de domingo a jueves, excepto reservas de más de seis personas. Cerrado 24 y 25 de diciembre. Admite tarjetas, salvo American Express. Admite reservas. Buen acceso discapacitados. Menú diario: 16,50, incluida bebida, de lunes a viernes; fin de semana, 23,65 euros. Menús degustación: de 30 a 50 euros, según mercado, sin bodega. Precio medio a la carta: 40 euros. Reservado para veinte personas. Fácil aparcamiento, zona azul.

de nuevos establecimientos en Zaragoza. Visitamos algunos...

## LA RECETA DEL **SABOYA 21** **COLMENILLAS RELLENAS A LA CREMA DE FOIE**

### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

Colmenilla deshidratada, *Morchella Cónica*, 500 gramos de mensillas de ternasco, cebolla Fuentes de Ebro, 750 gramos de espárragos blancos cocidos, 12 huevos enteros, 6 yemas de huevo, foie gras de pato fresco, enokitake, *Flammulina Velutipes*, algo más de un litro de nata líquida aceite de oliva virgen extra de Tarazona, sal de romero, pimienta molida.

### ELABORACIÓN

Hidratar en agua tibia las colmenillas, centrifugar y reservar para rellenar. Saltear las mensillas en aceite de oliva virgen extra tu-riasonense junto con tres cebollas Fuentes de Ebro cortadas en juliana, salpimentar y añadir medio litro de nata líquida. Reducir y triturar en una batidora, colar por un chino dos veces y dejar enfriar.

Con dicha crema, rellenas las setas con la ayuda de una manga pastelera y reservar.

Saltear en sartén unos dados de foie gras con la sal de romero, añadir las setas rellenas e incorporar un chorro de nata líquida, reducir hasta que oscurezca la salsa.

Para el pastel de espárragos, turbinar los espárragos con los huevos y yemas y añadir medio litro de nata y sal, colar y rellenar un molde de silicona. Hornear a 85° C con vapor durante 90 minutos, dejar reposar y desmoldar.

Por otro lado freír pequeños ramilletes de enokitake en aceite y reservar en un papel absorbente.



Gabi Orte / chilindrones

Disponer en un plato circular un cubo de pastel de espárragos blancos en el centro, rodear con las colmenillas y salsear, coronar con el ramillete de Enokitake.

Comer con una barra de pan al alcance de la mano.

## OTRA FORMA DE ENTENDER LA GASTRONOMÍA

# Absinthium

No menos había que esperar de un establecimiento regentado por el sumiller de larga trayectoria Jesús Solanas y el sólido cocinero, también veterano en los fogones, Roberto Alfaro. Mas lo cierto es que superan de largo las expectativas que ha despertado este novedoso proyecto gastronómico en Zaragoza.

Su misma ubicación, en un primer piso dentro de un longevo hotel, sugiere diferencias. Como lo prueba el Sherry Bar, que preside la entrada; un singular espacio, donde los aficionados podrán sorprenderse por la cantidad, variedad y calidad de los vinos que se elaboran en Jerez, con seguridad la mayor del mundo. Si quieren adentrarse en dicho mundo, Solanas les

guiará magistralmente, de la mano de unas singulares aceitunas. Solo por ello, ya merece subir las escaleras. Tras el bar, el luminoso comedor, con vistas al Coso, bien vestido, amplias mesas separadas entre sí y unas curiosas botellas para servir absenta, sugerida como aperitivo –lo es, obviamente–, tal y como se hacía en la alegre Francia de principios del siglo pasado. Justificando así el nombre del restaurante, que es el latino del ajeno, base de la absenta.

De momento la carta se sirve en muestra en una pizarra, con ligeros cambios según mercado, manteniendo su estructura: entrantes, platos principales, quesos –¡por fin!– y postres, en raciones y medias. Una cocina de producto, que no se adscribe a ninguna tendencia que no sea el sabor y la cultura gastronómica.

Por ejemplo, las divertidas Ostras Rockefeller, con toda su historia; una excepcional pasta fresca al azafrán con salmónete; o las muy perfectamente ensambladas Setas, parmentier y yema. Para seguir, por ejemplo, con el Morro



Arriba, el equipo rodeando un sentado Solana, que añade oporto al Stilton. Las jarras de absenta, en todas las mesas.



Gabi Orte / chillidrones



que los hay y muy buenos; bebidas exclusivas, diferentes, que no tienen por qué elevar en exceso la cuenta y armonizan con los diferentes platos. Lo astuto es dejarse aconsejar, una vez establecido el rango de precios y opciones personales.

Absinthium es un restaurante para disfrutar, con mayúsculas, de la gastronomía consolidada, sin experimentos vacuos, con un sólido discurso detrás, fruto de la larga experiencia de sus responsables.

Mientras se encuentre en el local se sentirá el dueño del mundo, gozando de sus maravillas. Algo que habría que hacer al menos una vez al año. **J.M.M.U.**

### RESTAURANTE ABSINTHIUM

Coso, 11. Hotel Oriente. 876 707 274.

- ☐ Almuerzos y cenas, *ad libitum* ☐ Cierra lunes y domingos ☐ Vacaciones: Navidades, Semana Santa y agosto. ☐ Admite tarjetas. ☐ Admite reservas.
- ☐ Precio medio a la carta: 60 euros. ☐ Menú degustación sobre pedido. ☐ Dispone de reservado, hasta 16 personas. ☐ Buen acceso discapacitados. ☐ Aparcamiento público en plazas Salamer y España. ☐



Gabi Orte / chilindrones

El amplio equipo de La Ternasca posa en las nuevas instalaciones de la calle Cinegio.

SE ESCAPÓ DEL REDIL

## La Ternasca

Pero no fue muy lejos, ni cambio de actitud. La Ternasca mantiene sus instalaciones en el Tubo zaraigozano, bien que ampliadas y mejoradas, muy mejoradas. Tanto en barra, amplitud, luz y mesas, como en la oferta gastronómica, que sigue con el ternasco como eje, pero que incrementa sustancialmente su variedad, especialmente con su menú diario.

Sigue siendo el templo del ternasco de Aragón –el de verdad, con IGP–, donde mantiene sus montados, raciones y platos, aportando innovación y creatividad. De ahí, por ejemplo, su Ternastaki o el sushi de TA, en los que aplica modelos japoneses para nuestro producto estrella. Pues si algo caracteriza a Cristian Yáñez, cocinero prácticamente autodidacta y líder del equipo, es su preocupación y dominio de otras técnicas y culturas coquinarias.

Lo que se aprecia directamente en la barra, que alberga la mejor tapa popular, del reciente concurso, Ternas Bao –bollito oriental con lascas de ternasco–, además de decenas de exquisiteces, muchas de ellas elaboradas al momento, sin olvidar los clásicos como las migas o las madejas a la brasa.

Otra importante novedad resulta su menú diario, inusual en la zona. Por apenas 12,90 euros consiste en un aperitivo, un entrante para compartir, el plato fuerte, postre y una consumición de bebida. Con cantidades más que suficientes para una persona de ingesta normal, y muy bien elaborado y compensado. Aún recuerda el firmante un impresionante conejo asado, pues disponen de un magnífico horno de brasa, fruto de la remodelación de la cocina, o las abundantes raciones de pasta bien elaborada. Disfrútelo.

**J.M.M.U.**

¡BOLDOVA HA VUELTO!

## Novodabo

A David Boldova le han vuelto las ganas de cocinar. No es que las hubiera perdido –es un excelente profesional– pero, por diferentes circunstancias, esa chispa especial ante los fogones se antojaba un poco apagada. Ya no, como prueba su nueva carta, en la que vuelven a brillar presentaciones, sabores y texturas, unidas a una larga renovación del equipo de sala, que realiza las propuestas de Boldova. Si hasta la web –www.novodabo.com– ha pasado del negro al blanco...

Valga como ejemplo su Carabinero con panceta asada, mango y maracuyá, nueva versión de un propuesta anterior, inolvidable conjunción de sensaciones y excelente materia prima. Pero lo mismo puede afirmarse de otras propuestas *mar y montaña*, como las Ostras en témpura con mahonesa de lima y tuétano reducido.

Tras sus clásicos aperitivos, renovados –oliva, queso y anchoa; Ferrero de foie; y cerveza y jengibre– que el personal de sala explica convenientemente, puede optarse por unas delicadas y perfumadas Anchoas a la brasa con berenjena asada y salmorejo de tomate raf.

David domina el punto de los pescados como pocos cocineros –¡magnífica la Merluza Thai con navaja plancha, lemon grass y aire de limón– y también saber extraer todo el sabor de las carnes, incluso su Costillar de cordero lechal con melón y especias, parece más sabroso.

En los postres vuelve a divertirse, bien con juegos en torno a una idea, como en su Otra versión de fresas con nata o los chocolates, bien dignificando la tabla de quesos.

En la sala, entre otros, el tercer premio de coctelería nacional, Ángel Andrés Antolín, que tanto puede prepararle uno para la espera, como recomendarle los mejores vinos para cada plato, opción idónea si se dispone de tiempo para una larga degustación.

Alegría, pues, ¡Boldova ha vuelto! **J.M.M.U.**



Un carabinero espectacular, inolvidable encuentro de sabores.

Gabi Orte / chilindrones

Te ofrecemos un

**MENÚ COMPLETO**

con nuestras especialidades

**24€** iva incl.

...y además te regalamos una botella de vino para llevar

C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARINENA

la rebotica  
restaurante

**Taberna El Broquel**

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

C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738



Gabi Orte / chilindrones

Mari y Rosa Rodríguez Diago, las hermanas Rodi. Entre ellas, Ibana Moreno, que les ayuda en la cocina. Ensalada de champiñones y Bacalao al chilindrón, dos de sus platos.

## LAS REINAS DE LA GARNACHA

# Restaurante Rodi

Las hermanas Rosa Blanca y Mari Rodríguez Diago son de Fuendejalón. Y como todo en dicha localidad gira en torno a la garnacha, es esta variedad de uva el hilo conductor de su restaurante, Rodi, que va mucho más allá del mismo vino, por más que su propio padre, nagenario, ya no lo elabore; eso sí, todos los días vigila los fogones para comprobar que las cosas se hacen bien.

Desde la carretera parece un restaurante de servicio más, pero nada más traspasar la puerta se aprecia la diferencia. Como la oferta de productos gastronómicos de elaboración propia o la sorbetera repleta de un granizado de vino... de garnacha.

Rosa Blanca, viajada y curiosa cocinera, combina con sabiduría la amplia tradición de la zona con las nuevas tendencias coquinarias, que adapta a su conveniencia. De ahí su curiosa crema de aceite sólido con ajo negro, que elabora desde el principio, solidificando aceite de la zona y fermentando sus propios ajos.

Además de los menús diarios -13,50 y 17 euros-, ofrecen uno de degustación, que varían cada mes, y justifica el desplazamiento. En el se puede encontrar Salmón ahumado -por supuesto a cargo de Blanca- al sarmiento de... garnacha. Migas caseras -pan cortado por ellas- con melón y uva... de garnacha. Ensalada de tomate de Alagón y sal de... garnacha. Nido de codornices escabechadas y reducción de vino de... garnacha. Incluso en el Bacalao a la baturra aparece la garnacha en forma de sal, mientras que en las Carrilleras de cebón el vino se integra en la salsa. Como postres, todos de casa, Caña rellena de rui-barbo, Bombón de orujo casero y, de nuevo, Granizado de garnacha.

Sólida cocina tradicional, a la que ha ido incorporando e integrando otros productos como el salmón, el foie, el skrei, etc., siempre con un toque personal, sin abandonar las migas, las setas, las hortalizas, los potajes, el bacalao a la baturra, los chilindrones, la gallina en pepitoria, los jarretes guisados, etc.

La bodega corre a cargo de Mari, que la ha especializado en vinos del Campo de Borja, especialmente garnachas. Hay de otras zonas, pero de forma residual o testimonial. Aquí se viene a vivir la garnacha.

Especialmente, si al reservar la comida, solicitan tomar el aperitivo en la tradicional bodega, excavada en el monte, que las Rodi mantienen como hace casi cien años. La muestran, la explican con pasión y permiten degustar delicadezas como su Foie con mermelada y sal de garnacha, o la crema de ajo negro. Una delicia.

Las hermanas han creado su línea Rodi Gourmet, en la que presentan sus garnachicos, un mazapán con vino de garnachas de Fuendejalón y almendras, con escaso contenido en azúcar; o la sal al aroma del Moncayo, con romero y tomillo; y su producto estrella, la sal de garnacha, elaborada de forma artesanal en su propio obrador, en forma de pétalos. **J.M.M.U.**

### CENTRA LA ALMUNIA S/N. FUENDEJALÓN

976 862 039. [www.restauranterodi.com](http://www.restauranterodi.com)

Comidas: de 13 a 16. Cenas: de 20 horas a cierre. Bar, desde las 9 horas.

No cierra ningún día. Admite tarjetas, salvo American Express.

Admite reservas. Menú cafetería: 13,50 euros, de lunes a viernes, incluida bebida.

Menú Rodi: 17 euros, de lunes a viernes, incluida bebida. Menú fin de semana: 19 euros, incluida bebida.

Menú degustación: 23 euros, incluida bebida; cambia cada mes. Buen acceso discapacitados. Fácil aparcamiento.

Te ofrecemos un

**MENÚ COMPLETO**

con nuestras especialidades

**24€** iva incl.

... y además te regalamos una botella de vino para llevar

C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARIÑENA

la rebotica restaurant

**Taberna El Broquel**

**Tapa + Copa de Turienco**

(crianza DOP Ribera del Duero)

C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738

ANTONIO ALFONSO  
antonio@molinoalfonso.com

## MENS SANA IN CORPORE SANO

# Baobab

Vaya por delante que soy omnívoro, esto es, como de todo, pero no me cierro a descubrir nuevos sitios, nuevas tendencias y nuevas modos de hacer las cosas, y esto es lo que descubrí el otro día con la familia.

Había oído hablar bastante bien del Baobab, y quizás si no había ido antes es por estas cerrazones mentales que nos creamos nosotros mismos: es un restaurante vegetariano y yo no soy vegetariano. Bueno me dije, también me gusta la cocina thai y soy de Belchite, así que para allá que fuimos.

Baobab es el proyecto de cuatro socios inquietos y amantes de la cocina vegetariana, no en vano, Manuel uno de los socios se forjó y tomo escuela con Teresa Carles, una de las referencias a nivel nacional de este tipo de cocina. Cuando entras en Baobab, lo primero que te llama la atención es lo cuidado que está todo, la decoración, la barra, las mesas, los baños. Se nota que está en manos de gente que mira el detalle, ordenada, limpia, curiosa, y eso ya, antes de empezar a comer, ya es de agradecer.

Hay una pequeña barra donde se puede desayunar, tomar un café y un trozo de esas exquisitas tartas y postres que hacen de las que luego hablaré. Ahora toca serenarse un poquito antes de encarar la jornada.

Yo me senté en la mesa, pillé la carta y comencé a sentir curiosidad, así qué les voy contando cómo me fue la cosa. Empezamos con unas Gyozas de boniato, setas y ajetes con salsa agrídulce de soja naranja y jengibre que está para llevársela a casa, impresionante. Compartimos también un poco de Humus de garbanzos con pimentón y pan de pita y unos Champiñones con queso provolone, que nos fueron preparando fenomenalmente bien para ir adentrándonos en este tipo de cocina. Continuamos con unas Verduras asadas con burrata, cremoso y sabroso plato, en el que sale lo mejor de cada verdura y una ensalada Kale César; el kale es una especie de col rizada de hoja que recuerda un poco a la berza asturiana, con una salsa cesar impresionante para mojar el pan, ¡Ah! Qué pan tienen señores, repetirán de pan, hijo. Me dejo cosas, pero les quiero hablar de sus especialidades, Fideuá con algas, champiñones y alioli de soja y plancton, alucinante. Moussaka de berenjena y patata con salsa de ajos y yogurt y, para mí, la estrella de la carta, como buen cofrade borrajero que soy, los Raviolis de borraja con calabaza y salsa de salvia, impresionante. No me quiero olvidar de los postres, un Strudel de manzana jugosa y recién hecha, una Tarta de chocolate con el sugerente nombre Dame veneno que quiero morir –qué



Nadie dijo que un vegetariano debiera ser aburrido. En el Baobab ni se nota la ausencia.



Gabi Orte / chindrones

quieren que les cuente, hace honor a su nombre, anímen-se a pecar– o un exquisito Bizcocho con pera, llamado La vida no espera.

Se me ha acabado el espacio aunque no las ideas, atrévase a probar nuevos modos de ver las cosas, buenos productos, buen cuidado con los vinos locales, Terrae ecológicos de Lécera, somontanos, blancos y tintos, etc.... y para acabar, una buena infusión digestiva para irnos a casita más sanos que una manzana.

### ARZOBISPO APAOLAZA, 10. ZARAGOZA

976 359 011 / hola@restaurantebaobab.com  
www.restaurantebaobab.com

Horario de comedor: de 13 a 16 y de 21 a 23 horas; bar desde las 9 horas, de lunes a viernes; desde las 11, sábados y domingos. Cierre domingo noche y lunes. Menú del día: 13,50 euros, incluida bebida, de lunes a viernes; 22 euro, incluida bebida, sábados y domingos. Precio medio a la carta: 21 euros. Admite reservas. Aparcamiento público en plaza san Francisco.



Cortesía Martín Martín

Las nuevas aperturas de tiendas de Martín Martín suelen ir equipadas con cafetería.

## Martín Martín abre con cafetería

La cadena aragonesa **Martín Martín** ha abierto su primera tienda con cafetería en Zaragoza, en el popular barrio de la Paz –Cuarta Avenida, 72–, que se convierte en la sexta dotada de esta instalación. Además ha abierto dos nuevos establecimientos en Zaragoza, concretamente en la Avenida Cesáreo Alierta, 33 y en la calle Lagasca, 10. Con estas dos aperturas, la enseña alcanza las 51 tiendas en la capital aragonesa. En lo que va de año, Martín Martín ha abierto cinco nuevos establecimientos que han generado veinte nuevos empleos. En España, cuenta con 85 tiendas en siete comunidades autónomas: Aragón, Madrid, Castilla y León, Castilla la Mancha, Cataluña, Euskadi y Navarra.

## Nueva carta en Aragonia Palafox

El restaurante Aragonia –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– estrena nueva carta, manteniendo las características de su cocina. Con lo que dispone de un Menú de trabajo por 26 euros, de martes a viernes, que incluye pan artesano, vino joven aragonés y agua. Y su Menú Degustación, por 40 euros; con aperitivo, dos entrantes, dos platos principales, postre incluye pan artesano y agua mineral; y suplemento de seis euros con maridaje. Además de la carta, de la que se extraen los menús, las sugerencias del día y los vinos recomendados cada semana, procedentes de su enorme bodega.

## Más platos en El Paladar

El restaurante cubano **El Paladar** –Serrano Sanz, 6. Zaragoza. 976 073 951– ha ampliado su carta con nuevas ofertas, incluyendo platos vegetarianos, además de los habituales cubanos, que incluyen también cervezas y bocadillos –de ropa vieja o de lechón asado–, además de sus clásicos mojitos y piña colada. Mantiene su plato del día, con dos opciones a elegir por 8 euros y los miércoles, por diez, **cocido completo**, con pan, vino y café.

## De cocidos

Los jueves, el **Asador La Junquera** –Cno. Fuente de la Junquera, 110. Zaragoza. 976 560 662– ofrece su cocido, por 19 euros, acompañado por el vino **Longaz**, DOP Cariñena. Como ya es tradición, todos los viernes en el **Bodegón**

**Azoque** –Casa Jiménez, 6. Zaragoza. 976 220 320–, cocido madrileño, acompañado de Viña Alberdi crianza, DOC Rioja. Más amplia resulta la oferta de **El Candelas** –Maestro Mingote, 3. Zaragoza. 976 423 025– con cocido los lunes y viernes, por 16 euros incluido el postre y vino a elegir entre Matarile, DOP Somontano, o Edulis, DOC Rioja.

## Productos de la Huerta de Zaragoza en Valdespartera

A finales de octubre se inauguró en el **Mercado Municipal de Valdespartera** un puesto de la **Red de Huertas Agroecológicas de Zaragoza** surgidas del proyecto **Huertas Life km 0**. Todos los viernes de 16 a 21 horas los productores de la Red ofrecerán a la población del barrio alimentos agroecológicos cultivados en la huerta de Zaragoza.

## Aragón en Hipercor

**Hipercor Grancasa** dispone ya de un espacio permanente dedicado a los **Alimentos de Aragón**, que no será el único, pues en los próximos meses se creará otro de similares ca-



Archivo

La composición del Dommo juega con diferentes elementos del ternasco de Aragón.

## LA MEJOR TAPA DE HUESCA Dommo, Picar y comer

Pizz-Aragón de Ternasco IGP, témpura de mollejas, queso Sierra de Sevil y rúcula, del restaurante **Dommo, Picar y comer** –Avda. de los Pirineos, 23. Huesca. 974 232 329– ha resultado la tapa ganadora del concurso de tapas de la Hoya de Huesca, que incluye a la capital. Doble para **Casa Mariano** –San Orenco, 10. Huesca. 974 228 097– con el premio san Miguel por su Atún rojo y verduritas crujientes y el Coca Cola por Lomito de sardina al chimichurri de Siracha a baja temperatura sobre crema de apionabo. El Premio Viñas del Vero se ha ido a Plasencia del Monte, para **El Cobertizo**, gracias al Dumpin aragonés, ternasco, oreja confitada y cerezas de Bolea con reducción de Viñas del Vero y ali-oli de miel de Rufas. El **Abba Huesca** se ha llevado el premio al Ternasco, por su Panceta TA y **El Punto** a la tapa vanguardista por Dos muelos. Y en Bolea, **Casa Rufino**, mejor tapa con productos de La Hoya, Caramelo de cereza.

racterísticas en Hipercor Puerto Venecia. Cuenta con unos 30 metros, donde están representadas casi 400 referencias de más de 60 proveedores, para que sirva de plataforma de difusión y valor añadido de los productos aragoneses, productos **Made in Aragón**. Como artículos de bodega, conservas, dulces, aceites, lácteos, así como también productos frescos cárnicos, frutas y hortalizas, charcutería y quesos. La exposición de productos se irá ampliando y renovando constantemente para dar entrada a nuevas referencias y lanzamientos de producto. Será un espacio vivo con promociones y posibles degustaciones de dichos alimentos para los clientes.

## Tres mares, el nuevo Náutico

Tras dos meses de trabajo y una importante remodelación, el nuevo restaurante **Náutico** de Zaragoza, ahora denominado **Tres Mares** –Pº Echegaray y Caballero, s/n. Zaragoza. 876 014 082– comenzó su renovada andadura. Con el veterano **Carlos Rodríguez –exSella–** al frente del timón, **Daniel Higuera**, fogueando en Martín Berasategui, dirige la cocina, que apuesta por una cocina de mercado y de proximidad, con toques personales. En la reforma se ha primado la luminosidad y la relación con las terrazas, disponiendo de carta para cincuenta personas, cafetería, dos comedores privados y un área para eventos y celebraciones, que ya se estrenó durante las pasadas fiestas del Pilar. Cierra por descanso, domingos noche y lunes.



Los clientes han elegido la vieira como especialidad del San Siro.

## En San Siro manda el cliente

La tapa Vieira con mousse de gamba gratinada ha sido la más valorada por la clientela del **Café San Siro** –Joaquín Costa 3. Zaragoza. 976 211 017–, por lo que se ha convertido en la especialidad de la casa. Durante todo un mes, celebró las jornadas **Entre tapas**, durante las que los clientes pudieron votar por su tapa preferida. Renovada a principios de año, con **Víctor Lasheras** al frente, su cocina se ha adaptado a las nuevas tendencias, con una amplia oferta que abarca desde los desayunos a las cenas. Lo que no ha cambiado es su buscada terraza, perfectamente acondicionada para los meses invernales.

## Y además

Como **Kirk Douglas**, y la referencia no es casual, ya que aquí se alberga la más longeva tertulia cinematográfica de Zaragoza, la tienda de vinos **Casa Perdiguier** –San Pablo, 39. Zaragoza. 976 281 626 – acaba de cumplir sus primeros cien años, y siempre en el casco histórico. Su propietario, **Juan Carlos Perdiguier**, es la cuarta generación de estos vinateros.



Falsa ostra de borraja y jamón con patata y tierra de Teruel, la mejor tapa

## LA MEJOR TAPA DE ZARAGOZA

### La vieja Caldera

La Falsa ostra de borraja y jamón con patata y tierra de Teruel, elaborada por **La Vieja Caldera** – Avda. de los Estudiantes, 16. Zaragoza. 976 571 195– en el barrio de santa Isabel ha resultado ser la mejor tapa de Zaragoza en 2016. La mejor tapa original ha sido para el Toro Lácteo de **El Desván**, seguido por el Tartar de Potro de **La Cava** y el Pulpo umami del **Bar Umami**. En la categoría aragonesa el triunfador ha sido el Pan de borraja y ternasco de **El Escondite**, también apta para celíacos, seguido por **El Horno de Ratatouille** y el **Bar Avenida**. El premio a la mejor tapa original se ha ido hasta Nuévalos gracias al Milhojas de brandada de Bacalao del bar **Tío Pedro**, por delante de **La Clandestina** con sus Cachetes con cachitos y **El Estoril**, por Lascas de bacalao al pil pil con huevo poché.



Ternas Bao de La Ternasca, la mejor popular.

Finalmente, el premio a la mejor tapa popular, votada en inicio por los clientes, ha sido para **La Ternasca** –Cinegio, 3. 876 115 863– por su Ternas Bao, mientras que **Marengo Bar&Deli** –Francisco Vitoria, 5-7. 976 220 570– ha ocupado el segundo puesto con la Copa Danone, por delante de **Don Pascual**, con un Canelón de bacalao, confitura de tomate y ravioli de albahaca.

El mediático cocinero oscense **Toño Rodríguez**, copropietario de **Catering y eventos del Pirineo** –Baja, 2. Sardas. 974 480 517– abre estos días en Biescas su restaurante **Saborea** en el que promete seguir elaborando creativos platos como estos Callos de bacalao con rabo de toro, herberechos y lima.

**Trufé catering** ha alquilado el histórico edificio modernista de **Tabacalera**, en Teruel, para ofertar bodas, banquetes y convenciones.

Aunque todavía sin mucha difusión, **Makro** impulsa los **Martes de la hostelería**, un proyecto como el *día del espectador*, para que los clientes de la hostelería puedan disfrutar ese día, el de menor afluencia, de diversas promociones.



# TIEMPO DE TRUFA

La temporada de trufa ya ha comenzado y con ella llegan los mercados, como el de Graus, así como diversas jornadas gastronómicas por todo Aragón.

Todos los sábados desde diciembre hasta mediados de marzo. En 2016 comenzará el sábado 10 de diciembre.

La **Asociación de recolectores y truficultores de trufa de Aragón** organiza el **Mercado de la Trufa fresca y al detalle** de Graus, que se celebra en la planta calle y los bajos de la Casa de la Cultura de Graus entre las 19 y las 22 horas, durante los sábados de la temporada de recolección. Es decir, hasta el sábado, 11 de marzo, salvo 24 y 31 de diciembre y el 18 de febrero, que se celebrará **Trufa-Te** en Fraga.

Diferentes establecimientos ofrecerán tapas trufadas. El 17 de diciembre, la Escuela de hostelería de Guayente, de Sahun. Ya en enero, el 7, restaurante Delgado, de Benabarre; el 14, Los tres sabores de la Longaniza de Graus, Longaniza&Trufa; el 21, Gran Hotel Benasque, de Benasque; y el 28, Taberna Rokola, de Graus. El 4 de febrero será el restaurante Criticón, de Graus, y el 11, el restaurante Lleida, también de Graus.

## Jornadas gastronómicas

El 12 de diciembre comenzaron las Jornadas de la trufa en el **Bodegón Azoque** –Casa Jiménez, 6. Zaragoza. 976 220



Rallando trufa en La Olivada, uno de los establecimientos que mejor la cuida.

Gabi Orte / chindrones

320– que se prolongarán hasta el sábado, 30. Ofrecen un menú especial acompañado de una botella de cava por 25 euros y un plato especial para cada día, excepto el domingo, 25. Con platos como Merluza de pincho con veluté de trufa, Migas a la pastora con huevo trufado, Carpaccio de ternera, piñones, parmesano y aceite de trufa o Albondiguillas de ciervo a la trufa y pedro ximénez.

## Descubre la trufa

Durante enero y febrero regresa a Zaragoza **Descubre la trufa**. La ruta en su segunda edición, agrupa a distintos establecimientos de la capital aragonesa que elaboran platos, menús o tapas con este manjar. Habrá, además, talleres, rutas y charlas impartidas por especialistas y en colaboración con la empresa

**Foresta Algairén**. Info: [www.descubrelatrufa.com](http://www.descubrelatrufa.com)

## Y más

Hacia finales de enero comenzarán otras jornadas en torno a la trufa, agrupadas esta vez en torno a la bodega **Enate**, a lo largo de todo el territorio aragonés.

**La Olivada espacio gastronómico** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957– ofrece un menú degustación con trufa negra de ocho pases durante enero –**tubérculos y raíces**– a partir del 10 y febrero –**sabores de Aragón**–, de martes a sábado.

## CURSOS DE COCINA

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. [www.lazarola.com](http://www.lazarola.com)– continúa con sus propuestas de cursos, que concluyen con la degustación, acompañada de bebida. El martes, 20, curso de **cocina japonesa**; el martes, 27, curso de **sopas del mundo**; y el jueves, 29, cocina con **especias**. Ya en enero, el miércoles, 4, **Roscones de reyes**; el 5, curso de **Kazari sushi**; el sábado, 7, curso de **tartares**; el martes, 10 comienza el curso de **cocina para principiantes**, en cinco sesiones; el sábado, 14, curso de pan y masas; el 16, de arroces secos; el 19 de cocina **thailandesa**; el sábado, 22, cocina **japonesa**; el 26, de **pasta fresca**; el sábado, 29, curso de **arroces melosos, caldosos y risottos**; y el miércoles 1 de febrero comienza el curso de **cocina para principiantes 2º nivel**, también en cinco sesiones.

Para los más pequeños, también en La Zarola, del martes, 27 de diciembre, al jueves, 5 de enero, curso infantil **Minichefs**, por 120 o 90 euros. El curso se divide

en dos turnos: de 27 al 30 de diciembre y del 3 al 5 de enero, en horario de 9 a 14 horas

■ Más cursos en la **Escuela de cocina Azafrán** –San Antonio Abad, 21. Zaragoza. 976 230 022. [www.elazafran.com](http://www.elazafran.com)–, siempre de martes a jueves y de 20,15 a 22,15 horas, por 60 euros. Del 20 al 22, curso de **cocina de autor**, y del 27 al 29, curso de **cocina tradicional**. Ya en enero, del 3 al 5, **Tapas, pinchos y canapés**; **Cocina creativa para tus invitados**, del 10 al 12; y arroces, del 17 al 19.

Y curso de **iniciación a la cocina** de cuatro meses a partir de enero.

■ **Taller de árboles de Navidad con galleta**, el lunes, 19, a las 18,30 horas, en Tescoma –San Jorge, 3. Zaragoza. 976 468 715–, a cargo de Yolanda, de La Tartería.

■ La tienda **Semonia (Atades Huesca)** –Canellas, 5. Huesca. 974 220 455–, sigue ofreciendo diferentes talleres de cocina. Sobre **patés vegetales**, el sábado, 17; **Pastelería para niños**, el martes, 20.

# Hecho en los Pirineos

Congreso del producto  
y la gastronomía  
de los Pirineos

18-21  
marzo/2017

Palacio de  
Congresos

Huesca

Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional

## CATAS

Retoma el **bar El Fútbol** –Avda. América, 3. Zaragoza. 976 385 753– su intenso programa de actividades. Catas los jueves de diciembre, siempre a las 20.30 horas: el 15, segunda parte de **Cata a ciegas de espumosos y cavas de Aragón I**; el 22, **Cata de vinos para la Navidad**; y el 29, **Cata a ciegas para un buen fin de año**. Más catas, el sábado, 10, a las 20.30 horas, con la bodega **Covinca**: Clave de Sol garnacha-syrah, Terrai OVG y Terrai OVT. El 17, a las 20 horas, final del **Vino&rock 2016 con alma de blues** y fiesta **Iglup**.

Ya en enero, el miércoles, 4, a las 20.30 horas, **sorteo de la promoción con Grandes Vinos y Viñedos**: El día de reyes el vermú lo preparas tu. Y en jueves, siempre a las 20.30 horas, el 12, **Cata coloquio Vinos para dejar atrás la Navidad**; el 19, **Cata coloquio Nuevas añadas**.

**TomeVinos Centro** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 757 887– ha preparado diferentes catas para despedir el año. El viernes, 16, champagne **Henri Giraud**; el sábado, 17, cava **Gramona**; **Pepinazos**, algunos de los mejores tintos de España, **Ribera vs Rioja**, el viernes, 23. Y **cena maridada, con cata vertical de Veratón**, DOP Campo de Borja, en el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– el jueves, 15.

**Elarte helados naturales** –Caspé, 3. Huesca. 974 042 408– organiza los últimos viernes de mes, hasta mayo, **catas de helados a ciegas**, con un restaurante invitado, que dará a degustar varios platos con helados.

**Cata de invierno** en el Monasterio de Veruela, Museo del vino de la DOP Campo de Borja –Veruela. 976 198 825–, con visita al monasterio, el sábado, 17 de diciembre. Por 15 euros y varias garnachas diferentes.

## ALA MESA

Hasta el 6 de enero, **La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957– dedica su menú degustación, por 32 euros, a los **platos más valorados a lo largo de 2016**. Y en enero, desde martes, 10, el menú se centra en la trufa *tuber melanosporum*, Tubérculos y raíces. Por 23 euros de martes a jueves, no festivos, ni vísperas; y 25 viernes y sábado. Además, todos los jueves del año, menú especial **La cocina de Lleida**, que incluye caracoles.

El jueves, 22, a las 21 horas en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, última cena cata maridada, **Los mejores champagnes del mundo 6.0.**, con Guillermo Cruz y Fernando Mora.



Concluyen los **Gourmets Days** en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732– y **Tragantúa** –Pl. Santa Marta, s/n. Zaragoza. 976 299 174–. Del 12 al 15, semana de la **ostra**; y del 16 al 31, semanas del **caviar**. Volverá a finales de enero, con las **angulas de Aguinaga**.

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](http://www.elforo98.com)– ofrece en diciembre, su menú **Sabores de invierno**, fusión con la cocina japonesa. Siempre por 30 euros y para mesas completas, las noches de jueves a sábados; otros días, previa reserva.

Todos los miércoles, en el restaurante **Las Armas** –Las Armas, 66. Zaragoza. 976 978 195–, **El ban- cal de las Armas**, demostración de cocina y cena a cargo del cocinero **Daniel Yranzo** en torno a diversos temas. El miércoles, 21, menú navideño, y menú para mayores y niños, el 28.

## 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 **Bierness**, 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.

## EN LA BARRA

En el restaurante **Las Armas** –Las Armas, 66. Zaragoza. 976 978 195–, todos los sábados, **Club de la tapa**, con demostraciones de cómo se elaboran, y degustación, a cargo de diferentes cocineros. El sábado, 31, a las 13 horas, con Daniel Yranzo.

En **Puerta Cinegia**, con **Bodega Pirineos**, el miércoles 21 de diciembre, **tapa solidaria** maridada con el vino Viña Alquézar. Por tres euros, de los que medio irá destinado a El Refugio de Zaragoza.


**Cursos de cata y elaboración**   
 Ven a nuestras catas,  
**invitamos a tu acompañante**  
 Válido hasta el 30 de septiembre de 2016  
**Lupulus**  
 Cervezas Artesanas  
[www.cervezasartesanass.com](http://www.cervezasartesanass.com) - [info@cervezasartesanass.com](mailto:info@cervezasartesanass.com)

VISITA NUESTRA **AGENDA**,  
**ACTUALIZADA A DIARIO.**

[WWW.IGASTROARAGON.COM](http://WWW.IGASTROARAGON.COM)

@GASTROARAGON



## EN LOS MERCADOS

■ A partir del lunes, 12, los mercados municipales organizan una serie de actividades de dinamización estas navidades, con **regalos** de bolígrafos, monederos, bolsas de compra plegables y entradas para el Teatro Arbolé, Y sorteo de **cestas de Navidad**, según el importe de la compra.

■ En el **Mercado central** –Plaza Lanuza s/n. Zaragoza. 976 281 998–, el jueves, 15, **Mira que te como**. «Te fotografiamos de forma divertida comprando productos del mercado y te la llevas el próximo día que vengas a comprar», que se repite el jueves, 22. El viernes, 16, **Cabaret en Conserva** –que repite el viernes, 30– y **música en vivo**. El sábado, 17, **De vuelta con el cuaderno**, paseos por el mercado dibujando alimentos y compradores. **Market Lab. Taller de ciencia y alimentos para niños** de 5 a 9 años, a cargo de Esciencia, que se repite el jueves, 29. Y **visita guiada** y gratuita por el mercado. El martes, 20, y el jueves, 22, **Demostración de canapés navideños**. El viernes, 23, **Papa Noël** –que repite el 24– **Taller de globoflexia** –que se repite el miércoles, 28, y el martes, 3– y **sorteo de las Cestas de Navidad**. El martes, 27, **Taller de magia**, que se repite el jueves, 3 de enero. **Teatro para niños** con Arbolé, miércoles y jueves, 28 y 29. Y **Taller de pintacaras**, el miércoles, 4 de enero.

■ Y en el **Mercado san Vicente de Paúl** –San Vicente de Paúl, 22. Zaragoza–, el viernes, 16, **Demstración de cocina navideña**: canapés y otras fruslerías hechas de manera fácil y económica. El sábado, 17, **Desayuno** con productos de comercio justo, **Taller de globoflexia**, **Degustaciones** en los puestos para los clientes y **Vermú y tapeo** con productos de comercio justo. El viernes, 23, **Cata de miel artesana** de Los Monegros, Taller de pintacaras, **Presentación de 'El Salto'**, un

medio de comunicación diferente, con bebida diferente y **sorteo** de las Cestas de Navidad. El jueves, 29, Taller **Compostando en casa**. El martes, 3 de enero, **Taller de educación sexual infantil**. Los mapas del cuerpo. El miércoles, 4, **Taller de cerámica** en familia. Y el jueves, 5, **Chocolatada** de comercio justo a beneficio de la Asociación de Madres solas.

■ Sin salir del Mercado de san Vicente de Paúl, **El mercado de barrio se encuentra con la economía solidaria**, del 16 de diciembre al 5 de enero de 2017. Con puesto de venta de productos y servicios del Mercado Social de Aragón; Puesto de venta de Aropa2: ropa y juguetes de segunda mano. De 9.30 a 14 y de 17 a 20 horas, de lunes a viernes; sábados de 9.30 a 14 horas; domingos y festivos cerrado. Además, viernes y sábado, 16 y 17 de diciembre de 2016, Puestos en el Mercado de Arainfo, Coop57, Desmontando a la Pili, EcoZara, Fiare, Intermón, Suralia y Yacarandar.

■ Y en enero, promoción de la sana **carne de conejo**.

## OTROS

■ Hasta el 5 de enero, nueva edición de la ruta **El comercio justo en un gusto**, en las tiendas de diferentes oenegés de Zaragoza.

■ El lunes, 19, a las 19.30 horas en el **Grupo Micológico Caesaraugusta** –Sanz de Artibucilla, 15. 976 276 144. Zaragoza–, jornada tradicional de convivencia con merienda, entrega de trofeos e inauguración de **exposición fotográfica**.

■ Nueva edición del Mercado de las Armas –Las Armas, 68-78. Zaragoza- el domingo, 18, de 11 a 15 horas, con la Navidad como temática especial.

■ En el Espacio Ibercaja Montearagón de Huesca –pasaje Almériz, 4-6. Huesca–, exposición de pinturas de **bodegones, Templanza**, del artista oscense Antonio Herrera.

■ De martes a domingos, a las 16.30 horas, en **Daroca**, Visita guiada y comentada –entre 45 y 60 minutos– al interesante **Museo de la pastelería Manuel Segura**. Por 3 euros, inscripciones en la oficina de turismo –Mayor, 44 (Planta Baja). Daroca. 976 800 129–, de 10 a 14 y de 16 a 20 horas.

■ El sábado, 17 de diciembre, en la Plaza Mayor de Aínsa, **Feria del vino artesano Punchacubas** con degustación de vinos de Sobrarbe.





# AÑO NUEVO...

CON LO QUE FUE ¿NO PODÍA JUBILARSE CON **ALGO MÁS DE DIGNIDAD?** ¿SERÁ CIERTO QUE SE RETUVO TRUFA EN TERUEL **PARA COMENZAR LA TEMPORADA CON PRECIOS DE ESCÁNDALO?** ¿APRENDERÁN ALGUNOS DE NUESTROS EMPRESARIOS HOSTELEROS DE **ANTONIO CATALÁN O SEGUIRÁN EXTERNALIZANDO?**

EL TAPAO  
gastro@adico.es

Y tan nuevo, que ya tenemos gobierno en Madrid y los de aquí parecen al fin haberse despertado. Lo que no le queda claro a este *tapao* e si será para bien o para mal. En seis números lo veremos. De momento parece que pagaremos más por beber y fumar. Es lo que tiene ser europeo, que hay que pagar las deudas.

Obviamente este *tapao* cree que esta secciones tienen su sentido. Pero puestos a reírnos sobre la ubicuidad de algunos responsables hosteleros, como hizo el decano, que compruebe previamente las fechas a las que alude. Incluso el humor, por muy ácido que sea, requiere de una cierta seriedad.

Hay lectores, tardanos, de esta sección, capaces de responder a un comentario de dieciséis líneas con un correo electrónico de más de cien. ¡Señor, cuánto tiempo tiene el personal!

Han sido semanas de muchos saraos, demasiados, de forma que los profesionales no llegan a más. Le han contado a este firmante que en un revivido y amoroso congreso había más ponentes en la mesa que asistentes a la sesión. Si es que no llegamos.. ¿o no tenía tanto interés como se presumía?

Es lo que tiene la tecnología, que requiere más. O que se lo pregunten a **Manuela Tena**, del **bar don Policarpo**, que a punto estuvo de no competir en la gran final de la **II Liga de la tortilla**, porque su abollada sartén, la que usa desde siempre no servía para las cocinas de in-

## El vino que amenizó el cóctel aragonés era catalán, y malo

ducción. **Balay** le debió dar suerte porque estrenó una de sus sartenes y quedó subcampeona.

La denominada **cena de las estrellas** no se estrelló, pero tampoco lució. Lo que iba a ser un inolvidable evento gastronómico –así lo creían los ilusos de este bimestral– se quedó en una cena, muy digna, de amigos empresarios, pero con poca presencia de aficionados a la gastronomía. Lo malo es que son muchos los que han perdido las ganas de volver a intentarlo.

O poca gente va al **Pablo Serrano** o los aficionados al arte son muy frioleros. El día de la fiesta de **Enate** el guardarropía se vio desbordado de inmediato. Ni cuarenta perchas había, con lo que personal fue dejando sus pertenencias por cualquier rincón de la sala. Eso sí, algún **jefe** aprovechó sus influencias para dejar varios abrigos fuera de norma. Quizá por eso –colarse– **Echenique** recriminó al presidente **Lambán** que acudiera al evento, en el que se vieron muchos políticos, bastantes más de lo habitual. **Nozaleda** vuelve, ¡temblad **botines!**

Impresionante el número de cocineros, me dicen, que se acercó hasta el zaragozano hotel **Meliá** –que ya no se llama **Corona**– para la presentación del **Libro de oro de la cocina aragonesa**. Muchas maldades han llegado hasta el oído de este *tapao*, pero seguro que son eso, maldades de profesionales que no saben leer o no compran libros. Lo curioso es que, apareciendo en sus páginas el creador del **Arroz con borrajas y almejas**, **Miguel Ángel Revuelto**, no firme su receta, sino otra. Que sí aparece, como no podía ser menos, pero de la mano de **Raúl Pérez**, uno de los cocineros del restaurante Gayarre, donde nació en 1988; eso sí, la aprendió del maestro, según confiesa en el libro. Por cierto, ¿es posible escribir de **Teodoro Bardají** sin citar a su principal mentor, el editor **José María Pisa**? Sí.

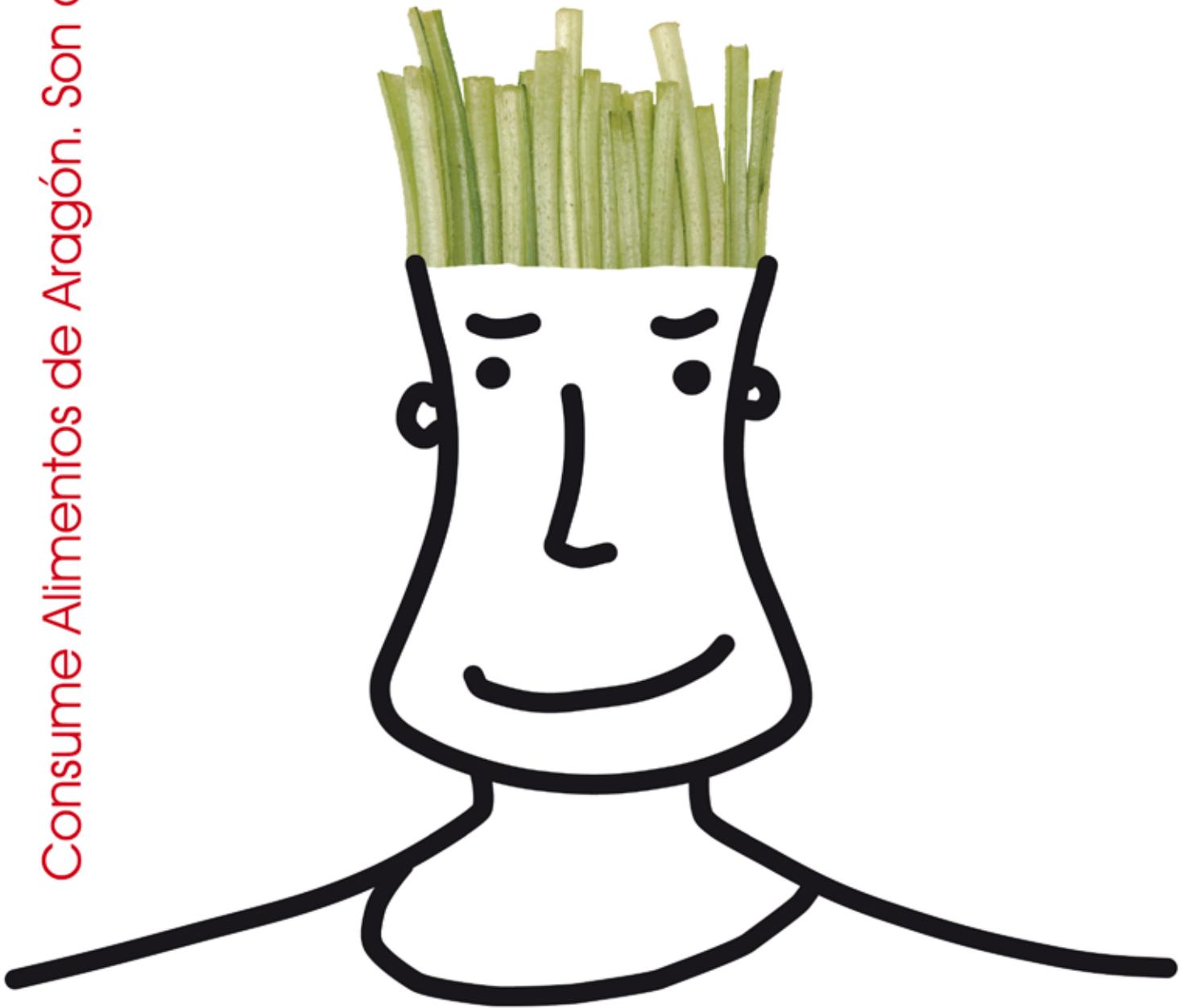
Los del **Arex** no dan una, porque no es la primera que perpetran. Vale que en una feria alimentaria aragonesa en Andorra –la extranjera– haya que poner jotas de fondo sonoro. Pero ¿solo? ¿**Bunbury** o **Amaral** no representan a Aragón? ¿Tan complicado es comprobar que todos los feriantes se han inscrito en la reunión de negocios? Donde, por cierto, el vino que amenizó el cóctel era catalán –y malo– mientras a escasos metros decenas de botellas aragonesas se aburrían en los estantes. Para una vez que consigo colarme...

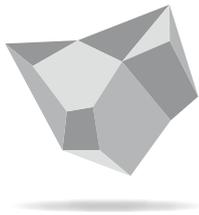
Este *tapao* quiere desear a los lectores de **Gastro Aragón**, los que la compran y los que la roban, un satisfactorio año 2017, con la seguridad de que seguirán sabiendo hacerle llegar todas estas informaciones, por llamarlas de alguna manera, que no tienen cabida en los medios serios.

Consume Alimentos de Aragón. Son de garantía

# alimentos de Aragón

con buena cara





# 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](http://www.elvinodelaspiedras.es)

 **CARIÑENA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA