

aragón

gastro

NÚMERO 56 FEBRERO/MARZO 2017 BIMESTRAL ARAGONÉS DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

3€



cocina del
Pirineo

NUMEROSAS PROPUESTAS
TIEMPO DE TRUFA

EN FRAGA
TRUFA-TE 10

EN HUESCA
LLEGA EL CONGRESO

ENATE

Descubre el diamante negro de la gastronomía

EXPERIENCIAS
GASTRONÓMICAS

LA TRUFA



fotografía Gabi Orte

del 6 al 5

febrero

marzo



100K, COMER EN LA NIEVE

ALTA GASTRONOMÍA EN ASTÚN
Y CANDANCHÚ PÁG. 82-83

56

FEBRERO /
MARZO
2017

La cocina del Pirineo

SE CELEBRA EL PRIMER CONGRESO DEL PRODUCTO Y LA GASTRONOMÍA DEL PIRINEO

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,
Jorge Hernández, Lalo Tovar,
Natalia Huerta,
Jesús Miguel Arlés,
Francisco Abad, Sheila Calonge,
Joan Rosell, 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



¿EXISTE,
EXISTIÓ,
UNA COCINA
DEL PIRINEO

REPOR > PÁG. 6



MAGRET DE PATO
CON UVAS Y NARANJA

YOU CAN > PÁG. 38-40



GARDENIERS

AHORA EN LA HUERTA > PÁG. 60-61



TIEMPO DE TRUFA

GASTRONOMADAS > PÁG. 72-73

AGENDA > PÁG. 88-89

ADEMÁS RECETAS Seis recetas del Pirineo aragonés. **TURISMO** Nueva sección acerca del turismo en Aragón. **EL BUSCÓN** El Chalet, sabor de un clásico. **VIAJAR POR ZARAGOZA** Castillos y palacios. **ENTREVISTA** Santiago Lascasas.



MODELOS AGROALIMENTARIOS

SIN PRESUPUESTOS ¿SON FACTIBLES LAS INGENTES PREVISTAS AYUDAS A BONÀREA?
EL CITA ¿INVESTIGA EN LIBERTAD O YA TRABAJA SOLO PARA EL SECTOR INDUSTRIAL?
SI SE ALIARAN TODOS LOS QUE TRABAJAN EN TORNO A LA TRUFA ¿NO RESULTARÍA MÁS
FÁCIL PARA ARAGÓN LIDERAR SU PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y CONSUMO?

JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN
Director y editor de GASTRO ARAGÓN

Uno de nuestros mayores activos va a ser el territorio, como espacio despoblado y céntrico

Todavía sin presupuestos, ni en Aragón, ni en España, el principio del año ha sido pródigo en acontecimientos y noticias relacionados con la agroalimentación y la gastronomía. Y todo apunta a que el ritmo no va a descender en los próximos meses.

BonÀrea, ese gigante industrial y cooperativista –¡menos mall!– recalará en Aragón, en Épila, donde replicará su centro productivo de Guissona. Se prometen miles de puestos de trabajo e inversiones millonarias por parte de la corporación y de la propia administración.

Buena noticia en tiempos de crisis laboral y despoblamiento interior, que pone de manifiesto la apuesta de Lambán y su gobierno –fue el mismo presidente quien presentó el proyecto– por un determinado modelo agroalimentario, el industrial. Que no deja de tener sus contras, derivados de su propia condición, al tratar de buscar alimentos mayormente baratos y estandarizados.

Pues resulta que uno de nuestros mayores activos agroindustriales va a ser precisamente el territorio, pero no como biodiversidad y riqueza productiva, sino como espacio despoblado y céntrico, idóneo para llenarlo de fábricas y distribuir alimentos económicos y estandarizados

zados a todo el noreste español, incluido Madrid, la mayor concentración de consumidores.

La ampliación de otras industrias, Yesa y otros pantanos, el crecimiento de las cadenas de distribución –siempre en grandes poblaciones, no en pueblos sin servicio–, apuntan en dicha dirección.

Esperemos, al menos, que no se pongan trabas a otros proyectos más pequeños, ligados de verdad al territorio. A los productores locales de alimentos, que siguen sufriendo en silencio, y a los consumidores que han optado por ejercer sus derechos políticos reclamando otra forma de comer, más cercana, justa, sabrosa y saludable.

APUESTA POR EL TURISMO

Desde este mismo número nuestros lectores estarán más informados sobre

el turismo en Aragón, cada vez más relacionado con la agroalimentación. La producción de alimentos con calidad diferenciada es un decisivo argumento turístico –fabes, Asturias; marisco, Galicia; jamón de bellota, Huelva–, propiciando numerosos elementos para generar sensaciones, como se puso de manifiesto en los premios de Experiencias Turísticas, celebrados por primera vez el pasado mes de diciembre.

Aprovechando la próxima celebración de *Hecho en los Pirineos*, I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos, nos acercamos a su cocina, a través de algunos de sus protagonistas. Una culinaria con rasgos propios en la que actualmente, como antaño, conviven los valores tradicionales con otros llegados de fuera.

La trufa, en su mejor momento de consumo, sigue muy presente en este número. Se cuentan por decenas las iniciativas de difusión y comercialización diferente de uno de nuestros productos estrella, pero también se advierten luchas de poder, no siempre amables, para liderar estos procesos.

Gastro Aragón afronta este año con optimismo moderado, pues los árboles sí nos dejan ver el bosque. Trataremos de visualizar las apuestas por lo sostenible, diferenciado y pequeño, que las hay y muy interesantes, sin desdeñar las propuestas industriales, capaces de generar actividad. Tanto en hostelería –jamás como ahora se podían contar tantos bares y restaurantes con personalidad–, como en la producción de alimentos.

Sin olvidar que, como consumidores, objeto de deseo de la producción y comercialización, seguimos teniendo el poder en nuestro monedero. Otro asunto es cómo lo usemos.

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

gastroamigos

DE MESAS Y BARRAS

EL CACHIRULO

Ctra. de Logroño, km. 1,5. Zaragoza
976 460 146 / www.elcachirulo.es

CAFÉ RESTAURANTE PALOMEQUE

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

LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

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

+ ALBARRACÍN

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

BAR EL FÚTBOL

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

TABERNA EL BROQUEL

Broqueleros, 3. Zaragoza
628 474 738

UROLA

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

LA ENCANTARIA

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

LA SENDA

Fray Julián Garcés, 24. Zaragoza
976 258 076

LA BODEGA DE CHEMA

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

LA OLIVADA

César Augusto, 45. Zaragoza
876 017 957

MECCANO

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

LOS CABEZUDOS

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

LA TERNASCA

Cinegío, 3. Zaragoza
876 115 863 / www.laternasca.com

CRIOLO COFFEE STORE

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

ARAGONIA PALAFOX

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

EL FORO

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

TEHIFE

San Lorenzo, 44. Zaragoza
876 283 263

A MESA PUESTA

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza
976 388 056

TRAGANTÚA

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

MOLINO DE SAN LÁZARO

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

TINGLAO

Rincón, 4. Zaragoza
976 202 145

EL PALADAR

Serrano Sanz, 6. Zaragoza
976 073 951

LA JUNQUERA

Cno. Fuente de la Junquera, 120. Zaragoza
976 560 662 / www.lajunqueraocio.com

CASA ESCARTÍN

Pº San Nicolás de Francia, 19. Calatayud
976 891 738 / www.restaurantecasaescartin.com

LA REBOTICA

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

CUÉNTAME

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

LA GARNACHA

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

LA ABACERÍA / EL LIBRADOR

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

HELADOS ELARTE

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

PASTELERÍA TOLOSANA

Goya, 3 / Cno. las Torres, 10 / Alfonso I, 6. Zaragoza
Izquierdo, 1. Almedívar / Pº Autonomías, 10. Huesca
974 250 705 / www.pasteleriatolosana.com

COME JAMÓN

Cervantes, 5. 976 216 818 / Damas, 7. 976 213 245
Alfonso I, 4. 976 201 880. Zaragoza
www.comejamon.com

LA NATURAL

Fernando El Católico, 9. Zaragoza. 976 359 283
Suñol, 67. Zuera. 976 684 113
www.la-natural.es

ECOLÉCERA PRODUCTOS ECOLÓGICOS

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

MÁS QUE GASTRONOMÍA

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

LUPULUS CERVEZAS ARTESANAS

www.cervezasartesanass.com

MARTÍN MARTÍN

www.martinmartin.es

LA ZARAGOZANA

www.lazarozana.com

HERMANOS MENÉ

www.hermanosmene.com

GUSSTO

www.gusstos.es

TERNASCO DE ARAGÓN IGP

www.ternascodearagon.es

BODEGAS BORSAO

www.bodegasborsao.com

BODEGAS MURVIEDRO

www.bodegasmurviedro.com

DOP CARIÑENA

www.elvinodelaspiedras.es

ENATE

www.enate.es

BODEGA PIRINEOS

www.bodegapirineos.com

BODEGA SOMMOS

www.bodegasommos.com

COVINCA

www.covinca.es

DE COMPRAS

LA ZAROLA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

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

CHACINERÍA LAS MASADAS

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

LA RINCONADA DEL QUESO

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

GASTRÓPOLIS

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

LA NATURAL

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

EL MERCADO DE RIC

Pedro Mº Ric, 25. Zaragoza
976 243 578

LA HUERTAZA

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

FRUTAS JAVIER MENÉ

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

TEXTOS JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN
gastro@adico.es

REPORTAJE FOTOGRÁFICO GABI ORTE
gabiorte@chilindron.es



¿EXISTE UNA COCINA DEL PIRINEO?





Archivo Gastro Aragón

La cocina del restaurante Callizo, con magníficas vistas desde su terraza, simboliza la alianza entre los productos del entorno y una cocina evolucionada y sofisticada.

PARECE CLARO QUE SÍ,
SEGÚN LOS PROPIOS
PROFESIONALES.
AUNQUE RESULTE
MÁS COMPLICADO
CODIFICARLA
Y ASEGURAR SU
PERVIVENCIA.
EN CUALQUIER CASO
AQUÍ CONVIVEN SIN
PROBLEMAS LA CAZA
TRADICIONAL DE LA
TRUFA CON LA MODERNA
TRUFICULTURA; O LA
RECUPERACIÓN EN
PISCIFACTORÍAS DEL
PERDIDO ESTURIÓN.

La cocina del Pirineo, o de los valles del Pirineo, existe. Al menos eso afirman, con determinados matices, los profesionales consultados por **Gastro Aragón**. Otro asunto, mucho más peliagudo, resulta atinar con una definición coherente y consensuada de la misma, o constatar su supervivencia y transformación en mesas públicas y privadas.

La inmensa mayoría de cocineros, como parece lógico, basan la cocina del Pirineo en la despensa autóctona, como hace **Carmen Villacampa**, cocinera y propietaria de **Casa Frauca** –Iglesia, 2. Sarvisé. 974 486 353–, donde practica una cocina de corte tradicional. «Está basada en su despensa: buena ternera, cordero, cerdo, chacinas, casquería, productos lácteos de las queserías, setas, caza, piscifactorías –ahora– y una agricultura ecológica, que recupera legumbres casi olvidadas».

Sin olvidar, como señala **Alfredo García Lagrava**, del **restaurante Canteré** –Aire, 1. Hecho. 974 375 214– la existencia de una «cocina de cada valle, ya que tenemos hasta nuestros propios dialectos», una diversidad por la que **José Antonio Pérez**, natural de Mipanas, en Sobrarbe, y propietario entre otros del **restaurante Flor** –Goya, 3. Barbastro. 974 311 056–, niega esa cocina común, ya que «cada valle va por libre».

A diferencia de otras locales o comarcales, la pirenaica es una cocina que apenas ha sido estudiada.

Más radical se muestra **Toño Rodríguez**, que acaba de inaugurar su **restaurante Saborea** –Calle A3, s/n. Biescas. 974 485 167–. «No creo que haya una cocina propia en el Pirineo, aunque haya gente que puede que siga haciendo cosas que muchos años atrás ya se elaboraban». Y apunta hacia el debate entre tradición y vanguardia: «ahora estamos entrando gente joven en el Pirineo que respetamos la tradición y los productos de kilómetro cero, pero que no nos cerramos solo a eso y buscamos otro tipo de cocina también», como resulta evidente en su caso.

El estudioso **Joaquín Coll**, autor del libro *Manjares del Somontano*, matiza la

Al menos, ha existido una cocina pirenaica, que puede estar en riesgo de desaparecer.

cuestión, pues «a diferencia de otras cocinas comarcales y locales, la pirenaica es una cocina que no ha sido estudiada, o desconozco la existencia de estudios». Así que «podemos decir que al menos ha existido una cocina pirenaica, que en la actualidad y merced a la acción de turismo invasivo y la despoblación rural puede estar en riesgo de desaparecer».

Caracteriza la cocina de las cabeceras de valle y sus entornos por diferentes elementos, como su «carencia inicial de influencia romana y árabe; la inexistencia local –o carestía– del aceite y el vino; la escasez de los productos del huerto de verano –tomate berenjena, etc.– y la riqueza del de invierno –coles, acelgas...–, la abundancia de determinadas frutas como manzanas y cerezas, y la existencia de grandes rebaños de animales y caza mayor –ovino, vacuno, sarríos–, con la profusión de manteca y mantequilla» que supone.

En el mismo sentido se manifiesta el cocinero, investigador y profesor **Ismael Ferrer**, que insiste en su peligro de desaparición. «Si no se detiene la erosión tan importante que ha habido y está habiendo, en muy pocos años lo poco que quede será un sueño del pasado y contaremos cosas que nunca ya podremos probar, ni olerlas, ni verlas en directo».

No es optimista, «distintos factores hacen que este cambio ligado a la globalización sea difícil de contrarrestar, pero es evidente que tiene consecuencias directas en el territorio y en la supervivencia de la cultura alimentaria».

Otro estudioso y colaborador de Gastro Aragón, **Francisco Abad Alegría**, especifica que «hay modos culinarios preferentes propios del Pirineo, condicionados por la producción local y por los tipos de trabajo desarrollado», matizando que no «es igual la jornada del habitante del valle, tradicionalmente muy prolongada y hasta con trasnoche, que la del montañés, de minifundio, con trabajo muy con-



Archivo Gastro Aragón

Tradicionalmente, el vino, difícil de conseguir en el Pirineo, se almacenaba en las propias bodegas para todo el año.

dicionado por la ganadería y el pequeño predio. Todo ello condiciona las cocinas propias».

Desde el **restaurante Lleida** –Glorieta Joaquín Costa, s/n. Graus. 974 540 925– nos recuerdan que «esta cocina de montaña, como la vida misma, es austera en medios y en diversidad de productos, si tenemos en mente los lineales de los supermercados. Pero décadas atrás, se aprovechaban muchos de estos que actualmente no se trabajan, tanto vegetales como animales. Y hay que recordar que los habitantes de esta zona central de los Pirineos han dado la altura media más alta de España».

Los propietarios y cocineros del **restaurante Callizo** –Pl. Mayor, s/n. Aínsa. 974 500 385–, actualmente en proceso de remodelación, **Josetxo Souto** y **José Ramón Aso**, abundan en este sentido. «La cocina del Pirineo existe, pero con el paso del tiempo, los mercados, las modas y las circunstancias la hemos prostituido. No obstante, aún estamos a tiempo de buscarla, siguiendo las directrices de nuestras abuelas, mirando atrás, recuperando nuestras costumbres y consiguiendo productos autóctonos o no, pero que se den bien en esta tierra».

Diferenciación

Reconocer la existencia de la antedicha cocina pirenaica, definida por sus condiciones como «de subsistencia», añade **Javier Pardo**, del **restaurante Ansils** –General Ferraz, 6. Anciles. 974 551 150–, sus productos autóctonos y las tradiciones culinarias, la diferenciará notablemente de la del resto de la pro-

vincia, y quizá la aproxime a la otra vertiente pirenaica, en concreto la región de Hautes-Pyrénées.

Son muchos quienes admiten que, al ampliarse la despensa y a causa de la globalización, se está produciendo una cierta uniformidad en toda la cocina oscense, como en tantas otras. Recuerda **Ismael Ferrer** que «diferente sí era antes. Variaban los productos que se producían en la huerta y entre las variedades vegetales y las razas animales de un lugar a otro había diferencias considerables. Ahora esto ha sido desplazado y en muchos casos las judías u otros productos son los mismos en el Pirineo que en el resto de la provincia. Y ni siquiera provienen de un sitio u otro más o menos cercano, pueden llegar de cientos o miles de kilómetros de distancia».

Diego Herrero, del **restaurante Vidocq** –Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472– apunta que la cocina de montaña «tiene que ser un poco más contundente, con sabor a asado o a puchero; con aroma a setas y a trufa». Una opinión que comparten desde el restaurante **El Origen** –Pl. del Justicia, 4. Huesca. 974 229 745– **Beatriz Allué** y **Oscar Viñuales**, fervientes defensores del producto local, «la cocina del Pirineo es más contundente, está basada en legumbres, guisos...»

Apostilla **Joaquín Moreno**, del restaurante **Santa Juliana** –Domingo Miral, 4. Jaca. 606 283 686–, quince años afincado en el Pirineo, que «sin duda los clientes que nos visitan suelen pedir productos de la zona».

Radical se muestra Coll. La cocina de la



Archivo Gastro Aragón

Aunque muchos particulares y profesionales prefieran consumir los corderos de productores cercanos, el Ternasco de Aragón es uno de los productos singulares del Pirineo, en cuyos prados pastan las ovejas. Ayés, la borda de Pastores, es una forma de integrar producción local, turismo rural y conocimientos de nuestros alimentos.



Esta longaniza trufada, elaborada en Graus, alía un producto diferenciado como la longaniza con la mítica trufa, cuya producción en el Pirineo crece año tras año. Y se convierte además en un buen argumento para que el visitante prolongue su estancia de forma virtual gracias al alimento.



Archivo Gastro Aragón

Si estrictamente no se produce en el propio Pirineo, son sus aguas procedentes del deshielo las que riegan el arroz que crece en el Altoaragón, lo que, junto con la altitud, la mayor de la península, le confiere una extraordinaria calidad en la mayoría de sus variedades.



Desaparecidas para el consumo cotidiano en los ríos pirenaicos, la piscicultura se han convertido en la solución para disfrutar y degustar la trucha. Las producidas en El Grado destacan por su enorme tamaño y textura, por lo que rápidamente han conquistado las mesas públicas altoaragonesas.



Archivo Gastro Aragón

Aunque foráneas, variedades blancas como la gewürztraminer o chardonnay se han adaptado perfectamente a las condiciones climáticas de la DOP Somontano.



Las setas, ya valoradas por los consumidores, son otro de los atractivos de la cocina del Pirineo, además de atraer a sus montes a numerosos aficionados



Las nuevas generaciones de cocineros oscenses son especialmente colaborativas. Diego Herrero y Toño Rodríguez trabajando mano a mano en un concurso provincial de cocina.

LAS TÉCNICAS CULINARIAS

Las diferentes técnicas culinarias también definen a una cocina, por lo que parece pertinente indagar en cuáles dominan, perviven, nacen o mueren en el territorio pirenaico. Sostiene Coll que las más tradicionales son los guisados y platos horneados, coincidiendo con Francisco Abad, que añade «la cocción prolongada y el mimo en la panificación». Pero sobre cuáles deberían ser las que definan esta cocina, no hay unanimidad.

Cocineros de las nuevas generaciones, como Diego Herrero, le restan importancia ya que «la cocina se ha globalizado con respecto a las técnicas a desarrollar en una cocina profesional». Aunque como señalan Allué y Viñuales no pueden faltar las «tradicionales –guiso, brasa y asado–, sin ninguna duda son las actuales las que nos hacen avanzar». Toño Rodríguez, desde Biescas, también les resta importancia «es más relativo y son cambiantes. No creo que sean tan importantes como la recuperación de antiguos productos y recetas clásicas». Y señala Alfredo García desde Hecho que «el vacío, la cocina al vapor o a baja temperatura ayudan a sacar el mayor partido a los alimentos que conforman nuestra rica despensa», lo que no implica «olvidar las tradicionales formas de conservación como el secado, los escabeches y ahumados».

Como señala Carmen Villacampa «las técnicas dependen del estilo de cocina de cada restaurante, pero no hay ninguna imprescindible, se pueden complementar. En nuestro caso predominan las tradicionales: guisos, platos de cuchara, parrilla, baja temperatura...», lo que comparte con otros cocineros montañeses como Javier Pardo. Tradición a la que se suma José Antonio Pérez –«no entrar en técnicas de vanguardia, para que se aprecie las raíces de lo nuestro»– y en cierta manera Joaquín Moreno, desde Jaca: «tienen que ser para realzar los grandes productos de los que disponemos; y no para transformarlos».

Más matizada resulta la opinión de Ismael Ferrer, que reconoce el alto número de técnicas existentes en la actualidad, que «deben buscar un protagonismo nuevo, adaptándose y vinculándose a la sostenibilidad y mejora de la utilización de los recursos naturales». Sin base de producto, «la técnica es muy visual, pero luego en el plato no genera la atracción que se ha pretendía buscar. Es notorio que en la sociedad actual existe una crisis de sabores tan acentuada que se disimula con la técnica en las creaciones». Desde su posición, la técnica debe aglutinar el equilibrio entre innovación desarrollo sostenible y biodiversidad, aunque «probablemente la técnica culinaria más potente sea la cultura y la fe que cada ser humano pone en sacar lo mejor del territorio en base a sus recursos».

Y valga como conclusión provisional la sentencia de Aso y Souto, sobre dichos métodos culinarios: «los que cada uno aplique, con criterio, con sus posibilidades, con honestidad para realzar el producto y elevarlo a los altares más sagrados de la gastronomía pirenaica. Amén».

Algunas técnicas modernas ayudan a sacar el mayor partido de los alimentos

provincia «es considerablemente distinta. Así como en los somontanos debemos hablar siempre de cocina mediterránea, la pirenaica en principio no fue mediterránea, sino por el pan, lo que deduzco de la lectura de los pocos recetarios a lo que he tenido acceso».

Josan Piedrafito, cocinero del **restaurante Lilium** –Avda. Primer Viernes de Mayo, 8. Jaca. 974 355 356– va más allá al diferenciar notablemente la cocina del Pirineo con la de la tierra llana, donde bajaban a intercambiar leña por aceite, «el montañés sobrevive por el trueque». Pero también distingue entre la cocina «casera, de puchero» de abuelas, madres e hijas y la de «abuelos y hombres, que podríamos calificar de intendencia».

El lado francés

El territorio una vez más marca las diferencias. Como señala Carmen Villacampa, «nuestro clima más seco nos permite tener buenas chacinas, y en la vertiente norte, más húmeda, el queso es un gran protagonista. También el pato, la mantequilla y una estupenda repostería». Eso sí, en ambas vertientes hay mucho plato de cuchara aunque se trabajan de diferentes formas, pero en ambos casos el producto de proximidad es el protagonista».

Sostiene Allué y Viñuales que «tenemos culturas diferentes y eso se transmite a la hora de cocinar; ellos ponen más en valor la cocina del territorio, pero ¡nosotros tenemos el aceite de oliva..!»

Eso sí, afirma Toño Rodríguez que «llevan mucho más tiempo valorando sus productos, como nosotros estamos empezando a hacer, y practican una cocina muy arraigada con el territorio, donde nos llevan mucha ventaja. Pero nosotros, en vanguardia, les llevamos la delantera». Punto en el que coincide con Diego Herrero, «la cocina está evolucionando por las dos partes a la vez. Cada día es más fácil atravesar el Pirineo en coche y descubrir una gastronomía que ha estado escondida durante mucho tiempo,



El recurso de la brasa –Venta del Sotón– no está reñido con el uso de otras técnicas y presentaciones –Vidocq– más modernas o procedentes de otros entornos geográficos.

aunque quizás la parte francesa haya sabido defender más sus pequeñas explotaciones y productores». Viñuales y Allué envidian a Francia por su «organización, cantidad de productores artesanos y las ayudas o facilidades que dan, en lugar de las trabas que se encuentran aquí». Allí «están muy evolucionados desde hace tiempo, incluso los niños conocen el valor de la gastronomía como algo normal».

Por su parte Souto y Aso, desde Sobrarbe, reconocen que «hay más afinidades que diferencias, empezando por los propios *apellidos*, lo que ya quiere decir mucho. Siempre ha habido mucha y buena relación con la región vecina al otro lado de los Pirineos».

Ismael Ferrer participó el año 2010 en la elaboración de un libro de recetas de tres comarcas aragonesas y tres zonas de Haute-Pyrénées, *El Pirineo central*

en el plato, por lo que su opinión resulta muy documentada. «La cocina familiar y local en la parte francesa se mantiene con más arraigo y conserva raíces muy profundas, que muestran el carácter y facetas de ese territorio. En la parte osense los cambios han sido muy bruscos y profundos y hemos pasado en cuarenta años de tener una riqueza inmensa desde el punto de vista agroalimentario a estar en estos momentos en una si-

POCO INVESTIGADA

No existen muchos estudios sobre la cocina del Pirineo. Al introducir «cocina del Pirineo aragonés» en google aparecen sí unos 162 000 resultados, pero la mayoría de escaso interés. Muchas recetas de origen dudoso, algún texto divulgativo procedente de otras publicaciones, pero con muy poca enjundia.

Bien se lamenta el estudioso Joaquín Coll de la escasez de material, aunque él disponga de joyas como *Resetas antiguas de la Ball de Benás, repllegadas per la Asosiasión Guayén* (años 1960-1970).

Cabe citar aquí el ya difícil de encontrar *La cocina de los valles pirenaicos aragoneses*, escrito por el desaparecido José Manuel Porquet en 1966 y uno de los pocos que aborda la cocina de toda la cordillera, aunque desde la vertiente española. Pues si bien en los últimos años se han ido recuperando muchos recetarios locales, como por ejemplo, *La cocina del Sobrarbe* (1994) o *Tradicón gastronómica del Alto Gállego* (2004); aproximaciones geográficas como *Manjares del Somontano*, del propio Coll; o sectoriales como *Apuntes sobre la matacía tradicional en el Altoaragón* (2000) o *Las setas en Aragón* (2003), siguen faltando estudios más amplios y profundos. Para los que sin duda será imprescindible recurrir al ingente material audiovisual que Eugenio Monesma ha ido acumulando y editando durante las últimas décadas.

Y entre otras cosas, para esto servirá también el próximo congreso que se va a celebrar en Huesca.

¿Comes sano?
¿Comes bien?

la natural

Alimentación, vida sana y consumo responsable

www.la-natural.es

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



Archivo Gastro Aragón

Las tradicionales chiretas conviven en la cocina del Pirineo con sabrosos potajes elaborados o fuego lento o los más modernos risottos en los que no falta la trufa.

tuación crítica en cuanto al número de productores y transformadores de productos locales. Y si no hay producto, la cocina local se tambalea y se readapta a nuevas tendencias con consecuencias directas sobre el territorio».

Y plantea una interesante pregunta: «¿Se puede o debe llamar a muchos platos de nuestros antepasados con el mismo nombre, cuando ahora se ejecutan con ingredientes que se denominan igual pero no tienen nada que ver desde el punto de vista del sabor, olor, etc?»

No obstante, hay que constatar una carencia. La mayoría de los cocineros que trabajan en el Pirineo miran más hacia Huesca, Madrid o Barcelona que al otro lado de la frontera. La cocina española es puntera en creatividad y técnica, mientras que la francesa parece estar estancada en su clasicismo.

Eso sí, todos envidian el mimo con que Francia cuida a sus productores, las facilidades para instalarse, los mercadillos callejeros, la variedad y autenticidad de sus materias primas. Una asignatura para este lado de la muga.

Un futuro por hacer

Desde su faceta de agitador gastrocultural Joaquín Coll aboga por al menos «mantener la huella de aquella cocina a través de platos emblemáticos, como el conejo relleno, las migas, los guisos de salón, las *perdius an cols*...».

Pero también la «realización y publicación de estudios, aún a sabiendas que la globalización de todas las cocinas es un hecho a medio plazo. ¡Y ojalá me equivoque!» Y su «inclusión en programas culturales, cartas, etc.»

A través de su hedonista perspectiva, Ismael Ferrer afirma que «la única solución para preservar, reactivar, mantener la cocina y cultura alimentaria, así como fortalecer y vertebrar el territorio rural, es a partir de la producción local, respetando la diversidad y una producción diferente, adaptada al lugar, que exprese matices, sabores, olores ligados a un territorio».

El próximo congreso habrá de marcar directrices y pautas de trabajo.

Desde los fogones, Javier Pardo, considera que «las cocinas regionales no han de tender a nada. Deben conservar sus orígenes y recetas, evitando que cayeran en desuso, dadas las nuevas corrientes en gastronomía».

Aunque «hay que apuntar, y ya se está haciendo, hacia una cocina de mercado, potenciando los productos locales», explica Villacampa. «Intentando aprender más de ingredientes, costumbres y recetas de antaño para desempolvadas y reinterpretarlas», añade Diego Herrero, altoaragonés por adopción pues procede del País Vasco, totalmente en sintonía con su amigo Toño Rodríguez.

Resumiendo, con las palabras los cocineros del Callizo, «seguir las directrices de nuestras abuelas, mirando hacia atrás y nuestras costumbres; conseguir productos autóctonos o no, pero que se den bien en esta tierra; y empezar por una base sólida que son nuestros agroalimentarios».

Conclusión provisional

Lo cierto es que son muchos los productos que citan como propios. De la tierra, patatas, coles, judías, legumbres en general, productos de la huerta, como el tomate y la borraja, trufa, las decenas de variedades de aceite de oliva, cereales, arroz, las setas y la trufa, alcaparras, frutas de montaña y frutos secos.

Otros de agua, la trucha, el esturión,

el propio caviar, sin olvidar el tradicional bacalao. Los caracoles y los huevos camperos. Animales como las aves de corral, ternera, cordero, lechal tensión, ternasco, cabrito, cerdo, latón, conejo, perdiz, potro, sarrío y caza en general, la casquería, así como sus derivados, la manteca y la mantequilla. Los helados. Bebidas más allá del vino, infusiones, pacharán y ginebra, vermús; licores...

No faltan, pues, productos autóctonos en el Pirineo, sean recién llegados y bien adaptados o lleven siglos asentados en el territorio. Suficientes para llenar una enorme despensa.

Ni tampoco escasean las recetas más o menos escondidas, o en la memoria de algunas abuelas. Desde los atípicos Espárragos montañeses –los rabos que se cortaban a las corderas para facilitar su cubrición– que popularizara Bardají hasta el Bacalao con manzanas de Biniés, tan querido por José Manuel Porquet, pasando por las migas, codificadas por el «entonces denominado Instituto de Estudios Oscenses, hoy Instituto de Estudios Altoaragoneses» y decenas de otros platos significativos.

Hay faena entonces. El congreso **Hecho en los Pirineos**, que se celebrará próximamente en Huesca, habrá de marcar directrices y pautas de trabajo para generar ese necesario *corpus* de la cocina pirenaica.

Pero también estrechar y fomentar lazos entre ambas vertientes, que si en las últimas décadas fueron intensos y fructíferos en el ámbito familiar y popular –de dónde vienen, sí no, los habituales patés de las casas pirenaicas–, lo son menos en cuanto a relaciones profesionales entre cocineros y productores agroalimentarios.

De ahí la fotografía de la portada, imaginada por el director de arte de Gastro Aragón, **Gabi Orte**, que evoca tanto la nieve pirenaica, como la intrincada orografía montañesa, a la par que sugiere una intensa relación neuronal, la que debería existir entre las mentes de ambos lados de la cordillera. Vaya redaños.



Hecho en los
Pirineos

Interreg
POCTEFA



Hecho en los Pirineos

Congreso del producto
y la gastronomía
de los Pirineos

18-21
marzo/2017

Palacio de
Congresos

Huesca

#HechoenlosPirineos

congresogastronomiapirineos.eu



Proyecto cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional



INGREDIENTE PRINCIPAL

La borraja, que se cultiva en numerosas huertas de la provincia.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Si se dominan las técnicas, basta con hora y media de trabajo, sin contar desalado ni trufado.



GRADO DE DIFICULTAD

Cualquier aficionado de nivel medio la puede elaborar, cuidando la presentación.

INGREDIENTES

- Borraja de Aragón.
- Patata de agricultura ecológica.
- Huevo de agricultura ecológica.
- Callos de bacalao.
- Cebolla de Fuentes de Ebro.
- Puerro.
- Zanahoria.
- Queso O'Xortical Viello (Villanúa).
- Jamón de Teruel.
- Trufa de la Jacetania.
- Aceite de Palacios Oliva Virgen Extra (Alberuela de Tubo).
- Sal de Naval.

OTRA DE **BORRAJA,**
SR. **URTASUN**

Este plato, dedicado al director de GASTRO ARAGÓN por aquello de que en Jaca también se cocinan borrajas, fue el ganador del concurso de cazuelitas de Jaca en el año 2015.

ELABORACIÓN

Cocer la borraja en agua con sal, refrescar en agua con hielo y reservar. Cocer la patata pelada, pasar por el pasapuré, añadir un chorro de aceite de oliva, sal y rallar una pizca de queso O'Xortical; reservar.

Poner a **trufar el huevo** en un recipiente hermético con la trufa, reservar. Desalar los callos de bacalao, limpiarlos de sus telitas negras y blanquearlos. Por otro lado **hacer un sofrito** de cebolla de fuentes, zanahoria y puerro, **añadir los callos** y un cacito de su agua de cocción; reservar. Cortar finamente láminas de jamón de Teruel, colocarlas entre dos silpat, meterlas al horno a 140° C cinco minutos. Romperlo a modo de cristalitos y reservar.

En el fondo de la cazoleta poner la parmentier de O'Xortical, **rallar un poquito de trufa** de la Jacetania, encima colocar la borraja rehogada con el sofrito de callos de bacalao.

Separar la clara de la yema e **incorporar la yema** sobre la borraja con cuidado de no romperla. Añadir los cristalitos de jamón, tapar la cazuela y darle un golpe de horno para atemperar la yema y el recipiente.

Receta de Josan Piedrafitá.

Restaurante Lilium. Avda. Per. Viernes de Mayo, 8. Jaca. 974 355 356.





CREMA DE BORRAJA CON HUEVO TRUFADO Y BACALAO

ELABORACIÓN

Poner a **trufar los huevos** en un bote hermético, junto con trufa durante 48 horas. Cocinar los huevos en la roner 40 minutos a 63° C.

Secar las lonchas de jamón de Teruel en el microondas entre dos papeles de cocina durante un minuto y trocear para conseguir una sal de jamón de Teruel.

Cortar **la hogaza en dados y freírlos**; salar.

Pelar las patatas y trocearlas. Ponerlas a hervir; a mitad de cocción **añadir las borrajas** limpias con una parte de hoja también. Una vez cocidas sacarlas a agua con hielo, escurrir, triturar y añadir aceite de oliva, así como unas hojas de albahaca. Colar y rectificar de sal.

Cortar el **bacalao** en dados iguales y **confitarlos** en un aceite de ajo durante un minuto. Sacar y escurrir el exceso de aceite.

Para presentar, poner unos dados de pan en el fondo del plato, alternando con el bacalao, y colocar el huevo a baja temperatura en el centro del plato. Añadir la sal de jamón de Teruel encima, una o varias láminas de trufa de Huesca, adornar con los brotes verdes de guisante y servir la crema en una jarrita.

Receta de Toño Rodríguez.

Restaurante Saborea. Calle A 3, s/n. Biescas. 974 485 167.



INGREDIENTE PRINCIPAL

El bacalao, habitual en el Pirineo como recurso para comer pescado de mar.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de dos horas, sin incluir el trufado.



GRADO DE DIFICULTAD

Lograr que salgan bien los huevos a baja temperatura, el resto es más o menos sencillo.

INGREDIENTES

- Borrajas.
- Patatas.
- Huevos de corral.
- Trufa de Huesca.
- Lomos de bacalao fresco.
- Pan de hogaza.
- Brotes de guisantes.
- Jamón de Teruel.
- Ajos.
- Aceite de oliva del Somontano.
- Aceite de ajo.
- Hojas de albahaca.
- Sal.



ESTURIÓN EN CAMISA DE IBÉRICO CON PLANCTON



INGREDIENTE PRINCIPAL

El esturión que se cría en El Grado, además de las conocidas borrajas.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Unas buenas tres horas, contando con la hidratación, pero con tiempo libre.



GRADO DE DIFICULTAD

Elevado, pero al alcance de cualquier aficionado medianamente puesto al día.

INGREDIENTES

- Esturión.
- Panceta de ibérico.
- Para el caldo de borrajas Vidocq: la espina del esturión, 2 puerros, 1 zanahoria, 1 cebolla roja, hojas de borraja, pimienta en grano, perejil; 20 gramos de alga combu, 20 gramos de kasubosi, 100 gramos de pasta miso clara.
- Para la parmentier de plancton: 2 patatas, 4 gramos de plancton, agua, mantequilla, sal, pimienta.
- Para el yogur de plancton: yogur de Fonz, plancton, pimienta japonesa sanso.

ELABORACIÓN

Limpiar el esturión y dividir cada lomo en piezas rectangulares de 8x2x2 centímetros. Envolver los lomos de esturión con panceta de ibérico cortada extremadamente fina y reservar.

Para el **caldo de borrajas**, elaborar un fumet con la espina de esturión tostada en el horno a 220 ° C durante 20 minutos, dos puerros, una zanahoria, una cebolla roja, granos de pimienta, hojas de borraja y perejil. Hervir durante 20 minutos, colar y reservar.

Para la parmentier de plancton, cocer dos patatas. Hidratar 4 gramos de plancton en 10 mililitros del agua de cocer patatas durante 2 horas aproximadamente. Calentar las patatas cocidas, añadir mantequilla, sal, pimienta y el agua de plancton. Unificar con ayuda de un tenedor machacando la patata sin llegar a romperla del todo. Reservar.

Para el yogur de plancton, hidratar el plancton en yogur de Fonz durante dos horas. Batir y colar. Salpimentar y agregar un poco de pimienta japonesa molida –sanso–. Reservar.

Justo antes de servir, marcar los lomos de esturión en una sartén a fuego fuerte hasta dorar todas las caras, para terminar en el horno a 220° C dos minutos.

Para el caldo de borrajas Vidocq, calentar un litro del fumet de esturión y borraja con 20 gramos de alga combu y 20 gramos de kasubosi. Cuando hierva, agregar 100 gramos de pasta de miso clara. Apagar el fuego e infusionar durante 5 minutos; colar.

Para presentar, en el centro del plato poner una cama de parmentier de plancton, sobre ella el esturión, un pequeño cordón de yogur de plancton y, ya en la mesa, regar con nuestro caldo de borrajas.

Receta de Diego Herrero.

Restaurante Vidocq. Edificio Jacetania, bajos. Formigal. 974 490 472.





ALBÓNDIGAS DE TERNASCO CON SALSA DE SUS MANITAS

ELABORACIÓN

Amasar las albóndigas con todos los ingredientes. Dar forma, enharinar y freír en aceite de oliva suave.

Con los huesos de la pierna y los bajos del ternasco, elaborar un **caldo de carne**, añadiendo alguna hortaliza que se disponga.

Cocer las manitas de ternasco, una vez limpiadas en profundidad, en agua con un poco de vino blanco, una cayena, una cebolla con tres clavos prendidos, un trozo de hueso de jamón, varios ajos, laurel y romero. Una vez cocidas, **cortar en trozos pequeños** y reservar. Reservar también un poco del caldo de cocción.

Para la salsa, rehogar la cebolla y el ajo muy picados en un poco de aceite, añadir la harina, la almendra, el pimentón y a continuación los caldos y por último las manitas escurridas y cortadas en pequeños trozos.

Terminada la salsa, agregar las albóndigas y **dejar cocer** lentamente de 20 a 30 minutos.

A la hora de servir, adornar con una hoja de perejil.



INGREDIENTE PRINCIPAL

El ternasco en varios de sus cortes tradicionales, pierna y manitas.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

Sin contar las horas de cocción de caldo y manitas, una hora más o menos.



GRADO DE DIFICULTAD

Escasa más allá de lograr el punto de las salsas y conformar las albóndigas.

INGREDIENTES

- Para las albóndigas: 1 pierna de ternasco, 400 gramos de panceta fresca, 5 huevos, miga de pan mojada en leche, medio vasito de Brandy, 3 dientes de ajo y perejil muy picados, sal, pimienta.
- Para las manitas: 1 kilo de manitas de ternasco muy limpias cocidas en agua con vino blanco, 1 cayena, 1 cebolla con tres clavos, 1 trozo de hueso de jamón, ajos, laurel, romero.
- Para la salsa: aceite, 2 ajos, media cebolla, harina, pimentón, almendra molida, caldo hecho con los huesos de la pierna y bajos de cordero y parte del caldo de cocer las manitas.

Receta de Carmen Villacampa.
Restaurante Casa Frauca. Iglesia, 2. Sarvisé. 974 486 353.





INGREDIENTE PRINCIPAL

El asequible tajo bajo de ternasco de Aragón, aquí en forma crujiente.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No más de hora y media, que puede invertirse en otros asuntos culinarios.



GRADO DE DIFICULTAD

Ninguno, más allá de controlar las temperaturas del horno y localizar la salsa.

INGREDIENTES

- 1 tajo bajo de ternasco de Aragón cortado en tiras.
- 1 yogurt de oveja de Fonz.
- 4 pepinillos agri dulces.
- Masa madre.
- 1 manojo de menta fresca.
- 1 manojo de albahaca.
- 1 manojo de cilantro.
- Salsa schiriracha.
- Sal.
- Pimienta.

TAJO BAJO DE TERNASCO THAY

ELABORACIÓN

Salpimentar y asar el tajo bajo unos 70 minutos a 115° C.

Escurrir y dorar con horno fuerte, a 22° C.

Disponer el yogurt en un plato, espolvorear el pepinillo cortado a dados, superponer el tajo bajo, regar con la salsa schiriracha –ver GASTRO 52, pág. 49– y terminar con abundantes hojas de menta, cilantro y albahaca a partes iguales.

Previamente, incorporar al plato varios trozos de masa madre fritos. Para ello, se guarda masa madre de pan en un recipiente hermético y se va alimentando con harina según pasa el tiempo.

Receta de Jorge Zanuy.

Restaurante L'Usuella. Pl. la Iglesia, s/n. Salas Bajas. 625 165 753.





CREMOSO DE VAINILLA, ALMENDRA, CAFÉ Y PASIÓN

ELABORACIÓN

Para el **cremoso de vainilla**, elaborar una crema inglesa con los ingredientes e incorporar la gelatina. Para el **guirlache picado**, elaborar un caramelo con el azúcar y el agua. Cuando tome el color, añadir la almendra fuera del fuego y remover bien. Estirar sobre un papel sulfurizado, dejar enfriar y picar a cuchillo.

Para el **granillo de almendra garrapiñado**, cocer el azúcar con el agua hasta 117 °C, añadir la almendra y remover hasta que el azúcar se empanice. Dorar el empanizado y añadir una nuez de mantequilla pomada. Volcar sobre un papel sulfurizado para separar bien la almendra.

Para la **salsa moscovada y café**, elaborar un almíbar. Coger un poco de almíbar para hervir el agar-agar. Mezclar todo, añadir la gelatina y finalmente el café.

Para el **merengue de café**, montar las claras e incorporar 100 gramos de azúcar. Aparte, cocer el resto del azúcar con un poco de agua hasta 120 °C. Dejar enfriar un poco e incorporar las claras montadas. Añadir café al gusto. Estirar en papel sulfurizado con medio centímetro de grosor. Hornear a 130-140 °C.

Para el **caramelo de chocolate y almendras**, cocer los azúcares y añadir fuera del fuego el chocolate fundido con la harina de almendras. Estirar entre papeles sulfurizados.

Presentar según la fotografía, con el guirlache picado en la base, el cremoso, el granillo y el caramelo encima y decorar alrededor con la salsa y el merengue troceado.

Receta del equipo de cocina.

Restaurante Lillas Pastia. Pl. Navarra, 4. Huesca. 974 211 691.



INGREDIENTE PRINCIPAL

Almendra como producto propio, con el concurso del chocolate y el azúcar.



TIEMPO DE ELABORACIÓN

No es un plato para elaborar seguido. Sus elementos se elaboran por separado.



GRADO DE DIFICULTAD

Solamente para profesionales, debido a la complejidad técnica y la variedad de métodos.

INGREDIENTES

- Cremoso de vainilla: 2 litros de nata, 375 gramos de azúcar, 600 gramos de yema, 10 hojas de gelatina, 3 vainas de vainilla.
- Guirlache picado: 1 kilo de azúcar, 300 gramos de harina de almendras, agua.
- Granillo de almendra garrapiñado: 215 gramos de granillo de almendra, 300 gramos de azúcar, mantequilla, agua.
- Salsa moscovada: 500 gramos de azúcar moscovado, 500 gramos de agua, 1,3 gramos de agar-agar, 3 hojas de gelatina, café soluble.
- Merengue de café: 200 gramos de clara de huevo, 400 gramos de azúcar, café soluble.
- Caramelo de chocolate y almendras: 300 gramos de chocolate fondant, 200 gramos de glucosa, 150 gramos de harina de almendra, 200 gramos de chocolate con leche.



HABRÁ HUERTOS EN LAS AZOTEAS DE ZARAGOZA

A propuesta de **CHA**, el **Ayuntamiento de Zaragoza** ha aprobado abrir la posibilidad de instalar huertos y zonas verdes en las azoteas de edificios municipales y particulares. La experiencia, aplicada en Toronto o Madrid, permite absorber hasta el 80 % del agua de lluvia, mejora el paisaje urbano, ahorra energía y protege a los edificios de los cambios bruscos de temperatura y los rayos ultravioleta. De momento se creará un listado de edificios *susceptibles* de acoger el proyecto.

LAS PANADERÍAS DEGUSTACIÓN DEBERÁN LEGALIZARSE

Las **panaderías degustación** deberán obtener la doble licencia –comercial y hostelería– para poder seguir ofreciendo sus servicios actuales, en el plazo de dos meses. Lo que implica, entre otros, disponer de aseos o que los trabajadores se sumen al convenio de hostelería, que supone un incremento salarial del 48 %. Quienes no lo hagan deberán ofrecer *degustación* en serio, sin mesas, ni veladores, merced a un mostrador no mayor de dos metros. Y los locales que se encuentran en zonas saturadas quedarán en situación «a extinguir», es decir, que no podrán ampliar el negocio, tan sólo realizar pequeñas reformas.

TERNASCO DE ARAGÓN: DE AQUÍ

Corrió por la redes sociales, como sucediera meses antes. Y esta vez la **IGP Ternasco de Aragón** lo ha puesto en conocimiento del «**Servicio de Seguridad Agroalimentaria** de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, así como ante el **Servicio Provincial de Sanidad, Bienestar Social y Familia** –ambos, departamentos del Gobierno de Aragón–, para que tomen las medidas oportunas, ya que tienen las correspondientes competencias de control en el punto de venta». Continúa el comunicado afirmando que «se trata de un error puntual de etiquetado en una bandeja comercializada por **Alcampo**, producido al no cambiar los parámetros de origen, engorde y sacrificio, tras etiquetar otro tipo de carne». Pues todas las canales certificadas provienen exclusivamente de corderos nacidos y criados en Aragón.



LA LONJA DEL EBRO APUESTA POR SU CRECIMIENTO

La incorporación de La Rioja y Navarra a la **Lonja del Ebro**, que pretende así convertirse en un gran centro de información de precios del Valle del Ebro, parece más cercana. En la reunión mantenida en Logroño entre el consejero aragonés del ramo, **Joaquín Olona**, el de agricultura riojano, **Íñigo Nagore**, la consejera de Desarrollo Rural de Navarra, **Isabel Elizalde Arretxea**, y el presidente de la Lonja del Ebro, **Luis Acín**, se fijó para la primera quincena de mes de marzo una



GabiOrtiz / chindrones

Las ferias, como el Salón de Gourmet, son un buen instrumento de promoción.

jornada informativa en cada comunidad –Tudela, Logroño y Zaragoza– para dar a conocer la Lonja del Ebro. «El papel de las administraciones en este contexto es animar al sector a que se incorpore a la lonja, que sean más productores y comercializadores los que participen de ella», señaló Olona.

UNA HAMBURGUESA DE CASA MATACHÍN, PRODUCTO DEL AÑO

Casa Matachín ha sido galardonada con el premio **Producto del Año 2017** por su **hamburguesa de pollo y zanahoria**, en la 17 edición del **Gran Premio a la Innovación** que tuvo lugar en Barcelona. Es el único certamen nacional en el que los consumidores eligen los productos más innovadores en gran consumo. La hamburguesa contiene un 19 % de zanahoria, que la convierte en un alimento rico en vitamina A. Los 45 galardonados han sido designados tras un estudio realizado entre el panel de consumidores de **Netquest** a una selección de productos nuevos lanzados al mercado en los nueve primeros meses de 2016 en los sectores de alimentación, higiene-cosmética, droguería y parafarmacia.

2016, AÑO RÉCORD EN PRODUCCIÓN AGRARIA

La **Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG)** considera que estas cifras récord en el valor de la producción agraria en 2016 –46 487 millones– se ven empañadas por la caída generalizada de los precios, -3,2 % en cultivos agrícolas y -4,6 % en sectores ganaderos. Y el crecimiento de la renta agraria total, un 4,3% respecto a 2015, es «un dato engañoso porque el aumento es consecuencia directa de una mayor producción y no tanto por unos mejores precios percibidos por el agricultor». Por otra parte, la ministra de Agricultura, **Isabel García Tejerina**, aseguró que «la industria agroalimentaria se sitúa como la primera rama industrial en España, ya que representa frente al total de la industria española el 20,5 % de las ventas netas de producto y el 18 % por ciento del empleo. Así, su peso ha crecido desde 2007, pasando del 15,4 al 18,4 % en 2015», aseguró Tejerina, que destacó que la cifra de negocio superó los 105 000 millones y se han creado más de 22 000

UN MILLÓN PARA LA PROMOCIÓN AGROALIMENTARIA

El consejero de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad** ha anunciado que este año una de las prioridades de su departamento será poner en marcha un plan de promoción de las producciones agroalimentarias de Aragón. Para ello se ha consignado una partida de un millón de euros en el proyecto de presupuesto, que tendrá su continuidad en presupuestos venideros. Destacó que hay que poner un acento muy especial en la promoción, «pues no nos puede volver a pasar, como suele ocurrir, que seamos unos magníficos productores que después no llegamos bien a los mercados». Afirmó que la transformación de los productos se hace con una gran calidad, pero de forma insuficiente, y que «tenemos que orientar todas nuestras materias primas a los procesos de transformación y que estos se hagan preferentemente en Aragón».

empleos entre 2012 y 2015. Recalcó además el nuevo récord en materia de exportaciones, alcanzado con los 45 500 millones, un 47 % más que en 2011.

ZARAGOZA IMPULSA UNA RED EUROPEA DE CIUDADES POR LA AGROECOLOGÍA

Más de 150 personas de toda Europa se reunieron en Zaragoza en el congreso **Caminando hacia una Red Europea de Ciudades por la Agroecología** con el objetivo de articular y potenciar las redes europeas que, mediante la participación colectiva, permitan crear un movimiento de municipios que apuesten por una soberanía alimentaria. Un proceso que contribuya a la obtención de alimentos de cercanía sanos y sabrosos, que estimule la economía local y favorezca un manejo sostenible de la tierra y la mejora del medio ambiente. El congreso dio a conocer las experiencias más exitosas en materia de acceso a la tierra y abastecimiento agroecológico de alimentos en las ciudades y buscó soluciones para poner en práctica los compromisos adquiridos en el Pacto de política alimentaria urbana de Milán.

EL CITA CATEGORIZARÁ LAS TRUFAS POR SU CALIDAD

Con financiación del **Fondos de Inversiones de Teruel**, el **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA**, va a establecer diferentes categorías para las trufas, con ayuda de técnicas de análisis instrumental junto con un panel de catadores expertos. Si hasta ahora lo más relevante ha sido incrementar la producción, la calidad sensorial es el actual factor determinante, ofreciendo la oportunidad de establecer una diferenciación.

ÁMBAR: HACIENDO CERVEZA

Ámbar ha lanzado su campaña **Haciendo cerveza**, primera serie española sobre el oficio cervecero. Se trata de una producción basada en hechos y personajes reales, con ocho capítulos en su primera temporada, que cuenta con un conocido elenco de actores como **José Coronado, Enrique Villén, Chema Ruiz, Cristina de Inza, Esperanza Pe-**

dreño, Enrique Ruiz, David García y Hugo Alejo, que dan vida a los trabajadores de Cervezas Ámbar. Dirigida por **Félix Fernández de Castro** en su fábrica de Zaragoza, trata de reflejar el día a día de la cervecera.

CENTRO DE TRANSFORMACIÓN AGROALIMENTARIA PARA HUESCA

Huesca contará con un centro de transformación agroalimentaria, que se instalará en la **Plataforma Logística PLHUS**. La concejala **Pilar Novales**, tras la primera reunión con el foro de productores de la Hoya, explicó que se espera abrir un primer obrador para este mismo año, con un presupuesto total de 210 000 euros.

LOS ARAGONESES COMEMOS MÁS

Los aragoneses comemos más que el resto de los españoles, según el **Ministerio de Alimentación**. Si la media se encuentra en 657 kilos por español y año, aquí se consumen 35 más, aunque por debajo de los catalanes, los más glotones, con 723. Encabezamos el consumo nacional de hortalizas en fresco, con 80,1 kilos –59,7 de media, de frutas –112,7 frente a 99,18–, de huevos –163 por persona, 28 más que la media– y doblamos el consumo de aceitunas. Sin embargo, comemos menos derivados lácteos, pan, pastas y naranjas que la media española.

VIRGEN DEL ROSARIO DUPLICARÁ SU PRODUCCIÓN DE HUEVOS

Granja Virgen del Rosario duplicará su producción de huevos camperos, llegando a los 60 000 diarios, gracias a sus gallinas con acceso al aire libre y alimentación vegetal. También ampliará su producción ecológica, llegando a las 12 000 gallinas. Con centros productivos en Villanueva de Huerva y Mainar, produce diariamente 1 500 000 huevo convencionales, la inversión de 4,2 millones supondrá la creación de quince empleos.



Javier Lambán con el el Presidente de BonÀrea, Jaume Alsina.

BONÀREA SE INSTALARÁ EN ÉPILA

BonÀrea Agrupa construirá su segundo centro productivo-logístico en Épila con una inversión de 400 millones, lo que supondrá la creación de 4000 puestos de trabajo en el momento de máximo desarrollo del proyecto logístico-industrial, dentro de doce años. El complejo, cuyas obras podrían comenzar a finales de 2018, se ubicará junto a la autovía de Madrid. El presidente de Aragón, **Javier Lambán**, y el de BonÀrea, **Jaume Alsina**, han firmado el convenio de colaboración, por el que el Gobierno de Aragón asumirá los costes de llevar los servicios necesarios junto a la autovía de Madrid, en las 140 hectáreas donde se instalará, que la DGA prevé expropiar para evitar posibles especulaciones.

QUIÉN Y QUÉ

- El zaragozano barrio de **San José** ha estrenado un **comedor social para personas mayores**, capaz de dar servicio a 48 personas diarias. Ofrecerá un menú equilibrado y otro para diabéticos por **3,50 euros**.
- **433 jóvenes agricultores** se incorporan al sector aragonés, merced a las ayudas convocadas por el **Gobierno de Aragón** el pasado mes de marzo. Serán 30 millones en ayudas, que incluyen también las de **modernización de explotaciones**, a los que habrá que sumar 20 más de la convocatoria plurianual de 2017-19.
- Los alumnos del colegio de Nuévalos disfrutaron el pasado mes de noviembre del **Día del gusto**, gracias al taller que celebraron en el restaurante Río Piedra, de la misma localidad, impartido por su cocinero **Alberto Lozano**, en el que elaboraron sus propios platos.
- **M^a Ángel Lospaus** ha ganado el **III Concurso de Empanadicos**, organizado por **Radio Huesca**. **Irene Cambra** y **Mariano Claver** fueron segunda y tercero, mientras que el más innovador se fue para **M^a Jesús Escartín**.
- El Ayuntamiento de **Calamocha** ha aprobado dedicar una calle al cineasta catalán **Bigas Luna**, director de la película **Jamón, jamón**, precisamente la que va a acoger el futuro **Museo del Jamón**, que podría abrir sus puertas en 2017, tras una quincena de años cerrado a la espera de ser terminado.



Cortesía Ayuntamiento de Calamocha

El museo se ubica en una casa solariega, con corral para animales vivos.

- El patronato de la **Fundación Dieta Mediterránea** ha aprobado la incorporación del **Gobierno de Aragón** y la **Generalitat Valenciana**, que se suman a la presencia de otras instituciones como el **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente**, la **Generalitat de Catalunya**, los gobiernos de **Cantabria** y **Castilla-La Mancha** o el **Ayuntamiento de Barcelona**. Además, la Fundación va a impulsar la posibilidad de que las empresas utilicen el **logo** de la Dieta Mediterránea.
- Los premios **Cepyme**, reconocimiento al esfuerzo y trayectoria de pymes y autónomos, han tenido un gran impacto en el sector. En la provincia de Zaragoza, **Jumosol Fruits**, en Fuentes de Ebro; **Pastelerías Manuel Segura**, en Daroca, Cariñena y Zaragoza; **Taisi**, en Calatayud; **Cooperativa san Atilano**, de Tarazona; **ICE Innova**, en Pina de Ebro; **Agrotécnica Los Antonios**, en Tauste; y restaurante **El Español**, en Bujaraloz. En Huesca, **Agrostock**, en Fraga; el grausino hostel bar **López**; y hotel restaurante **Revestido**, en Escalona. Y en Teruel, **Patatas Fernando**, en Torres de Albarracín; el hotel & spa **Balfagón**, en Cantavieja, hotel **Fidalgo**, en Calamocha, hotel **Guadalo**, en Alcañiz y **Salazonera aragonesa**, en Albalate del Arzobispo.
- **Ana Puimedón Arilla**, gracias a su Tarta de mousse de mango con piña caramelizada, ha ganado el **XI Concurso de repostería**, organizado por las **Bibliotecas municipales de Huesca**. **Jorge Alastruey** y **Jesús García**, quedaron finalistas.
- **Pastas Romero** construirá una segunda planta en **Daroca**, con una inversión de doce millones, que les permitirá duplicar la producción, de unas 300 toneladas diarias, e incrementar un 15 % la plantilla, compuesta actualmente por 90 personas, además de elaborar nuevos productos.
- La **DOP melocotón de Calanda**, que cerró la campaña de recogida la segunda semana de noviembre, ha logrado certificar **3,2 millones de kilos**, un 20 % más que el pasado ejercicio, aunque lejos de su récord histórico de 2009, con 5,3 millones.
- **Greenpeace** ha lanzado una campaña para demandar la correcta implementación del etiquetado europeo en los productos pesqueros. La organización ecologista ha comprobado que dos años más tarde de la entrada en vigor de este reglamento comunitario apenas se está cumpliendo, especialmente en los productos frescos.

ASADOR LA JUNQUERA

Cno. Fuente de la Junquera, 110. Zaragoza

RESERVAS: 976 560 662 / www.lajunqueraocio.com

JUEVES DE COCIDO EN UN ESPACIO PRIVILEGIADO

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





Cortesía IES Zaurín

Lucía Morlanes, con su diploma acreditativo y miembros del jurado.

■ **Lucía Morlanes Gastón**, alumna de 2º curso de Cocina y Gastronomía del **IES Zaurín** de Ateca, ha ganado el primer premio del **I Concurso Nacional de Recetas Mediterraneas**, organizado por el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medioambiente**, en la categoría Plato principal, gracias a sus Garbanzos con congrio y croqueta con tinta de calamar.

■ El Ministerio de Economía, ha otorgado el reconocimiento de internacionalidad a siete de los salones que a lo largo del próximo año se van a celebrar en la **Feria de Zaragoza: Enomaq, Oleomaq, Tecnovid, Oleotec, Smagua, Figan y Smopyc**. Con lo que Zaragoza se convierte en la tercera ciudad española en organizar este tipo de certámenes tras Madrid y Barcelona.

■ **María Pilar Gómez López** ha sido nombrada **directora general de Sostenibilidad** del Departamento de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, en sustitución de **Sandra Ortega**.

■ **Mario Andrés Fortea**, de la Escuela de Hostelería de Teruel, es uno de los finalistas **V Premio Promesas de la alta cocina** organizado por **Le Cordon Bleu Madrid**. Se puede votar por él hasta el 1 de marzo, a través de internet.



■ **Huelva** ha estrenado su título como **Capital Española de la Gastronomía 2017** con un amplio programa de actividades original, popular, variado y muy creativo.

■ En la nueva normativa sobre la **cerveza** se incorpora el concepto de **fabricación artesana** y la posibilidad de incorporar nuevos ingredientes, tales como frutas o especias.

■ La salida del **Reino Unido** de la Unión Europea dejará un agujero de entre 1200 y 3100 millones en el presupuesto de la **Política Agrícola Común (PAC)**.

■ La empresa estadounidense **US Trade Association**, liderada por dos españoles, ha lanzado el programa de prácticas **Chef Training US**, el primero especializado que ofrece prácticas remuneradas en las ciencias culinarias en EE.UU: www.cheftrainingus.com.

■ La **Asociación de Cafés y Bares de Zaragoza** entregó los 6635,50 euros recaudados durante el **Concurso de tapas** a la **Asociación Española Contra el Cáncer** para ayudar a financiar la lucha contra esta grave enfermedad.

■ El británico **Jonatham Stordy**, procedente de **Mahou San Miguel**, es el nuevo director general de **La Zaragozana** y consejero delegado de **Agora**, grupo empresarial en el que se integra la cervecera.

■ La romería de los **langostos**, que se celebra en Abizanda en honor a san Victorián, pronostica una buena cosecha de **uva** y **cereal**, y muy floja de **oliva**.

■ La **Asociación de Entidades Locales del Pirineo Aragonés** insiste en modificar la normativa de **instalaciones ganaderas**, por el peligro de desaparición de la ganadería en su entorno.



Cortesía Martín Martín

José Antonio Domingo entrega el cheque en una de las tiendas.

■ El director general de la cadena de tiendas de aperitivos **Martín Martín**, **José Antonio Domingo**, ha entregado a **Amac Gema, Asociación de Mujeres Aragonesas de Cáncer Genital y de Mama**, 2685 euros procedentes de la campaña conjunta **Think Pink** contra el cáncer de mama, por la que comercializaron dulces y repostería de color rosa y de una botella rosa de agua mineral en colaboración con el manantial aragonés **Fontecabras**, de los que se ha donado el 10 %.

■ El grupo turolense **Térvalis** está convirtiendo la antigua **Masia Roya**, cercana a la capital, en un centro de investigación agrícola y de empleo social, con una inversión de cinco millones.



EL FORO

MAR 2017

Jornadas gastronómicas CALÇOTS febrero

(Menú de temporada, 19 euros)



Cortesía DGA

El consejero José Luis Soro presentó las espectaculares cifras turísticas del pasado año.

ARAGÓN BATE RÉCORDS EN VISITAS Y PERNOCTACIONES

El consejero de **Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, José Luis Soro**, presentó las cifras de balance de visitantes y pernoctaciones en 2016 en Aragón, donde se ha batido récord histórico con un total de **3 401 060 viajeros**, un 11,11 % más que en 2015, que ya fue histórico, creciendo un 8%, con una media estatal del 7,59 %. «En 2015 se logró superar la barrera de los tres millones de visitantes, pero en 2016 hemos pulverizado el récord; la barrera psicológica de los tres millones ya está superada», explicó y ha añadido que «Aragón es la primera comunidad en turismo interior».

«Los datos son excepcionales en pernoctaciones, muy importante, porque es donde se genera más riqueza económica». Han sido 7 396 616 superando, incluso, el año de la Expo; un 11,47 % más que en 2015, con un 14 % de extranjeros. Soro señaló que «el aumento del turismo extranjero es muy importante, porque demuestra que Aragón se va colocando como destino turístico para las agencias y tour operadores».

El plan de ferias para 2017 aumenta la presencia de Aragón para alcanzar mercados especializados y crecen los viajes de familiarización: «Se invita a periodistas, touroperadores, agentes especializados y localizadores de cine para que conozcan de primera mano determinadas rutas de Aragón y sean los prescriptores en sus países de origen: norte de Europa, China, Polonia, Rusia...» Por otra parte, se llevarán a cabo unos veinte actos de promoción. Y recordó que especialización sigue siendo una de las apuestas, por lo que en 2017 se trabajará en tres líneas diferenciadas, producto de *slowdriving*, promoción de los espacios naturales y fomento del turismo familiar.

PRESENTADAS LAS CONCLUSIONES DEL ESTUDIO PROSPECTIVO

Las conclusiones del **Estudio Prospectivo del Turismo en Aragón** se presentaron en Zaragoza. Conocer la percepción que tienen los turistas que nos visitan es básico para saber cómo actuar en el mercado del turismo de interior. Las tres conclusiones más importantes son que Aragón se percibe como **naturaleza auténtica**, conservada y sin masificar; como un destino de **turismo activo** en el que reactivarse; y como un lugar para **desconectar**. Además se destaca la importancia del **carácter** de los aragoneses como receptores de turistas, una cuestión que no se destaca de manera espontánea al hablar del turismo en las otras comunidades.



GOBIERNO DE ARAGÓN E IBERCAJA FORMAN A EMPRESAS TURÍSTICAS

La **Obra social de Ibercaja** y el **Departamento de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda del Gobierno de Aragón** han suscrito un convenio de colaboración para formar a empresas y promover el turismo de excelencia en la comunidad, creando ofertas integradas de paquetes turísticos innovadores que el ejecutivo autonómico promocionará en los mercados nacional e internacional. El jefe de la Obra Social, **Juan Carlos Sánchez**, ha apuntado que con el **Programa Transformación e Impulso**, busca que los profesionales avancen en su desarrollo y mejora individual, al mismo tiempo que aprovechan las sinergias y colaboración con otras compañías para crear ofertas atractivas y que se basarán, en este primer año, en tres «ideas tractoras»: el románico y la naturaleza en Huesca, Goya en la provincia de Zaragoza, y la Guerra Civil en Teruel. La directora general de Turismo, **María Luisa Romero**, ha explicado que coincide con uno de sus objetivos, hacer de la comunidad un destino turístico «competitivo», diferenciado y basado en las experiencias. **Ángel Fatás**, de **Consultores M&t**, ha precisado que Aragón representa el 0,6 % del turismo nacional y «tiene oportunidades importantes» de crecer, dado que es una de las regiones de interior donde más ha repuntado el turismo en los últimos años. El programa, de una duración de unos seis meses, se compone de talleres, sesiones formativas, acciones de acompañamiento individualizado, analítica del mercado, organización y búsqueda de sinergias. El objetivo es llegar al menos a diez empresas en cada una de las tres provincias.

ARAGÓN DISPONE DE 2389 KM DE SENDEROS TURÍSTICOS

La Comisión de **Senderos Turísticos de Aragón** ha autorizado un nuevo grupo de expedientes con lo que se cuenta ya con un total de **2389 kilómetros de senderos** que o ya están adecuados o se están preparando para convertirse. **José Luis Soro** ha explicado que «el turismo de naturaleza es una prioridad y lo estamos demostrando a través de esta comisión que sólo en 2016 ha impulsado el 89 % de los expedientes existentes». «Además estamos apoyando económicamente la propuesta de crear una **Red de Senderos de calidad** que sirva para generar movimiento económico y sea un recurso turístico desestacionalizador, que pueda desarrollarse en todas las comarcas». El estudio de la **Federación Aragonesa de Montaña** señala que existen casi un millón y medio de senderistas en Aragón al año con un gasto medio de 58,73 euros por visita.

COLABORACIÓN CON LOS PUEBLOS MÁS BONITOS

Los representantes de los once Pueblos más Bonitos que se ubican en Aragón –**Albarracín, Alquézar, Ansó, Aínsa, Anento, Calaceite, Cantavieja, Puertomingalvo, Sos del Rey Católico, Rubielos de Mora y Valderrobres**–, se han reunido con el Gobierno de Aragón para «buscar fórmulas de colaboración con los municipios porque es un plus para el turismo y tenemos que apoyar en la medida que se pueda», señaló José Luis Soro, que ha anunciado que «se estudiará la vía legal para colaborar en la promoción pero también en los eventos que se celebrarán en el año que viene».

QUIÉN Y QUÉ TURISMO

- **Sos del Rey Católico, Loarre, Huesca, Zaragoza, Monegrillo, Pina de Ebro, Candanos, Peñalba, Mirambel y Los Bañales** formarán parte de la ruta turística aragonesa basada en el cine, que se está constituyendo gracias al proyecto europeo **Film-Set**, impulsada por la investigadora de la Universidad de Zaragoza, **Victoria Sanagustín** y la gestora cultural y documentalista aragonesa **Vicky Calavia**. Estos espacios surgen de su presencia en las cinco películas seleccionadas en el proyecto: **La vaquilla, De tu ventana a la mía, Jamón, Jamón, Tierra y Libertad** y **El reino de los cielos**, elegidas a partir de criterios turísticos, cinematográficos y territoriales, limitando el número pues en cada país se han escogido dos regiones y cinco películas en cada una de ellas.
- El Gobierno de Aragón ha presentado dos nuevos productos de promoción del tramo aragones del camino francés del **Camino de Santiago**. Una web de información útil, que sirve para la promoción turística de la zona y un folleto que se repartirá en las ferias dentro de la promoción turística de Aragón.
- Las turolenses **fiestas del Ángel** han sido declaradas **Fiesta de Interés Turístico de Aragón**.
- La **Asociación Turística de Gúdar-Javalambre**, en su asamblea anual apostó por la puesta en marcha de **Galáctica**, como señaló el presidente de la entidad, **David Nadal**: «Estamos preocupados por el retraso en su apertura, porque el sector ha apostado mucho por el turismo de estrellas y ahora solo esperamos que el Gobierno de Aragón desbloquee la gestión del Centro y se siga adelante para abrirlo cuanto antes».
- Inaugurado el **Centro de interpretación de las iglesias de Serrablo**, en Lárrede, que recoge información sobre cada una de las iglesias que componen esta ruta y un mapa de localización.
- Aragón es una de las comunidades mejor valoradas en **TripAdvisor**, con un **sobresaliente a sus hoteles**, según su estudio de 2016, situándose en segunda lugar con sus lugares de interés, con una puntuación media de 4,46 sobre 5.
- El **castillo de Peracense** protagoniza el calendario de **Turismo de Aragón** para 2017. Se han editado un



total de 10 000 ejemplares destinados a hoteles, restaurantes, viviendas de turismo rural, apartamentos, campings de Aragón. También se repartirán entre las comarcas y

ayuntamientos, las oficinas de turismo en el exterior y los institutos Cervantes, además de asociaciones y organizaciones del sector turístico. **Jorge Marqueta**, director gerente de Turismo de Aragón explica que este calendario recoge las efemérides de Aragón y con él «queremos hacer llegar a la ciudadanía a través del sector, para que esté a disposición de los turistas que nos visitan, la amplia y rica historia de Aragón a través de las efemérides». **Javier Castejón** es el autor de la foto del calendario.

- La **provincia de Zaragoza** es la que más ha mejorado sus datos turísticos, con un 14 % más de visitantes y un 15,7 % de pernотaciones. De hecho, el número de visitas a sus oficinas de turismo creció un 13 % el pasado año hasta noviembre, lo que indica, según el diputado de Turismo de la DPZ, **Bizen Fuster**, «que está habiendo más escapadas de fin de semana, una de nuestras líneas de trabajo». Huesca y Teruel también crecieron en visitas, respectivamente un 10 y un 9,13 %. Por su parte, la Red de oficinas de Turismo de Aragón recibió en 2016 un total de 1 517 187 consultas, un 4,51 % más respecto al año pasado.
- La provincia de **Huesca**, a través de **TuHuesca**, se ha convertido en el primer territorio amable para todo tipo de huésped amante de la bicicleta, que cuenta con la certificación **Bikefriendly**. Una apuesta por la calidad y la especialización que busca adaptar su producto turístico para ofrecer al cicloturista aquellos servicios más ajustados a sus demandas y necesidades.
- La inspección de hoteles de dos y tres estrellas, y sus equivalentes en apartamentos vacacionales es uno de los objetivos de la inspección turística para 2017, «para evitar el intrusismo y la actividad clandestina».
- Las visitas guiadas que realiza **Turismo de Aragón** a los bienes devueltos al **Real Monasterio de Santa María de Sijena** se desarrollan los viernes, sábados y domingos en horario de 10 a 14 y de 17 a 20 horas. Reservas en visita-sijena@aragon.es y 974 355 119.
- **Rubielos de Mora** fue elegido a través de los votos de los internautas vencedor del programa **Luce tu pueblo**, de la cadena de televisión **Mediaset**.
- El **turismo chino** ha crecido en la ciudad de Zaragoza un 10,26 %, con 39 267 visitantes en 2016.
- La **Diputación de Zaragoza** apoya la campaña **Promhotel**, auspiciada por la **Asociación de Empresarios de hoteles de Zaragoza**, que incluye diferentes ofertas en hoteles de la provincia, con descuentos para los zaragozanos y también en fechas señaladas.



SECCIÓN PATROCINADA POR

Turismo
de Aragón



Gabi Orte / chihndron.es

Turnedó de ternasco de Aragón

Las bandejas de tournedós de ternasco de Aragón, hasta ahora solo presentes en carnicerías especializadas, ya han llegado a supermercados, como Eroski Aragón, Carrefour, El Corte Inglés y Plus Fresco de Cataluña, donde se pueden encontrar en paquetes de dos unidades.

Son dos medallones de pierna, ya deshuesados, que vienen envueltos en la crepineta del mismo cordero, para mantener su jugosidad durante el proceso de cocinado.

Se presentan en piezas de unos 2-3 centímetros de grosor y aproximadamente 150 gramos de peso. Y listos para ser preparados a la plancha o la brasa, dejando el centro de la pieza jugoso, sin que se haga mucho.

TOURNEDÓS DE TERNASCO DE ARAGÓN
Grupo Pastores
 Mercazaragoza
 976 138 052
 www.grupopastores.coop
 Se encuentra en carnicerías, Eroski, Carrefour y El Corte Inglés
Precio: sobre 7,30 euros, el paquete de dos



Cortesía Martín Martín

Verduras en cualquier tiempo

La estacionalidad es lo que caracteriza a la mayoría de las verduras y hortalizas. Afortunadamente, la industria conservera ha evolucionado considerablemente, con lo que se puede disfrutar de ellas a lo largo de todo el año. Por ejemplo, este cardo de Navarra, que ya no se encuentra en las tiendas y que ofrece una perfecta textura y sabor y resulta genial con una salsa de almendras o la habitual bechamel.

Y la colorista menestra, elaborada con espárragos de temporada, entremezclados con guisantes, zanahorias y alcachofas, para disfrutarse tal cual, con su simple aliño de aceite de oliva, o servir de base para otros platos.

CARDO Y MENESTRA
MARTÍN MARTÍN
ETIQUETA NEGRA
Martín Martín
 Zaragoza
 976 486 470
 www.martinmartin.es
 Se encuentran exclusivamente en sus propias tiendas
Precio:
 Cardo: 1,85 euros (3 por 5 euros)
 Menestra: 3,50 euros

Crema de esturión

Aunque el caviar sea el tesoro que esconden los esturiones hembra, hay mucho más que comer en este singular pez, que se cría en los Pirineos, gracias a las piscifactorías de El Grado y Yesa. De hecho, ya es habitual verlo en pescaderías y restaurantes fresco, debido a su gran ventaja, no tiene molestas espinas, por lo que resulta idóneo para la alimentación de ancianos y niños.

Pero también puede encontrarse en forma de *mousse*, comercializado a través de Distribuciones Don Angelo. Un sabroso paté de pescado, untuoso, que resulta perfecto para toda suerte de montados, pinchos, tapas, bocadillos, etc.

Su poderoso, pero a la vez matizado sabor, permite numerosas combinaciones. Viene presentado en tarros de 115 gramos.

MOUSSE DE ESTURIÓN DEL PIRINEO PYRINEA
 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: sobre 3,50 euros.



Gabi Orte / chihndron.es

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

Pan pan, de antes; chusco, pero no

Aunque el nombre suene un poco extraño, pan chusco, lo cierto es que la última incorporación de Pastelería Tolosana a su catálogo de panes artesanos –pan almud, Monegros semillas, baguette tradición y completo–, resulta espectacular.

Y aunque el Diccionario de la Real Academia no valore mucho la palabra, que la define como «pedazo de pan, mendrugo o panecillo» y también «pan que se daba a los soldados, presos, etc.», lo cierto es que ha recibido el reconocimiento de la marca de calidad diferenciada C'alia, que garantiza mediante controles estrictos y externos que mantiene siempre el mismo nivel gustativo. Cuatro generaciones elaborando pan no podían hacerlo mal.

Presentado en dos tamaños, 430 y 1000 gramos –dura bastante, así que se puede optar por el grande– es simplemente pan, es decir, harina de trigo, agua, masa madre, sal y levadura.

Ofrece un cálido color dorado y atractivo aspecto rústico, con bastantes matices en el color de la corteza, lo que indica una cocción delicada, que aparece firme y muy crujiente. La base resulta firme y tostada, debido a que ha sido cocido en solera de piedra. Presenta una textura tupida y húmeda, y corteza firme y crujiente.

PAN CHUSCO

Pastelerías Tolosana

Almudévar, Huesca,
Zaragoza
974 250 705
www.pasteleriatolosana.com
Se encuentran en sus
propias tiendas

Precio: 1,30
y 2,60 euros, la barra de
430 y 1000 gramos

Con intenso olor a trigo y sabor ligeramente ácido, donde la miga se presenta apretada y con ojos irregulares. Además, la harina seleccionada resulta mucho más rica en proteínas.

Un pan para ser disfrutado en gruesas rodajas, que incitan a olerlo y, sobre todo, a empujar, a mojar en las salsas.

Un auténtico pecado, una delicia.



Gabi Orte / chilindron.es



Gabi Orte / chilindron.es

El hábito no hace al monje

Ni el envoltorio a lo que contiene; por muy elegante que sea una botella, si el vino no vale, no vale; aunque algunos ingenuos, o *listillos*, piquen. Es lo que sucede con el envase conocido como *bag-in-box*, muy solicitado en el norte de Europa y casi clandestino aquí, con todas las evidentes ventajas que conlleva.

Precio más ajustado al contener los costes, mejor conservación gracias al sistema de vacío y... que no se pueda controlar fácilmente la cantidad que uno consume.

Murviedro ha envasado un excelente joven de la variedad syrah, que mantiene las características de la variedad, propiciando su amabilidad y frescura. Un vino que se bebe con alegría, cotidiano, para celebrar que la vida puede ser perfecta sin sacacorchos.

M DE MURVIEDRO SYRAH

Bodegas Murviedro
DOP Requena
978 710 323
murviedro.es

Se encuentran en tiendas
especializadas

Precio: sobre
7 euros,
la caja de tres litros



Club de
TERNASCO
de ARAGON

DE LO BUENO, LOS MEJORES

www.ternascodearagon.es



Gabi Orte / chilindron.es

Trufa al natural

Mientras haya trufa negra, la de verdad, la *tuber melanosporum*, fresca es la que se debe consumir. Pero la temporada finaliza el 15 de marzo y desde entonces se hace difícil encontrarla. A partir de ahí es el momento de recurrir a la conserva, si no se ha tenido la precaución de congelar, que es la otra opción sensata.

La empresa Trufar Selección, desde Calamocha, elabora diferentes productos trufados, como embutidos o foie gras, pero también envasa trufa fresca en aceite de girasol –el de oliva le aportaría demasiado sabor–, con un poco de sal. Y siempre a partir de su propia producción, radicada en Teruel. La trufa en aceite puede venir laminada, como es el caso, o rallada; también entera, aunque ello sube ligeramente el precio. Y en brandy o en forma de jugo.

Y su uso es el habitual de la trufa fresca, pues el aroma se mantiene bastante potente, al menos los seis meses que se recomiendan como consumo preferente. Sobre una pasta, arroz, huevos fritos, patatas asadas, en pan con aceite de oliva –o el mismo del bote, que ha tomado sabor–... y sin necesidad de tener en casa rallador, pues ya viene preparada para abrir el bote y agregar.

**TRUFA NEGRA
LAMINADA EN ACEITE**
Trufar Selección
Calamocha
976 321 832
www.trufar.com
Se encuentra en tiendas
especializadas
Precio:
Bote de 5 gramos
netos,
sobre 7,5 euros.



Cortesía El Criollo

El Criollo, doble 'label'

Los cafeteros sensibles con el mundo, ya pueden disfrutar del Café Doble Label, variedad arábica, de El Criollo, que viene presentado en paquetes de 250 gramos, molido y con tueste 100 % natural.

Un café ecológico y de comercio justo, avalado por Fairtrade y el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica. Ambas certificaciones ayudan a que los productores inviertan en el desarrollo de sus comunidades y produzcan de manera sostenible.

Más info en:
www.fairtrade.net / www.caaearagon.com

**EL CRIOLLO
DOBLE LABEL
MOLIDO**
El Criollo
Café tostado molido
Zaragoza
976 500 228
www.cafescriollo.com
Se encuentra en
su propia cafetería y
tiendas especializadas
Precio:
3,50 euros



ABIERTA TODO EL AÑO
VISITA-ENOTIENDA-RESTAURANTE

SOMMOS
BODEGA

BARBASTRO
+34 974 269 900

ADPAN, PRODUCTOS PARA TODOS

El aspecto de sus hojaldres, uno de los productos más vendidos, es el mismo que el de cualquier panadería de pueblo. Se elaboran de manera artesanal, pero su diferencia es que se las pueden comer todo el mundo. ¿Por qué? Porque eliminan la leche y el huevo de su receta, también la lecitina de soja o las grasas de cerdo así como cualquier ingrediente que pueda dar alergia –según los alérgenos del reglamento europeo– a cualquier persona. Y eso incluye a intolerantes al gluten, pero también a la soja, los frutos secos, el huevo, las semillas o la leche. Y también a los veganos. Son productos para todos. Saludables, pero con un sabor natural.

La mayoría de ellos, especialmente las harinas, se pueden encontrar en La Abacería, que también las distribuye a través de El Librador.

Adpan comenzó elaborando mezclas para panaderías y fue precisamente un cliente, que tenía un hijo celíaco, quien les contó de las dificultades para encontrar ingredientes que pudiera comer su pequeño. Eran los años 90 y un kilo de harina sin gluten rondaba las 1300 pesetas, casi ocho euros. Adpan comenzó a investigar los ingredientes y el proceso de elaboración para que no hubiera contaminación cruzada. Y creó un *mix* para panadería que envió a analizar a la Universidad del País Vasco, que les dio



Las harinas sin gluten y otros productos de Adpan se pueden encontrar en La Abacería.

el visto bueno. El pequeño podía comer pan y Adpan había descubierto una necesidad del mercado.

Tras el contacto con la Universidad del País Vasco, comenzaron a colaborar con la de Oviedo en la investigación de alimentos sin alérgenos, y en 1995, optaron por cambiar la línea de trabajo. Recuerda Adriano Posada que le decían «que estaba loco, porque había poca demanda, pocas personas con esas necesidades». Aunque el tiempo le ha dado la razón.

Sus productos se encuentran en toda España, también en Aragón, y ven «el futuro con optimismo, sabemos cómo mejorar y queremos hacerlo garantizando la calidad» apunta Posada.

Eso sí, le encantaría «que el Gobierno se implicara más en los problemas de la alimentación que tienen muchas personas, que hubiera más sensibilidad sobre una problemática en la que empresas como Adpan intenta ayudar».

Explica que «Adpan es casi un laboratorio de protocolos de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España». Fue la primera empresa de España y Europa certificada por la federación y su materia prima está certificada en IP –identidad preservada–, garantizando la ausencia de Organismos Modificados Genéticamente.

Gabi Orte / childirones

Y siguen colaborando con universidades en la investigación de estos alimentos y preocupados por la calidad

de los productos, pues asegura Posada «si hay que quitar ingredientes, se ha de compensar con el resto de materias primas de mayor calidad».

Consumo final

Cuenta con 130 referencias de productos en dos líneas principales. La primera orientada a la fabricación de materias primas, elaborando sus propias harinas, hasta cien toneladas al mes, que son las que actualmente se encuentran en La Abacería. Además elaboran *mix* para artesanos y materia prima para industrias cármicas. La otra línea de trabajo se centra en el consumo final. Entre ellas, pan –su producto estrella–, pan rallado, masas de pizza, pan de hamburguesas o el pan de molde. Así como platos precocinados e incluso polvorones para alegrar la Navidad a las personas con alergias alimenticias. Gran parte de los cuales se pueden encontrar en La Abacería.



La Abacería

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

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

Productos de Adpan distribuidos por El Librador. Ávila, 5. 50005. Zaragoza. 976 358 325

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

VINOS EXTREMOS, LOCOS ENTUSIASTAS

Con un poco más de 47 700 kilómetros cuadrados, Aragón es una tierra conmovedora y emocionante que está repleta de contrastes. Sus paisajes son prácticamente infinitos. Para probar esa diversidad basta con situarse en los angostos valles pirenaicos o en ese desierto llamado Monegros. Son territorios extremos, polos totalmente antagónicos que, por cierto, se encuentran separados por apenas 130 kilómetros.

Desde un tiempo a esta parte el viñedo también se ha establecido en ambos paisajes. Incluso ahora resulta insólito pensar en viñas que se localicen allí, ¿verdad? ¿Que hay vinos que se elaboran en esos lugares de Dios?... Simplemente de locos. Precisamente esos locos –más visionarios y confiados entusiastas que otra cosa– han querido que la altitud o la aridez se conviertan en aliados de los vinos más extremos de nuestra comunidad y, por lo tanto, en unos de los más singulares de todo el país.

Panticosa

Marchémonos, para empezar, a Panticosa, uno de esos lugares que todo el mundo conoce –delito tiene si alguien no ha estado nunca–. Pues bien, un grupo de locos montañeses, que responden a los nombres de Ricardo Laguna, Carlos Guillén, Rubén Sampietro y Jaime Vicente, quiso realizar una plantación experimental en el año 2013. Locos les llamaron, desde luego. Temerarios también. Pero ya no, nadie les rechista.

En un desafiante ejercicio de «y por qué no» plantaron tres parcelas diminutas que no llegan ni siquiera a una hectárea, 6000 metros cuadrados para ser exactos. Aunque eso es lo de menos. Lo realmente



Arriba, viñas en Panticosa a más de 1200 metros de altura. Debajo, las vides de Barbenuta conviven plácidamente con la nieve invernal.

vinculante es su situación, porque están colgadas a una altitud de entre 1200 y 1275 metros sobre el nivel de un mar muy lejano.

Allí habitan las blancas riesling, gewürztraminer, verdejo, macabeo y chardonnay, junto a las tintas merlot, syrah, pinot noir y tempranillo. Por ahora no hay intención de comercializar porque la producción es muy baja; de hecho este año han elaborado 275 litros en total. Pero todo se andará. Si un día soñaron con ver viñedos frente a Peña Telera, ¿por qué no enrolarse en la aventura de mercar su, por ahora, escasa tirada?

Barbenuta

Los viñedos de estos panticutos no son los más elevados porque ese honor le corresponde a los que Pilar Gracia y Ernest Guasch poseen en su bodega Bal Minuta, ubicada en Barbenuta, cerca de Biescas, también en el Alto Gállego.

El altímetro en este caso se sitúa a 1300 metros lo cual convierte a esta plantación, también de 0,6 hectáreas, en el viñedo más alto de toda la Península Ibérica. Allí culti-



van riesling, gewürztraminer, chardonnay, pinot noir y cabernet franc, y con la añada 2015 salieron a la calle sus primeros vinos de las nieves, muy apropiado el nombre, sí señor.

Tienen intención estos jóvenes locos de duplicar la plantación al año que viene. Formación y experiencia ya tienen en otras latitudes vitivinícolas –Pomerol, Colchagua, Priorato. Fueron los pasos previos, el rodaje, antes de instalarse en nuestras montañas. Si han decidido aplicar ese bagaje en tierras tan altas no es ni casual, ni improvisado. Se trata de construir un sueño. Y eso no es un acto accidental.



Cortesía Vinos del Desierto

La bodega de Fernando Mir, en Lanaja, ahora se denomina Bodega El Vino del Desierto, en lugar de DCueva.

Lanaja

De la altura extrema pirenaica viajamos a Lanaja, al corazón monegrino, donde la vida vegetal tiene un extraordinario mérito por las dificultades que impone un severo clima semidesértico.

Tal vez por el apego hacia esa tierra, y porque en los Monegros hubo viñas antiguamente, otro loco llamado Fernando Mir quiso poner la primera piedra de su proyecto más personal. Miró la luna y desde entonces se rigió por sus ciclos para practicar una vitivinicultura tradicional.

Hoy cuenta con 9000 cepas –las primeras las plantó su familia en 1954– que resisten como pueden las embestidas del tiempo. Pero las manos de Fernando se encargan de ponérselo más fácil, con precisión, aten-

ción y horas. Garnacha tinta, cariñena, syrah, garnacha blanca, macabeo, viognier y alcañón son las variedades que cultiva sin reblar. Y sus vinos, que se conocen y venden cada vez mejor, suelen agotar existencias. Por algo será.

A mí me gustan los locos, qué queréis que os diga. Al fin y al cabo dicen que son los que abren los caminos que más tarde recorren los sabios. Ricardo, Carlos, Rubén, Jaime, Pilar, Ernest y Fernando son nuestros particulares excéntricos vinateros.

De sus chisteras han salido proyectos extremos.

De su cordura se hablará dentro de un tiempo cuando alguien recuerde que en la montaña y en el desierto también se pueden cimentar sueños.



VINO CON PREMIO

- **Bodegas Borsao** sigue acumulando distinciones. **La Wine Spectator TOP 100**, en su edición de diciembre 2016, destaca diez vinos españoles, entre los que **Tres Picos** obtiene 91 puntos. Por su parte **Berola 2013** ha logrado en la guía **Wine Up 2017** la mención **90+ Gold Taste Wine Up**. Finalmente, la bodega está nominada como **Mejor bodega del 2016**, dentro de los **Premios Verema**, que se conceden en febrero.
- El vermú **Turmeon**, de **Bodegas Jaime**, ha sido el único español premiado en los **International Wine Challenge 2016**.
- La segunda edición del **Premio a la Excelencia**, concedido en el marco de **ENOMAO 2017**, ha recaído en **Bodegas Aragonesas**. Dirigido a bodegas que operan en la península ibérica, premia la innovación y la puesta en marcha de productos prácticos y originales, adaptados a las necesidades actuales del sector vitivinícola. También se ha distinguido a **Viñas del Vero**, con un accésit por su labor en pro de la sostenibilidad y la utilización de medidas medioambientales.
- El 14º **Concurso Internacional de los Mejores Vinos Espumosos, Effervescents du Monde**, celebrado en Francia ha concedido **Medalla de Oro al Estrella de Murviedro Frizzante** (DOP Valencia), el único espumoso español en la lista de los **Diez Mejores Espumosos del Mundo**.
- La **Ruta de la Garnacha** obtuvo el premio al **Mejor Destino Enoturístico Sostenible y Responsable**, en la III edición de los **Premios Enoturismo**.



TEHIFE

/// MEDITERRANEAN BAR

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



Vermús
Vinos
Tapas
Raciones
Cava ecológico
Menús
Cócteles
Combinados



MANUEL BONA
barefutbol@hotmail.com

NATALI, EXPERTA EN CHARDONNAY

Hoy mis queridísimos lectores les quiero presentar un ejemplo de lo que es el placer de disfrutar sin prejuicios de una buena copa de vino. Les voy a presentar a Natali, una de las catadoras habituales en nuestras catas, que tiene muy claro lo que le gusta.

Para que se vayan haciendo a la idea, Natali no bebe cerveza, simplemente no le gusta el sabor, eso sí, lo suple bebiendo vinos blancos; le encantan, en particular los de uva chardonnay. Aún no has abierto la botella y es como si el local se llenara de los embriagadores aromas que desprende el chardonnay, cítricos, tropicales, manzana verde, suficiente para que los sentidos de Natali detecten el placer a distancia, incluso a ciegas, que es como verdaderamente se acorralan los prejuicios. No crean que vale cualquier chardonnay, si es malo, como decimos en esta tierra, te lo bebes tú.

Como no podía ser de otra manera, la muchacha en cuestión no sólo bebe chardonnay. Entre otras variedades, le gusta la garnacha blanca y el macabeo, siente una debilidad por el pinot gris.

La cosa no termina aquí, a Natali también le gustan los tintos, con predilección por los más afrutados, con poca madera, en los que aparecen los aromas y sabo-

res impuestos por la variedad de uva; en este caso el radar de nuestra erudita se centra en la garnacha, la prefiere en asociación con la syrah y, si la tiene que tomar sola, por circunstancias del destino, la

luna o la mineralidad o yo que sé, prefiere las garnachas de Calatayud a las de Campo de Borja. El caso es que no hay forma de darle gato por liebre, digo Borja por Calatayud: las detecta al momento. Como se habrán dado cuenta, Natali tiene muy claro lo que le gusta, sin prejuicios ni marcas. Como ya les he dicho en alguna ocasión, lo de los aromas y los sabores es como los colores, a todos no nos gusta el mismo color.

Así que hagan como Natali, busquen sus aromas y sus sabores favoritos en el vino, fíjense en la variedad o variedades de uva, la zona de producción y los me-



Cortesía Enate

Racimo de chardonnay recién vendimiado en las fincas de Enate, DOP Somontano.

ses de barrica y después exploren estos magníficos vinos nuestros que les van a dar un montón de satisfacciones.

Espero que lo tengan en cuenta y la próxima vez que les guste un vino, indaguen en la contraetiqueta lo que les he dicho; seguramente, al cabo de unas cuantas botellas, se darán cuenta de que ciertas variedades de uva les gustan más que otras, y no es cuestión de marcas.

Iré terminando, creo que está al llegar Natali, a ver si esta vez la engañamos. Tranquilos no se me olvida el consejo de rigor. Recuerden, el verde es el color de la esperanza. 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

T.C.
gastro@adico.es

SOMMOS, OTRA FORMA DE ENOTURISMO

Desde su nacimiento, **Bodega SOMMOS** ha apostado decididamente por el enoturismo. De ahí que a las numerosas propuestas a la carta que ofrece a los interesados, disponga de un intenso e interesante programa anual de catas diferentes.

12 meses, 12 catas

Es quizá la opción más singular, ya que a lo largo de todo el año vincula los diversos vinos de la bodega con los productos del territorio, el Somontano, los Pirineos y Aragón.

La actividad se celebra el segundo sábado de cada mes, a partir de las 12 horas, consistiendo en una visita guiada de 90 minutos de duración, con cata posterior de tres vinos, acompañados por el producto seleccionado para dicho mes.

Y dado que las plazas son limitadas, se aconseja reservar la visita, a través de la web, 974 269 900 o info@bodegasommos.com. Todo ello por 15 euros.

Si enero se asoció con la trufa, el sábado, 11 de febrero, es el turno de la miel y los aromas del Pirineo; mientras que en marzo, también el sábado, 11, será el tiempo de café.

Ya en abril, el vino estará acompañado por las peculiares Mermeladas Elasu, de Barbastro. La tradición chocolatera de la zona protagonizará el mes de mayo, mientras que junio se centra en los quesos de Radiquero. En julio, fruta de temporada, y en agosto, con el calor, helados Serrate.

Con el nuevo curso, en septiembre, el vino de SOMMOS se aliara con el jamón DOP Teruel; en octubre, patés de Aínsa; los embutidos de Melsa, en Graus, centrarán el mes de noviembre; y para acabar el año, siempre el segundo sábado de mes, Turrones Puyet, de Graus.

SOMMOS gastronomía

La novedad de este año es la propuesta **SOMMOS gastronomía**, que se celebra todos los domingos del año, aprovechando su magnífica cocina y el equipo profesional comandada por el cocinero **Alfonso Mora**, que recorrerá todas las cocinas



Las visitas comienzan siempre con un documental sobre la bodega y la DOP y muchas terminan en el restaurante.



regionales españolas, en forma de tapas y también menús regionales.

Pues a la obligada visita guiada a la bodega, siempre en domingo y a las 12 horas, se suma la degustación posterior de tres tapas de dicha cocina regional maridadas con diferentes vinos de SOMMOS, por 15 euros.

Se comenzó en enero con las cocinas de La Rioja y Navarra, mientras que febrero, se centra en Asturias y Cantabria, llegando en marzo a Madrid.

Como parece lógico, abril se dedica a Ara-

gón, mayo a la islas, Canarias y Baleares, y junio a Valencia y Murcia. Andalucía y Extremadura protagonizan julio y agosto se reserva para el País Vasco.

Con septiembre llega Cataluña, Galicia en octubre, buen mes para el marisco, y con el frío, la cocina de Castilla La Mancha en noviembre y la de Castilla León en diciembre.

Quien quiera profundizar en estas cocinas dispone del último domingo del mes, cuando el restaurante ofrece un completo menú regio-

nal tradicional de la comunidad elegida. A modo de ejemplo, el pasado mes de enero, por 28 euros, se pudo disfrutar del aperitivo del chef, Ensalada de espárgagos, Ventresca de bonito y pimientos del cristal asados a la leña y Pochas de Sangüesa con verduritas y borrajas, como entrantes, además de Bacalao confitado a baja temperatura a la riojana y Jarrete de cordero al chilindrón con pan de cristal. De postre, la tradicional Cuajada natural de leche de oveja con nueces y miel. Todo ello, maridado con vinos de la bodega SOMMOS.

Gabi Orte / chilindron.es

FERNANDO MORA
info@thegaragewine.com

APRENDER DE VINO

El vino es cultura, y como tal, requiere de tiempo y estudio. Como siempre ha dicho María José Lopez de Heredia, el vino requiere de tiempo como base. Lo bonito del vino es que su diversidad es tal que nadie puede tener todo el conocimiento en su cabeza. Esto por un lado intimida a unos cuantos, pero también apasiona a otros. Estudiar de vino es a veces frustrante y otro reconfortante. En este artículo vamos a explicar las bases de estudio vinícola.

¿Qué?

Cuando hablamos de vino, entendemos que se ha de estudiar todas las disciplinas, para poder tener una visión global del concepto. Existen siete áreas básicas que recogen gran parte del contenido.

Viticultura. El arte y ciencia del cultivo de la vid y su recolección para la producción de uvas de vinificación.

Elaboración. El estudio de la producción, envasado y control.

Negocio. Recoge la comercialización y distribución del vino.

Servicio. El arte de servir el vino y armonizarlo con la gastronomía.

Geografía vinícola. La distribución de la producción de vino en los distintos países, sus uvas, denominaciones de origen y productores.

Cata. La práctica de evaluación del vino para conocer sus atributos, calidad, potencial precio y tipicidad.

Historia. Los acontecimientos temporales que han hecho de la industria del vino lo que es hoy.

¿Quién?

Las personas que estudian sobre vino pueden ser de dos tipos, profesionales o aficionados. Los profesionales tienden a especializarse en una o varias de las disciplinas comentadas con anterioridad para cualificarse para un puesto de trabajo. Ya que en bodega trabajan profesionales de cada uno de esos ramos. En función del nivel deseado, el profesional estudia un ciclo formativo, una carrera o un Master. Los aficionados buscan en general un conocimiento más horizontal, donde se busca un aprendizaje general de

cada materia. Normalmente con un mayor interés en la cata y degustación del vino y la geografía vinícola como columna vertebral.



Jesús Navascués, una vida dedicada al vino.

¿Cómo?

Hay muchas maneras de estudiar, para mí la combinación de todas es la receta para el éxito. Leer por uno mismo permite avanzar en ciertas áreas, pero de una manera no demasiado estructurada. Un curso guiado será seguramente el método más *completo*. Pero además si quieres aprender de vino tienes que conocer de primera mano lo que pasa en los viñedos y en la bodegas. Cuando yo empecé iba a cualquier bodega que me quisiese recibir. Asistir a charlas y seminarios es fundamental. Pero para aquel que quiere aprender a catar vinos hay muchas opciones en Aragón, lógicamente unas más completas que otras. Para mí un referente fue la Enoteca Khantaras, que con su peculiar propietario, Alberto Dapena, permite a muchos acercarse al vino. Una persona formada y con criterio.

¿Cuándo?

Esta es la dificultad, de donde sacar tiempo para esto. Supongo que dependerá de la necesidad de que dispongas. Yo he

estudiado con audiolibros en el coche, en tranvía, en tren... He invertido fines de semana en conocer bodegas, he asistido a todas las catas posibles en las vinotecas locales y sobre todo, he comprado vino en casi cualquier lugar posible, porque solo hay una manera de aprender a catar, catando. Pero tened cuidado, estudiar y aprender de vino es peligrosamente excitante y adictivo...

¿Dónde?

Si quieres aprender sobre vino y su cata, lo mejor es ir a centros de formación. Si quieres algo básico e informal puedes ir a las vinotecas comentadas actualmente, pero si realmente quieres aprender existen otros estudios muy recomendados como la Escuela Española de Cata o los estudios WSET –Wines & Spirits Education Trust–, radicados en Londres, pero con diferentes franquicias en España donde estudiar: Castilla León, Cataluña, Madrid y Andalucía.

De ellos cabe reseñar a David Molina y su *Outlook Wine School*; su método y estructura hacen de sus cursos una experiencia única. Además colabora con gente de la talla de Ferrán Centelles –catador para Jancis Robinson– y Antonio Palacios –Excell Ibérica– entre otros figuras.

Para formación reglada es fácil encontrar los diferentes grados formativos, carreras y master. Si tu vocación es trabajar la sala especializado en bebidas, hay también un buen puñado de escuelas de sumillería.

En definitiva, si eres un aficionado que quiere aprender más, un *wine lover* que quiere empezar en el sector del vino, un estudiante del sector o un profesional, las alternativas son muchas. Sobre todo contad con la gente del sector, grandísimos profesionales que llevan décadas dedicándose al vino. Me viene a la mente Jesús Navascués, uno de los grandes enólogos que ha parido esta tierra. Es un ejemplo de una vida dedicada al vino de Aragón y a su estudio, me despido simplemente dándole las gracias por haberme transmitido un ápice de una vida *vinícola*. Y por hacer tanto para tantos. ¡Grande Jesús!

Gabi Orte / chindron.es



Tapas y cocina de siempre
Gastronomía popular cubana

Serrano Sanz, 6 · Zaragoza
Reservas: 976 073 951



f 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.





Gabi Orte / chilindrones

De izquierda a derecha, Pedro Aibar hijo, Louis Geirnaerd y Pedro Aibar, padre.

Diez años de Pagos de Moncayo

La bodega **Pagos de Moncayo** celebró su décimo aniversario, lo que aprovechó para presentar su **Prados garnacha 2015**. Elegida como ejemplo de sostenibilidad por el proyecto europeo **Eco-Prowine**, en el que participa desde 2014 y cuyo objetivo es implantar la elaboración sostenible en los países productores de vino de la Unión Europea, trabaja con las variedades garnacha y syrah, de la familia Aibar.

Ubicada en Vera de Moncayo, en la **DOP Campo de Borja**, destaca por su trabajo artesanal y cuenta con **Pedro Aibar** hijo como enólogo –su padre fue el presidente de la DOP Campo de Borja– y la participación del grupo **Axial** –los holandeses

Louis Geirnaerd y **Eugenie van Ekeris**–, su producción es limitada y exportan gran parte de la misma. Su gama de vinos, Prados, comprende Fusión, garnacha y syrah, Colección garnacha y el más especial, Privé.

San Valero compra Tierra de Cubas

El grupo **San Valero** ha comprado la bodega **Tierra de Cubas**, en proceso concursal, donde instalará una cava con capacidad de llenado para cuatro millones de botellas, que inscribirá en la **DOP Cava** donde ya está como **Bodegas Gran Ducay**. La bodega dispone ya de un hotel con cinco suites y un salón de eventos con capacidad para 500 personas.

La DOP Calatayud puede ampliar su territorio

El **CRDOP Calatayud** ha aprobado la solicitud de integración de varios municipios en la Denominación de Origen, en concreto **Villafeliche, Orcajo, Manchones, Murero y Daroca**. Esta aprobación abre la puerta a un proceso de ampliación, cuyo siguiente paso es la elaboración de un informe técnico que justifique que el nuevo territorio a incluir tiene idénticas condiciones edafoclimáticas y de variedades que los de la DOP.

Garnacha tinta, la más plantada en 2016

La garnacha tinta ha sido la variedad más plantada en Aragón en 2016 dentro del programa de reestructuración y reconversión de viñedo, con más 700 hectáreas de las 1158 afectadas por el plan. Le siguen la también tinta syrah –183 hectáreas– y las blancas macabeo, 169, y chardonnay, 104. En este 2016, los viticultores aragoneses han recibido 3,7 millones de euros para la reimplantación de viñedos, la reconversión varietal y la mejora de técnicas de gestión de las viñas, que serán 3,2 en 2017, financiados íntegramente con fondos europeos. Desde 2001 el sector vitivinícola aragonés ha recibido 88,2 millones de euros para

Vive BORSAO
¡Tu mejor maridaje!

#viveborsao

BORSAO BODEGAS

actuar en 21 252 hectáreas. Hasta 2015, la comunidad autónoma era la segunda de España, tras Extremadura, en superficie de viñedo reestructurada o reconvertida, con un 53 % del total.

Bodegas Murviedro celebra su 90 aniversario

Bodegas Murviedro, filial española del **Grupo Schenk**, una de las empresas líderes del sector del vino en Europa, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y celebra este año su noventa aniversario, manteniendo siempre un equilibrio entre los sistemas modernos de vinificación y la apuesta comprometida por las variedades locales, con inversión permanente en todo lo que aporta valor añadido al producto final. Así, se encuentra entre las doce primeras bodegas de España, undécima, y la 61 del mundo, según el *ranking* mundial de la **Asociación Mundial de Periodistas y Escritores del Vino**.



Cortesía Bus Vino Somontano

El bus hará nueve viajes temáticos este año.

Más Bus Vino Somontano y nueva guía de viajes

Vuelve el **Bus del Vino Somontano** con nueve itinerarios únicos que salen desde Zaragoza y Huesca y se vinculan a eventos del territorio y productos turísticos. En concreto, Guara Somontano, Un Viaje al Origen, Paseos de cata por Bodegas Familiares, La sal y el vino, Vino y arte, A la vendimia, Sabor a Somontano, A ciegas y Día Europeo del Enoturismo.

Entre las novedades, destaca la venta a través de los Corte Inglés y, al adquirir los billetes regalo, el usuario podrá elegir el formato de caja regalo. La **Asociación para la Promoción Turística del Somontano**, gestor de la ruta se ha mostrado muy satisfecha con los datos de visitas en 2016, que han crecido un 27 %, alcanzando las 70 600 visitas.

Por otra parte, la **Ruta del Vino Somontano** presentó su nueva **Guía Imprescindible de viaje** en Fitur, presentando la diversidad de recursos turísticos de Somontano, mostrando tanto los recursos naturales y culturales del territorio como los



interesantes proyectos enoturísticos puestos en marcha por las bodegas, además de información práctica, actividades a realizar, precios, etc. Además de en la propia ruta y oficinas de turismo de Zaragoza y Huesca se puede descargar en internet.

Vuelve contra el cáncer el Care Solidarity Rosé

Coincidiendo con el **Día Mundial contra el Cáncer**, **Bodegas Care** y **Amac-Gema** han celebrado el primer aniversario de su proyecto solidario **Care Solidarity Rosé**, en beneficio de las mujeres enfermas de cáncer, que en 2016 recaudó 3885 euros. Durante 2017, las dos organizaciones concentran esfuerzos para impulsar de nuevo este proyecto que contará con la participación de más de cien establecimientos aragoneses, a través de los **Solidarity Restaurants** y las **Solidarity Shops**, restaurantes y comercios que, además de tener en venta el vino solidario, por unos seis euros, donan una parte de los beneficios.

La periodista **Adriana Oliveros**, nombra **Madrina Solidaria 2016**, confesó que «el auténtico regalo en el camino es haber conocido a Amac-Gema, haber aprendido de ellas y haberme contagiado de una mínima parte de su coraje».

Destilerías San Valero, energía desde el alcohol

Generar y aprovechar energía eléctrica a partir de los residuos alcohólicos de baja calidad y poco valor comercial, que se producen en la destilación de alcohol es el objetivo del proyecto europeo **Life Ecoelectricity**, impulsado por **Destilerías San Valero** en Cariñena. Será desarrollado y ejecutado en los próximos tres años por un consorcio en el que participan otras cuatro empresas valencianas, con un presupuesto de más de 1,5 millones de euros.

Destilerías San Valero es una alcoholera de subproductos vínicos que procesa orujos, lías y vino de bodegas Aragón y Cataluña. Revaloriza estos subproductos obteniendo alcoholes por destilación, lo que produce residuos alcohólicos de baja calidad. El proyecto busca obtener nuevos aprovechamientos para este tipo de alcoholes, con la generación y reutilización de energía eléctrica.



Cortesía San Valero

El proyecto se presentó en la propia destilería.

La **DOP Campo de Borja** cierra 2016 con ventas superiores a los **20 millones** de botellas, de las que el 65 % ha ido a la exportación, encabezando el consumo **Reino Unido**, seguido de **Estados Unidos**, **Canadá**, **China** y **Alemania**. El crecimiento en ambos mercados ha sido similar.

La zaragozana **Gloria Martínez Lanzán** leyó en el Campus de Soria su tesis doctoral *Los extranjerismos en el español del vino*, dirigida por **Miguel Ibáñez Rodríguez**.

La bodega **Grandes Vinos, DOP Cariñena**, gracias a un acuerdo con la **Junta de Cofradías de Zaragoza** ha creado el **Vino oficial de la Semana Santa**, no solo para el disfrute del conjunto de las cofradías que forman la Junta, sino también para los miles de visitantes de esta tradición, declarada de interés turístico internacional. Es una edición especial del **Monasterio de las Viñas crianza 2013**, *coupage* de garnacha, tempranillo, cariñena y cabernet sauvignon, con crianza de seis meses en barricas de roble. Se comercializa exclusivamente desde las Cofradías de Zaragoza, en restauración, tiendas especializadas y la *online* www.grandesvinos.com.

Zaragoza acogerá en junio de 2018 el **Congreso internacional sobre el terroir**. El consejero **Joaquín Oloña** indicó que quiere que el congreso sea, también, «un elemento promocional de primer orden para los vinos aragoneses».

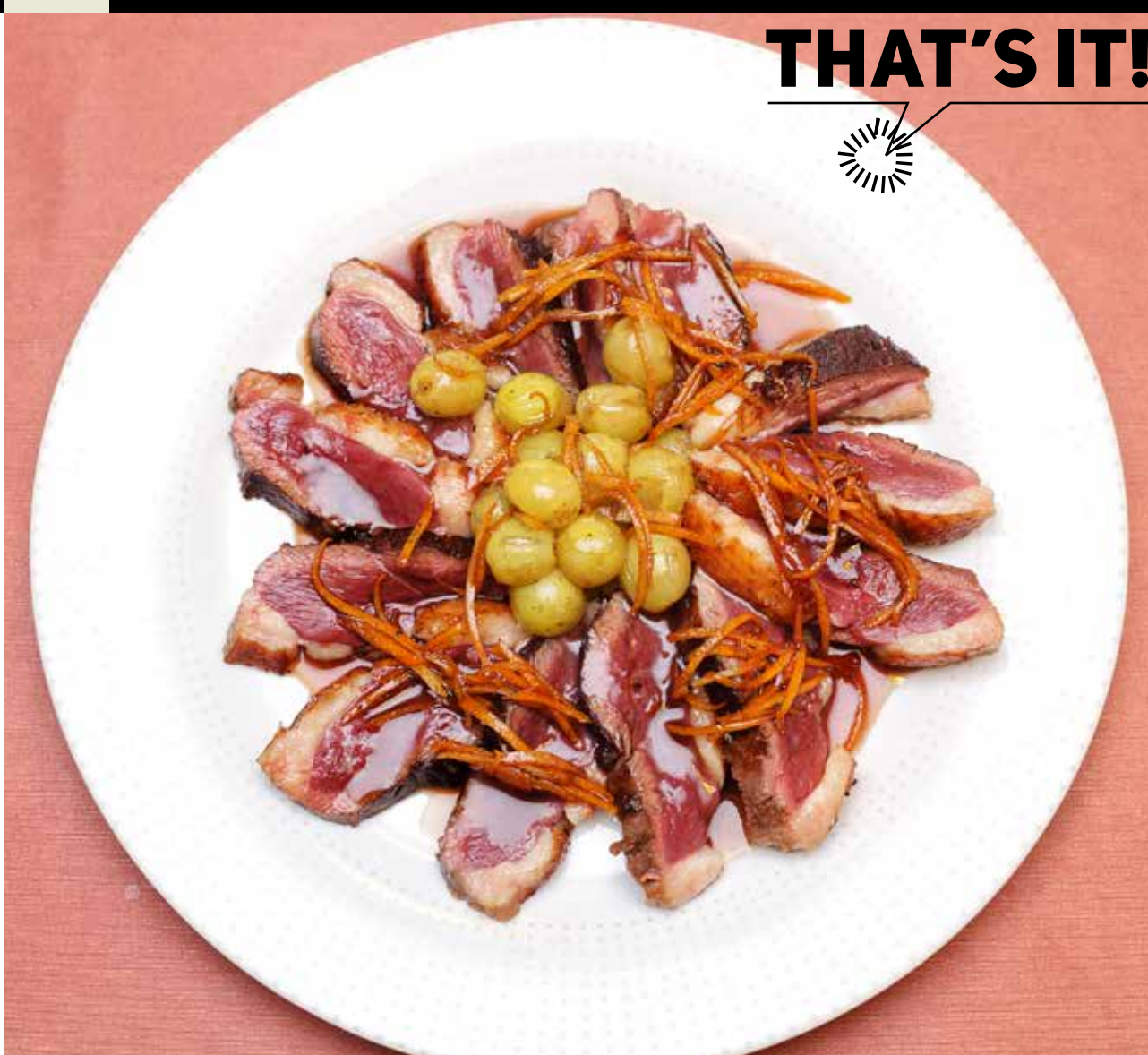
Las bodegas de la **DOP Somontano** comercializaron **14 950 223 botellas**, lo que supone un incremento del 10,31 % respecto 2016. El mercado español supone el 70 % y cuenta con presencia en más de cuarenta países.

Ya se encuentra disponible, en internet y de forma gratuita, la edición 2017 de la **Guía de vinos y destilados Wine Up!** Escrita por Joaquín Parra, incluye secciones como *Top 100 Best in Class* para vinos por relación calidad precio y por categoría, enoturismo y guía de vinos monovarietales se incluye una relación con los blogs de vino más importantes de España. E información de cerca de 3000 bodegas y 120 denominaciones de origen y otros marchamos de calidad.





THAT'S IT!



MAGRET DE PATO

CON UVAS Y JULIANA DE NARANJA

EL MAGRET –DIMINUTIVO DE ‘MAGRO’– ES LA PECHUGA DE UN PATO U OCA CEBADO, QUE SE HACE ENTERO A LA PLANCHA O EL HORNO, Y SE SIRVE EN ESCALOPES CORTADOS JUSTO ANTES DE SERVIR.

TRADICIONAL Y POPULAR PLATO FRANCÉS, ADMITE TODA SUERTE DE SALSAS, ESPECIALMENTE LAS DE FRUTAS. AQUÍ, SIMBOLIZANDO LA ALIANZA HISPANO FRANCESA, OPTAMOS POR LA DE NARANJA Y UVAS, PERO LAS HAY CON HIGOS, MIEL, FRUTOS ROJOS, OPORTO, PEDRO XIMÉNEZ, ETC.

INGREDIENTES PARA 1 PERSONA

- 1 magret de pato.
- uvas blancas.
- 1 copa de cointreau.
- 2 decilitros de caldo de ave.
- Aceite de oliva.
- Corteza de media naranja en fina juliana.
- Sal.
- Pimienta.



PREPARAR EL MAGRET

Tomar el magret de pato y efectuar varios cortes por la parte de la piel, creando unos rombos profundos, que lleguen hasta la carne. Salpimentar generosamente.



FREÍR

Poner una sartén al fuego con el magret entero, y dejar dorar por la parte exterior, la de la piel, durante 4 o 5 minutos. A continuación, dar la vuelta y dejar que se haga por la otra parte durante un par de minutos. Pasado este tiempo, sacar el magret y reservar al calor. Desgrasar la sartén. Los jugos podrán usarse para otros platos.





LA SALSA

En la misma sartén y fuera del fuego, añadir las uvas, la juliana de naranja, verter la copa de cointreau y el caldo de ave. Acercar al fuego y dejar hervir durante 5 o 6 minutos.



PRESENTACIÓN

Mientras se termina de hacer la salsa, cortar el magret, que habrá estado mantenido al calor, en escalopes de un par de centímetros de grueso. Para servir, repartir los escalopes en forma de abanico en el plato. En el centro colocar las uvas y napar con la salsa y la juliana.



LIGA DE LA TORTILLA



Campeón. Bar Goscolo. Madre Vedruna, 7. 976 094 728.



Subcampeón. Don Policarpo. Coso, 144-146. 976 392 880.



**Tortillito
recomienda
las mejores
tortillas de patata
de Zaragoza**



Mejor tratamiento del aceite de Oliva
Plaza Goya. San Miguel, 7. 976 468 581.

PARTICIPANTES 2016

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 Chiscuivinos. 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 41º 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. 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. Cabezo Buenavista, 9. 976 021 404
Victoria Café. Avda. Tenor Fleta, 94. 976 270 231
Antiguo Mesón Burriez. 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 Taps. Salvador Allende, 18. 976 079 366

Patrocinan:



NATALIA HUERTA
gastro@adico.es

SANTIAGO LASCASAS, GERENTE DE CAFÉS EL CRIOLLO

¿TORREFACTO? NO APORTA NADA, NI MEJORA EL CAFÉ

¿Se toma buen café en España? ¿Y en Aragón?

Hay que tener en cuenta que el 40 % del café que llega a España es de la variedad robusta –la de menor calidad– y procedente de Vietnam; si a eso le añadimos la inveterada costumbre española del café torrefacto, café tostado con azúcar, el panorama general es algo desalentador.

Ahora bien, también hay que decir que el consumo de torrefacto va disminuyendo, especialmente en hostelería, y que está en auge el consumo de cafés 100 % de tueste natural y de la variedad arábica. Al final del túnel se ve algo de luz.

¿Cree que sabemos diferenciar un buen café? ¿Qué buscamos?

Es complicado porque en España, y por tanto también en Aragón, se ha venido asociando la idea del café bueno al café muy negro, consecuencia del torrefacto en las mezclas. Y muy amargo, debido a los cafés de la variedad robusta. Si además lo cargamos bien de azúcar, para que no sepa a café, algo paradójico pero real, resulta casi imposible poder apreciar si el café es bueno o malo.

Ahora bien, en cuanto un consumidor descubre, por azar, por indicación de alguien o por pura aventura de riesgo casi extremo que puede tomar algún café sin leche y sin azúcar y tiene la suerte de topar con una taza bien elaborada a base de cafés 100 % arábica de tueste natural, empieza a identificar un buen café, y no va a querer otra cosa.

¿Beben los jóvenes café? Al hilo de la apertura de una conocida multinacional en Zaragoza ¿qué aporta?

Este tipo de oferta comercial nos acerca a un consumo que nace en países de cultura anglosajona hace casi treinta años y que ya se extiende por todo el mundo; antes o después tenía que llegar aquí, habría que pensar porqué han tardado tanto.

Va dirigido principalmente a los jóvenes, segmento de población muy alejado tradicionalmente del consumo de café.

Si gracias a este tipo de empresas, el sector en su conjunto consigue que los *millennials* se acerquen a una taza de café o, al menos, a una bebida que entre sus ingredientes lleva café, conseguiremos a medio y largo plazo aumentar el consumo, lo cual es bueno para todo el sector.

Cada vez se apuesta más por los baristas ¿Qué le aportan a una cafetería? ¿Y a un cliente?

Hay que diferenciar entre un profesional que conoce la materia prima, su elaboración correcta, el ajuste de la cafetera y el molino y que está preparado para ofrecer de manera consistente una oferta de cafetería a base de café y por tanto, hacer que el establecimiento para el que trabaja aumente la venta de café de calidad y sea rentable a largo plazo, y al *pintaleches*, con perdón, que por hacer dos dibujos con la leche en el café se autodenomina *barista*.

El primero, aporta a una cafetería una oferta diferenciada y de calidad que la hace mejor y por tanto, fideliza clientes. El segundo sólo hace perder el tiempo a la propiedad y transmitir mala información a los clientes. Puede sorprender lo que digo, pero es así, créanme.

¿Está su entrada en las cafeterías cuidar otros aspectos como el edulcorante o la leche del café?

Nosotros intentamos aportar una excelente materia prima, que hemos tostado de manera profesional cuidando todo el proceso con mimo, desde la selección hasta la misma entrega en el establecimiento del cliente. Es el hostelero quien tiene que valorar que a una buena materia prima hay que acompañarla con otras buenas materias primas, como es una buena leche, por ejemplo, que sea leche fresca del día, a ser posible. En España este es un hándicap importante ya

que no es fácil conseguir leche fresca del día en los establecimientos de hostelería. Respecto a los edulcorantes, yo recomendaría que no se añadieran al café para intentar disfrutar de una experiencia única, pero si se va a hacer, creo que es mejor el azúcar moreno al blanco y a los edulcorantes químicos; la stevia es un producto natural, pero tiene el inconveniente de que deja cierto sabor a regaliz.

El sector del café habla del torrefacto ¿Sí o no? ¿por qué? ¿Qué aporta y qué no?

Seré breve. No. El torrefacto es café tostado con azúcar a 200° C, por tanto el azúcar se quema y sólo se consigue una bebida amarga y negra que enmascara las propiedades del café. No aporta nada ni mejora el café.

Cada vez son más los productores que abren tienda ¿por qué?

Supongo que porque es una forma de poner en valor el producto y ligarlo directamente a la marca saltando intermediarios y pudiendo contactar directamente con el consumidor. Nos permite una interlocución directa y nos sirve como banco de pruebas de productos nuevos, mezclas, etc. . .

Háblenos de la cafetería del Criollo ¿Cómo surgió? ¿Qué le diferencia? ¿Qué ofrece?

El Criollo Coffee Store de la calle Canfranc es una vieja aspiración de nuestra empresa y fue el resultado del deseo de intentar poner en práctica nuestro conocimiento, que hemos ido acumulando generación tras generación, y nuestra visión del mundo del café.

Creíamos que había un espacio comercial para los cafés de especialidad y para la forma que nosotros entendemos más correcta de tratar el café y todas sus elaboraciones. Al final, ha acabado siendo nuestro mejor escaparate y curiosamente, es por lo que nos conocen los zaragozanos

más jóvenes que se acercan hasta allí a probar nuestra carta.

¿Cómo ha sido el desarrollo de esta marca centenaria?

¿Por dónde pasa el futuro?

A lo largo de estos más de cien años hemos ido cambiando conforme lo ha hecho el mercado, adaptándonos siempre a él, a nuestros clientes y a sus exigencias. Nos hemos profesionalizado, utilizamos maquinaria y protocolos más sofisticados, mientras que seguimos mimando el producto en cada fase del proceso.

El futuro pasa por seguir mejorando y superando los retos que se nos presenten, mantener la calidad y llevarla al extranjero, pero de manera sostenible y a largo plazo.

Como buen cafetero, ¿qué café le gusta y cuál nos recomendaría?

En realidad a mí me gusta de casi cualquier forma, eso sí, siempre que sea de la variedad arábica y de tueste natural.

No obstante, creo que no todos los orígenes requieren el mismo sistema de elaboración; me explico, los cafés con baja acidez, pero buen cuerpo y achocolatados, como la mayoría de los que provienen de Brasil, son mejor hacerlos en expreso, sin embargo, para los de mayor acidez y cuerpo más reducido recomiendo las cafeteras de filtro. Otro tipo de orígenes como Colombia o Etiopía –mi favorito–, si ponemos especial atención en su elaboración, son excepcionales con cualquier tipo de extracción.



Gabi Orte / chilindrones

El café favorito de Santiago Lascasas, gerente de El Criollo, es el procedente de Etiopía, arábica y de tueste natural.

Tu MOMENTO. Tu VINO.

COVINCA Ctra. Valencia, s/n · 50460 Longares, Zaragoza. Tel. +34 690 823 729 · nacional@covinca.es

COVINCA
Compañía Vitivinícola

The advertisement features five wine bottles of different varieties lined up. The text 'Tu MOMENTO. Tu VINO.' is prominently displayed on either side of the bottles. At the bottom, the company name 'COVINCA' and its address and contact information are provided. The Covinca logo, which includes a stylized grape cluster, is also present.



SHEILA CALONGE
sheilacalonge@gmail.com

ARAGONESISMOS POR EL MUNDO

Es un hecho que cuando sales de tu tierra, por muy poco patriota que te sientas o por muy ciudadano del mundo que te consideres, siempre hay ese no sé qué que te acompaña allá donde vas. Odias el flamenco o todo lo que suene a los Chunguitos, pero cuando vives fuera y lo escuchas lo bailas con ganas; aborreces la tortilla de patatas seca de tu tío, pero cuando sales fuera estás deseando comprar una de esas que ya vienen preparadas, de esas que a pesar de que en Alemania salen por un ojo y medio de la cara tú, con convicción, la compras.

El otro día, leyendo un artículo sobre un estudio sobre las palabras autóctonas de Huelva que había realizado un estudiante onubense de Filología Hispánica, recordé que un día yo, habiendo vivido ya por algún tiempo a ochocientos kilómetros de Zaragoza, decidí por curiosidad dedicar una tarde *-friki de mí-* a buscar los aragonesismos que había en el castellano, recogidos en el Diccionario de la Real Academia Española.

Este momento de patriotismo lingüístico exaltado que inundó mi cuerpo serrano en aquel tiempo terminó desembocando en un pequeño trabajo de investigación con algunas ideas sobre las aportaciones de nuestro querido aragonés al castellano, así como una pequeña aproximación al estudio de estas palabras en zonas de Andalucía oriental, gracias a la repoblación que sucedió de forma paralela a la famosa Reconquista, y por la cual aquellos territorios fueron repoblados en su mayor parte por habitantes de procedencia aragonesa.

Encontré unas 650 palabras procedentes del aragonés *-eché un buen rato, sí-*, que pertenecían a los campos semánticos de la industria y los oficios, a la naturaleza y a las costumbres, en su mayoría.

Por una parte, sabemos que el mayor número de voces aragonesas que ha tomado el castellano, o más bien, que apa-



Gabi Orte / chilindrones

Elaboración de un clásico 'ajazeite' *-ajolio, ajoaceite, ajiaceite-* del Pirineo, con ajo, patata, huevos y aceite.

recen en el Diccionario de la Real Academia como tomadas de origen aragonés, pertenecen al etnolecto del mundo de la agricultura: aperos de labranza *-ajada, falca, horca-*, tipos de terrenos *-despartidero, galacho, chabisque-*, acciones *-abatojar, embozar, jadiar-*, términos relacionados con el agua *-balseta, escoredero, ibón, travieso-*, del mundo del vino *-vajillo, trujal, catavino-*, etc.

Por su parte, un total de 42 palabras pertenecían al campo semántico de la alimentación, entre las que se encontraban *ajolio*, del cual Corominas nos dice que fue sustituido por *ajiaceite*, documentado en 1540, pero que aún hoy se conserva en Aragón. Andolz dice s. v. *ajolio*: «como *ajazeite*», que explica como «composición hecha con ajo, aceite (puede añadirse patatas), para acompañar algunos platos, especialmente los caracoles».

Otras palabras con las que me topé fueron *farinetas*, que presenta dos rasgos fonéticos y morfológicos claramente aragoneses: la conservación de *f-* inicial latina y el sufixo *-ete*, procedente de *-ITTU* latino, muy productivo en aragonés; *mojete*, con el significado de salsa, que curiosamente también se encuentra en Málaga como una especie de gazpacho y en Córdoba, como un salmorejo.

Y la voz *coca*, que sustituyó a *torta* en catalán moderno y en la mayor parte de las hablas occitanas, que sería la palabra de uso general en todas las épocas, y común a todos los romances. Esta palabra también la encontramos en Andalucía como «torta de harina, aceite, azúcar y almendras».

En definitiva, las palabras viajan kilómetros y cruzan mares con las cosas a las que designan, pero sin duda van también allá a donde vayamos nosotros.

II EDICIÓN

Descubre
la
Trufa

Del 26 de enero al
26 de febrero de
2017 en Zaragoza

- 📍 BODEGÓN AZOQUE
- 📍 MONUMENTAL TABERNA 1808
- 📍 RESTAURANTE UROLA
- 📍 EL DESCORCHE
- 📍 VUELTA Y VUELTA
- 📍 RESTAURANTE DON PASCUAL
- 📍 TABERNA BERLÍN AZOQUE
- 📍 TABERNA EL BROQUEL
- 📍 ENTRESABORES
- 📍 BULA TAPAS
- 📍 BAR HERMANOS TERESA
- 📍 RESTAURANTE EL CANDELAS
- 📍 MARISQUERÍA NORA
- 📍 LA TERNASCA
- 📍 RESTAURANTE PALOMEQUE
- 📍 CASA JUANICO
- 📍 PARRILLA ALBARRACÍN
- 📍 LA CAFETERÍA
- 📍 RESTAURANTE EL CHALET
- 📍 ENTREBELLOTAS
- 📍 RESTAURANTE UMAMI
- 📍 MÁS QUE LATAS
- 📍 RESTAURANTE LA MATILDE
- 📍 RESTAURANTE LA RINCONADA DE LORENZO
- 📍 RESTAURANTE DONDE CAROL



SIGUE LOS ESTABLECIMIENTOS Y LAS ACTIVIDADES EN:

WWW.DESCUBRELATRUF.A.COM



ORGANIZAN:



MÁS QUE GASTRONOMÍA
drinks and food



MARTA TORNOS
Vino, Enoturismo y Gastronomía

PATROCINA:



OBERGO
WINE & FOOD

COLABORA:



foresta
algairen.

14-04-12 / **DESPACHO** PRINCIPAL DE LA **COCINA 2**

JEFE DE COCINA DEL RMST INFORMA

Llevamos ya varias cenas –cuatro para ser precisos– para el comedor principal aunque la trascendental sin duda, es la que mi gente está confeccionando en este mismo momento.

Hemos preparado primeros pases de platos y ya vamos por el último. Son las 23.30 horas y hace ya media hora más o menos, que he delegado en el segundo de cocina, Pérez. Qué gran amigo.

Comenzamos la cena con unas ostras gratinadas al champagne y unos canapés al estilo Almirante.

A las repipis ricachonas que ayer no quisieron las ostras en crudo hoy se las hemos metido calientes. Ni más ni menos, jeje. Les encantaron.

En el segundo plato, hemos triunfado con una deliciosa crema de cebada. En realidad de cerveza, pero bueno... así tiene más *glamour*.

Tercer plato. Una muselina con salmón hervido en caldo corto. Y tan corto que era. Como que no nos dio tiempo de enfriarlo antes de introducir el pescado en él. Bueno. Minucias.

Cuarto. Un pollo salteado a la lionesa. Las setas para la guarnición eran realmente deliciosas. Una lástima no poder decir lo mismo del pollo, aunque bueno, hemos podido arreglarlo. Estaba muy bien presentado, eso sí.

Quinto plato. Pierna de cordero con menta. Los no británicos, se han sorprendido gratamente con esta receta. No están acostumbrados en otras zonas a cocinar con menta. La grasa del cordero le ha dado un toque especial al mentolado plato. Otro triunfo.

Sexto. Un ponche. Le hemos añadido unas claras de huevo batidas con ron al sorbete de naranja y limón. La verdad es que yo mismo confieso haberme metido dos de estos entre pecho y espalda, mientras comentaba la cena con el capitán Smith. He dejado para Pérez el pase de los cuatro platos que faltan, mientras me dedico



a escribir este servicio. Quién sabe, a lo mejor puedo quedarme de jefe de cocina en este maravilloso barco.

El insumergible Titanic. ¿Quién me iba a decir a mí que podría estar presente en este viaje inaugural?

Sin duda soy un tipo afortunado. Si el mismísimo Rey Jorge estuviese en la cena de esta noche, me daba la Cruz Victoria como poco.

Para el séptimo pase, Pérez me ha propuesto genialmente un pichón asado con berros. Los pichones estaban muy caros, la verdad. Pero la compañía pagaba lo que hiciese falta con tal de que la cena del comedor principal fuese magnífica.

Qué gozada ver los pichones pasar mientras sonaba la versión del gran Caruso, de *Rigoletto* en la vieja gramola de la cocina número dos. Abajo. Donde nadie nos oye. Como tiene que ser.

Octavo y noveno plato. Espárragos con vinagreta y paté de foie-gras con apio. Terminar con dos platos fríos les va a romper los esquemas a estos pijos.

No están acostumbrados a estos cambios de texturas, colores y desde luego de temperaturas y modos. Seguro que con este menú me ganó el puesto fijo. Barco Titanic, pues cocinero titánico. Con un par.

En estos momentos me informa Pérez que acaban de dar el postre. Les he confeccionado un cuarteto de dulces que no se lo salta un gitano. Tarta Waldorf, helado francés, relámpagos de chocolate y vainilla y unos melocotones de Calanda con gelatina.

Tenemos un gran equipo, la verdad. Esta noche se ha cenado mejor en el Titanic que en Maxim's. No me cabe la menor duda.

¡Vaya! Parece que ocurre algún problema. De repente toda la habitación parecía dar vueltas como si nos hubiésemos chocado contra algo, cosa que por otro lado, es imposible en alta mar.

Voy a bajar un segundo a la cocina a comprobar que no se hayan desmontado las tartas que tengo para mañana.

Sigo mañana al medio día con mi diario de cocina. Son exactamente las 23.40 horas.

Buenas noches.

The Chef



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

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



Mapa de la ruta, con dos opciones a mitad de camino, que combina los parajes naturales con la historia de la provincia. Enlaces a fotografías en 360° y el vídeo de la ruta.

CASTILLOS Y PALACIOS

ARANDA Y VALDEJALÓN

La ruta comienza en **Urra** descubriendo sus pasadizos, callejones y arcos. En **Rueda** ascenderemos a la torre que formaba parte del castillo musulmán, hoy magnífico mirador sobre la vega. Muy cerca hallaremos los **Ojos del Pontil**, curiosos manantiales de agua caliente. En diez minutos **Épila**, villa señorial que conserva el Palacio de los Condes de Aranda, el convento de la Concepción y la imponente excolegiata de Santa María. Pararemos a conocer la plaza de Berbedel en **Lucena**. **Calatorao** conserva tres hitos imprescindibles de su pasado: el castillo-palacio de Doña Urraca, la fuente de las escaleras con su pasadizo y la antigua mezquita mudéjar. De ahí a **Ricla** para visitar su magnífica torre mudéjar. Y pararemos en la **Virgen de Cabañas**, templo románico del siglo XII que guarda una preciosa pintura mural gótica del siglo XIV y fue núcleo original de la actual **Almunia de Doña Godina**, que conserva su trazado medieval, varios palacios y una imponente iglesia barroca con una gran cúpula de hierro y zinc, y una bella torre mudéjar de 40 metros. Llegamos a **Morata del Jalón**, donde se levanta el palacio de los marqueses de Villaverde, ejemplo de arquitectura palaciega barroca. De aquí surgen dos posibilidades: atravesar la ochavada plaza de **Chodes** hacia el imponente y magnífico **castillo de Mesones**, de visita obligada para admirar su bella capilla de techumbre mudéjar, pasando por tierras celtiberas y **Tierga** hacia la cara oculta del Moncayo que son **Trasobares**, **Calcena** y **Purujosa**, de paisajes verdes de media montaña, merenderos y fuentes naturales. O seguir el curso del Jalón-Aranda pasando cerca del mayor alcornocal aragonés en **Sestrica**, 300 hectáreas bien señalizadas para paseantes. Nos adentramos en **Brea**, con una magnífica yesería mudéjar en la bóveda de su iglesia de Santa Ana, e **Illueca** cuna de Benedicto XIII, el Papa Luna, donde se levanta su imponente palacio natal y la iglesia parroquial, con una interesante decoración interior y yeserías barrocas de inspiración mudéjar. Y se llega a **Gotor** para conocer el monumental convento dominico de la Consolación. La carretera lleva a **Jarque** y **Aranda del Moncayo**, donde se puede llegar hasta el nacimiento del río **Aranda** por un camino para todos los públicos, descansar a orillas del embalse del **Maidevera** o recorrer algunos de los numerosos senderos que atraviesan la **sierra de la Virgen**.

Familias con niños

Llegar a Ojos del Pontil por un camino natural señalizado. ■ Multiaventura en Morata. ■ Ascender al despoblado de Villanueva de Jalón hasta las ruinas del castillo con barandillas y descender a ver la antigua noria; una hora. ■ Rutas de fósiles en Ricla. ■ Imprescindible la visita al magnífico castillo de Mesones y las historias en torno al castillo-palacio del Papa Luna en Illueca. ■ Merenderos en Purujosa y área de esparcimiento en Salto del Batán en Calcena. ■ En Brea, paseo por la orilla del río hasta el Gollizno, tres kilómetros sencillos, y el museo del Calzado. ■ En Oseja visitar el Museo de agricultura tradicional, en Aranda el Centro sobre la antigua ciudad de Aratis y la Celtiberia.

Turistas activos

Camino de Lucena a Berbedel: 2, 5 km. ■ Descubrir Gotor desde Illueca: 4 km. ■ Senderos por el alcornocal de Sestrica y parajes ciclistas por el valle del Isuela. ■ Escalada en Calcena, caminatas populares a caballo, en bici y andando en la *Calcenada*, vías ferratas y rocódromo. ■ Cuevas y escalada en Morata del Jalón. ■ GR-90 por el Isuela. ■ Recorrer el estrecho Valcongosto desde Purujosa; dos horas y cuarto, sendero circular. ■ Descubrir la Sierra de la Virgen en BTT desde el alcornocal pasando por Peña Guzmán hacia la ermita de la virgen de la Sierra. ■ Ruta de las obras hidráulicas del Jalón desde Ricla a Chodes, dos horas solo ida: azudes, norias y puentes.

Puntos de información turística. Brea de Aragón. Oriente, 18. 976 824 141. ■ Gotor. Convento, s/n. 626 345 202. ■ Illueca. Pl. del Castillo. 626 345 202 / 976 82 02 70. ■ Jarque de Moncayo. Mayor, 1. 626 345 202. ■ Mesones de Isuela. Castillo. 626 345 202. ■ Oseja. Mayor. 626 345 202. infoturismo@comarcadelaranda.com.



RÁPIDAS Y SENCILLAS RECETAS TAILANDEAS

Jean-Pierre Gabriel. Phaidón.
Madrid, 2017. 240 páginas.

24,95 EUROS.

COMER CON HEMINGWAY

Javier Muñoz. Giro Vista
Pamplona, 2016. 334 páginas.

25 EUROS.

CUPCAKES

Laura Torres. Obelisco.
Barcelona, 2016.
196 páginas.

19,95 EUROS

BASURA

Derf Backderf
Editorial Astiberri. Bilbao, 2016.
240 páginas.

20 EUROS

Comer en clave tailandesa

La cocina tailandesa está de moda, como muchas otras orientales, especialmente por su mezcla de sabores. Este libro, que selecciona cien recetas del escritor y fotógrafo Jean-Pierre Gabriel, –autor de *Thailand The Cookbook*– demuestra que, además, es de sencilla elaboración. La obra se estructura en pastas y salsas; aperitivos y bebidas; ensaladas; sopas; curries; asados, escalfados y fritos; salteados; arroz y noodles; y postres, con una breve introducción en cada capítulo. La mayoría de las recetas están ilustradas y siempre muy bien explicadas, con referencia al tiempo que cuesta elabora-las; de hecho cuenta con un novedoso índice de tiempos y otro onomástico. Muy práctico para los amantes de la cocina de poderosas sensaciones.

Comer con Hemingway

El periodista Juan Muñoz se ha recorrido la obra del nobel Hemingway para indagar todas las referencias, especialmente las gastronómicas, de lo que el denomina *Espacio Hemingway*: La Rioja, País Vasco, Navarra, Aragón y Pays Basque, el mayor territorio europeo que pisó tras Madrid y París. La obra supone un entretenido recorrido turístico y gastronómico por la zona, con textos cortos y atractivos y numerosas fotografías –algunas inéditas– del paseo del escritor por la zona. Además ha seleccionado 44 restaurantes y 52 cocineros –con un recuerdo especial para el maestro Luis Irizar–, que recrean un menú de los que podría haber disfrutado el escritor, que pasaba por comilón y gourmet; con las recetas disponibles en la web www.comerconhemingway.com.

Los establecimientos seleccionados para el apartado aragonés son los zaragozanos La Prensa y Novodabo, el Parador de Teruel –donde durmió– y + Billauba como representante oscense.



El libro ha sido seleccionado por los premios internacionales *Goumand World Cookbook* como la mejor publicación de España en la categoría *Cooking Schools*, cuya fase final se celebrará en la ciudad china de Yantai el 27 de mayo de 2017.

Madalenas a la moda

Aunque parezcan modernas y neoyorquinas, el origen de las *cupcakes* se remonta a principios del XIX, cuando para medir los ingredientes de estos pastelitos se comenzaron a usar, tazas, *cups*; de ahí su nombre. En el libro se ofrecen diversas recetas clásicas, bien explicadas, complementadas por las clásicas madalenas –*muffins*, para los modernos–, para concluir con recetas de pastas, galletas, *cronuts*, *macarons*, etc. Un amplio apéndice con técnicas, utensilios y materiales completa esta obra, útil, con fotografías ilustrativas, ideal para *modemos* amantes del dulce y los desayunos sofisticados.

Desperdicios

¿Qué pasa cuando nuestra bolsa de basura llega al camión? ¿Que piensan de nosotros los trabajadores de la limpieza? Derf Backderf, autor del exitoso cómic *Mi amigo Dahmer*, fue basure-ro entre 1979 y 1980 y se sorprende de lo poco que ha cambiado el sistema, salvo en el aspecto del reciclaje. Esta novela gráfica se estructura en forma de episodios individuales, siguiendo las peripecias de tres trabajadores, amigos y veinteañeros, que sufren a sus jefes, los vecinos de la pequeña ciudad, el calor del verano y el frío del invierno, etc. conformando un amplio relato, basado en las experiencias del autor y la documentación posterior, especialmente en lo relacionado con el reciclaje. Intensa, despiadada y amena, consigue que nos preguntemos en qué sociedad vivimos, tanto por los numerosos desperdicios que generamos como por el trato a los que no han tenido muchas posibilidades en la vida. Recicle.



GOYA Y LA RUTA DEL VINO: MUEL, CARIÑENA Y BELCHITE

Santiago Cabello y Marisanchó Menjón. Fotos de Santiago Cabello y Marisanchó Menjón. Diputación Provincial de Zaragoza. Zaragoza, 2016. 260 páginas. **GRATUITO**.
 Descarga en pdf en zaragozaturismo.dpz.es/descargas/pdf/GUIA_5_parteI.pdf

QUÉ FÁCIL GANARLO, QUÉ DIFÍCIL PERDERLO

Miguel Costa Cabanillas y Ernesto López Méndez. Ediciones Pirámide. Madrid, 2016. 292 páginas. **17 EUROS**.

LA GASTRONOMÍA EN TIEMPOS DE CERVANTES

Julio Vallés. Lid editorial. Colección Coolinary Books. Madrid, 2017. 248 páginas. **16, 90 EUROS. LIBRO ELECTRÓNICO, 9,99 EUROS**.



Para mejor viajar por la provincia de Zaragoza

Continúa la Diputación de Zaragoza editando sus interesantes guías sobre las diferentes rutas que se pueden disfrutar por la provincia. La tercera de la serie y última en aparecer –se puede descargar de la web en formato pdf o recogerse en las oficinas de turismo– se centra en la ruta número 5, Goya y la ruta del vino, con Muel, Cariñena y Belchite como centros, pero que también recoge, ordenadas según el sentido del viaje, información de Cuarte de Huerva, Cadrete, María de Huerva, Botorrita, Jaulín, Mozota, Mezalocha, Longares, Cosuenda, Aguaron, Codos, Tobed, Encinacorba, Paniza, Tosos, Villanueva de Huerva, Fuendetodos, Azuara, Letux, Lécera, Almonacid de la Cuba y Mediana de Aragón. Articulada en torno a Goya, los viñedos de Cariñena, el mudéjar y Belchite, se ocupa a lo largo de sus cien páginas de los atractivos turísticos, pensando siempre en todo tipo de públicos, desde el familiar hasta el amante del deporte, además de los interesados en el arte, con numerosos datos útiles.

Comer en el siglo de oro

Muchos son los libros que se han ocupado de la gastronomía en el Quijote, pero pocos con tanta profundidad como éste, que bebe de muchas más fuentes que la novela de Cervantes, de cuya época se ocupa. Sostiene el autor, presidente de la

Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación, que Cervantes conocía tanto la alimentación de los poderosos, como la de los menesterosos, lo que demuestra de largo. Gracias a textos literarios, escritos de cocineros y diferentes archivos, vemos cómo evoluciona la cocina de finales del XVI y principios del XVII, adaptando las modas del renacimiento, que se solapan con las herencias árabes y judías y la tradición castellana.

Vallés se ocupa tanto de los recetarios, como de los productos habituales, los deseados como el carnero, y su forma de cocinarlos, ofreciendo interesantes textos de la época, como los «157 platos, en días de carne, y 182, para días de pescado» que debía conocer un «buen oficial de cocina». Analiza y comenta los recetarios de la época y dedica un amplio capítulo al vino, recogiendo unas coplas de ciego de 1533: «Yo, señor, ahora he venido / de Cariñena y Longares, / y en todos esos lugares / mucho vino se ha cogido...»

Este imprescindible volumen para los aficionados a la gastronomía, se completa con un detallado glosario, notas, una amplia bibliografía y el índice de las recetas. Para disfrutar.

Adelgazar con ayuda

Enmarcado dentro de una colección de manuales prácticos de psicología, no estamos ante un libro de recetas, pero tampoco es un manual de autoayuda, aunque lo haga. Sus autores, con larga experiencia psicología clínica abordan el problema del sobrepeso desde diferentes aspectos, deteniéndose especialmente en los hábitos, el necesario ejercicio y las necesidades de cambiar las rutinas. Además de explicar como funciona nuestro sistema energético, proveniente de los alimentos. Para animarse y cambiar de vida... y peso.



GUILLERMO ORDUÑA
Guillermo@esciencia.es

COCINANDO CON PRESIÓN

Si sois aficionados a salir al monte, sabréis que la comida en el campo siempre sabe mejor. No sé por qué será, pero lo cierto es que la altura tiene mucho que ver y cambia por completo un alimento cocinado a la altura del mar, o en la cima del Aneto. Muchas veces, sugerimos que la cocina es una especie de laboratorio químico, pero no sólo tienen lugar procesos químicos, hay mucha física detrás de las recetas y trucos de cocina. Uno de los elementos que influye es la presión atmosférica y hoy vamos a ver cómo afecta a lo que se cocina.

El agua hierve a una temperatura diferente en función de la presión a la que está sometido el sistema. A menor presión, menor temperatura o punto de ebullición, y a mayor presión mayor temperatura. Esto en ciencia se estudia mediante unas curvas que nos muestran el cambio de temperatura a la que rompe a hervir el líquido en función de la presión –diagramas de fase–. El punto de ebullición es muy importante en un líquido, porque una vez alcanzada, el líquido nunca superará dicha temperatura aunque sigamos calentando, por lo que si queremos cocinar a mayor temperatura, debemos usar otro líquido que tenga un punto de ebullición mayor, por ejemplo, el aceite de oliva).

Cuando utilizamos la olla exprés en la cocina, los alimentos se cocinan hasta cuatro veces más rápido, porque conseguimos que el agua hierva a 130° C en vez de a los 100° C que herviría a nivel del mar. Algo que facilita mucho el día a día en la cocina. La olla a presión fue un invento que se prototipó por primera vez en el siglo XVII, sin embargo, no fue hasta el siglo XX cuando el zaragozano José Álix Martínez patentó un modelo muy similar al que tenemos hoy en día en nuestras casas.

Cuando subimos en altitud, por ejemplo por encima de los 2000 metros sobre el nivel del mar, se produce el fenómeno opuesto al de la olla exprés. La presión se reduce y esto hace que el agua hierva a menor temperatura, por lo tanto cuesta más cocinar los alimentos. Pero no sólo



Esciencia

La cocina a muy bajas presiones provoca que el agua hierva a temperatura ambiente, con lo que no cuece.

tiene efecto en el tiempo de cocinado. La mayoría de alimentos, podemos decir que son esencialmente agua, por lo que también se ve afectada la estructura del alimento al ser cocinado. En altura, generalmente los ambientes son más secos, el alimento pierde antes el agua, seca mejor y tendremos mejores curados. Tanto cambia el cocinado en función de la presión, que actualmente en las cocinas profesionales se dispone de un aparato específico para simular las condiciones de baja presión, porque permite cocinar el alimento con menor temperatura y así permanecen mejor determinadas propiedades. Por ejem-

plo, los alimentos que se cocinan liberan primero los compuestos aromáticos y volátiles, haciendo que el cocinado sea más rico en sabores y matices.

Y haciendo un poco de ciencia ficción, ¿qué pasaría si cocinásemos en la cima del Everest donde la presión es mucho menor? Y más aún, ¿qué pasaría si cocinásemos en la superficie de Marte? Para la primera cuestión os recomiendo una lectura que ha inspirado este artículo, de descarga gratuita –www.esciencia.es/gastroaragon–. Para la segunda cuestión, os propongo un experimento llamativo, pero complicado de reproducir.

El experimento

Hoy *viamos* a Marte para hacer nuestro experimento de hervir agua. Necesitaremos:

- Bomba de vacío.
- Una campana de vacío.
- Un vaso de agua.
- Un termómetro.

En este experimento vamos a bajar la presión. Marte tiene una atmósfera muy ligera, por lo que apenas hay presión atmosférica.

Por eso, vamos a extraer todo el aire de

un recipiente utilizando una bomba de vacío. Cuando la bomba de vacío lleva unos minutos actuando, casi ha sacado todo el aire de la campana.

En ese momento, el agua empieza a hervir en el vaso sin necesidad de calentar. Podemos mirar la temperatura que marca la sonda y comprobar que se mantiene la temperatura ambiente, unos 20° C, pero el agua hierve.

Del mismo modo, para cocinar en Marte, necesitaríamos usar un sistema que recreara la presión atmosférica de la Tierra, o comeríamos todo crudo.

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 e nuestro Instagram con el hashtag [#cienciagurmes6](https://www.instagram.com/cienciagurmes6)

Selección

Etiqueta Negra

Martin
Martin



Aceite de Oliva Virgen Extra · Anchoas del Cantábrico · Berberechos de Ría Bonito Fresco del Norte · Cardo de Navarra · Cebollitas en vinagre de Módena · Corazones de Alcachofa · Espárragos Blancos "Cojonudos" · Menestra de Verduras · Pimientos del Piquillo · Piparra Suave · Ventresca de Atún

10%

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

Acumulable a otras ofertas. Válido hasta el 31/03/2017.

Martin
Martin

FRANCISCO ABAD
Fotos autor y archivo



La mayoría de las sopas y caldos de Altamiras incluyen pan y huevo. Y muchas se cocinarían en su época al calor de la lumbre, a fuego lento sobre las brasas.

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

Caldos vegetales I

147. Sopa de Cuaresma (105)

Cortarás las Sopas un poco crecidas, las pondrás en vasija ancha, de cuando en cuando echa perejil picado, unos polvos de pimienta, y fuera de Cuaresma un poco de queso rallado; freirás cebolla, unos ajos, y échala sobre las Sopas; tendrás dispuesta salsa de avellanas, o piñones machacados con unos granos de ajo, pimienta y azafrán; la desatarás con agua, que estará prevenida para las sopas, ponla a cocer, teniendo cuidado de revolverlas con el cucharón, porque no se deshagan; cocida que esté la salsa, toma la tercera parte y échala por encima de las Sopas, las mojarás, y pondrás a cocer; cuando hubieren dado un par de hervores; quítalas el fuego, y échalas la salsa que te quedó, tendida por todas las Sopas; y puesto fuego encima, hasta que hagan costra, las podrás servir.

Comentario. Podía haber dicho sopa de cebolla pobre. Realmente son unas sopas, es decir, rodajas de pan empapadas en caldo, que se enriquecen con el concurso de la cebolla y el ajo y aromatan con las especias y que se acercan

a la sopa clásica de cebolla cuando fuera de tiempos de vigilia acogen una buena cantidad de queso rallado.

Las sopas se ablandan con una parte del caldo en que han cocido los aromas y después de esto se vuelven a mojar, ya empapadas, con el resto del caldo, tostándose entre dos fuegos, como antes se explicó, para hacer una auténtica costra. Llena bastante, pero a base de ascético compango.

Receta. Preparar con medio litro de agua un caldo denso con una cebolla picada y tres ajos rendidos en el mínimo aceite, una picada clásica de unos 150 gramos de avellanas molidas muy finas y su pan y ajo frito, como se ha indicado más arriba, y generosa cantidad de perejil picado. Cuando el conjunto esté en su punto, poner azafrán al gusto, preparado como se ha indicado antes también, desliéndolo bien. Verter sobre unas sopas muy finas de pan tostado, dispuestas en recipiente cerámico y dejar gratinar en horno durante unos ocho minutos. Si es tiempo ordinario, el concurso del queso rallado dará muy buen resultado para este plato espartano.

REPASANDO LAS VERDURAS QUE CITA ALTAMIRAS EN SU OBRA, EN ESTA NUEVA ENTREGA FRANCISCO ABAD NOS ACERCA AL CALDO –CASI SIEMPRE CON PAN Y HUEVO–, AL CARDO Y A LA CEBOLLA. ALGUNAS RECETAS HOY SE ANTOJAN ANTIGUAS, PERO LA MAYORÍA PERVIVEN PERFECTAMENTE EN LA COCINA ACTUAL.

«Y echa el aceite en el caldo, con que cociste las Borrajas, machaca una salsa de avellanas tostadas»



Archivo Gastro Aragón

Caldos vegetales II

149. Caldo (106)

El Caldo de hierbas, que no sean muy fuertes, pondrás, en una olla, y habiendo machacado avellanas, con un poco de pan, y unos granos de ajos echarás huevos crudos, con todas especias; desatarás la salsa con dicho Caldo, echarás cebolla frita con abundancia, y ponlo a cocer, para que tome de las especias, y después lo sacarás a desudar; desata los huevos con caldo tibio, porque no cuajen, y lo incluirás todo.

Comentario. El concepto de *hierbas* se puede deducir de usos actuales rurales, que llaman tortilla de hierbas a la que se hace con cantidades moderadas de lechuga, borraja y acelga cocidas. La pequeña picada alegra el caldo, los huevos le dan filamentos que masticar y la adición final de huevos en templado, cremosidad. La receta es un ejemplo de cocina muy bien elaborada con productos sencillos y sin manipulaciones extrañas, sólo elaboración pausada y cuidadosa.

Receta. Tomar un buen puñado de hojas tiernas de lechuga, acelga y borraja y picarlas bien finas, junto con unos dientes de ajo al gusto y saltear sobre poco aceite hasta que esté todo hecho. Tomar una cebolla pequeña, picarla bien y rendirla a fuego. Mezclar lo anterior, mojar con un litro de agua y dejar hacer unos minutos,

El uso de la cebolla en las sopas de Altamiras resulta habitual, además de pan, frutos secos y diversas hierbas.

añadiendo después unas rodajas de pan bien frito y majado y un par de huevos crudos, removiendo al fin enérgicamente, con lo que se producirán pequeñas partículas coaguladas del huevo y salando y especiendo al gusto al cabo. Separar del fuego. Antes se ha prevenido una taza del caldo, al que se añade cuando está templado un huevo, batiendo bien hasta obtener una cremita ligera, que se incorpora al caldo completo a última hora, sin volver a hervir, para preservar la cremosidad sin hacer más partículas cuajadas de huevo. La alternativa a este último paso, es poner una cucharada colmada de fécula de patata o maíz hasta obtener la densidad deseada, evitando así la complicación del punto del huevo añadido a última hora.

Caldos vegetales III

150. Caldo de otro modo (106)

Tomarás el Caldo de los garbanzos, después de cocidos, y compuestos, ponlo en una olla, cuélalo antes, y echarás una salsa de avellanas con un puñado de perejil, lo pondrás a cocer, y cuando estuviere cocido sazónalo con especias, sácalo, y ponlo a desudar; desatarás los huevos

con un poco de caldo tibio, compondrás los garbanzos de nuevo, y puedes de este modo añadir otro plato de ellos.

Comentario. El caldo de garbanzos ha sido base de caldos compuestos durante mucho tiempo, desde que los españoles nos hicimos pultinofagoides, es decir, antes de que Roma viniese a vertebrar las bases de la nación. De nuevo el batido en templado de huevos consigue cuerpo y cremosidad en el resultado.

Receta. Se aprovecha el caldo de un cocido o aún mejor, de unos garbanzos cocidos que tengamos preparados para hacer un hummus o una ensalada, sin aromas especiales ni acompañamiento de carnes. Al caldo, en cantidad de medio litro para dos personas, se le añade la clásica picada de avellanas bien fina y las especias al gusto, con discreción. Se separa del fuego y se reserva una taza, hasta que está templado, momento en el que se añade uno o dos huevos, batiendo bien, para obtener un producto espesado y sin grumos, que se añade inmediatamente al resto del caldo, sirviéndolo de inmediato; la alternativa de la fécula antes anotada, es también muy recomendable.

PRODUCTOS HORTICOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

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





Gabi Orte / chilindrones

Cardo rojo cultivado en Cadrete, embolsado para mantener su color exterior y que permanezca blanco y jugoso por dentro. Un arduo trabajo de campo no siempre reconocido.

Caldos vegetales IV

181. Caldo de borrajas (116)

Tomarás aceite bueno, freirás cebolla menuda, y cuando esté frita quitála con una espumadera, y echa el aceite en el caldo, con que cociste las Borrajas, machaca una salsa de avellanas tostadas, y echarás también un tostón de pan remojado, bien exprimido, con todas especies, como son, pimienta, azafrán, clavillo, canela, y un grano de ajo; desátalo todo con el mismo caldo, que cueza un poco; sazónalo, por si le falta sal, sácalo del fuego; desatarás huevos correspondientes, con un poco de vinagre, y los echarás, cuando esté tibio, porque no se coagulen los huevos y lo pondrás a sudar, este es un caldo suave, y bueno, y tanto, que algunos dudarán si es de carne; pero más vale el collar, que el perro, y no llevará perro quien tome este caldo de Borrajas.

Comentario. Con los mismos trucos para espesar y suavizar que en los anteriores, la humilde borraja aporta su caldo de cocción para que, enriquecido con aromas sencillos, resulte un plato sabroso, un poco de engañar, que el propio Altamiras reputa falso, con la comparación del perro y el collar. Quizá el buen fraile fue obligado a comer borrajas con profusión en su infancia, lo que explicaría su indisimulado desprecio o fobia hacia esta verdura. Es curioso que, en su antipatía, no cite las virtudes sudoríficas, de eficacia en afecciones catarrales y bronquiales, mucho más reconocida que el caldo de achicorias que reserva para los hipocondríacos.

Receta. La confección no difiere demasiado de los caldos previos, con la diferencia de que se vierte el caldo espesado previamente con pan remojado, que se

añade azafrán, lo que debe hacerse con las precauciones que ya se han dicho, sin malograr el aroma, y con la adición de huevos espesantes en tibio. De todas formas, el caldo de borrajas no parece que sea un producto gastronómicamente relevante; no pasa de una curiosidad «sacada de la escuela de la experiencia económica» y más vale tomarlo como un caldito sin más pretensiones que elaborar algo que a la postre no tiene mucha sustancia. Al menos, eso me parece a mí.

Cardo

182. Cardos de huerta (117)

Limpia bien los Cardos, quitándoles los hilos, y telillas, córtalos en agua fría, porque no se ennegrezcan; escáldalos con agua cocida, y cuécelos con agua, y sal: cocidos, los escurtirás con una ollita de agua al fuego, y la sazónarás de sal, machaca una salsa de piñones, o avellanas, con pimienta, y unos granos de ajo, un remojón de pan; la desatarás con el agua sazónada, la echarás en el Cardo con aceite crudo, que dé un par de hervores; si no tuvieses salsa, echarás aceite, y ajos fritos.

Comentario. El enunciado de los *cardos de huerta* parece indicar que los silvestres, fundamentalmente el cardo mariano –*Sylibum marianum*– y las variedades pequeñas, más propias del sur de España, como las tagarninas –*Scolymus hispanicus*–, eran de consumo habitual en su tiempo, aunque no en el convento de San Diego, porque de otro modo se haría una cita explícita a ellos.

La receta es la clásica, que aún ahora se emplea y no por falta de harina mareada en aceite y con caldo, sino probablen-

te por lograr una untuosidad especial, se utiliza algo de pan remojado para engordar la salsa.

Receta. Limpiar los cardos, eliminando las telillas e hilos gruesos y trocear en una longitud de unos 5 o 6 centímetros. Mientras se va haciendo la operación, meter los trozos en un baño de agua fría con abundante harina batida para evitar el ennegrecimiento. La cantidad aproximada para cuatro personas es un cardo pequeño, de unos tres kilos. Los trozos se hierven en agua salada y luego se acaban de hacer salseándolos en agua de la cocción con pan remojado, para obtener consistencia, y una picada clásica de avellanas. Es más recomendable y no afecta a la autenticidad del resultado, utilizar un par de cucharadas de harina de arroz, calentada en un poco de aceite y luego desleída con caldo de la cocción hasta obtener una veluté densa, que se aclarará al recibir los cardos escurridos aunque no completamente secos.

Cebolla I

17. Cebollas rellenas con carne (55)

Picarás carne magra, como arriba (receta 16 – Almóndigas de carnero: Tocino gordo, carne magra, perejil, ajos verdes), la pondrás en una vasija con todas especies, pan rallado, sal, piñones y un poquito de queso; amasarás la pasta muy bien con huevos crudos, a proporción de la carne, v. gr. A cada libra de carne pondrás ocho huevos, la sazónarás antes de hacer el relleno; de los huesos que quitaste, y alguno de tocino cocerás una agua, y la espumarás: a las cebollas quitarás los cascotes de dentro con una punta de cuchillo, las irás rellorando, y poniendo en vasija, donde estén espaciosas: luego

echarás el caldo de los huesos, las pondrás a cocer, y cocidas, echarás la salsa de avellanas tostadas, con unos huevos, y un poco de agrio de limón. Son rellenos de mucha substancia y gusto.

Comentario. Las cebollas se vacían en crudo y se rellenan con una mezcla de carne picada y especiada con huevos, lo que al cocer producirá una especie de flan de carne embutido en el vegetal. Actualmente es más común vaciar las cebollas tras cocer brevemente, pero en los tiempos de Altamiras, en los que el horno doméstico no existía, la cocción a partir de crudo es imperativa. La picada clásica aragonesa compone del todo el plato.

Receta. Preparar un par de cebollas medianas por persona. Pelarlas, cortarles la parte acuminada hasta llegar al corazón y también la base de la raíz, sin agujerear, de modo que se puedan apoyar verticalmente sobre la bandeja de hornear. Meter en horno de microondas y hacer a máximo durante unos cinco minutos como tanteo, de modo que la cebolla quede blanda, pero no en demasía, puesto que va a cocer de nuevo. Sacar, dejar enfriar y vaciar con una cazoleta de hacer bolitas de melón el corazón, reservándolo para otros platos y dejando unas paredes limpias de un par de capas de cebolla.

Preparar un picadillo de unos 350 gramos de carne picada de cordero, sal, piñones y aromas al gusto y rehogarlo en sartén. Ya frío, mezclar con dos huevos crudos y rellenar las cebollas. Volver a hacer en microondas, de modo que la cebolla quede hecha del todo y el relleno cuajado. Poner en una cazuela, vertiendo por encima una picada de avellanas, ajo y pan frito, con aromas y huevo duro y un poco de salsa española para darle untuosidad y cuerpo. Se puede gratinar a última hora si el plato se hace con antelación.

Cebolla II

165. Cebolla rehogada (111)

Limpias las cebollas, cortarás en cuatro cachos, las emperdigarás en la sartén con sal: cuando estuvieren medio fritas, las echarás en la olla, donde se acabarán de rehogar, con un poco de pimienta, y antes de servir esta Cebolla le echarás un puñado de pan rallado, y la revolverás bien; y si fuere mucha la cantidad de Cebolla, echarás pan rallado a proporción; es el mejor modo de componerla para colación; y si aún de este modo no puedes hacer morder cebolla, no sé como facilitar la muerdan.

Comentario. Alude el buen fraile a la manía que muchas personas tienen contra la cebolla en el plato; seguramente alguien se le quejaba de la presencia ostensible de la liliácea y por eso tiene el pequeño desahogo de decir que si mortificad la cebolla tan simplemente, es rechazada, pierde esperanza de que el comensal la acepte. Por cierto, el plato aludido es muy de vigilia y además diurético en grado sumo, lo que no debía alegrar mucho las tripas de los penitentes comensales.

Receta. Si se emplean unas cebollas comunes, el plato es más triste que un funeral de tercera. Si se emplea una excelente cebolla, morada cántabra o dulce de Fuentes de Ebro, la cosa cambia algo. Dos personas podrían disfrutar con otras tantas cebollas medianas, cortadas en cuatro longitudinalmente. Se hacen sobre un poco de aceite, en olla de acero con tapa hermética, de modo que se vayan ablandando, salando a mitad del proceso. Cuando están en su punto, se aromatizan con pimienta recién mo-

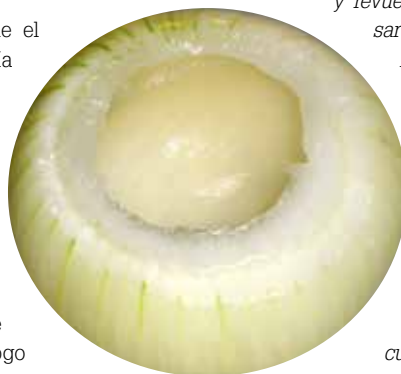
lida y se les ponen unas cucharadas de pan rallado, que absorberá el caldo trasudado, dando un poco de densidad al resultado final.

Cebolla III

166. Cebollas rellenas (111)

Quitarás el corazón de las Cebollas, dejando los cascós mayores enteros; cocerás los corazones con agua, y sal, y picados, ponlos en la sartén con aceite o manteca de Vacas, echando perejil, hierbabuena, cogollos de lechuga, que cocerás, si no fuere tierna, con agua, y sal; la picarás y revuélvela con la cebolla de la sartén. Échale unos huevos batidos, revuélvelo todo, hasta que esté enjuto: lo sacarás al tablero, y volverás a picar bien; echarás queso, pan rallado, huevos crudos, y sazonarás de todas especias, ni queso; rellenas las Cebollas, si tienes caldo de garbanzos, cuécelas, y échelas salsa de piñones, o avellanas.

Comentario. Preparar las cebollas como se ha dicho para las rellenas de carne. Los corazones obtenidos se pican bien con cuchillo, añadiéndoles una lechuga romana pequeña, hierbabuena perejil y también picados y rehogando todo en mantequilla hasta que esté bien fino y domado; entonces se sala y se añaden un par de huevos batidos, removiendo hasta que esté todo cuajado. El cuajado se saca y se vuelve a picar muy fino a punta de cuchillo, mezclándolo después con otros dos huevos, especias al gusto y un buen puñado de queso curado rallado. Las cebollas así rellenas se vuelven a meter al microondas y se hacen unos 5 o 6 minutos. Pueden servirse directamente o con una picada de piñones o avellanas en una cucharada colmada de salsa española casera.



**Frutas
Javier Mené**

JJM

Servicio Profesional para Hostelería

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

DAVID OLMO
davidolmonadal@gmail.com

LA UE RECONOCE LO ECOLÓGICO

No hace mucho se ha publicado en varios medios de comunicación un estudio científico en el que se dudaba de los beneficios de los productos ecológicos para nuestra salud y la del planeta. Como ya sabrán, estudios científicos hay de todo tipo y en ocasiones con resultados enfrentados, dependiendo de quién o quiénes lo hayan pagado.

Innegable resulta que si durante el cultivo de un determinado alimento no le echamos sustancias nocivas para nuestra salud, ni la del planeta, menos probabilidades tendremos de encontrarlas en los alimentos obtenidos. Por lo tanto los alimentos que no contengan sustancias nocivas para nuestra salud serán más saludables que los que sí que las contengan. Si además de no tener sustancias nocivas, durante su cultivo o cría, la planta y/o animal ha estado mejor alimentado, el alimento obtenido de ellos será mucho más completo y nos aportará más nutrientes que si proviene de plantas y/o animales que han padecido carencias nutricionales durante el mismo.

Si además, su ciclo vital no ha sido forzado, y se han intentado respetar los ciclos biológicos, no habremos tenido la necesidad de intervenir para compensar esos desequilibrios a través de plaguicidas químicos y/o aporte de medicamentos que palien esas carencias.

Es lo mismo que nos ocurre a nosotros cuando descuidamos la alimentación y cuando el ritmo de vida que llevamos es estresante; al final nos ponemos enfermos y tenemos que parchear la situación mediante complementos alimenticios y/o medicamentos. La agricultura ecológica, AE, mediante la reglamentación europea que la controla, busca la obtención de alimentos de máxima calidad –organoléptica y nutricional– sin usar productos de síntesis química que afecten negativamente a nuestra salud y a la del medio ambiente. Estos objetivos han sido reconocidos recientemente por el **Panel de Opciones Científicas y Tecnológicas del Parlamento Euro-**

peo, que ha publicado un estudio en el que señala los beneficios de la agricultura ecológica sobre algunos aspectos importantes de la salud de las personas.

Titulado *Consecuencias para la salud humana de los alimentos ecológicos y la agricultura ecológica*, revisa los trabajos científicos que se han realizado hasta la fecha y destaca aspectos como el impacto de los plaguicidas sobre el desarrollo cognitivo en la infancia, el menor contenido de cadmio y mayor contenido de omega-3 en los alimentos ecológicos o la necesidad de reducir significativamente el uso de antibióticos en ganadería, los cuales no están permitidos en la ganadería ecológica.

En sus conclusiones señala que una «reducción en la exposición de la población general a pesticidas es deseable desde una perspectiva de salud humana». Los autores hacen esta recomendación tras

revisar varios estudios epidemiológicos que muestran los efectos perjudiciales de algunos pesticidas, en los niveles actuales de exposición, sobre el desarrollo cognitivo de los niños, «riesgos que se pueden

evitar con los alimentos ecológicos, especialmente durante el embarazo y la lactancia, así como evitando el uso de pesticidas en agricultura».

Además, el trabajo refleja cómo la leche ecológica «y probablemente la carne» presentan mayores niveles de ácidos grasos omega-3 que los procedentes de producción convencional, y los cultivos ecológicos mayor presencia de componentes fenólicos y una mayor capacidad antioxidante.

La resistencia a los antibióticos producida por su alto uso en la ganadería convencional es también objeto de advertencia en este estudio, que llama a trabajar en la

prevención de enfermedades en ganadería y a reducir la aplicación de antibióticos a los animales. Esta evidencia, según concluye el estudio, respalda las reclamaciones de una resolución del Parlamento Europeo para la reducción del uso de antibióticos en ganadería y la promoción de sistemas de ganadería extensiva y ecológica.

El estudio indica también que los pocos ensayos realizados en humanos han dado hasta ahora algunos resultados, incluyendo indicaciones de un menor riesgo de alergias infantiles, sobrepeso/obesidad de adultos y linfoma no Hodgkin en consumidores de alimentos ecológicos.

Asimismo reconoce que los consumidores de productos ecológicos tienen patrones dietéticos más saludables en general, incluyendo un mayor consumo de frutas, verduras, granos enteros y legumbres y un menor consumo de carne. Estos patrones de vida saludables reducen el riesgo de enfermedades crónicas, incluyendo la diabetes y las enfermedades cardiovasculares.

Y advierte también que el procesamiento al que son sometidos los alimentos puede afectar a su composición y a la biodisponibilidad de los nutrientes obtenidos.

Lo dicho en el estudio no hace más que resaltar la importancia de llevar patrones dietéticos saludables, en los que se incluyan alimentos ecológicos y en los que los alimentos procesados sean minoritarios. De vez en cuando viene bien que nos recuerden el camino a seguir, pese a que cada vez más gente lo tenemos claro siempre hay algún interés creado que intenta disuadirnos del mismo. El objetivo a lograr esta claro: alimentos saludables basados en la dieta mediterránea y en la que incluyamos, en la medida de lo posible, productos procedentes de la agricultura ecológica.



Human health implications of organic food and organic agriculture.
www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2016/581922/EPRS_STU(2016)581922_EN.pdf



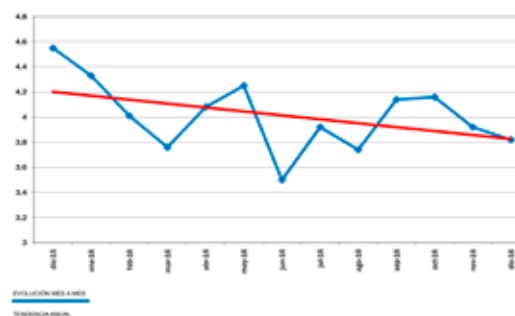
ÍNDICE DE PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO DE LOS ALIMENTOS DICIEMBRE 2016

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO (ORIGEN-DESTINO)(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL (ORIGEN-DESTINO)	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,68	4,58	6,74	574%	IPOD AGRÍCOLA 4,01
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA*	3,47	4,73	1,36	36%	
ACELGA	0,43	2,02	4,70	370%	
AJO	1,25	5,64	4,51	351%	
ALCACHOFA	0,79	2,82	3,57	257%	
BERENJENA	0,93	2,43	2,61	161%	
BROCOLI	0,67	2,06	3,07	207%	
CALABACÍN	1,36	2,12	1,56	56%	
CEBOLLA	0,32	1,13	3,53	253%	
CHAMPiÑÓN	1,25	3,67	2,94	194%	
COLIFLOR	0,56	1,72	3,07	207%	
LECHUGA*	0,19	0,94	4,95	395%	
PATATA	0,25	0,81	3,24	224%	
PEPINO	0,90	1,69	1,88	88%	
PIMIENTO ROJO	0,91	2,33	2,56	156%	
PIMIENTO VERDE	0,86	2,13	2,48	148%	
REPOLLO	0,16	1,18	7,38	638%	
TOMATES ENSALADA	0,57	2,07	3,63	263%	
ZANAHORIA	0,52	1,01	1,94	94%	
CHIRIMOYA	1,48	3,03	2,05	105%	
LIMÓN	0,26	2,11	8,12	712%	
MANDARINA	0,23	1,77	7,70	670%	
MANZANA	0,30	1,85	6,17	517%	
NARANJA	0,19	1,48	7,79	679%	
PERA	0,56	1,62	2,89	189%	
PLÁTANO	0,55	2,08	3,78	278%	
TERNERA 1*	3,91	15,87	4,06	306%	
CORDERO	3,33	11,30	3,39	239%	
POLLO*	1,02	2,99	2,93	193%	
CERDO*	1,15	5,28	4,59	359%	
CONEJO	1,82	5,54	3,04	204%	
HUEVOS M*	1,06	1,38	1,30	30%	
LECHE VACA	0,30	0,75	2,50	150%	
					IPOD GANADERO 3,12
					IPOD GENERAL 3,82

* Lechuga(€/dt); Espárrago verde (€/docena); Huevo(€/docena); Ternera (kg/canal); Conejo kg/vivo; Cordero (kg/vivo de 25 kg y pascual 1°); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo €/kg vivo; Aceituna entamada; Cítricos (incluida recolección)

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

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2016



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

Andábamos mi mujer y yo por un pueblecito llamado Maçon, al norte de Lyon y fuimos a cenar a la conocida Maison maçonaisse des vins. Allí se realizan muchas actividades relacionadas con los vinos a la orilla del Saona y la Loire. Como era la entrada oficial de la Borgoña, quisimos detenernos y visitar la cercana abadía de Cluny. En el restaurante mencionado se exhibía la figura de Baco como Dios del Vino y la figura de san Vicente de Zaragoza

–diácono de san Valero en Zaragoza, nacido en Huesca y martirizado en Valencia– como patrón de los *vignerons* –vitivicultores– de Francia. Este patronímico santoral se celebra en Huesca una semana antes que la fiesta de san Valero en Zaragoza, si bien como patrón menor, ya que el mayor, san Lorenzo es el patrón de los cocineros.



Arca de Noé flotando en un mar de vino, con el escudo del Cister y adornos de hojas de parra.

próximo Salón Viña Ibérica, los días 15 y 16 de febrero, de 18 a 22 horas en el Gran Hotel de Zaragoza.

Así rememoraremos la amistad de la exposición hispano francesa de 1908 promovida por Basilio Paraíso, discípulo de Joaquín Costa, en cuya calle se encuentra el Gran Hotel y La Ontina, aparte de la vivienda de don Santiago Ramón y Cajal y la de mi en-

la necesidad de un esmerado cuidado de la viña, el suelo, las atenciones y cuidados, y hasta las plantas y vida que la rodean. Este conjunto de cosas son fundamentales en el trato del vino que parte de un cultivo que en España puebla un cincuentavo de su territorio árido y que comienza a sufrir el rigor del cambio climático.

Rendir tributo al viticultor que entiende el ciclo total del vino –incluidas sus transformaciones enológicas posteriores– está siendo objeto de

atención de importantes bodegas, que ya entienden el oficio del Cister.

Y en Slow Food hemos apoyado la emergencia de *viñerones* que atienden el ciclo integral de la viña, el vino y la propia venta del vino. Algo que es similar al ciclo de la huerta de Zaragoza y su relación con la agroecología y la biodiversidad y a otros oficios de panadería, quesos, miel, car-

SALÓN VIÑA IBÉRICA

No quiere extenderme sobre las controversias de san Vicente. Me quiero centrar en que en ese mismo punto que parte de Cluny, se dio un giro copernicano al mundo del vino. El hecho se produjo cuando la Orden del Cister se escinde de Cluny y cobra todo su esplendor con Bernardo de Claraval. Posiblemente no haya existido otro hecho más destacado que el que marcara el nacimiento de Europa y del vino con la aplicación de la regla del famoso *Ora et Labora* de san Benito o los Benedictinos que se aplicó en el Cister, a partir del siglo XI, con Roberto de Molesmes.

Y a ese mismo Cister que nació en esa zona y que encontró en la Borgoña su máximo esplendor, le vamos a dedicar el

tusiasta abuelo, que apoyó sin reservas la iniciativa de Basilio Paraíso, desde la casa que daba acceso a la exposición Hispano Francesa.

Con el nacimiento del Cister aflora la viticultura moderna, el amor al *terroir*, el conocimiento del oficio de *viñerón* y la elaboración de los grandes *crudos* como base de la enología moderna. El oficio y la maestría adquiere su máxima expresión y ello se transmite desde la viña al conjunto de otras artes agrarias y del mundo de los oficios.

Es cierto que la era científica-tecnológica que se desarrolla actualmente es importante. Pero no menos cierta es la advertencia de los enólogos que nos avisan de

ne, mermeladas, huevos, escabechados y otros alimentos ricos que comienzan a dignificar la gastronomía de nuestra tierra. Por eso os llamamos a que visitéis el Salón de Viña Ibérica en el Gran Hotel. Que degustéis los vinos. Que veáis el proyecto del viñedo, el Cister, los vinos, los *viñerons* y las rutas de Europa que estamos planificando entre Navarra, Aragón, Cataluña y Valencia, para pasar al año que viene a promover el flanco atlántico.

Y esperando que degustéis las témpuras de verdura de La Ontina –lugar donde nació el proyecto de restauración de la Huerta de Zaragoza– y roscones de San Valero, de tan marcada evocación para este mundo siempre sagrado de Noé y de Baco.



Soluciones culinarias

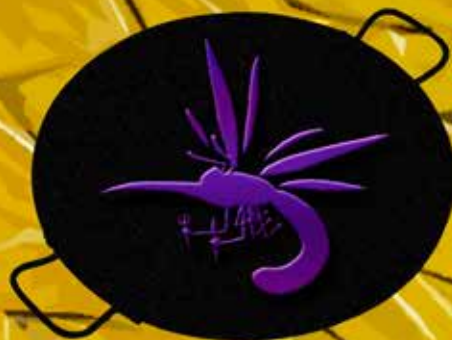
- Amplio salón para celebraciones (comidas de empresa, reuniones familiares, ...)
- Alta profesionalidad.
- Nuestros clientes, nuestro mejor aval.
- Calidad al mejor precio.



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

Taberna Arrocería el Mosquito

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



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

APUESTA **ECO Y SOSTENIBLE**

Gardeniers es un Centro Especial de Empleo dedicado a la agricultura ecológica y a la jardinería promovido por Atades. Tiene entre sus objetivos la inserción laboral de personas con discapacidad y la promoción del consumo de las verduras de la huerta de Zaragoza. Este proyecto social también engloba a técnicos especializados en actividad agroindustrial y a pequeños agricultores de Zaragoza y provincia.

Desde sus inicios a finales de 2011, Gardeniers ha colaborado en la promoción de las verduras y frutas de la huerta zaragozana y el cuidado del medio ambiente. En la actualidad trabajan 16 personas, el 70 % con algún tipo de discapacidad, en el área de agricultura ecológica.

Cada mañana los trabajadores acuden a los huertos ecológicos ubicados en la Ciudad Residencial Sonsoles de Atades, un entorno privilegiado en plena huerta del río Ebro regado por las aguas del río Jalón y el Canal Imperial de Aragón, y a San Mateo de Gállego donde el río Gállego, afluente de la margen izquierda del río Ebro, proporciona una zona de cultivo rica y variada. Gardeniers dispone de 22 hectáreas de superficie dedicada a verdura y hortaliza de temporada certificada por el Comité Aragonés de Agricultura Ecológica (CAAE).

Fresca y en conserva

Durante todo el año se respeta el ciclo natural de las verduras y hortalizas con el fin de que lleguen con toda la calidad y el sabor de lo auténtico al consumidor.

En fruterías convencionales y tiendas especializadas en productos ecológicos se pueden comprar las verduras de Gardeniers con plena garantía, así como en el mercado agroecológico que cada sábado se instala en la plaza del Pilar de Zaragoza. Allí Gardeniers participa con un puesto donde vende una amplia variedad de verduras recién cogidas y conservas.



Gabi Orte / chilindrones

Invernaderos de Gardeniers, instalados en su finca de Sonsoles, cerca de Alagón, en la huerta de Zaragoza.

Gardeniers ha apostado por difundir la alimentación saludable promocionando el consumo de las verduras ecológicas en centros escolares y residencias de Zaragoza y Alagón. Los colegios de San Martín de Porres y San Antonio así como los centros de Santo Ángel, El Vergel y Ciudad Residencial Sonsoles de Atades contemplan en sus dietas las verduras varias veces a la semana.

Desde hace tres años al producto fresco de Gardeniers se han unido conservas de cardo natural, bandejas de hortaliza limpia y cortada, cremas de verduras ecológicas de zanahoria, puerro y jengibre, de calabacín, de calabaza y manzana y por último de coliflor y alubia blanca, todas ellas elaboradas con aceite de oliva virgen extra ecológico y listas para su consumo. La gama de productos se completa con un aceite de oliva virgen extra ecológico variedad empeltre con DO del Bajo Aragón y miel ecológica mil flores del Pirineo, la única certificada en Aragón, producida en la pedanía de Ascara (Jacetania).

Exportación

Gardeniers comenzó a exportar sus productos en 2015 de manera intermitente a Dinamarca, Francia y Alemania. La intención es seguir ampliando el número de

países a los que ofertar las excelentes verduras de la huerta aragonesa. Reino Unido es uno de los objetivos de este año. Los pasados 25 y 26 de enero una delegación de Gardeniers asistió a una misión comercial con los más importantes importadores británicos de frutas y verduras. Las verduras que mayor aceptación han tenido hasta ahora para la exportación han sido el calabacín y la cebolla.

Uno de los proyectos que se ha iniciado este año ha sido la vuelta a la tracción animal. Consiste en el uso de burros para sembrar o plantar, aplicar el compost u otros fertilizantes en los huertos de Sonsoles en Alagón. La tracción animal en la agricultura ecológica, combinada con la mecánica mediante tractores, tiene una serie de ventajas como el cuidado al medio ambiente, el uso del estiércol producido por los animales como fertilizantes, la eliminación de las malas hierbas al ser estos animales herbívoros, la mayor permeabilidad de la tierra por el paso del animal, o el menor uso de combustibles.

Además de apostar por una alimentación más sana y natural, con la compra de las verduras y productos de Gardeniers se apoya la inserción laboral de personas con discapacidad para que tengan una vida plena.



gardeniers,
agricultura ecológica
más sana, sabe mejor



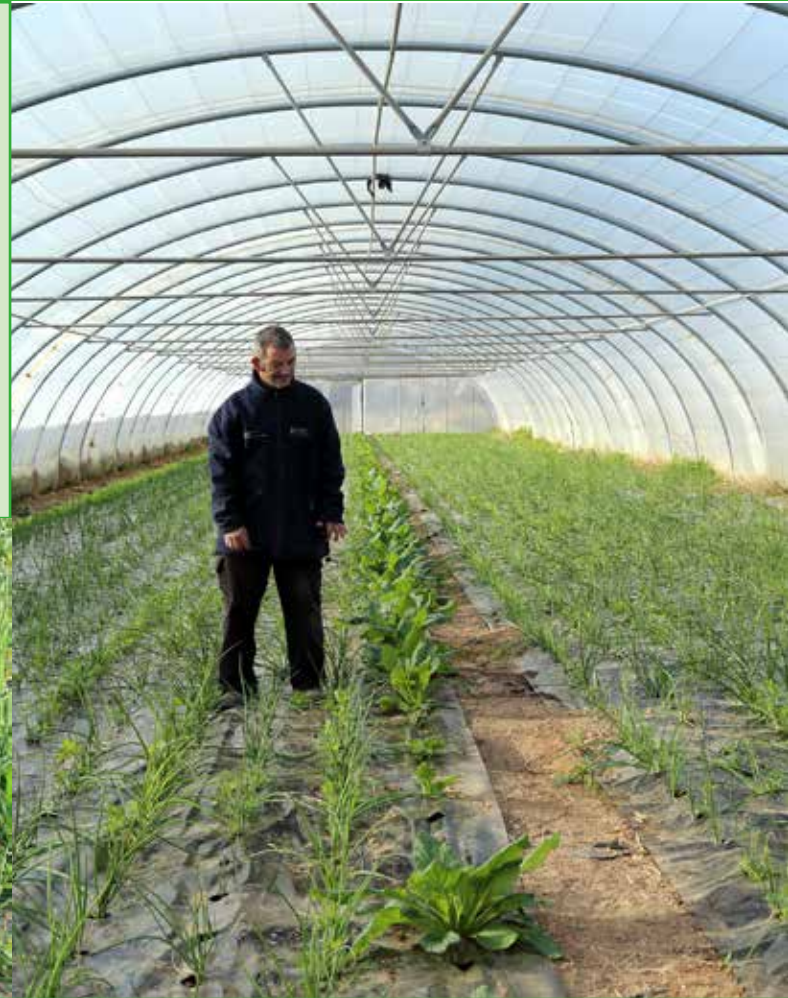
es un proyecto:
atades
www.gardeniers.es

AHORA EN LA HUERTA

PLANTAMOS

Durante los meses de febrero y marzo, en Sonsoles se plantan brócolis, coliflores, rabanito, y remolachas, que crecen al exterior, así como acelgas, borrajas – fotografía derecha–, lechugas y rúcula, que sobreviven gracias a los invernaderos que atemperan las condiciones climáticas del invierno.

De cara a la primavera y el verano, se plantan ya los calabacines, cuyas flores se comercializarán apenas unas semanas, pero también las cebollas, cuyos brotes asoman ya en los invernaderos, como se aprecia en la foto inferior. También, siempre en el exterior, patatas y pimientos verde. Los sabrosos tomates también arraigarán durante este bimestre, tanto en el exterior, como en los invernaderos. Los rabanitos, al ser una crucífera de ciclo corto, que se desarrolla en apenas un mes, se plantan y recogen durante este mismo bimestre.



RECOGEMOS

Todavía es tiempo de recoger las clásicas hortalizas de invierno, como la coliflor, la col de hoja –que también se siguen plantando estas semanas–, la morada lombarda, romanescu y los novedosos kales rojo y verde.

Pero también en estos dos meses podremos disfrutar de remolachas y, gracias a los invernaderos, seguiremos teniendo acelgas verdes y rojas, borrajas, lechugas, y las últimas escarolas de invierno.

Finalizando su temporada, todavía se recogerán algunos cardos. Y llegan las cebollas tiernas –las otras deberán esperar algunos meses más–, que ya están brotando al refugio del frío, igual que las espinacas. Sin olvidar los ahora afamados calçots, que alcanzan su mejor momento precisamente durante estos meses.



HECHO EN LOS PIRINEOS

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

No es un congreso al uso. No es simplemente de cocina y cocineros, ni tampoco de productos y productores. Tiene interés para alumnos de escuelas de hostelería, distribuidores, responsables de compra, agentes agroalimentarios, cooperativistas, etc. Es para especialistas, sí, pero también para el ciudadano en general, poco o muy interesado en la gastronomía. Y también entre su público objetivo se encuentran operadores turísticos, culturales –la gastronomía es cultura, ¿no?–, políticos, etc. Y, por supuesto, gentes de ambas vertientes de los Pirineos centrales, pero también atlánticos y mediterráneos.

Se trata de **Hecho en los Pirineos**, primer **Congreso del producto y la gastronomía los Pirineos**, un evento por el que la provincia de Huesca viene suspirando desde hace decenios. De ahí que cada uno entienda el congreso a su manera, con sus personales expectativas. Y también de ahí que haya que encontrar ese necesario punto de encuentro, la fórmula que resulte útil para todos.

Tiempo habrá para reflexionar después, corregir errores, que los habrá; matizar fórmulas y métodos; profundizar en un modelo propio y diferenciado de las decenas de encuentros que se suceden a lo largo de la geografía española.

Para todos los públicos

El congreso consta de dos fases perfectamente delimitadas. La primera, el fin de semana, sábado y domingo, 18 y 19 de marzo, 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.

Pero no menos importancia tendrá la sabatina inauguración tras la que está



Archivo

El Ternasco de Aragón se cría en el Pirineo, como en esta finca de Pastores, en Aylés, cerca de Sabiñánigo.

Un debate sobre el comercio agroalimentario abrirá el Congreso

prevista una conferencia sobre **Comercialización de productos agroalimentarios, diferentes perspectivas**, con la presentación de variadas experiencias por parte de sus protagonistas. Entre ellos, **Hervé Geoffrois**, director de **La Ferme en Direct** y **José Ara**, jefe de compras de **Supermercados Altoaragón**.

Y para profundizar en la creación de redes y relaciones entre productores de ambos lados de la frontera, habrá un desayuno de trabajo el mismo sábado, antes de que comiencen las actividades.

El fin de semana, la feria en sí ofrecerá la posibilidad de conocer y comprar productos del territorio como quesos y lácteos, aceites de oliva, hortalizas y legumbres, mieles, cárnicos y embutidos, repostería, pan y harinas, trufa, vinos y licores, cervezas artesanas, frutos secos, setas, pescados, helados, zumos, etc.

No faltará, a lo largo de los dos días, una amplia oferta de talleres, catas, degustaciones, proyecciones de películas, *food trucks* en las plazas oscenses ofreciendo alimentos del entorno, menús especiales en los restaurantes, 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 servidos en la zona de degustación por uno de los cáterin oscenses.

Una larga programación de actividades para poner en valor la importancia de la gastronomía en el desarrollo del territorio, así como fomentar el encuentro y las relaciones entre la ciudadanía y los productores de alimentos.

Huesca

La Magia de la Gastronomía

El Congreso en sí

El congreso propiamente dicho, y restringido ya a los inscritos, se desarrollará el lunes y el martes, 20 y 21 de marzo, con un acto de clausura al mediodía, manteniendo durante la primera jornada la feria de productores para auspiciar el contacto con los profesionales que acudan al mismo.

El alimento protagoniza la primera parte, con sesiones como **La importancia del productor agroalimentario como vertebrador del territorio**, articulada con diferentes productores agroalimentarios. También se abordará la situación de **La Marca de calidad alimentaria**, a partir de los casos reales de **Happy Savoir** y **C'alia**.

La Investigación y desarrollo de nuevos productos agroalimentarios acercará a los congresistas el estado y las expectativas de la investigación y transferencia de conocimiento en nuestra comunidad. Y se analizará **La cooperación en la producción agroalimentaria**. **POCTEFA Hecho en los Pirineos**, proyecto europeo que ha hecho posible este congreso.

No podía faltar una sesión dedicada a la **Nutrición, la calidad y el producto de proximidad como equilibrio nutricional de nuestra cocina**, donde se hablará de los comedores colectivos y el crecimiento de las intolerancias alimentarias.

Cocina y producto

El congreso también se ocupa de la culinaria, vinculada con los productos del territorio. Así se hablará de **La cocina de la trufa negra de Huesca**, con el cocinero **Víctor Quintillá** como invitado, de



Maruja Callaved fue pionera en ofrecer gastronomía por televisión.

Gabi Orte / chilindrones

Un homenaje a la jacetana Maruja Callaved cerrará el congreso

la mano del oscense **Javier Turmo**.

Una historia dulce de aquí acercará la excelente pastelería oscense, con la participación de **Raúl Bernal, Vicente Ascaso, Jesús Tolosana, Aitor Otín** y **Guillermo Sarrate**.

Los nuevos productos oscenses estarán presentes a través de la **Trucha y caviar**, igual que en la sesión **Vinos blancos del lugar**,

que reunirá a varios enólogos de ambos lados de la frontera.

La jornada del lunes concluirá con la presentación del **Premio Teodoro Bardají** y la entrega de premios del **Concurso de recetas con trufa negra**.

Tras una acercamiento a la **Historia y Cultura Gastronómica de Huesca y Altos Pirineos**, a cargo de Almudena Villegas, se reanudan las sesiones compartidas, como la protagonizada por **Guillermo Cruz**, un aragonés sumiller en **Mugaritz**.

No podían faltar **Las setas como recurso silvestre de alto valor gastronómico**, con **Oscar García** y **Marcos Llanas**, ni **La cocina del Ternasco IGP de Aragón**, con **Alberto Cruz**, aliado con **Toño Rodríguez**. Tampoco **El arroz de proximidad en las elaboraciones asiáticas**

a cargo de **Ricardo Sanz** y los oscenses **Oscar Viñuales** y **Beatriz Allué**, ni tampoco acercamientos a diferentes elaboraciones clásicas de los platos habituales en el Pirineo.

Previo a las conclusiones del congreso, se rendirá un **Homenaje a Maruja Callaved**. La periodista jacetana fue la pionera presentadora del primer programa de cocina en televisión española, en el lejano año 1967.



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

NATALIA HUERTA
gastro@adico.es

DESDE CUALQUIER PARTE DEL MUNDO A SU PLATO EN 24 HORAS

FRUTAS JAVIER MENÉ SIRVE DIARIAMENTE MÁS DE 150 PRODUCTOS



Gabi Orte / chindron.es

María José Martínez y Javier Mené comenzaron regentando una frutería de barrio antes de dar el salto a la distribución.

Los cocineros buscan nuevos sabores en un mundo gastronómico sin fronteras. Se ve en las ferias internacionales pero también en las cartas de muchos restaurantes aragoneses... Y todo gracias a profesionales como Javier Mené, un frutero al que sus clientes obligaron a crecer, un emprendedor que conoce los productos de la tierra y hasta se atreve a cultivar para mejorar la calidad que ofrece.

Su día empieza a las cuatro de la mañana. Es la hora en la que se abre la puerta de Frutas Javier Mené en Mercazaragoza. Lo hace desde 2007, cuando se trasladó a la plataforma desde su negocio inicial, una frutería. Seguro que pocas horas antes, algún cocinero le ha mandado un mensaje al móvil para pedirle algún producto para el día siguiente. Primero visitan a los proveedores de la plataforma zaragozana y de madrugada, catorce profesionales empiezan a seleccionar las frutas y verduras frescas y a preparar los pedidos.

A la nueve de la mañana los ocho vehículos refrigerados comienzan a realizar el reparto, para que cuando los hosteleros abran sus establecimientos, se encuentren el producto en sus cocinas. Y así de lunes a sábado...

En esas cajas, puede haber seis tomates rosas, champiñones, *mezclum* de brotes o una trufa. Cualquiera de los 150 productos

Los hosteleros ya eligen frutas y verduras de calidad

que distribuye a sus más de 200 clientes, el 90 % hosteleros, y también diferentes comedores y entidades. Cada pedido se prepara de manera artesanal. Como dice Javier Mené, «aquí no hay máquinas, porque no pueden seleccionar el producto como lo hacemos nosotros... La calidad es clave y una manera de mantenerla es con la selección pero también con un trans-

porte rápido y eficaz». Con ello aseguran que cualquier fruta o verdura puede ir del campo al restaurante en doce horas. O aumentar el plazo a 24 o 48 horas, dependiendo del origen.

Los hosteleros reconocen el trabajo de Mené y cuando «hacen un pedido por la noche, saben lo que van a encontrar por la mañana en su restaurante». Dice que lo único que no pueden controlar es la climatología por lo que «a veces, no tenemos los productos que nos gustaría, pero eso demuestra la conexión que tenemos con el origen».

Apuesta por la calidad

Mené cree que «durante un tiempo las frutas y verduras parecían de segunda frente a una buena carne o un pescado... Pero cada vez más, los hosteleros apuestan por los productos de calidad y, curiosamente, los más consumidos son los básicos, los que no faltan en un hogar, el tomate,



Más de 150 productos diferentes se agolpan en el almacén que Frutas Javier Mené tiene en Mercazaragoza, de donde salen diariamente para ser distribuidos por Zaragoza.

la hortaliza, el pimiento rojo, el calabacín, la berenjena... Ingredientes de cualquier guiso: el cliente lo reconoce y el hostelero lo busca».

Por eso, la fuerte apuesta por los productos de temporada de sus clientes, que saben que se encuentran con la mejor relación calidad-precio.

Aunque como apostilla «la calidad, cuesta». La empresa da prioridad al producto local, la patata de Cella, el tomate rosa de Barbastro... Intenta comprar a hortelanos de la zona, como en Montañana de donde es natural. Allí incluso colabora con agricultores en prueba de doce productos autóctonos como la lechuga, acelga, coliflor o calabacín. El objetivo: evolucionar en los sabores de temporada y acortar los plazos del campo a la mesa.

También Mené busca nuevos productos en grandes ferias. Y es que como asegura, «los hosteleros exigen más y más». De esta manera, se adelanta a lo que le puedan pedir los cocineros, proponerles ideas, una forma de tantear el futuro del mercado. Suelen ser productos exóticos como los que le llegan de MercaBarna: wasabi japonés, la cebolla china pachoi, plancton... O guanábana latino, la fruta de la que todo el mundo habla.

Solo el año pasado, pasaron por sus manos 28 000 kilos de fruta y verdura. En sus naveas hay espacio para setas deshidrata-



das, confituras, azafrán del Jiloca o flores comestibles. O productos que faciliten la tarea diaria a los cocineros como ensaladas de cuarta gama, borraja limpia en

bandejas o patatas peladas con diferentes cortes. Todo para adelantarse a las necesidades de sus clientes.



Gabi Orte / chilindrones.es

Los finalistas posan sobre el escenario con los responsables de Turismo de Aragón, organizadora de esta primera gala del turismo de experiencias.

CELEBRADA LA GALA CON ENTREGA DE LOS PRIMEROS PREMIOS

Turismo de experiencias

Por primera vez se han entregado los **Premios a las Experiencias Turísticas**, en una gala celebrada en

Zaragoza donde se dieron a conocer las 25 iniciativas presentadas. El departamento de **Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda** ha puesto en marcha estos galardones para dar a conocer la oferta turística experiencial de Aragón e incentivar al sector turístico para seguir trabajando en esta línea, que gana adeptos cada día.

El premio a la mejor experiencia turística 2016 ha sido para la iniciativa de **Tena Park**, en Tramacastilla de Tena, que propone «construir un iglú para dormir rodeado de montañas nevadas y degustar una cena con productos típicos de la zona y al calor del fuego de un refugio de montaña». Y para llegar hasta el lugar, el trayecto se puede realizar con motos de nieve o en trineos tirados por perros nórdicos, *mushing*.

Entretenida gala

Con **Miguel Mena** como presentador, las experiencias fueron defendidas en turnos de dos minutos, cumpliéndose –¡afortunadamente!– el horario. Entre las presentaciones aparecieron los campeones de ciclismo **Sebas Rodríguez** y **Alberto Torcal**, las **trangas** de Bielsa, el bailarín sobre barra **Alberto Beltrán**, la cantante **María José Hernán-**

dez, que evocó a **Labordeta** y los sonidos de la **Ruta del tambor y el bombo**.

Quedaron finalistas la propuesta **Enoaventúrate, Mushing entre viñedos**, una ruta entre viñedos y paisajes, desarrollada por **Aventuras Bajo Cero** junto a **Bodegas Aragonesas**, el restaurante **Rodi** y el **palacio de los Condes de Bureta**. Y **Descubre la naturaleza: vive el Pirineo**, ofrecida por **Atonpa**, con ocho actividades a realizar desde junio hasta septiembre: hilando la lana, en busca del quebrantahuesos, recorrido etnobotánico, las abejas de la miel, ganaderos por un día, la vida secreta de las orquídeas, aventuras en el gallinero y el secreto de Jánovas.

El consejero **José Luis Soro** explicó que «los turistas ya no buscan destinos, el destino ha pasado a un segundo plano. Lo que quieren es vivir experiencias, emociones, sensaciones. Y hoy ha quedado claro que

en Aragón están los lugares perfectos para sentir momentos intensos e inolvidables, para ser feliz, para desconectar del día a día y reconectar con uno mismo, con lo mejor de uno mismo».

Esta convocatoria, de acuerdo con lo establecido en el **Plan Aragonés de Estrategia Turística 2016-2020**, está dirigida a empresarios o entidades que realicen actividades en las que se generen recuerdos ya sea por su diversión,



La danza de Alberto Beltrán aportó un toque moderno y diferente a la gala.

Gabi Orte / chilindrones.es



Gabi Orte / chlidrones

Las trangas de Bielsa no quisieron perderse la sonora gala.

originalidad, innovación o *experiencialidad* y se convocará anualmente.

Soro dio a conocer los datos de visitantes en Aragón este año que, sin tener en cuenta el mes de diciembre, ya superan la cifra del año pasado en unos 130 000 viajeros. 3 165 638 personas han visitado Aragón y se espera llegar a los 7 millones de pernотaciones.

La gastronomía estuvo muy presente en bastantes de las experiencias turísticas presentadas. Como en **12 meses, 12 catas**, de **Bodega Sommos**. **Snowcooking Guayante-Cerler**, cena en las alturas a cargo de la Escuela de hostelería de Guayente y estación de esquí Aramón-Cerler. **Mis amigas las abejas**, de Casa Lanau en Latorrecilla. **Tapas 10**, **Concurso de Tapas de la provincia de Huesca**, por la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Huesca y Diario del Alto Aragón. **Albergue Granja-Escuela El tío Carrascón**, en Cerveruela. **Bus del vino Somontano**, un viaje por los sentidos de Somontano, por la Ruta del vino de Somontano. Y **Chocotour**, del Ayuntamiento de Zaragoza.

Completan el listado **Huesca, días azules noches de estrellas**, a cargo de Espacio O.42, Fundación Centro Astronómico Aragonés, Agrupación Astronómica de Huesca. **La Fantasía de la Alameda**, en Utebo, por Trarután. **Museo Minero de Escucha**. **La esencia del guerrero, entre barro y algodones**, a cargo del Hotel Barceló Monasterio de Boltaña. **Turismo Deportivo de Aragón, vacaciones náuticas**, Mar de Aragón, Turismo Activo Río Caspe-Aventura. **Zona Zero**: experiencias en BTT, Asociación empresarial Zona Zero. **Turismo de Motor**, tandas de motos para aficionados extranjeros, en Motorland. **Prepyr365**, practica el Prepirineo, Asociación Prepyr365. **Ruta Orwell**, creada por la comarca de Los Monegros. **Fly-Pyr Santa Cilia**, Cuatro en una. **Tirolina del valle de Tena**, José Luis Salicio y José Antonio Roig. **Parque de aventura de Torres de Albarracín**, Albarracín Aventura. **Convértete en guía en Lacuniacha**, parque faunístico de los Pirineos. **Astroturismo, Paleosalidas y Birding Tour**, Asociación Turística Gúdar Javalambre.



Cortesía Marta Tomos

Un visitante huele la trufa ante Trinidad Usón, que fue la que llevó la más grande.

CON VOCACIÓN DE CONTINUIDAD

Nace la feria de la trufa de Vera de Moncayo

La provincia de Zaragoza ya cuenta con su propia **feria de la trufa**, pues hasta la fecha solo existía la de **Sarrión**, **Fitruf**, a principios de diciembre, y el **mercado de trufa fresca de Graus**. **Vera de Moncayo** acogió la primera edición de este evento, inaugurado por el consejero de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad** del **Gobierno de Aragón**, **Joaquín Olona** el pasado 14 de enero, junto con la alcaldesa de la localidad, **Marta Azagra**, que garantizó su continuidad, «debido al interés de los expositores».

Lógico emplazamiento ya que es en el entorno del Moncayo donde se concentra la producción de trufa zaragozana, y Vera es precisamente la sede de la **Asociación de Truficultores de la provincia de Zaragoza** que lleva quince años haciendo plantíos de carrasca. Lo que no quita para que existan otras explotaciones, por ejemplo, en las Altas Cinco Villas.

Como es habitual en estas citas, además de la exposición de trufas, aperos, sistemas de riego, planteros, charlas técnicas, hubo demostraciones de perros truferos y el habitual concurso a la mejor trufa, tanto en aroma –la de **Luis Herrera**, de **Trufas Imperial**– como en tamaño, la presentada por **Trinidad Usón**, de **Foresta Algairén**.

No faltaron diferentes degustaciones en los establecimientos de la localidad, complementadas por los estudiantes de hostelería del **IES Juan de Lanuza** de Borja, que elaboraron cuatro tapas trufadas, maridadas con vinos de tres bodegas de la DOP Campo de Borja: **Santo Cristo** –Flor de Añón blanco y Flor de Añón crianza–, **Borsao** –**Tres Picos**– y **Pagos del Moncayo** –Prados Fusión–.

«En estos momentos, la tuber melanosporum tiene un aroma y una presencia espectacular. Estamos en el momento bueno de la trufa negra y hay que darla a conocer. Es fundamental que la administración nos ayude en este camino y que nos muestre su apoyo. La trufa, a largo plazo, es, sin duda, muy rentable, pero hay que darle tiempo. Es un producto alternativo a la agricultura tradicional y Aragón tiene un terreno privilegiado para su plantación. Está demostrado que la trufa si la riegas, crece», aseguró el presidente de la asociación zaragozana, **Julio Mateo**.



Cortesía DGA / Luis Correas

Los políticos posan con el equipo de sala y cocina del Topi, después de mostrar sus habilidades –las justas– a la hora de emplatar cuidadosamente un arroz con verduras.

Presidente con mandil

LAMBÁN Y OLONA EMPLATARON UN ARROZ CON VERDURAS

El presidente del **Gobierno de Aragón, Javier Lambán**, se atrevió, junto con su consejero del ramo, **Joaquín Olona**, a participar en un *showcooking*, en el que terminó de emplatar el tradicional Arroz con verduras que elaboró un equipo de la escuela **Topi**.

Fue durante un acto de promoción de los alimentos aragoneses, que congregó al sector agroalimentario y sirvió, entre otras cosas, para escuchar de boca del presidente que «2017 será el año de la cultura y la agroalimentación», vaticinio que fue acogido por muchos de los presentes con alegría y el consabido escepticismo a la espera de conocer los presupuestos, que es donde se sustancia el apoyo.

Comenzó positivo Olona –«rara es la semana que el presidente no me pregunta por el sector»– e insistió en que el «sector quiere, puede y debe contribuir al desarrollo económico», enmarcando este acto dentro de la promoción de los alimentos con el sello **C'aliai**.

Dando la bienvenida a sus nuevos *pinches*, el profesor de cocina del Topi, **Moisés Andaluz**, explicó que el rango de los cocineros se mide por la altura del gorro, observando que los dos neofitos no lo llevaban. Pero les permitió emplatar su arroz con verduras, que culmina con una salsa

elaborada con hojas de borraja y unos trocitos de longaniza, que los asistentes pudieron degustar posteriormente, junto con otros productos con el sello C'aliai.

Tras la *experiencia*, que Lambán calificó de «inenarrable, para vergüenza propia», pues no es muy ducho en acercarse a los fogones, es cuando afirmó que «en el año 2017, la agroalimentación debe convertirse en un sector estratégico. De una vez por todas debe explotar, ya que crea riqueza y empleo».

Habló de la cocina –«el mejor hilo conductor para explicarnos los aragoneses»– remontándose hasta el hombre primitivo, aquel que a causa de un incendio fortuito pudo probar el primer asado, gracias a la muerte de algún ciervo o jabalí. Y se planteó, a futuro, «codificar de nuevo la cocina», que integra historia, cultura, agroalimentación, etc., a la vez que definió comer como «uno de los mayores placeres de la vida, casi orgiástico».

Animó a los aragoneses a comer bien, a consumir productos aragoneses, a salir a los restaurantes y, ya venido arriba, incluso afirmó con rotundidad: «Dudo que exista un lugar en España o en Europa, donde se coma tan bien como aquí».



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



Cortesía DGA

La presentación reunió en el hotel Palafox a todo el sector hostelero.

MÁS QUE UN SIMPLE DIETARIO

Agenda gastronómica

Con el decidido apoyo de **Turismo de Aragón**, la **Academia Aragonesa de Gastronomía** ha editado de nuevo la **Agenda gastronómica de Aragón 2017**, que fue presentada a mediados del pasado mes de diciembre. Se trata de un dietario trufado de textos relacionados con la gastronomía y el turismo, desde recetas hasta productos de temporada, pasando por ferias y celebraciones. Cada día, además, recoge las fiestas locales de la comunidad y diversas efemérides relacionadas con Aragón. Durante la presentación, el presidente de la Academia, **Ángel González Vera**, destacó que «la vida útil de la agenda no termina con el año», mientras que el consejero del **Gobierno de Aragón** y responsable del Turismo aragonés, **José Luis Soro**, la definió como «un libro de amor, pues habla de ti, de tus tradiciones de tu cultura», a la vez que se confesó como «admirador militante del melocotón con vino», cuya receta aparece en el mes de septiembre.

Las agendas se repartirán entre el sector turístico, ayuntamientos, restaurantes, viviendas de turismo rural, hoteles, hostales, etc.

EN COLABORACIÓN CON ATADES

Inclucina, cocina y arte

Los talleres **Inclucina** amplían su espacio a las tres provincias aragonesas. Presentados a través de una tertulia en el **Teatro de las esquinas**, en la que participaron cocineros, docentes de educación especial y personas con discapacidad intelectual, incluyen el trabajo en diferentes cocinas de 48 alumnos de los centros de **Atades Zaragoza**, **Atades Huesca** y **Atadi Teruel**, que culminarán en tres galas, cuya recaudación irá íntegramente destinado a Atades Zaragoza, Atades Huesca y Atadi.

Carmelo Bosque, presidente de honor del recientemente creado Club Inclucina ha comentado que «acciones como estas nos enriquecen absolutamente a todos los que participamos, se fomentan valores, y se le da visibilidad».



Archivo

Los talleres se presentaron a través de un particular tertulia.



Gabi Orte / chindrones

Joaquín Álvarez, Pilar Jiménez y Javier Causapé, los ganadores, con Ignacio Domingo.

ESTE AÑO SE HAN QUEDADO EN ZARAGOZA

Entregadas las cestas

Un año más, la **AIAA, Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón** y **Gastro Aragón** han logrado que las navidades de tres familias aragonesas fueran más felices y sabrosas. Son los agraciados en el sorteo de la magnífica cesta de Navidad que tradicionalmente ponemos a disposición de nuestros lectores y que entregó, como siempre, el gerente de la asociación **Ignacio Domingo**, el segundo por la izquierda en la fotografía. Y este año el azar ha querido que las tres se queden en Zaragoza, en concreto en los domicilios de **Pilar Jiménez Oliver**, de Las Fuentes; **Javier Causapé González**, de Valdespartera; y **Joaquín Álvarez Serrano**, de san José. A todos ellos, enhorabuena.

LOS CABEZUDOS PREPARA YA EL AÑO 2017

Champagne para concluir el ciclo de catas

Con la tradicional cena cata Los mejores champagnes del mundo, en su sexta edición, concluyó el ciclo de catas 2016 que ofrece habitualmente el restaurante **Los Cabezudos** -Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732-, guiada, como también va siendo tradición, por **Guillermo Cruz**, sumiller de Mugaritz y el *winemaker* y aspirante a *master of wine*, **Fernando Mora**.

Exclusivos y escasos champagnes, seleccionados con la colaboración del director del establecimiento, **Carlos Ayora**, que ofreció joyas como Pommery Cuvée Louise, 2002, degüelle 2016; Cristal de Louis Roederer, 2007, degüelle 2015; Dom Perignon, 2006, degüelle 2015; Jacques Selosse Initial, non vintage, degüelle 2015; el sorprendente Larmandier Bernier Vertus R. 1º cru, 2012; Gosset Grand Millesimé 1993; y KRUG, non vintage, elaborado a partir de 183 vinos de doce años, desde 1990 a 2007, degüelle invierno 2014-2015.

Una velada que complementó la penúltima, y 103 de su historia, dirigida por el sumiller **Manu Jiménez** y el bodeguero **Carlos Valero**, centrada en el grupo Louis Vuitton Moët Hennessy, del que se degustaron varios champagnes de la Maison Ruinart, Blanc de blancs, R y Rosé. En breve se irá conociendo la programación de este año, que no defraudará a los aficionados.

PUBLICADO UN LIBRO QUE RECREA LOS ESPACIOS DEL ESCRITOR

Hemingway comió en Aragón

No serían probablemente grandes manjares, al menos en su primera visita, pero lo hizo. El escritor estadounidense **Ernest Hemingway** visitó repetidas veces nuestra comunidad, «que le marcó profundamente». Lo afirma el periodista navarro **Javier Muñoz**, autor del libro **Comer con Hemingway** escrito en español, francés e inglés. Se ha presentado coincidiendo con el noventa aniversario de la publicación de *The Sun Also Rises* –Fiesta–, el 22 de octubre de 1926, precisamente en el mismo salón del **Gran Hotel** que frecuentó y cuya fotografía aparece en la obra.

El nobel estuvo caminando con **Dos Passos** por el Pirineo en 1924 y «pretendió ir andando desde Zaragoza hasta la cordillera». Desde 1923 estuvo varias veces en la capital aragonesa, alojándose en el Gran Hotel, y fue allí donde tomo la dolorosa decisión de divorciarse de su primera esposa –era católico– y donde la idea del suicidio le ronda por primera vez.

Corresponsal de guerra fue uno de los primeros extranjeros que entraron en Belchite, «cuyo bombardeo calificó como más duro que el de Guernica», explica Muñoz. Y cita las trincheras de Fuentes de Ebro en su obra *La quinta columna*.

En *Verano peligroso* describe que volviendo de las corridas de toros en Barcelona paró en Fraga a comer filetes, huevos fritos y sopa, durmiendo después en Bujaraloz, donde cena entremeses, filetes, verduras y ensaladas. Casi lo mismo que cena en el Parador de Teruel, donde recalca en su periplo siguiendo el duelo taurino entre Antonio Ordóñez y Dominguín que, por cierto, comenzó en Zaragoza.

En un viaje con su esposa a Calatayud en 1956 ambos tienen la sensación de viajar por Wyoming; escribe el nobel: «la misma tierra roja, las mismas erosiones, los mismos árboles frutales... No había visto nunca una cosa igual».

Espacio Hemingway

Muñoz pretende crear un **espacio Hemingway**, «que rompa las fronteras políticas y abarque Aragón, La Rioja, Navarra, País Vasco y el País Basque, la mancha más extensa de su paso por Europa tras Madrid y París». Una auténtica guía de viajes, repleta de fotografías del autor, que incita al viaje y la degustación culinaria.



Gabi Orte / chilindron.es

El autor con varios de los cocineros, Gregorio Abadía, Marisa Barberán y David Boldova.

Y con especial atención a la gastronomía, pues al escritor le gustaba comer y beber. «Se sentaba y pedía lo que hubiera». Por ello el libro incluye diferentes menús, con sus recetas colgadas en la web, relacionados con los lugares donde estuvo, menús actuales, «los que hubiera comido si viniera ahora», explica Javier Muñoz.

En la obra han colaborado los cocineros aragoneses **Marisa Barberán**, de **La Prensa**; **David Boldova**, **Novodabo**; **Gregorio Abadía**, **+Billauba**, en Fraga; **Julián Roque**, del **Parador de Teruel**, con un menú cada uno, sacado de sus cartas, y **Josechu Corella**. Y ha contado con la colaboración de **Bodegas Borsao**.

Además de los del resto de territorios, hasta completar 52 cocineros y 44 restaurantes, que rinden homenaje a **Luis Irizar**, uno de los artífices de la transformación gastronómica vasca y española.

La obra se complementa con una interesante web –comerconhemingway.com–, en la que también se reproducen las recetas de los menús, además de ofrecer curiosidades sobre el escritor. Muñoz pretende que sea una página viva y se vaya complementando con las aportaciones de los visitantes.



UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Ven a cocinar!

Cursos de cocina

Catas

Showcooking

Team building

Minichefs

Cooking party

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

Twitter Instagram Facebook



Cortesía Pastelerías Tolosana

A la izquierda, presentación oficial, con el consejero Olona, del pan chusco de Tolosana. Y entrega de premios del Certamen de ilustración en una de sus tiendas de Zaragoza.

INTENSO PRINCIPIO DE AÑO EN PASTELERÍAS TOLOSANA

Nace el pan chusco y crece el certamen de ilustración

Pastelería Tolosana ha iniciado el año con una intensa actividad. El pasado mes de enero presento su nuevo pan con el certificado **C'alia!**, el **pan chusco**, definido por **Jesús** y **Luis Tolosana** como «un ser vivo al que hay que sentir y cuidar para que nos ofrezca lo mejor de sí mismo».

El consejero **Joaquín Olona** manifestó su deseo de que sean más panaderías las que aprovechen esta oportunidad, ya que el reglamento del pan incluye tipos de las tres provincias aragonesas y hasta el momento únicamente se certifican dos de Huesca.

Previamente y para conmemorar la celebración del **Día Internacional de la Solidaridad Humana** –20 de diciembre– Tolosana organizó la campaña de recogida de alimentos no perecederos **Chusco solidario**. Regalaba su chusco a los clientes a cambio de un kilo de comida; el resultado han sido 579 kilos de alimentos para el Banco de Alimentos de Huesca, recogidos en sus tiendas de Huesca y Almudévar. Y en Zaragoza se han entregado 480 kilos de alimentos al Banco de Alimentos de Zaragoza.

Certamen de ilustración dulce

También a principios de enero, en su tienda del zaragozano Camino de las Torres, tuvo lugar la entrega de los premios del **IV Certamen de Ilustración Dulce**, organizado por Pastelería Tolosana y **Trenzarte**, acto al que acudieron algunos de los jóvenes ganadores y finalistas de las dos categorías del certamen.

Estuvieron presentes **Lucía Naval**, ganadora del primer premio de la categoría general con su ilustración *Vale, ¡yo llevo la trenza!*; **Sergio Ortega**, ganador del premio de



Arriba ilustración de Lucía Naval, ganadora del certamen. Y Sergio Ortega se llevó el premio en la categoría 'Trenzarte', debajo.



la categoría **Trenzarte** con su *Color Trenzado*. Y las finalistas, **Elisa Sancho**, *Tejiendo sabores*; **Vera Galindo**, *Trenzada*; **Ariadna Aragón**, *La pastelería de las maravillas*; y **Andrea Benito**, *Trenzados*. Entregaron los premios **Jesús Tolosana**, **Isidro Tolosana**, **Ana Morote** y **Asun Sancerni**.

La ganadora del accésit, **Lucía Bueno**, *Los amantes de Preztel, dulce ella y dulce él*. No pudo acudir a la cita, ni otros finalistas como **Patricia M^a Alonso**, *Un delicioso desafío*; **María de la Fuente Soro**, *El ladrón laminero*; **Cristina Grau**, *Carrera dulce*; y **Fabiola Correas**, *Recuerdos de momentos dulces*.

Diálogos del pan

Finalmente, Tolosana organizó sus **Diálogos del pan**, donde a lo largo de dos días se habló sobre este mítico alimento, que poco a poco va recuperando su calidad, a lo que coadyuva el trabajo de Tolosana. La panadera eco **Ana Marcén**, el médico **Antonio Rezusta** y el nutricionista **Juan Revenga** hablaron sobre el pan y la salud. El día siguiente se debatió sobre las tendencias en el mundo del pan, con **Ibán Yarza**, divulgador del pan casero a través de varios blogs, **Beatriz Echeverría**, fundadora de la panadería y la escuela de cocina especializada **La Cocina de Babette**, y **Txema Pascual**, Gerente de **Artepan**, de Vitoria. Además se pudieron degustar una serie de propuestas gastronómicas vanguardistas sobre la base del pan chusco.





Gabi Orte / chilindrones

Eduardo Ramos a la izquierda y Pascual Garcés, con sus cajas de trufa.

TRUFAR, TRUFA AL DETALLE

Apuesta por la calidad

A pesar de nuestro poderío productivo, el mayor del mundo, sigue siendo complicado comprar trufa fresca al detalle. De ahí que la empresa **Trufar Selección**, especializada en el cultivo, la transformación y la comercialización de trufa turolense, haya presentado en Zaragoza sus innovadoras propuestas, que se ven reforzadas con presencia en diferentes establecimientos y eventos. Su gerente, **Pascual Garcés**, recordó su enraizamiento turolense y la apuesta por la exportación y la elaboración de productos trufados, además de la «transparencia en el sector», de forma que el valor añadido se quede en esta tierra.

De momento comercializan trufa rallada en aceite de girasol, longaniza, salchichón, chorizo, queso semicurado, bloc y mouse de foie gras e incluso cerveza.

Asociados con **Patatas Gómez**, han creado la marca **Trufato**, que comercializa trufa fresca, en un envase diseñado para su cómodo transporte y conservación, de momento en numerosas fruterías zaragozanas, como explicó su director comercial **Eduardo Ramos**, y también a través de su web www.trufato.es. Y, aliados con la cereza del Bajo Cinca pretenden consolidar la exportación en los principales mercados europeos.



Agencia Almozara

Comida de presentación a los medios, con la trufa como protagonista.

TRUFA EN EL RESTAURANTE GAYARRE

Degustación y venta

El restaurante **Gayarre** –Ctra. Aeropuerto, 370. Zaragoza. 976 344 386–, retoma sus jornadas de la trufa, que se prolongarán hasta finales de marzo, cuando concluya la temporada, con interesantes innovaciones. Aunque mantendrán un menú degustación, con cuatro platos por 55 euros, la propuesta para este año consiste en sumar a la carta una serie de platos trufados, de forma que el comensal puede incorporarlos a su menú. En concreto, Pan de cristal con aceite de oliva virgen extra, Huevos fritos con patatas confitadas, Pasta estilo carbonara, Arroz cremoso de ajo negro y cebolla de Fuentes, Canelón relleno de carne de cocido, Gyozas, foie a la llama y crema de hongos, Carrilleras de ternera estofadas, Carrillón de ternasco glaseado y Morros de ternera estofados, con servicio de trufa rallada por siete euros adicionales.

Pero, además, y esto sí resulta innovador, ofrecen al comensal una caja de trufa negra para que se lamine la que desee y se lleve a casa la que sobra, o simplemente entera, para regalo. En dos formatos, 15-20 gramos, por 26 euros, y 25-30, por 40. La caja, diseñada para no perder la cadena de frío durante el transporte, va acompañada de recetas y sugerencias de uso.

PARA CONOCER LA TRUFA TODO EL AÑO

Nace DisTrufArte

Trinidad Usón, comercializadora de trufa a través de su empresa, **Foresta Algairén**, y la cocinera y profesora **Ana Cris Lahoz**, también conocida en su faceta de bloguera como **Persemoon**, han unido sus fuerzas para difundir y auspiciar la cultura de la trufa, a través del proyecto **DisTrufArte**.

En síntesis, se trata de «aprender, saborear y disfrutar» de la trufa, según afirmaron en su presentación en Zaragoza, aunque su ámbito de actuación se extenderá por toda España. Y con las trufas españolas, la negra de invierno –*tuber melanosporum*–, la también interesante, pero menos conocida, la de verano –*tuber aestivum*– y la gran ignorada, la de otoño –*tuber uncinatum*–. Pues constatan que «aunque somos los mayores productores de trufa del mundo, los aragoneses y los españoles apenas aprovechan las virtudes gastronómicas de la trufa». Y a ello pretenden aplicarse.

Para ello organizan sesiones formativas y divulgativas con



Gabi Orte / chilindrones

Ana Cris Lahoz Y Trinidad Usón, las socias en este proyecto divulgativo.

y sin degustación de productos trufados, demostraciones de cocina, cursos, cenas y comidas privadas, maridadas o no, eventos con cocina y degustación de producto.

Y siempre en entornos singulares tales como bodegas, estudios de pintores, galerías de arte, e incluso domicilios, adaptándose siempre a las necesidades de los interesados, particulares y empresas.



Gabi Orte / chindron.es

Los protagonistas de la presentación posan con las trufas y el vino.

RUTA POR ZARAGOZA

Descubre la trufa

La ruta **Descubre la trufa**, que llega a su segunda edición, fue presentada ante el consejero **Joaquín Olona**, que comprometió públicamente su «apoyo para dar a conocer la trufa negra», a la par que se felicitaba por esta iniciativa que contribuye a la difusión de este singular y exquisito producto del que «Aragón es el mayor productor del mundo», por lo que debe liderar también su uso y consumo.

La ruta está compuesta por 24 establecimientos zaragozanos, que ofrecen desde tapas, como el **Broquel**, con trufa de Tabuena, hasta diferentes platos con la trufa como protagonista, acompañada por el huevo en muchas ocasiones, o el menú que ofrece la **escuela de hostelería Topi**. Todo ello acompañado por los vinos de **Bodegas Obergo**, DOP Somontano, patrocinadores del evento.

Organizada por la distribuidora zaragozana **Más Que Gastronomía**, se complementa con un gran número de actividades como charlas técnicas, salidas al campo con perros truferos, cursos en **La Zarola** y catas privadas.

La vicepresidenta de la **Asociación de Truficultores de Zaragoza**, **Trinidad Usón**, que colabora desde su empresa **Foresta Algairén**, recordó algunos datos significativos, como que «Aragón tiene unas 10.000 hectáreas plantadas en toda la comunidad; el 45 % de los viveros de planta micorrizada de España están también aquí y se estima que el 11 % del total de plantaciones de trufa negra del mundo se encuentra en Aragón. Lo que da lugar a una producción de unas 52 toneladas año, que representaría un 20 % de la producción mundial».

Durante el acto, el cocinero del restaurante **Urola**, **Miguel López**, ha elaborado dos tapas, un Tartar de trucha del Pirineo con yogur, pepino y trufa, y una Crema de queso con manzana y trufa, maridadas con el tinto **Finca La Mata** y el blanco **Gewürztraminer**, de Bodegas Obergo. López también ha ratificado la importancia y el «compromiso» de los hosteleros de promocionar, fomentar y dar a conocer los productos de Aragón en sus establecimientos.

Las actividades y establecimientos se puede consultar a través de **CityPlan Zaragoza** y su propia web: descubrelatrufa.com.



Gabi Orte / chindron.es

La presentación de las jornadas tuvo lugar en el restaurante Aragonia.

EXPERIENCIA GASTRONÓMICAS

Enate y la trufa

Enate, bodega de la DOP Somontano, plantea una experiencia que «maximiza el arte creativo de tres elementos confluyentes: materia prima, territorio y gastronomía». Así, sus vinos y la trufa negra aragonesa, se unen en un inescindible maridaje, que se podrá disfrutar del 6 de febrero al 5 de marzo de 2017 en restaurantes de todo Aragón. Las jornadas se presentaron en el restaurante **Aragonia Palafox** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243–, donde la responsable de marketing, **Marta Serrano**, señaló que «Enate inicia una experiencia de alto valor para los sentidos que nace de dos productos de calidad y de la tierra, a los que darán forma el ingenio y buen hacer de los mejores chefs».

Cada uno de los treinta y dos restaurantes ofrece un menú gastronómico maridado con los vinos de alta gama de la bodega, Enate Chardonnay fermentado en barrica, Reserva, Merlot Merlot, Cabernet Cabernet, Syrah-Shiraz y Varietales. El enólogo de la casa, **Jesús Artajona**, destacó que «hemos elegido nuestros vinos más complejos y elegantes, capaces de resistir el peculiar aroma de la trufa». De hecho, recordó que es la primera vez que la bodega se asocia con la trufa, mientras que sí lo han hecho con otros alimentos, como el queso, las carnes o la lamprea.

Por su parte, el truficultor **Oscar Cagigós**, de **Artruf**, la empresa que colabora con las jornadas, recordó una vez más que «la trufa sigue siendo una gran desconocida. Es un producto nuestro que hay que difundir y poner en valor».

Buena prueba de ello fue el menú que diseñó Noelia Andía para la presentación a los medios, combinando productos de la tierra con inusuales maridajes, ya que se comenzó con el Merlot merlot –gyoza de latón de La Fueva; crema de garbanzos e hinojo–, chardonnay fermentado en barrica –alcachofa y pato, esturión con crema de queso– y Cabernet cabernet, con un Navarín de ternasco y el postre, arroz con leche y papaya al enebros.

Una vez finalizadas las jornadas, la experiencia podrá continuarse desde la bodega Enate, combinando la visita a las plantaciones de trufa de la empresa aragonesa Aratruf, ubicada en Graus, y a la propia bodega.





La ganadoras elaboran su cardo ante la atenta mirada de los jurados.

Cortesía IMASC

PARTICIPÓ ARAGÓN FOOD TRUCKS

Primera Feria del cardo de Cadrete

El ayuntamiento y **Es Escena** organizaron el pasado mes de diciembre la **I Feria Gastronómica Cardo de Cadrete**, inaugurada por el consejero de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, **José Luis Soro**. «Nuestra meta a la hora de organizar esta feria era potenciar y poner en valor nuestro cardo, un producto ya demandado, pero que necesita un poco más de reconocimiento», afirmó el concejal de Cultura, **Fabio Pérez**. «Es esencial para la economía del municipio», ya que se distribuyen alrededor de 200 toneladas.

El acto central de la feria fue el **Cadrete-Cheff**, presentado y coordinado por **Javier Segarra** y **Daniel Yranzo**, un concurso al estilo de los *realities* televisivos en el que se vieron las caras ocho aspirantes para ganar el **Cardo de Oro**, elaborando un plato con el cardo cadretano como protagonista. Que fue a parar a las manos de **Ana Cristina Alcaine** y **Nuria Gracia**, gracias a su Cardo con almejas y puré de calabaza.

Además, estuvieron presentes cuatro *food trucks* de la asociación aragonesa, **La Finca**, **La Negra**, **La Sidroneta** y **La Ternasca**, que ofrecieron algunas de sus especialidades gastronómicas, hubo talleres infantiles, y actuó **Curro Fatás** acompañado por **Los Chirinos**.



Archivo

Catas de alubias. Como despedida al Año internacional de las legumbres, se han sucedido varias catas comentadas de alubias. Ismael Ferrer, militante reivindicador de las variedades locales, dirigió una de ellas en Zaragoza y participó también en la celebrada en Tarazona, donde el agricultor ecológico Carlos Saiz está recuperando diferentes variedades locales.

De hecho, presentó varios tipos de las conocidas como judías traperas, de las que se están analizando sus posibilidades de producción para recuperar su consumo en domicilios y restaurantes. Una judía, según Ismael Ferrer, de piel fina y fácil cocción, que combina muy bien con otros ingredientes.



Gabi Orte / chillindron.es

V Ruta del cocido. La ruta del cocido alcanza ya su quinta edición, y «lo que comenzó como un capricho, se ha consolidado ya», explico Carlos Valero, impulsor de la misma y distribuidor del vino Matarile, DOP Somontano, vino recomendado para el cocido desde hace tres ediciones. Son un tal de 60 establecimientos —47 en Zaragoza, diez en Huesca y tres en Teruel— que ofrecen su cocido uno o más días por semana, de forma que los aficionados a tan castizo plato lo pueden disfrutar en cualquier momento.



Molino
de san Lázaro
restaurante

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



Cortesía La Ternasca



Los comensales permanecieron con la venda a lo largo de toda la degustación, ignorando tanto los platos que consumían como los vinos que les eran servidos. ¡Audaces ellos!

CON SU NUEVA UBICACIÓN, CRECEN LAS ACTIVIDADES

Cena a ciegas en La Ternasca

No era la primera cena a ciegas que se ha celebrado en Zaragoza, pero quizá sí la pionera en tratar de *engañar* los sentidos de la concurrencia. Pues el equipo de **La Ternasca** –Cinegio, 3. Zaragoza. 876 115 863–, comandado por **Cristian Yáñez y Mariol Velasco**, además de la eficaz mano de **Gabriel Leonard** en la cocina quiso ponérselo aún más difícil a los comensales.

Si comer a ciegas resulta toda un experiencia –no grata para algunos– ya que hay que agudizar olfato y gusto para detectar lo ingerido, con la propuesta de La Ternasca, se convirtió en odisea. Pues sí, había **Ternasco de Aragón** –de hecho el grupo Pastores, a través de **Diego Franco**, así como **Bodegas Care** eran colaboradores del evento–, pero no en sus formas más convencionales y reconocibles.

Y nerviosismo, mucho, por parte de los comensales, lo que hizo que el tono general de las conversaciones se elevara por encima de lo conveniente, lo que se solucionará en próximas ediciones. Pues, por muy audaz que se sea o entrenado que uno esté, no deja de ser inquietante ignorar qué sucede a tu alrededor... aunque sea por un ratillo.

Y comenzó la cena, sin que el nombre y aspecto de los platos, así como los vinos, descritos por **Juan Carlos Benito**, se desvelarán hasta que se hizo la luz.

No es lo que parece

Sin consideraciones, lo que parecía una simple ensalada, quizá con tomate y tofu, resultó ser un exquisito Tartar de sangre de ternasco de Aragón con aliño de fresas e hilos de chili,



acompañado por el Rosé Care, que a mucho se antojó blanco. Conmoción ante la Tripa y pata de ternasco de Aragón asados a la leña con crema de yogurt aliñada con cilantro y albahaca, que hizo a varios disfrutar, por primera vez en su vida, de la chicharrería; es lo que tiene no ver... que el corazón no siente. El Care Nouveau triunfó en el pase.

Para nota resultaron las Cañailas disfrazadas en reducción de asado de ternasco de Aragón. Que si caracoles por la textura, que si alguna otra víscera... una prueba de fuego. Como el cambio de vino sin avisar, para ver si nuestros sentidos descubrían la nueva propuesta, el Care Bancales. Que animó unas Crestas de gallo envueltas en crema de nécoras y espuma de ali oli de ternasco de Aragón, para dolor anímico de algún comensal que las ingería por primera vez, estupefacto ante la delicia palatal del gelatinoso plato.

Hecha la luz, con el postre, un Mojito de leche de tigre, llegó el momento de las risas y las confesiones, con la felicidad impresa en el rostro de la mayoría de los asistentes.

Más actividades

No será la última cena, ya que se anuncia la siguiente para el jueves, 16 de febrero, y otra en marzo, para las que ya se puede reservar plaza, pues son muy limitadas.

Ni tampoco la única propuesta de La Ternasca, muy activa en su nueva ubicación. Los vermouths toreros de los sábados y el menú diario, que cambia semanalmente, son tan sólo el adelanto de las nuevas sensaciones que esperan a los clientes del establecimiento.



El amplio stand que Aragón llevó a Fitur se centraba en la naturaleza, una de las líneas de la actual política turística del Gobierno de Aragón, repleta de sensaciones.

AMPLIA PRESENCIA DE LA COMUNIDAD EN FITUR 2017

Aragón cumplió

Aragón ha cumplido en Fitur, con un stand razonable, diferentes presentaciones y actividades, además de los lógicos contactos profesionales. Un balance muy positivo de la presencia de Aragón en FITUR, según la **directora general de Turismo, Marisa Romero**. El turismo de naturaleza, la cultura y la gastronomía han centrado los actos principales en la feria, además de un centenar de reuniones con diferentes sectores implicados en el turismo: agencias de viaje, oficinas de turismo de España en distintos países, reuniones con empresas de promoción online, encuentros con departamentos de turismo de otras comunidades autónomas... toda una red desde la que trabajar la promoción durante el próximo año. «Aragón es naturaleza y el stand está inspirado en este sentido», explicó **José Luis Soro**, consejero del ramo, señalando que «queremos transmitir la posibilidad de que en Aragón se viven experiencias, como las que se pueden vivir con el parapente que hemos instalado, visitando el mini planetario o degustando los sabores de los alimentos de Aragón». Recordó que el turismo representa el 8 % del PIB de Aragón y el 10 % del empleo directo en Aragón pero además resulta la herramienta más útil para vertebrar el territorio.



La astronomía es uno de los de los atractivos del turismo turolense.

Entre los actos organizados destacan la celebración del 800 aniversario de la historia de los Amantes de Teruel, que ha servido como presentación de la apuesta de Teruel como «ciudad en torno al amor».

El Camino de Santiago ha cobrado protagonismo de nuevo a través de la presentación del Festival Internacional Camino de Santiago que cumple 25 años con más de 500 000 asistentes a los actos y más de 300 grupos participantes.

La ruta del Santo Grial configura un itinerario que recorre Aragón hasta el límite con la Comunidad Valenciana y del que se espera pueda ser también un reclamo turístico. En este sentido se está trabajando ya de forma conjunta con Valencia para potenciar el producto.

El Geoparque del Maestrazgo, reconocido por la Unesco por su valor geológico y singularidad, ha editado una guía para conocer mejor sus rincones. La comarca de Sierra de Albarracín ha presentado su potencial vinculado a las pruebas deportivas con el complemento de la gastronomía y el patrimonio.

Zaragoza y provincia

Zaragoza se ha presentado como centro de innovación y nuevas propuestas culturales. «Un festival de festivales», señaló el edil **Fer-**



Cortés & DGA

Los vinos aragoneses estuvieron presentes a través de diferentes castas y tampoco faltó la presencia de los alimentos aragoneses con calidad diferenciada.

nando Rivarés, que ultima un plan estratégico 2017-2020 para seguir creciendo en el futuro. En colaboración con **Turismo de Aragón**, como recordó Soro, «la participación de Aragón en las fiestas del Pilar fue un primer paso». En general, se refirió a los festivales musicales y de artes escénicas como iconos atractivos que generan turismo, visitas y dan valor. Incluso el presidente, **Javier Lambán**, apostó por Zaragoza como lugar de turismo de negocios, en alusión a la feria, y también cultural, con las exposiciones que se están preparando sobre **Goya** y **Buñuel**. Pero también el turismo de compras que ofrece **Puerto Venecia**, con siete millones de visitantes de fuera de Aragón. O el original que genera la **Escuela Museo de Origami**.

Respecto a la provincia, **Antonio Presencio**, presidente de la asociación de hoteles de la provincia, presentó un producto que incluye ofertas y descuentos en fechas señaladas, como el 23 de abril para fomentar el turismo de aragoneses y aragonesas por la provincia, en colaboración con la **Diputación de Zaragoza** y la **Cámara de Comercio**.

Para el público

El director de Turismo de Aragón, **Jorge Marqueta**, explicó que durante el fin de semana que Fitur abre al público general, el objetivo es «presentar nuestra oferta a un público general de Madrid y el área metropolitana que nos interesa como público objetivo».

De ahí los desfiles y actuaciones, tanto tradicionales, como actuales, con más de veinte personas en escena mostrando las posibilidades culturales de la comunidad, combinado con el turismo de experiencias.

VINO, ALIMENTOS, ESPACIOS...

Presencia gastronómica

La gastronomía aragonesa ha estado muy presente en esta edición de Fitur, donde los alimentos aragoneses con calidad diferenciada contaron con un espacio propio, **Sabores de Aragón cercanos a ti**, bajo el paraguas de **Aragón Alimentos**, con una muestra permanente de productos y catas comentadas de cerveza y vino, todo ello encaminado a fomentar el consumo de productos aragoneses con calidad diferenciada.

Con vino de las cuatro DOP de Aragón, de pago Aylés y de la tierra; productos C'alia, de artesanía alimentaria; aceite virgen extra de las DOP Aceite Bajo Aragón y Aceite Sierra del Moncayo; hortalizas y azafrán de producción ecológica; Melocotón de Calanda en almíbar; Cebolla Fuentes de Ebro; Jamón de Teruel; cava con denominación de origen y trufa negra de Aragón.

También estuvieron en la feria **Puerta Cinegía** mostrando su apuesta por la gastronomía en Zaragoza. La **Ruta del Vino Somontano** presentó los proyectos enoturísticos de las bodegas **Enate**, **Pirineos** y **Sommos**, así como «su guía imprescindible».

Y el **Campo de Daroca** acercó un producto recuperado, el hidromiel, una de las bebidas más antiguas de la historia, que **Antonio Castillo**, vuelve a fabricarlo de forma artesana en Lechón.



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>



EL BUSCÓN *Consolidados los clásicos, Zaragoza*

LA SOBRIEDAD
DE UN CLÁSICO

El Chalet

Si una palabra hubiera de definir actualmente al restaurante El Chalet, podría ser perfectamente *clásico*, en su acepción «que se tiene por modelo digno de imitación en cualquier arte o ciencia». Pues tras dieciséis años de vida, el establecimiento ha alcanzado esa madurez que da el tiempo y el oficio, adecuando sus propuestas a un público culto y conocedor de la gastronomía de bases sólidas.

Ángel Conde, su cocinero y propietario, ha logrado configurar un equipo compacto, que entiende y practica su cocina, a la vez que en la sala reina la profesionalidad, con rigor y atención a las necesidades del cliente. El local ya predispone a ello. Sus variados comedores, además de una barra para espera, aseguran el ambiente buscando, sea una degustación tranquila o una más o menos numerosa comida de trabajo, sin olvidar su terraza.

Ángel Conde, su cocinero y propietario, ha logrado configurar un equipo compacto, que entiende y practica su cocina, a la vez que en la sala reina la profesionalidad, con rigor y atención a las necesidades del cliente. El local ya predispone a ello. Sus variados comedores, además de una barra para espera, aseguran el ambiente buscando, sea una degustación tranquila o una más o menos numerosa comida de trabajo, sin olvidar su terraza.

Ha llegado El Chalet a consolidar una cocina depurada, atenta a las novedades y las tendencias, actual, pero sin dejarse arrasar por ellas, clásica. Con respeto a unas materias primas que conocen y miman, como su Cardo guisado a las almendras y buñuelos de bacalao o la Raya al horno, gel de naranja y tinta de olivas negras. Atendiendo a su ubicación en Aragón, utilización los productos autóctonos como las actuales jornadas de la trufa o el clásico Ternasco asado sin hueso, patatas huecas y salsa chilindrón. Mas sin olvidar el resto del mundo, como demuestra su imprescindible Muselina de erizos de mar al azafrán del Jiloca o la Fideuá torrada con bogavante, sepia y gambas.

Buscando atender de manera más eficaz a sus clientes, El Chalet propone varios menús a precio cerrado, además de la carta, con medias raciones incluso en los postres. Uno de ellos, por 36 euros, con varias propuestas en cada pase, que también puede configurarse con un picoteo de tres platos individuales, por un suplemento de tres euros. También el Picoteo gourmet, con tres entrantes por 22 euros. O el menú degustación, una buena selección de la oferta de la casa. Finalmente, el menú de los miércoles, por 30 euros, que recoge los platos más demandados el año pasado, como su especialidad, el Steak tartare al aroma de calvados y tostas Melba.

De acuerdo con esta filosofía de atender al cliente, dispone de una extensa bodega, que abarca desde los vinos aragoneses hasta cavas y champagnes, con botellas en diferentes formatos y tamaños, así como vinos singulares y una selección de vinos dulces para el postre.

Un restaurante sólido y actual, que jamás defrauda al comensal exigente y cultivado. **J.M.M.U.**

SANTA TERESA, 25. ZARAGOZA. 976 569 104

www.elchaletrestaurante.com / info@elchaletrestaurante.es

□ Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23 horas. □ Cierra domingo noche y lunes. □ Admite tarjetas. □ Admite reservas. □ Menú diario: 25, euros incluido vino. □ Menú degustación: 45 euros, incluido vino. □ Precio medio a la carta: 40 euros □ Dispone de varios reservados. □ Aparcamiento público cercano, pl. San Francisco. □



Ángel Conde, a la izquierda, con su equipo de cocina. Debajo, Muselina de erizos al azafrán del Jiloca, Arroz marino de calamar y Solomillo de buey parrilla, malta ahumada y sarmientos.



comienza a disponer de ofertas singulares y diferenciadas

EL STEAK TARTARE

Cuando el cocinero y profesor de cocina Ángel Conde tomó las riendas de El Chalet, a principios de siglo y decidió ofrecer el clásico Steak tartare su postura era una forma de hacer patente la presencia del cocinero en la sala, pues, como ahora, es él mismo quien lo elabora a la vista del cliente. Lo que no sabía Ángel es que aquella idea lo convertiría en uno de sus platos emblema.

Pues, lamentablemente, en demasiados establecimientos, el steak llega ya preparado desde la cocina, sin posibilidad de rectificación. Se entiende que la carne no se pique delante de los comensales, aunque así lo mande la tradición, siempre que se haya hecho a cuchillo en la cocina. Y con la carne preparada es el propio cocinero quien va mezclando los diversos y clásicos ingredientes, por más que siempre se esconda alguno. Conde lo prepara en un cuenco de madera de olivo y va preguntando al comensal por sus gustos, especialmente por el grado de picante deseado. El resultado es probado por el cliente y si es de su agrado se sirve de inmediato, acompañado por las también clásicas tostas Melba. De lo contrario, se sigue aliñando hasta encontrar el punto deseado.

Todo un rito por el que muchos se acercan a El Chalet, para probar el que pasa por ser uno de los mejores steak tartare de Zaragoza.



LA TERRAZA

Aunque Zaragoza sigue sin ser una buena plaza para comer o cenar en terraza –otra cosa son los bares, las tapas y el tabaco–, poco a poco va creciendo la oferta. Quizá al calor de una de las clásicas, que es precisamente la de El Chalet. Cuenta con la inmensa fortuna de ubicarse en el patio del propio restaurante, con lo que se eliminan los problemas del ruido del tráfico, de los viandantes, etc.

Dotada de un manto verde, y una cantarina fuente, resulta ideal en los escasos días de entretiempo zaragozano, aunque las carpas y toldos permiten resistir cómodamente los rigores del verano.

Todos los menús del restaurante, así como la carta, se pueden disfrutar en la terraza, por un suplemento de dos euros.

LA RECETA DE EL CHALET ENSALADA DE QUESO BABYBEL DE CAMEMBERT Y SARDINA AHUMADA

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

250 gramos de queso camembert, 125 gramos de nata líquida, 1,5 hojas de gelatina, 250 gramos de remolacha cocida, 4 gramos de gellan, –encurtidos: coliflor, zanahoria, nabo, rabaneta y alcacharras–, 4 filetes de sardinas ahumadas, *mezclum* de lechugas, aceite de oliva, vinagre de manzana, polvo de aceite, finas hierbas, sal, pimienta.

ELABORACIÓN

Para los quesitos, cocer la nata con el camembert, salpimentar, triturar y añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría. Meter en moldes esféricos y congelar.

Triturar la remolacha y agregar la gellan. Calentar. Bañar los quesitos con la crema de remolacha y meter al frío.

Para los encurtidos, cocer las verduras cortadas, unos 15 minutos al vacío o al baño María, a unos 50° C con un poco de vinagre, sal y finas hierbas.

Montar la ensalada, alternando los quesitos con el *mezclum* de



lechugas aliñadas –con aceite y vinagre–, los encurtidos y la sardina troceada
Espolvorear por encima con el polvo de aceite.

Gabi Orte / chindrones



Gabi Orte / chilindrones

Carlos cambia el menú todos los meses, aunque mantiene la estructura y la filosofía de cocina. Propuesta de caracoles de Lleida y uno de los platos dedicados a la trufa.

SINGULAR ESPACIO GASTRONÓMICO

La Olivada

Es, sin duda, uno de los establecimientos más singulares de Zaragoza. Y no porque se autodenomine *espacio gastronómico*, que lo es, sino por cómo articula la relación entre comida, cliente y espacio/tiempo.

De entrada, resulta un restaurante sumamente estricto –como deberían ser siempre todos– en la relación cliente/establecimiento. Se requiere reserva previa, se pide un número de tarjeta y se penalizan tanto las anulaciones en las últimas 24 horas, como la modificación del número de las mismas, al alza o a la baja. Seriedad.

Aunque no es lo más significativo de La Olivada, sino el modelo gastronómico diseñado por Carlos en la cocina y María José en la sala: ofrecen un menú degustación temático, compuesto por ocho servicios, que varía cada mes. Además de la incorporación de uno nuevo, Los caracoles y la cocina de Lleida, todos los jueves del año.

Las setas y la trufa son los dos ejes conductores de la mayoría de sus menús. *Tuber menalosporum* en febrero, con los sabores de Aragón; con setas en marzo; flores comestibles en abril; setas de primavera en mayo; y la *tuber aestivum*, en junio junto con las verduras de la ribera y con sabores mediterráneos en julio. En septiembre, frutas del mundo, *boletus edulis* en octubre; setas de otoño en noviembre y trufa, raíces y tubérculos en enero. Con propuestas que jamás se repiten, salvo en las fiestas del Pilar y diciembre cuando recuperan los platos más celebrados por la clientela.

Precedido siempre por una selección de olivadas, esa de-

liciosa crema de aceitunas, el menú apuesta por una cocina creativa, pero muy reconocible, ligada a unas técnicas concretas, donde Carlos juega con maestría con sabores y texturas, destacando su habilidad para el manejo de crujientes. Además de lograr eso tan difícil en un menú degustación, como el ritmo en los sabores, la gradación de las experiencias gastronómicas. Todo ello sin desdeñar ninguna influencia, nacional o extranjera. Sostiene el cocinero que aprendió a guisar, en su vida anterior, mientras esperaba cobrar sus facturas en las cocinas de afamados restaurantes. Y mucho debió esperar, ciertamente.

El vino cuenta con una especial atención, buscando siempre marcas, de aquí y también de allá, poco habituales en la hostelería zaragozana, que se ofrecen a un precio razonable. Dado que se suelen desconocer las propuestas del menú, lo más recomendable es dejarse aconsejar por la propia casa; se sorprenderá.

El servicio amable y correcto convierten la degustación en toda una experiencia singular y diferente, que tradicionalmente se culmina con su logrado irlandés. No se lo pierdan.

J.M.M.U.

CÉSAR AUGUSTO, 45. ZARAGOZA. 876 017 957

Comidas: de 14 a 15.30. Cenas: de 21.30 a 22.30 horas. Cierra domingo y lunes. Admite tarjetas, salvo American Express. Reserva obligatoria. Menú degustación: 23 euros, de martes a jueves, salvo víspera o festivos: 25 euros, viernes y sábados, vísperas y festivos. Sin bebida. Buen acceso discapacitados. Aparcamiento público cercano, Mercado Central.



Sin olvidar su afamado cáterin, Toño Rodríguez se ha instalado en Biescas permanentemente.

TOÑO RODRÍGUEZ CARA AL PÚBLICO

Saborea

La cocina de Toño Rodríguez es ampliamente conocida en la provincia de Huesca. Gracias a su prolífico cáterin y también a las celebraciones que ofrece en su terraza de Sargas, cerca de Sabiánigo. Pero hasta la fecha no disponía de un escaparate permanente de su cocina. Lo que acaba de solucionar al regentar el restaurante del **hotel Tierra de Biescas**. Bautizado como **Saborea** –Calle A3, s/n. Biescas. 974 485 167–, allí practica su moderna e imaginativa cocina, amén de ofrecer un servicio más convencional a los clientes alojados. Y aunque la personalización y adecuación del espacio no está finalizada, la comodidad y amplitud de las mesas garantiza una satisfactoria degustación.

Como siempre, los productos oscenses y aragoneses son los protagonistas de sus platos, en los que le gusta jugar con los trampantojos, técnicas novedosas y sorprendentes, pero siempre respetando sus sabores, que suele aliar con productos exóticos hasta hace bien poco.

En Saborea, para atender a un amplio abanico de clientes, ofrece su *Fast food*, en realidad raciones y platos caseros, en contraste con su *Slow Food*, donde ya se recrea en elaboraciones más complejas, para ser disfrutadas sin prisas, culminando en su menú degustación.

Entre los primeros, patatas bravas, croquetas, hamburguesas, pasta fresca, y sus divertidos Fingers de ternasco de Aragón en salsa barbacoa, siempre con un toque personal y diferente.

Aunque es *lentamente* como mejor se disfrutan sus propuestas, desde las Migas de remolacha, espuma de huevo frito y anguila hasta el Tataki de atún rojo crujiente con salsa teriyaki y ensalada de algas, pasando por el Cilindro de ternasco de Aragón con patatas panadera y helado de foie, un producto muy presente en su cocina, sin olvidar sabrosos postres como la Mousse de queso Radiquero con *topping* o el Tiramisú en bote.

Un restaurante al que habrá que volver con más tranquilidad, ya que su cocina lo merece. **J.M.M.U.**



PICOTEO DE AUTOR

Pancetas

Cuando un cocinero deja su puesto en un restaurante consolidado y con prestigio, como el Paraninfo y el Quema, se entiende que desea cocinar a su aire, sin otras ataduras que las derivadas de su propia condición. Es el caso de Raimundo Elcacho, que acaba de cumplir un año al frente de su propio bar, **El Pancetas** –Ram de Viu 1-3. Zaragoza. 976 243 165–, cuyo nombre supone toda una declaración de intenciones.

No por la primera evocación, pues no es cerdo ni grasa, todo lo que ofrece, sino por el concepto: sabor, mucho sabor, en unas propuestas que tratan de escaparse de lo habitual en un bar. Pues de un bar se trata, en el que la decoración pasa a un segundo plato, dado que los clientes no acuden por la decoración o por *dejarse ver*, sino por la degustación, por la mano del cocinero, cuya fama ha ido corriendo de boca a oreja. Tampoco se viene por la oferta de vinos, todavía muy escasa, que se irá mejorando en el futuro.

Salvo los lunes y los mediodías de martes a jueves –vacaciones la última semana de febrero– se puede disfrutar de sus platos, con un coste medio que no llega a los quince euros. Y, ojo, no admite reservas las noches de los viernes y sábados.

Ofrece interesantes bocadillos, pero lo que justifica acudir allí son sus platos. Sentarse y degustar, mejor si se deja asesorar o pide que le preparen una degustación.

Ya las clásicas croquetas –cada vez más difíciles de encontrar– o su consolidado Tartar de tomate, que modifica según los días, apuntan las maneras de la casa. Que se confirman gracias a un sublime e inolvidable Jamón ibérico cocinado como el pulpo a la gallega, pre-

cedente interesante de, ahora sí, su Panceta con chimichurri, perfecta en sabor y texturas. No faltan las influencias orientales, manifiestas en el Crujiente de pasta con salsa miso soja y más sutiles en el Arroz con verduritas tipo wok.

Y en esta casa no hay que saltarse los postres, donde tan bien juega con texturas, contrastes ácidos y dulces, sobre una base tradicional que mejora con sus métodos. **J.M.M.U.**



Raimundo, un cocinero que aúna originalidad y sabores profundos en El Pancetas.

POTENTE APUESTA DE ASTÚN Y CANDANCHÚ POR LA HOSTELERÍA

Un 100K gastronómico

100K, tal es la marca que agrupa desde esta temporada a las dos históricas estaciones del Pirineo aragonés, Astún y Candanchú, con un dominio esquiable de cien kilómetros, que además plantea un proyecto gastronómico conjunto. Una apuesta para ofrecer un servicio más al esquiador y visitante, con la posibilidad de una gastronomía de *altura*, tanto en el espacio esquiable, como en la base de las estaciones. De hecho, cuentan con el afamado cocinero oscense **Carmelo Bosque** –trabajó de joven en el **Hotel Tobazo**– para apoyar el proyecto, ilusionado ante este «carácter aragonés», que espera que «vengan para esquiar y se queden para comer». Bosque pondrá en valor productos como la trufa, a través de algún evento, incluida demostración gastronómica.

Acaba con cava

Impulsada por **Freixenet**, la propuesta se extiende a esquiadores y visitantes del valle del Aragón, Astún y Candanchú. Comenzará el 20 de febrero y se prolongará hasta el 17 de abril, coincidiendo con el ocaso de la temporada.

Al final del día de esquí o de descanso en las estaciones se puede devolver el *forfait* usado en los bares y restaurantes participantes, en lugar de hacerlo en las taquillas de las estaciones. A cambio, se recibirá una copa de cava **Freixenet Brut Vintage** y una tapa diseñada específicamente para este evento. O si se devuelven dos *forfaits* y solicitar un menú 100K, se le regalará una botella de cava. Con opción en todos los casos de sustituirla por Orube Crianza, DOC Rioja, o el moscato Mía Rosado.

Amplia oferta en Astún...

Y cada estación mantiene sus propias instalaciones. En Astún, a pie de pista se encuentran la cafetería **La Moleta**, con una amplia oferta para todo el día, desde desayunar, probar un tentempié a media mañana o parar para tomar un bocado a base de pequeñas raciones, bocadillos y tapas.

Complementada por el carácter familiar de **Midi**, con terraza en el centro de la estación y un restaurante a muy buen precio, con una interesante selección de vinos y cavas.

Las novedades se encuentran arriba, en las pistas. El **Henri Abelé Winter Lounge**, inaugurado hace tres temporadas, resulta un moderno espacio que ofrece pequeños bocados, platos contemporáneos, bocadillos *premium* y, por supuesto, las burbujas de los mejores cavas y champagnes.

Continúa **Sarrios** con su clásica oferta de bocadillos en plenas pistas, implementados por la presencia de la barbacoa. Inigualables las vistas que ofrece la minitratтория **Ibones**, don-

de también se puede disfrutar de la mejor oferta en bebidas, incluido el cava, una opción con estilo para degustar un plato de pasta.

Y esta nueva temporada se podrá descansar en la exclusiva **terrace Segura Viudas**, selecto complemento del novedoso circuito de conducción Ford a 2000 metros de altura.

..No menos en Candanchú

Cinco son también los espacios gastronómicos que ofrece la estación de Candanchú, renovados y con una ampliada oferta, en línea con la filosofía 100K gastronómico.

La mayor novedad es el nuevo **Txoko by Henri Abelé**, accesible para todos, deportistas y visitantes, con una panorámica espléndida de la mítica pista de La Zapatilla. Además de las vistas, se puede disfrutar del champagne Henri Abelé, cava o una selección de vino del mundo para acompañar sus aperitivos, especialmente ibéricos y tostadas.

A pie de pista, la **cafetería de Pista Grande** y su terraza configuran el corazón de la restauración de Candanchú. A pie de parking, con muy fácil acceso, no es necesario calzarse los esquís para acceder. Disponen de un menú diario en formato de autoservicio, bocadillos, tapas, bollería horneada en el día, caldo casero y demás bocados para entrar en calor, bien antes de comenzar a disfrutar de las pistas o una vez se ha vivido el día en la nieve. Su grandioso ventanal logra que nadie se aburra contemplando la actividad de la estación.

La **terrace de Pista Grande** también ha sufrido una transformación. Este solárium de más de 3000 metros cuadrados con barbacoa y barra propia de servicio ofrece un moderno mobiliario, muy cómodo, en el que relajarse y disfrutar de las vistas de El Tobado o La Zapatilla. Al que se suma un **córner Freixenet Ice**.

Ya en las alturas, casi a 2000 metros, la **cafetería La Tuca**, ubicada en el conocido el llano de la Tuca, ofrece una parada con ambiente montañés. Un lugar perfecto para que los esquiadores puedan hacer un alto, calentarse y reponer fuerzas para seguir disfrutando de la nieve sin que sea necesario bajar a Pista Grande.

Todavía un poco más arriba, situado en la cima del monte Tobazo, a 2020 metros, el **Burger & Frankfurt Ámbar Tobazo** es el rincón gastronómico más elevado de Candanchú. Con un ambiente cálido y acogedor, y unas espectaculares vistas, su terraza, permite contemplar desde las vistas del Midi d' Ossau hasta el cercano Aspe, pasando por los valles de Canal Roya o Izas. Siempre acompañado de una bebida o un bocado rápido para continuar disfrutando de los descensos.





3
4



2
1



1. El Henri Abelé Winter Lounge de Astún abrió hace tres temporadas.
2. El Txoko by Henri Abelé, novedad de esta temporada en Candanchú.
3. Cualquier momento es bueno para una copa de cava en Astún.
4. Magníficas vistas desde la terraza de Tobazo, en Candanchú.
5. Sarríos, bocadillos en plenas pistas de Astún.
6. Pasta y cava, la mejor opción para relajarse en Ibones.
7. El Henri Abelé Winter Lounge ofrece un variado número de sabrosos platillos.
8. Tobazo, un clásico de Candanchú, tematizada por cervezas Ámbar.



5
6



8
7





Gabi Orte / chinchon.es

Javier Ignacio Velasco y Adrián García son los responsables de esta oferta diferente.

Atípico, vocación de diferencia

Con el joven cocinero **Adrián García** al frente de la carta, y **Javier Ignacio Velasco** comandando la sala, abrió hace unas semanas **Atípico Comfort Food** –Lacarra de Miguel, 18-20. Zaragoza. 976 099 691. www.herederostabernillas.com–, un espacio inusual en Zaragoza. Dirigido por **Noé Prades** y **David Álvarez**, propietarios también de la **Tabernilla de Sagasta**, ha sido decorado por el interiorista **Pedro Abuelo**, que lo ha dotado de singular personalidad, especialmente en su comedor, que semeja una especie de patio interior.

En la casa conviven sin mayores problemas la cocina tradicional –el Taco Tabernilla picante– con otra de corte mucho más moderno y radical –Lasaña coreana, Alitas camperas confitadas en galanga–, salpicada por numerosas referencias asiáticas y latinoamericanas, siempre en busca del máximo sabor. Con una bodega de vino en construcción, que también busca diferenciarse, la barra presta una especial atención a la coctelería, con los clásicos obligados, otros diferentes –Palo cortado! Smoked!, por ejemplo– y un amplio surtido de ginebras.

Vuelve el Brujas, pero de Irués

Cerró como **Hotel Brujas de Bécquer** –Teresa Cajal, 24. Tarazona–, pero reabrirá como **Hotel Brujas de Irués**, que hace alusión a la zona donde se ubica. Mónica García, una de las socias de **Abitan Turiaso**, la empresa que compró el hotel en la subasta judicial, no ofrece una fecha concreta de apertura, pero confían en hacerlo esta primavera. Con una

inversión de 450 000 euros el hotel experimentará un completo cambio de aspecto, con novedades, tanto en las cocinas, como a la vista del público, en la cafetería, el restaurante y los salones.

Reabre Victoria en Barbastro

Remodelado y con dirección del veterano hostelero **José Antonio Pérez**, ha reabierto un clásico barbastrense, **Victoria Gastrobar** –Coso, 19. Barbastro. 974 315 288–, que pretende seguir siendo una referencia en la ciudad, por lo que su decoradora, Pilar Abad, ha mantenido numerosos elementos antiguos y ha decorado las paredes con fotografías antiguas del local y sus trabajadores. Victoria mantendrá los clásicos calamares, sí, pero elaborados de otra forma, merced a la creatividad de su cocinero, el jienense **Rafael Bautista**. Su oferta se centra en desayunos de 8.30 a 11 horas, aperitivos elaborados al momento –«no tapas convencionales», afirman– de 12 a 15 horas y, de martes a viernes un menú diario por 16,50 euros, que contará con una opción gastro, con 18 elaboraciones. Cierra los lunes y abrirá los domingos noche a partir de primavera.



Cortesía Victoria Gastro Bar

José Antonio Pérez, tercero por la izquierda, con el equipo de su bar.

Tapas populares de Huesca

El público ha determinado las mejores tapas en los últimos concursos comarcales oscenses. En el Somontano de Barbastro fue elegido el **Gran Hotel Ciudad de Barbastro**, por sus Alcachofas crujientes El Portillo. En Monegros se ha escogido el Lingote de ternasco de Aragón, del **Hotel Sariñena**, en la misma localidad. Por su parte, en Cinca Medio, ha resultado ganador el **Café Bar La Mayor**, de Alcolea de Cinca, con su Montadito de cochinillo sobre manzana y foie, y en la Hoya de Huesca el premio fue para el **Café Bar Bauti**, de Huesca, por su tapa, Morante.

CON EL NUEVO AÑO, LLEGAN LOS CALÇOTS A



Manuel Lasala, 44. Zaragoza. 76 351 852. www.restauranteneguri.com

La Mandanga, del teleclub al cóctel con arena

No es un local al uso, como tampoco lo es **Óscar Vicente**, más conocido como **Antílope**, responsable de este también denominado gastrobar, **Mandanga de la Buena** –Contamina, 7. Zaragoza. 645 173 101– que dispone de tres espacios bien diferenciados.

A ras de calle se encuentra la vermutería –«al más estilo *teleclub*»– donde se podrán degustar recetas tradicionales con el huevo-gamba como protagonista en diferentes versiones, y no precisamente clásicas.

Un poco más abajo, se encuentra el restaurante en sí, con cocina a la vista y una decoración que sí evoca a los teleclubes de Fraga Iribarne, donde «se pretende volver a la esencia de la comida, chupándonos los dedos literalmente». Pues se come de picnic, sin platos ni cubiertos.

En la planta inferior se encuentra la coctelería Salou, dentro de esta línea de estética retro, donde el suelo está cubierto por arena, cual playa mediterránea.



Cortesía Mandanga de la Buena

Salou, una 'arenosa' coctelería, con una peculiar estética retro.

Arp, mejor tapa de Ribagorza

El **restaurante Arp** –Urb. El Abeto, 1-3. Benabarre. 974 543 566– ha ganado el concurso de tapas de la Ribagorza, gracias a su Crema de calabaza, sésamo negro y bombón templado de longaniza, queso san Medardo y azafrán de Benabarre. El Pesebre, en Graus, ganó la mejor tapa con productos locales, Miniensalada de invierno de trucha del Cinca con queso de Fonz. La tapa popular se la ha llevado el restaurante Cotiella, de Campo, por su Falso canelón de puerro relleno de longaniza de Graus y queso de Senz.

Y además

Doña Casta Croquetería –Mercado Gastronómico de Puerta Cinegia. Coso, 33, 1ª planta. Zaragoza. 976 239 400– ha ganado el primer concurso de tapas **CityTapa Alquézar** gracias a su **Tostada de crema de queso, setas y crujiente de jamón**. De las 1200 tapas servidas el pasado mes de diciembre, la **Asociación del Refugio de Zaragoza** pudo recaudar más de 2000 euros para sus proyectos.

A finales del pasado mes de enero cerró sus puertas el conocido bar **Licenciado Vidrieras**, tras casi 30 años de vida, pues se abrió la ya lejana nochevieja de 1987. Un cierre esperado pues sus propietarios, **Juanjo Hervias** y **Mario Meneeses**, suponían que el edificio donde se ubica iba a ser vendido al terminar su alquiler de renta antigua. Mantienen, eso sí, **La Cucaracha** y no descartan reabrir el *licenciado*, si se dan las condiciones propicias.



Gabi Orte / chindron.es

Alfonso Marco es el jefe de cocina del restaurante SOMMOS.

SOMMOS GASTRONOMÍA Visita y tapas regionales

Todos los domingos del año **Bodega SOMMOS** –Ctra. Nal. 240, km. 155. Barbastro. 974 269 900– ofrece su propuesta **SOMMOS gastronomía**. A las 12 horas, visita guiada a la bodega y degustación posterior de tres tapas de cocina regional maridadas con diferentes vinos de SOMMOS, por 15 euros. En febrero, Asturias y Cantabria; en marzo, Madrid; y en abril, Aragón. Y el último domingo de cada mes se puede disfrutar de un menú regional tradicional de la comunidad elegida.

ComeJamón.com
Próxima apertura en Primavera 2017 en
Pº SAGASTA, 3

ComeJamón más cerca de usted
seguimos atendiéndole en C/ Cervantes, 5, Pº/ Damas, 4 y C/Alfonso I, 7



Gabi Orte / chilindrones

La nueva decoración de La Prensa aumenta el confort de la clientela.

La Prensa se reinventa

Lo de **Marisa Barberán** y **David Pérez**, cocinera y sumiller respectivamente de **La Prensa** –José Nebra, 3, Zaragoza. 976 381 637– es un no parar. De forma que lo que iba a ser una pequeña reforma se ha convertido en una completa remodelación del restaurante, que ha quedado irreconocible, a mejor. Desaparecida la barra de recepción, la cocina ha mejorado sus instalaciones, se ha incorporado una atractiva bodega para sus joyas líquidas y se ha ganado espacio para la comodidad de la clientela. Afortunadamente, el estilo de cocina y el servicio de sala siguen como antes, magníficos.



Gabi Orte / chilindrones

El equipo al completo, en las nuevas instalaciones de Umami Tapas.

Umami, nueva ubicación

Especialista en el atún de almadraba de Barbate, **Umami Tapas** –San Andrés, 9, Zaragoza. 876 283 333– ha cambiado de ubicación, ganando en amplitud de espacio, donde mantiene su producto estrella. El atún de almadraba –que se sirve a la brasa y en múltiples versiones de crudo y semicrudo– y su pulpo comparten protagonismo con las pochas de Tolosa y el pescado fresco de lonjas. Los domingos dispone de una carta de arroces y mantienen las carnes de caza, como el Corzo a la plancha con salsa de manzana y curry y el Ciervo a la plancha con salsa de trufa.



Gabi Orte / chilindrones

Nacho Liso es un cocinero inquieto, hiperactivo y creativo hasta casi la extenuación.

TERUEL SE MUEVE

El rey del atún rojo

Abrió el pasado mes de julio y ya es una referencia en Teruel. El cocinero **Nacho Liso**, bien conocido por anteriores proyectos, en **Método** –Avda. Segorbe, 1, Teruel. 978 227 773– se está superando a sí mismo. Ha convertido la cafetería del **hotel Oriente** en un espacio cómodo y diferente, donde da rienda a su desbordante creatividad.

Aparte de un interesante y ecléctico menú diario por 15 euros, que presume de multiculturalidad, su fuerte reside en la pasión que siente por el atún rojo, del que aprovecha todos sus elementos; valgan como ejemplo una espectacular Burrata rellena de tartar de atún, mahonesa japonesa picante, confitura de tomate de árbol y atún deshidratado o el genial Pan bao de ojo de atún con su mahonesa.

También dará que hablar el **restaurante Serafín** –El Horno. Cutanda. 654 501 303. www.serafincutanda.com– donde David García Arnal, en la cocina, y Emilio Blanes en la sala triunfan cada fin de semana, que es cuando abren para ofrecer su menú degustación: una entrada fría, otra caliente, un pescado, un digestivo, una carne y un postre. Una cocina moderna y diferente en una localidad que no llega al centenar de habitantes.



Gabi Orte / chilindrones

David García, el cocinero.

Finalmente, el **hotel Mas de Cebrián**

–Ctra. A-1701, km 34,3. Puertomingalvo. 19 972 776 - 608 453 712. www.masdecebrían.com– es finalista en la categoría Mejor hotel del club de calidad Ruralka Hoteles 2017. Posee la certificación de la Fundación Starlight, para aquellos que gozan de baja contaminación lumínica, para la contemplación e interpretación de las estrellas, y el sello de calidad *bikefriendly*, que certifica buenos alojamientos turísticos para ciclistas.

Te ofrecemos un **MENÚ COMPLETO** con nuestras especialidades **24€** iva incl. Y te regalamos una botella de vino para llevar (hasta el 31 de marzo)

la rebotica restaurante

C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARINENA

Taberna El Broquel
Tapa + Copa de Turienzo
(crianza DOP Ribera del Duero)
(hasta el 31 de marzo)
C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738

5ª RUTA DEL COCIDO

BODEGAS
Carlos Valero

✦ ZARAGOZA ✦

LA LONJA DE TONY 976390414 (MERCOCES, JUEVES Y VIERNES) / LA LOBERICA 976359659 (JUEVES) / ZURITA 41 38 976483374 (JUEVES) / LOS ZARCILLOS 976394904 (VIERNES Y SABADOS) / RINCON DE CURRO 976391264 (MERCOCES Y JUEVES) / CAFETERIA SAN SIRO 976211017 (VIERNES) / LA BELLA LOLA 608 309 293 (VIERNES) / REST. LUIS CANDELAS 976 42 30 25 (LUNES Y VIERNES) / CAFE MECCANO GASTROBAR LA CORRALA 976395422 (MERCOCES) / REST. BLASON DEL TUBO 976296227 (LUNES Y MERCOCES) / CAFE CHICAGO 976 43 49 97 (JUEVES) / LA TAPERIA 605192982 (JUEVES) / CHICAGO BRASERIA (PUERTA CINEGIA) 976119003 (LUNES) / LA LOBERA DE MARTIN 976 39 96 59 (MERCOCES) / EL RINCON DE LUIS 976295098 (JUEVES) / TABERNA 1941 670 383 967 (MERCOCES) / ALGO MAS 976205595 (MERCOCES Y JUEVES) / REST. CASA PASCUALILLO 976 39 72 03 (MARTES Y JUEVES) / DONDE CAROL 976 39 08 23 (JUEVES) / TERTULIA TAURINA 976405555 (JUEVES) / CAFE PALOMEQUE 976214082 (JUEVES) / BODEGON AZOQUE 976220270 (VIERNES) / LA PARRILLA DE ALBARRACIN 976 16 81 00 (POR ENCARGO) / AZARINA FUSION 976 09 66 06 (JUEVES) / BERLANGA 976 35 73 44 (JUEVES) / EL CHIRINGO 976 21 10 46 (POR ENCARGO) / LA BODEGA DE CHEMA 976 55 50 14 (BOLICHES A LA MARINERA TODOS LOS DIAS) / LA RINCONADA DE LORENZO 976558108 (MERCOCES) / LA TAPERIA DE PEPI 617 595 031 (POR ENCARGO) / WENCESLAO 976 551083 (MERCOCES Y JUEVES) / A MESA PUESTA 976 38 80 56 (MARTES) / CASA PROSPERO 976371594 (JUEVES) / BAR ZUCO 976 225 874 (JUEVES) / BULA TAPAS 976 22 59 57 (MERCOCES) / BAR XAMARA 976 56 14 08 (JUEVES) / BAR TERRAZA JUAN II 976 56 62 82 (POR ENCARGO) / ACHEE GRILL 976 35 86 01 (JUEVES) / REST. ROGELIOS 976 358 950 (MARTES, MERCOCES Y JUEVES) / EL FORO 976 569 611 (TODOS LOS DIAS) / CAFETERIA BUJ 633 321 779 (JUEVES) / REST. LAS TRES CEPAS 976 47 58 94 (TODOS LOS DIAS) / BAR TEYBA 976 39 99 04 (POR ENCARGO) / CAFE MILENIUM 976 52 96 22 (JUEVES) / DALAI 976 85 36 46 (JUEVES) / TARTAR 976974009 (JUEVES) / BAR NURI (CADRETE) 976 12 50 02 (POR ENCARGO) / REST. LA BRASA ASADOR (CALATA YUD) 976882470 (JUEVES Y VIERNES)

✦ HUESCA ✦

BAR TERAPIA (JACA) 649 08 88 74 (TODOS LOS DIAS) / REST. BERARI (ANSO) 605714003 (TODOS LOS DIAS) / HOSTAL MARIANA (TRAMACASTILLA DE TENA) 974 487 081 (JUEVES) / REST. BAZUL 974 24 69 36 (MERCOCES) / CAFE BAR ALVARO 974226511 (JUEVES) / REST. OSCA 974220300 (JUEVES) / REST. DOÑA TABERNA 974 21 44 74 (MERCOCES) / CAFETERIA CANDANCHU 974 22 00 53 (MERCOCES) / REST. ANTILLON 974 22 79 46 (MERCOCES) / AKI TE ESPERO 671 26 00 76 (MERCOCES)

✦ TERUEL ✦

RESTAURANTE CASA AGUSTIN (ALBALATE DEL ARZOBISPO) 978 812204 (TODOS LOS DIAS) / RESTAURANTE LA MENTA 978 607 532 (JUEVES) / RESTAURANTE YAIN 978624076 (SABADOS Y DOMINGOS)



TRUFADAS RUTAS

Durante estas semanas coinciden cuatro propuestas de rutas trufadas por nuestra comunidad, una por todo el territorio aragonés, otra ceñida a Zaragoza, la tercera por Teruel y provincia, y la última por Jaca, cada cual con sus particularidades.

Con Enate por todo Aragón

Enate auspicia por primera vez en su historia sus jornadas **Experiencias gastronómicas, La trufa**, que se desarrollan por todo Aragón, donde diferentes menús se maridan con la gama más elegante de los vinos de la bodega. Se celebra hasta el 5 de marzo en 32 restaurantes, aunque posteriormente habrá visitas guiadas a la bodega y a una explotación trufera del Pirineo oscense.

En Zaragoza se puede disfrutar de las jornadas en Aragón Palafox, El Foro, Los Cabezudos Palomeque, Parrilla Albarracín, El Chalet, Novodabo, Absinthium, Azarina Fusión, Bodegón Azoque, Bula, Jena Montecanal, La Lobera, La Nueva Karambola, La Scala Quema, Ric 27 y River Hall Aura. Y en la provincia, en El Gratal, en Ejea de los Caballeros, y Saboya 21, Tarazona

El Origen, Las Torres y Lillas Pastia participan en Huesca, mientras que en la provincia lo hacen Flor, Barbastro; Saborea, Biescas; la Venta El Sotón, Esquedas y L'Usuella, en Salas Bajas, justo al lado de la bodega.

En la capital turolense, Yain, y en la provincia, Meseguer Alcañiz; La Trufa Negra y Los Leones en Mora de Rubielos; y El Batán en Tramacastilla de Albarracín.



Gabi Orte / chindrones

Zaragoza descubre la trufa

Hasta finales de febrero regresa a Zaragoza **Descubre la trufa**, que agrupa a distintos establecimientos de la capital aragonesa que elaboran indistintamente platos, menús o tapas con este manjar.

Participan en esta segunda edición Broquel, La Ternasca, Palomeque, Parrilla Albarracín, Bodegón Azoque, Urola, El Candelas, El Chalet, Entresabores, Más que latas, La Matilde, La Rinconada de Lorenzo, Casa Juanico, Donde Carol, Entrebello-tas, Hermanos Teresa, La Cafetería, Don Pascual, El Descorche, Marisquería Nora, Monumental, Taberna Berlín Azoque, Tapas Bula, Umami, Vuelta y vuelta. Entre las actividades paralelas, en colaboración con la empresa Foresta Algairén, se encuentra un curso de cocina con trufa, impartida por Ana Cristina Lahoz en La Zarola, el martes, 21 de febrero. Habrá, además, talleres, rutas y charlas impartidas por especialistas.



Gabi Orte / chindrones

También en Teruel y Jaca

Las **V Jornadas gastronómicas de la trufa negra de Teruel** ofrecen menús especiales en distintos restaurantes de la ciudad y provincia con la trufa como protagonista. Concluye el domingo 5 de marzo, cuando la plaza del ayuntamiento de Rubielos de Mora acogerá por la mañana un mercado de trufa fresca.

Antes, el domingo, 19 de febrero concluyen las **III Jornadas gastronómicas de la Jacetania**, centradas mayoritariamente en Jaca aunque también por la comarca, donde participan restaurantes como La Cocina Aragonesa y Liliun, además de bares y pastelerías.

¿DÓNDE COMER...

■ **La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957– dedica su menú degustación de febrero, por 23-25 euros, a la trufa negra, sabores de Aragón; y en marzo, por 23 euros de martes a jueves, no festivos, ni vísperas; y 25 viernes y sábado.

■ Hasta el 19 de febrero, se celebran las **VII Jornadas gastronómicas del cabrito y la trufa** en la **Bodega de Chema** – Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014– con un menú compuesto por tres entrantes:



Magret de pato a la plancha encurtido en soja y lima con ensalada trufada de escarola, manzana verde y nueces, Crema de chirivías asadas con falsa trufa de morcilla, dados de boniato y crujiente de garbanzos y Fetuccini salteados de espinacas, tomate confitado y gambas con ralladura de trufa negra y anguila ahumada. A elegir como plato fuerte, Cabrito lechal estofado con trufa negra, puré de coliflor y romanescu salteado, Tronco de merluza relleno de patata trufada parmentier de guisantes con orio de trigueros y jugo de ternera o Lomo de ciervo al-

bardado con tocino ibérico, agridulce de vino tinto y puré de ajo tostado y trufado. Y de postre, opciones entre Quesada trufada con merengue gratinado y salsa de limón y Tuber melanosporum con tierra de chocolate, flores y algodón de azúcar. Todo ello acompañado por Glárma robe blanco y tinto, de **Bodega Sommos**.

■ El restaurante **El Chalet** –Santa Teresa, 25. Zaragoza– propone su menú Tapas y trufa, a mesas completas, del 3 de



TRUFA-TE EN FRAGA

El pabellón del Solet de Fraga –Partida Polígono 005, 1– acoge el sábado, 18 de febrero, la décima edición de la feria **Trufa-te**, que organiza de forma itinerante por toda la provincia la Diputación de Huesca.

La cita será a partir de las 19 horas, cuando los nueve establecimientos fragatinos, que han preparado 11.700 tapas con trufa –lo que supone once kilos de trufa fresca– y otros productos de la zona, comiencen a servirlos, al precio popular de 2,50 euros, dos tapas y una bebida, concretamente vinos de la DOP Somontano, aguas Veri y Vilas del Turbón, o cerveza San Miguel.

En el mismo espacio, además de disfrutar de la cocina en vivo, se podrá adquirir trufa fresca en el punto de venta que la Asociación de truficultores y recolectores de la trufa de Aragón ha instalado en el recinto. Y se distribuirá un receptor con todas las tapas participantes: Vichyssoise de almendra trufada –Cafetería Pim Pam. Avda. Ramón y Cajal, 8–; Tortellini de setas con trufa y bechamel –Bar Cafetería La Sitja. Pl. Juan XXIII, 2–; Salmón trufado a la naranja –Siderería Trasgu. Agustina de Aragón, 20–; Canelón trufado de brandada de bacalao con alcachofa al aceite de trufa y crema ceps –Salones Casanova. Carretera A2, km. 444–; Piruleta de ave trufada –Restaurante Martín. Don Jacinto Benavente, 9–; Meloso de manitas de cerdo con risotto de bulgur y polvo de aceite de trufa –Espaioró. N-211, km 329.5–; Crujiente de pollo ecológico del Cinca trufado y espuma de boletus –+Billaubá. Avda. de Aragón, 41–; Mini bola de crema de queso con arándanos y trufa –Papachu Degustació. Avda. Aragón, 36– y Mini croissant de crema de tiramisú con trufa y salsa de bourbon –Bar Galicia. Avda. de Aragón, 85–

Mercado en Graus

Hasta el 11 de marzo, salvo el 18 de febrero –fecha de **Trufa-Te**, que este año tendrá lugar en Fraga–, se celebra en Graus el **Mercado de la Trufa fresca y al detalle**. Organizado por la **Asociación de recolectores y truficultores de trufa de Aragón**, tiene lugar 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.



Trufa-te, que el año pasado se celebró en Binéfar, llega a Fraga, con nueve tapas trufadas.



Estudio 28
Gabi Orte / chillidron.es

Además, diferentes establecimientos ofrecerán tapas trufadas: El 11 de febrero, será el restaurante Lleida, de Graus; el 25 Restaurante Arp, de Benabarre; el sábado, 4 de marzo, Quesos Benabarre, de Benabarre, y el 11, último mercado, Casa Javier, de Piedrafita.

...TRUFA?

febrero al 5 de marzo. Para mesas completas y por 48 euros, propone: Mousse de foie de pato, gel de setas y trufas; Ensalada de queso Babybel, sardina ahumada y trufas; Borrajas, patata trufada, papada ibérica y polvo de jamón; Huevos rotos con trufa y patatas cerilla; Arroz marino de calamar, trufa y all-i-oli de ostras; Verduras asadas, capón escabechado y aceite de trufas; Noisette de solomillo en su rescoldo, sarmientos y salsa trufas; Trufa enterrada, amaretto y helado de café. Y por un suplemento de 15 euros, propone un maridaje con Ámbar, Enate Chardon-

nay fermentado en barrica y Enate Merlot-merlot o Obergo Finca La Mata

El **restaurante Gayarre** –Ctra. Aeropuerto, 370. Zaragoza. 976 344 386–, en sus jornadas de la trufa que se prolongarán hasta finales de marzo, mantiene su menú degustación, con cuatro platos por 55 euros, pero también la posibilidad de que el cliente elija una serie de platos trufados, para incorporarlos a su menú. Como Hue-



vos fritos con patatas confitadas, Pasta estilo carbonara, Arroz cremoso de ajo negro y cebolla de Fuentes, Canelón relleno de carne de cocido, Carrilleras de ternera estofadas, Carrillón de ternasco glaseado y Morros de ternera estofados, con un servicio de trufa por siete euros adicionales. Y con la posibilidad de comprar trufa fresca en el propio restaurante. Por un módico suplemento, **Parrilla Albarracín** y **+Albarracín** –Plaza del Carmen, 1-2-3. Zaragoza. 976 158 100– estas semanas rallan trufa sobre diferentes platos de sus menús.

06-31 **MAR**

PREMIOS HORECA

Del lunes, 6, al viernes, 31 de marzo, vuelven a Zaragoza los **Premios Horeca**, 18ª edición del **Certamen de restaurantes de Zaragoza**, que mantiene básicamente su esquema habitual, aunque habrá algunas novedades.

La consolidada propuesta consiste en disfrutar durante dichas fechas de cualquiera de los menús que, a **precio cerrado de 30 y 45 euros**, bebida incluida, ofrecen diferentes restaurantes de la capital y la provincia. Una interesante forma de darse a conocer a nuevos clientes, con lo que los hosteleros buscan mejorar su oferta habitual, ajustándose a las tarifas establecidas en el certamen.

Un jurado anónimo visita y valora todos los establecimientos, de forma que se puedan entregar los citados Premios Horeca a los mejor clasificados, en las diferentes categorías, que incluyen el maridaje con la bebida. Con este sistema se garantiza la mayor atención al cliente por parte del restaurante, ya que cualquier persona puede ser jurado y ser tratado en consonancia.



23 **FEB**-1 **MAR**

CARNAVAL CON TERNASCO

Vuelve a Zaragoza la **Ruta Gastronómica del Carnaval**, toda una exaltación de la carne y un festival para los sentidos. Del 23 de febrero al 1 de marzo, el Club del Ternasco de Aragón propone esta ruta que discurre por trece establecimientos de Zaragoza: La Ternasca - Cinegio, 3-, Parrilla Albarracín y +Albarracín - Pl. del Carmen, 1-2-3-, Restaurante El Foro - Eduardo Ibarra, 4-, restaurante Aragonia Palafox - Casa Jiménez, s/n-, Antiguo Bar La Jota - Avda. Cataluña, 40-, Bar Terraza Juan II - Juan II De Aragón, 5-, La Rincónada De Lorenzo - La Salle, 3-, La Antilla Aragonia - Avda. Gómez Laguna, 25-, La Antilla Centro - Don Hernando, 1-, El Descorche - Andador Gutiérrez Mellado, 17-, Montal - Torrenueva, 29-, y Bistro Casa Y Tinelo - Avda. Movera, s/n- Igual que otros años, se podrán degustar las mejores especialidades carnavalescas elaboradas con Ternasco de Aragón, pero a diferencia de otros años además de las habituales tapas se ofrecerán otro tipo de propuestas gastronómicas y presentaciones.



HASTA 30 **MAR**

V RUTA DEL COCIDO

La ruta del cocido alcanza ya su quinta edición, impulsada por el vino recomendado desde hace tres años, **Matarile, DOP Somontano**, de **Bodegas Carlos Valero**. Aunque se ha retrasado su inicio se mantendrá, como de costumbre hasta finales del próximo mes de marzo.



Son un total de 60 establecimientos -47 en Zaragoza, diez en Huesca y tres en Teruel- que ofrecen su cocido uno o más días por semana, de forma que los aficionados a tan castizo plato lo pueden disfrutar en cualquier momento.

Y en toda suerte de estilos, desde cocidos a la andaluza a otros con toque aragonés, como la Olla montañesa de La Bodega de Chema o radicalmente modernos, como el que propone el restaurante Vidocq en Formigal.

Los establecimientos van variando cada año, y en esta edición se aprecia mucha mayor presencia en los barrios zaragozanos.

En **Zaragoza**, participan **todos los días** de la semana: El Foro, La Bodega de Chema y Las Tres Cepas. Los **lunes**: El Candelas, Blasón del Tubo y Chicago Brasería Puerta Cinegia. Los **martes**: A Mesa Puesta, Casa Pascualillo y Nuevo Rogelios. Los **miércoles**: Café Meccano, La Lonja de Tony, Rincón de Curro, La Lobera de Martín, Taberna 1941, Algo Más, Bula Tapas y Nuevo Rogelios. Los **jueves**: Palomeque, La Loberica, Zurita 41° 38', La Lonja de Tony, Rincón de Curro, Café Chicago, La Tapería de Pepi, El Rincón de Luis, Algo Más, Casa Pascualillo, Donde Carol, Tertulia Taurina, Azarina Fusión, Berlanga, Casa Próspero, Bar Zuco, Bar Xamara, Achee Grill, Nuevo Rogelios, Cafetería Buj, Café Millenium, Dalai, Tartar y La Brasa, en Calatayud. Los **viernes**: El Candelas, Bodegón Azoque, Cafetería San Siro, La Bella Lola, La Lonja de Tony, Los Zarcillos y La Brasa en Calatayud. Los **sábados**, Los Zarcillos. **Por encargo**, Parrilla Albarracín, El Chiringo, Bar Terraza Juan II, Bar Teymba y Bar Nuri, en Cadrete

Ya en **Huesca**, **todos los días**, en el bar La Terapia, Jaca, y Restaurante Berari, en Ansó. Los **miércoles**, en Akí te espero, Antillón, Bazul, Cafetería Candanchú y Doña Taberna. Los **jueves**, en el Restaurante Osca, Café Bar Álvaro y el Hostal Mariana, Tramacastilla de Tena.

Ya en **Teruel**, todos los días en Casa Agustín, Albalate del Arzobispo. Y en la capital, los **jueves** en La Menta, y sábados y domingos en Yaín.



PREMIOS **Horeca**

XVIII CERTAMEN RESTAURANTES ZARAGOZA

DEL 6 AL 31 DE MARZO

DEGUSTACIÓN DE MENÚS
CON BEBIDA INCLUIDA

30y45€

ELIGE Y RESERVA TU MENÚ

certamengastronomico.com

#premioshoreca

ORGANIZAN



saboreazaragoza
TASTINGZARAGOZA

CATAS

- Retoma el **bar El Fútbol** –Avda. América, 3. Zaragoza. 976 385 753– su intenso programa de actividades. **Catas coloquio**, siempre los jueves a las 20.30 horas: el 16, vertical y a ciegas; el 23, Cariñena *versus* el enemigo; el 9 de marzo, a ciegas de blancos del Somontano frente al resto de Aragón. El sábado, 25 de febrero, a las 12 horas, **Rock&roll vermouth&Sifón, Carnaval**; ya en marzo, el sábado, 11, cata nº 15 de **Grandes garnachas de Aragón**, y el 25, **cata presentación** de la nueva línea de una bodega.
- TomeVinos Centro** –Dr. Valcarreres, 7. Zaragoza. 976 961 528– continúa con sus catas, siempre a las 20.30 horas. El jueves, 16, **Rieslings** de Alemania, por 9 euros. Ya en marzo, el viernes, 3, **La otra cata de garnacha tinta**; el jueves, 9, **Sudamérica y sus variedades locales**; el viernes, 10, **Treixadura** de Ribeiro; el viernes, 17, **Chenin blanc** del Loira; el jueves, 23, **Pinot noir** de Borgoña; y el viernes, 24, **Garnachas blancas** de la Terra Alta.
- 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 primavera** 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 marzo. Por 15 euros y cinco garnachas diferentes cada vez.

ALA MESA

- La Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957– ofrece todos los jueves del año menú especial **La cocina de Lleida**, que incluye caracoles.
- Dentro de los **Gourmets Days de Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732– y **Tragantúa** –Pl. Santa Marta, s/n. Zaragoza. 976 299 174–, del 20 al 23, semana de la **carabinero**; del 27 al 2 de marzo, semana del **langostino de Vinaroz**; del 13 al 16, **percebe gallego; gamba roja**, del 20 al 23. Y en abril, del 3 al 6, **langosta; y cigala**, del 18 al 21.
- El jueves, 2 de marzo, a las 21 horas en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, cena cata sensorial con **Codorníu**, a cargo de **Xavi Nolla**. Y el jueves, 6 de abril, con **Pesquera y Alejandro Fernández**.
- 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– ofrece en febrero, su menú centrado en los **calçots**, además de otro dedicado a la **trufa**.
- Todos los sábados, a partir de las 13 horas, vermouth torero en **La Ternasca** –Cinegio, 3. Zaragoza. 876 115 863–, siempre diferente.
- Del 10 al 19 de marzo se celebrarán en Aragón las **Jornadas gastronómicas del atún rojo**.



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.



ENOTURISMO

- Bodega SOMMOS** –Ctra. Nal. 240, km. 155. Barbastro. 974 269 900. www.bodegasommos.com– celebra una nueva edición de su programa **12 meses, 12 catas**, que se celebra siempre el segundo sábado de cada mes, a las 12 horas, con una duración de 90 minutos, concluyendo con una degustación de tres vinos, acompañados del producto del mes, por 15 euros. En marzo, el 11, **Tiempo de café**; y ya en abril, el 8, **Mermeladas Elusun**. Reservas en la web e info@bodegasommos.com.
- Todos los domingos del año **Bodega SOMMOS** –Ctra. Nal. 240, km. 155. Barbastro. 974 269 900– ofrece su propuesta **SOMMOS gastronomía**. A las 12 horas, visita guiada a la bodega y degustación posterior de tres tapas de cocina regional maridadas con diferentes vinos de SOMMOS, por 15 euros. En febrero, **Asturias y Cantabria**; en marzo, **Madrid**; y en abril, **Aragón**. Y el último domingo de cada mes se puede disfrutar de un **menú regional tradicional** de la comunidad elegida.
- Nuevas excursiones del **Bus Vino Somontano**, que parte de Zaragoza, recalca en Huesca y viaja al Somontano. El sábado, 11 de marzo, **Paseos de cata por bodegas Familiares**. Por la mañana, Bodegas Osca y Fábregas y por la tarde Meler y Bodega de Salas de Beroz, además de Alquézar. Y el 26 de marzo, **Viaje al Origen**, con visitas a Bodegas Lalanne y Pirineos, además de asistir a la fiesta del Crespillo. Por 27 euros si el viaje se realiza desde Huesca o 29, desde Zaragoza. Inscripciones: 974 316 342 o www.rutadelvinosomontano.com.



CURSOS DE COCINA

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. www.lazarola.com– continúa con sus propuestas de cursos, que concluyen con la degustación, acompañada de bebida. El lunes, 13, **sushi; cocina india** el sábado, 18; de **arroz**, el lunes 20; de **cocina con trufa**, el martes, 21; el jueves, 23, curso de **ceviches, tartares y carpaccios**; de **dulces japoneses**, el sábado, 25; de **pan y masas**, el domingo, 26; de **tapas y pinchos**, el lunes, 27; y de **nuevas técnicas de cocina**, el martes, 28.

Ya en marzo, el jueves, 2, curso de **cocina tailandesa**; el sábado, 4, **arroz melosos y caldosos**; **pequeños bocados asiáticos**, el martes, 7; el jueves, 8, **cocina asiática**; **Alta cocina para recibir en casa**, el viernes, 10; curso intensivo en cinco sesiones desde el lunes, 13, para **chefs principiantes**; **cocina vegetariana**, el miércoles, 15; **cocina italiana**, el sábado, 18; el domingo, 19, es el turno del **sushi**; **cocina tailandesa**, el martes, 21; **tapas y pinchos** el domingo, 26; y **cocina india**, el miércoles, 29.

■ Más cursos en la **Escuela de cocina Azafrán** –San Antonio Abad, 21. Zaragoza. 976 230 022. www.elazafran.com–, siempre de martes a jueves y de 20.15 a 22.15 horas, por 60 euros. Del 21 al 23, **curso de cocina básica para principiantes**; y del 28 al 2 de marzo, **curso de arroz**. **Cocina de autor y moderna**, del 7 al 9 de marzo; del 14 al 16, **Tapas de bocado, miniaturas, chupitos y cucharillas**; **Cocina al horno**, del 21 al 23; y el muy demandado de **arroz**, de nuevo, del 28 al 30.

■ Las casas de juventud de Zaragoza prosiguen con sus cursos de cocina. El domingo, 12, de **galletas para san Valentín**, en la de Oliver, que será de



postres, el 26. En la de Delicias, **tapas japonesas**, el domingo 12, más **platos japoneses**, el 19; y **postres también japoneses**, el 26.

FORMACIÓN

■ Vuelven los **Talleres Huesca la Magia de la Gastronomía 2017**, que se dirigen a profesionales y empresarios de establecimientos asociados a la Asociación de Hostelería y Turismo de Huesca, la Asociación de Empresarios de Restaurantes de Zaragoza, Federació D'hostaleria de Lleida y profesorado y alumnos de la **Escuela de Hostelería San Lorenzo** –Madrid, 2. Huesca. 974 227 943– donde se celebran.

El martes, 21 de febrero, a las 10 horas, con comida a las 14.30 horas, **La cocina de Antonio Arazo**. El martes, 7 de marzo, a las 17 horas, **Jugando con la comida**, a cargo de **Cristian Palacio: La excelencia en la sala**, el martes, 28, por **Abel Valverde**. Ya en abril, el lunes, 3, **El pintxo como estilo de vida**, por **Jesús Íñigo**.

■ El **Hotel Torre del Visco** –Partida La Torre del Visco, 44587 Fuentespalda, Teruel, 978 769 015– ofrece un **curso de cocina natural**, del 5 al 7 de marzo, que incluye alojamiento y pensión completa, incluido el vino.

OTROS

■ El sábado 25 de febrero, a las 12 horas, en **La Natural** –Fernando El Católico, 9. Zaragoza 976 359 283– demostración de cocina utilizando **sartenes de hierro**. Entrada gratuita hasta completar aforo.

■ Nueva edición del **Mercado de las Armas** –Las Armas, 68-78. Zaragoza– los domingos, 12 de febrero y marzo, de 11 a 15 horas.

■ El sábado, 26 de marzo, por la mañana, se celebra en **Barbastro** una nueva edición de la **Fiesta del crespillo**, durante la que se elaboran y distribuyen gratuitamente miles de estos crujientes dulces de borraja.

■ 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.



LATERNASCA

* EL TERNASCO DE SIEMPRE
COMO NUNCA LO HAS COMIDO

UN MENÚ DIFERENTE CADA SEMANA POR 14,90 EUROS (MARTES A VIERNES)
UN VERMÚ TORERO DIFERENTE TODOS LOS SÁBADOS

ESPECIAS, HIERBAS Y AROMAS

Ajada española, Salsa	Nº 52, pág. 51
Angostura	Nº 52, pág. 48
Berberé etíope	Nº 51, pág. 48
Curry	Nº 51, pág. 48
Garam masala	Nº 51, pág. 49
Harissa magreví, Salsa	Nº 52, pág. 50
Mezcla árabe	Nº 51, pág. 49
Mojo picón canario, Salsa	Nº 52, pág. 51
Mostaza	Nº 50, pág. 44
Nuez moscada	Nº 50, pág. 44
Okonomiyaki	Nº 52, pág. 49
Orégano	Nº 50, pág. 45
Pescado oriental, Salsa de	Nº 52, pág. 49
Pimentón	Nº 51, pág. 46
Pimienta	Nº 50, pág. 45
Pimiento	Nº 50, pág. 46
Ras-el-hanout	Nº 51, pág. 50
Romero	Nº 50, pág. 47
Salvia	Nº 50, pág. 47
Sésamo	Nº 50, pág. 47
Schiriracha	Nº 52, pág. 49
Sichimi togarashi	Nº 51, pág. 50
Soja, Salsa de	Nº 52, pág. 49
Tabasco	Nº 52, pág. 49
Tomillo	Nº 50, pág. 48
Worcestershire, Salsa	Nº 52, pág. 50
Zaatar sirio	Nº 51, pág. 50

TAPAS

Croquetas de ternasco al chilindrón (La Ternasca)	Nº 53, pág. 15
---	----------------

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

Ensalada de canónigos, bacalao y trufa negra	Nº 55, pág. 14
Ensalada de quinoa y garbanzos	Nº 51, pág. 14
Pastel de pescado con tomates confitados (You can)	Nº 53, pág. 38

SOPAS Y CREMAS

Cebolla (Sopa de) con setas y trufas (You can)	Nº 55, pág. 38
Coliflor (Crema de) con manzanas al curry	Nº 54, pág. 14
Guisantes (Sopa) de con raviolis de tocino	Nº 54, pág. 15
Pimientos (Crema), judías verdes y queso	Nº 52, pág. 14
Tomate (Crema fría de) con gambas maceradas, picatostes y jamón crujiente (You can)	Nº 52, pág. 36
Vichysuá al chilindrón (restaurante Las Torres)	Nº 53, pág. 14

VERDURAS, HORTALIZAS Y SETAS

Acelgas (Pencas de) en pastelillos (Altamiras)	Nº 53, pág. 50
Acelgas (Pencas de) rebozadas (Altamiras)	Nº 53, pág. 51
Achicoria con ajos (Altamiras)	Nº 53, pág. 50
Alcachofas asadas (Altamiras)	Nº 54, pág. 51
Alcachofas cocidas (Altamiras)	Nº 54, pág. 51
Alcachofas con dulce (Altamiras)	Nº 54, pág. 51
Alcachofas con tocino magro (Altamiras)	Nº 54, pág. 50
Alcachofas crujientes, praliné de almendras, manzana y panceta (Restaurante Quema)	Nº 50, pág. 75
Alcachofas fritas con berberechos y jamón	Nº 54, pág. 18
Alcachofas rellenas (Altamiras)	Nº 54, pág. 50
Berenjenas a la parmesana (Topicazuelos)	Nº 54, pág. 62
Berenjenas rebozadas (Altamiras)	Nº 54, pág. 53
Berenjenas rellenas (Altamiras)	Nº 54, pág. 53
Borrajás con garbanzos fritos y crujiente de jamón	Nº 54, pág. 17

Calabacines rellenos (Altamiras)	Nº 55, pág. 52
Calabacines rellenos de ternasco y arroz	Nº 54, pág. 19
Calabaza asada (Altamiras)	Nº 55, pág. 54
Calabaza de otra forma (Altamiras)	Nº 55, pág. 54
Calabaza, Escudilla de (Altamiras)	Nº 55, pág. 52
Calabaza (Escudilla de) con leche, caldo de carne y miel (Altamiras)	Nº 55, pág. 55
Calabazas rehogadas (Altamiras)	Nº 55, pág. 54
Colmenillas rellenas a la crema de foie (Saboya 21)	Nº 55, pág. 95
Espinacas (Empanada de) y aceitunas	Nº 54, pág. 16
Nabo confitado (Tortita de) y trufa negra	Nº 55, pág. 16

LEGUMBRES

Alubias gratinadas con salchichas y codillo	Nº 51, pág. 10
Alubias rojas, Musaka de	Nº 51, pág. 16
Garbanzos: Hummus con pollo y curry	Nº 51, pág. 19
Garbanzos: Pakoras (Topicazuelos)	Nº 53, pág. 58
Garbanzos (Ensalada de quinoa y)	Nº 51, pág. 14
Guisantes tiernos con huevo y bacalao	Nº 51, pág. 17
Lentejas: Hurraq usbaou (Topicazuelos)	Nº 52, pág. 60
Lentejas (Crema fina) con queso, foie y yema	Nº 51, pág. 15
Lentejas con perdiz y verduras	Nº 51, pág. 16
Pochas con almejas (Restaurante Palomeque)	Nº 51, pág. 77



ARROCES

Risotto de ternasco y chilindrón (El Chalet)	Nº 53, pág. 16
Calabacines rellenos de ternasco y arroz	Nº 54, pág. 19
Conejo con arroz y trufa negra	Nº 55, pág. 19

PASTA

Canelones de bolets	Nº 50, pág. 58
Lasaña de invierno a la trufa negra	Nº 55, pág. 17

HUEVOS

Huevos estrellados con trigueros, alcachofas y longaniza	Nº 52, pág. 16
Huevos revueltos con patata y trufa negra	Nº 55, pág. 15

PESCADOS

Bacalao al chilindrón (restaurante Rodi)	Nº 53, pág. 17
Lubina asada con verduritas y trufa negra	Nº 55, pág. 18
Pastel de pescado con tomates confitados (You can)	Nº 53, pág. 38

CARNES

Aves

Pollo al chilindrón (Lillas Pastia)	Nº 53, pág. 18
Pollo de Poleñino en guiso de cebolla, corte de su pechuga escabechada, gofré de pate de sus interiores (Molino de san Lázaro)	Nº 53, pág. 79
Pollo y curry, Hummus con	Nº 51, pág. 19

Cerdo

Solomillos de cerdo gratinados con endibias	Nº 50, pág. 18
Pies de cerdo rellenos de jamón de Teruel y boletus edulis de la sierra de Albarracín (Yain)	Nº 52, pág. 81

Conejo

Conejo con arroz y trufa negra	Nº 55, pág. 19
Ragú de conejo con salsa de ajo y tallarines	Nº 50, pág. 17

Cordero / cabrito

Ternasco al chilindrón (La Rebotica)	Nº 53, pág. 19
Ternasco (Costillar de) a la miel y frutas	Nº 50, pág. 16
Ternasco y arroz (Calabacines rellenos de)	Nº 54, pág. 19

Otros

Ciervo (Brocheta de) al moscatel con boletus	Nº 50, pág. 14
Potro (Hamburguesa de) con huevo de codorniz	Nº 50, pág. 15

Vacuno

Chuleta a la brasa, Tartar de (restaurante Cancook)	Nº 54, pág. 81
Tertera (Carrilleras de) a la vainilla con piña	Nº 50, pág. 19
Tertera rellena de foie-gras y salsa de maíz	Nº 52, pág. 17
Albóndigas con salsa de almendras (You can)	Nº 50, pág. 32

POSTRES Y BEBIDAS

Chicha morada (Topicazuolos)	Nº 51, pág. 60
Bizcocho de chocolate y melocotón en almíbar	Nº 52, pág. 19
Jalebi (Topicazuolos)	Nº 53, pág. 58
Manzanas asadas rellenas de crema de miel y salsa de canela (You can)	Nº 51, pág. 34
Melocotón de calanda asado al vino tinto con su granizado	Nº 54, pág. 39
Piña en almíbar con crema quemada	Nº 52, pág. 18

PRODUCTOS

Acelga (Altamiras)	Nº 53, pág. 50
Achicoria (Altamiras)	Nº 53, pág. 50
Ajo negro	Nº 52, pág. 27
Alcachofa (Altamiras)	Nº 54, pág. 50
Berenjena (Altamiras)	Nº 54, pág. 52
Calabacín (Altamiras)	Nº 55, pág. 52
Calabaza (Altamiras)	Nº 55, pág. 52
Carne	Nº 50, pág. 6
Chilindrón	Nº 53, pág. 6
Congrio con garbanzos (La caracolera)	Nº 51, pág. 52
Guayusa (La república de Arepistán)	Nº 54, pág. 60
Hallacas (La república de Arepistán)	Nº 50, pág. 56
Huerta de Zaragoza	Nº 54, pág. 6
Latas	Nº 52, pág. 6
Legumbres	Nº 51, pág. 6
Legumbres eco (La Hoja verde)	Nº 51, pág. 52



Trufa	Nº 55, pág. 6
Trufa (TuHuesca)	Nº 50, pág. 60
Trufa de verano (Gastronómadas)	Nº 53, pág. 76
Esturión	Nº 49, pág. 6
Hamburguesas	Nº 47, pág. 10
Mía, la cava del queso (Gastronómadas)	Nº 53, pág. 74
Plátanos verdes	Nº 47, pág. 54
Vegetales	Nº 46, pág. 6
Vermú	Nº 48, pág. 6

BARES Y RESTAURANTES

Zaragoza capital

Latas en la barra (Los 10)	Nº 52, pág. 88
Legumbres bien hechas (Los 10)	Nº 51, pág. 84
Terrazas	Nº 52, pág. 91
Terrazas	Nº 53, pág. 89
Tortilla, Liga de la (Gastronómadas)	Nº 54, pág. 76
Tortilla, Liga de la (Gastronómadas)	Nº 55, pág. 90
Trufa, Los clásicos de la (Los 10)	Nº 50, pág. 82
Absinthium	Nº 55, pág. 96
Antiguo bar La Jota (Cómo come)	Nº 50, pág. 55
Baobab	Nº 55, pág. 99
Cabuchico	Nº 54, pág. 85
Cancook	Nº 54, pág. 81
Casa y Tinelo (Mikado)	Nº 51, pág. 81
Club del Ternasco de Aragón	Nº 50, pág. 70
Crudo taberna gastronómica	Nº 52, pág. 82
Darlalata (Rebotica)	Nº 51, pág. 80
El Cañero	Nº 51, pág. 79
El Cuartelillo	Nº 53, pág. 81
El Foro (Cómo come)	Nº 52, pág. 57
El Mosquito	Nº 50, pág. 77
El Navarro	Nº 50, pág. 79
El Paladar	Nº 52, pág. 85
Gamberro	Nº 54, pág. 83
La Bella Lola	Nº 52, pág. 90
La Pulpería	Nº 53, pág. 88



Cursos de cata y elaboración

Ven a nuestras catas,
invitamos a tu acompañante

Válido hasta el 31 de enero de 2017

www.cervezasartesanas.com - info@cervezasartesanas.com



Lupulus
Cervezas Artesanas

VISITA NUESTRA **AGENDA,**
ACTUALIZADA A DIARIO.

WWW.IGASTROARAGON.COM

@GASTROARAGON

La Senda Tapas	Nº 50, pág. 76
La Ternasca	Nº 55, pág. 97
Más que latas	Nº 53, pág. 80
Molino de san Lázaro	Nº 53, pág. 78
Novodabo	Nº 55, pág. 97
Novodabo (Cómo come)	Nº 51, pág. 57
Paladú	Nº 52, pág. 83
Palomeque	Nº 51, pág. 76
Pájaros en la cabeza (Cómo come)	Nº 54, pág. 59
Pinocho	Nº 53, pág. 81
Quema	Nº 50, pág. 74
Symbol (Rebotica)	Nº 50, pág. 78
Vinos Moneva (Cómo come)	Nº 55, pág. 70

Zaragoza provincia

Cariñena. Care	Nº 53, pág. 82
Ejea de los Caballeros. Gratal	Nº 53, pág. 83
Fuendejalón. Rodi	Nº 55, pág. 98
Paniza. El Arco	Nº 53, pág. 82
Tarazona. Saboya 21	Nº 55, pág. 94
Sos del Rey Católico. La Cocina del Principal	Nº 51, pág. 78

Huesca capital

Comer en Huesca (Los 10)	Nº 53, pág. 86
--------------------------	----------------

Huesca provincia

Trufa en Huesca	Nº 50, pág. 61
Barbastro. Restaurante SOMMOS	Nº 54, pág. 84
Binéfar. Di Marco	Nº 51, pág. 79

Teruel capital

Yain	Nº 52, pág. 81
------	----------------

TIENDAS

Zaragoza capital

Carnes Lorvi	Nº 54, pág. 82
La Abacería	Nº 55, pág. 27
Los Cordobeses	Nº 52, pág. 84
Mercado Central (La caracolera)	Nº 50, pág. 52
Trenzarte	Nº 52, pág. 84
Vinos Botica	Nº 52, pág. 83

Madrid

Ascaso	Nº 50, pág. 79
--------	----------------

PATRIMONIO

Mercado, central, granada	Nº 51, pág. 40
Mercado central, peces	Nº 50, pág. 38
Gallinas	Nº 52, pág. 42
La vendimiadora	Nº 53, pág. 44

VINO Y BODEGAS

Bodega Enate	Nº 51, pág. 26
--------------	----------------

Bodega Enate estrena merendero y web	Nº 54, pág. 36
Bodega Enate, 25 años ya (Gastronómadas)	Nº 55, pág. 80
Bodega SOMMOS	Nº 52, pág. 35
Enoturismo en SOMMOS	Nº 53, pág. 36
SOMMOS, su bodega privada	Nº 55, pág. 35
Jerez en una tarde (gastronómadas)	Nº 53, pág. 66
Gran Vos (Bodega Viñas del Vero)	Nº 55, pág. 32
Montesierra (Bodega Pirineos)	Nº 51, pág. 33
Vinos sin embotellar (Taller degustación)	Nº 51, pág. 30
Vinos rosados (Taller degustación)	Nº 53, pág. 32
Garnachas de menos de 6 euros (Taller)	Nº 51, pág. 30
Vermú (La hora del)	Nº 54, pág. 32

OTROS

Absenta (Gastronómadas)	Nº 53, pág. 70
Agua de los alimentos (Ciencia)	Nº 50, pág. 59
Alegre, Luis (Cómo come)	Nº 55, pág. 68
Alubias / judías (Filococina)	Nº 51, pág. 38
Brindemos correctamente (Filococina)	Nº 55, pág. 44
C'aliai (Reportaje)	Nº 55, pág. 61
Cerda, Pepe (WineLovers)	Nº 55, pág. 37
Cerveza sin alcohol (Gastronómadas)	Nº 53, pág. 79
Corral, Luis (Cómo come)	Nº 51, pág. 55
Dieta vegetariana (Agua de borrajas)	Nº 55, pág. 76
Dulce, Cómo nos gusta el (Ciencia)	Nº 55, pág. 74
Fueyo, Ricardo (Entrevista)	Nº 55, pág. 42
Gavasa, Luisa (Cómo come)	Nº 52, pág. 55
Helado (Ciencia)	Nº 53, pág. 60
La copa de vino (Relato)	Nº 55, pág. 48
Latas (Ciencia)	Nº 52, pág. 62
Legumbre, La energía de una (Ciencia)	Nº 51, pág. 59
Legumbres y cocina de cuchara (La caracolera)	Nº 52, pág. 54
Mercados municipales de Zaragoza (Reportaje)	Nº 55, pág. 56
Peces (Filococina)	Nº 52, pág. 40
Picante en la huerta (Ciencia)	Nº 54, pág. 64
Préstamos lingüísticos (Filococina)	Nº 53, pág. 42
Santistevé, Pedro (Cómo come)	Nº 50, pág. 53
Semáforo nutricional (La república de Arepistán)	Nº 52, pág. 58
Solanas, Jesús (Mundo vino)	Nº 53, pág. 34
Soro, José Luis (Cómo come)	Nº 54, pág. 57
Tierra Madre, La (La caracolera)	Nº 55, pág. 66
Tricas, Mamen (Entrevista)	Nº 54, pág. 42

VIAJES

Amazonía (La república de Arepistán)	Nº 51, pág. 58
Viajar, comer y sentir (La república de Arepistán)	Nº 55, pág. 73
Zaragoza: Prepirineo	Nº 51, pág. 61
Zaragoza: Goya y la ruta del vino	Nº 54, pág. 61

AGRICULTURA ECOLÓGICA
Garbanzos, lentejas, pasta, leguminosas y cereales

ECOLECERA

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

Una serie original de **AMBAR** Cerveceros Independientes



Basada en hechos y personajes reales

HACIENDO CERVEZA

Cristina de Inza es Carolina,
Responsable de cocción

Toda la serie en
ambar.com/baciendocerveza

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



BATALLITAS...

¿PODRÁ UN CONGRESO ROMPER MÁS DE UNA RELACIÓN PERSONAL? ¿POR QUÉ EL CONSEJERO NO ACOMPAÑÓ AL PRESIDENTE AL COMUNICAR TAN IMPORTANTE NOTICIA? ¿ARAGÓN NO MERECE PARTICIPAR EN EL ESPACIO HEWINGWAY? ¿SERÁ CIERTO QUE EL CITA CAMINA HACIA LA PRIVATIZACIÓN DE SUS SERVICIOS?

EL TAPAO
gastro@adico.es

De entrada, este *tapao* debe reconocer su error, que se aclara para general conocimiento. Se preguntaba uno si se podía escribir sobre **Bardají**, el célebre cocinero aragonés, que dará nombre a un próximo premio, sin citar a **Pisa**, su editor. Puédese, según me llegan noticias, pues el segundo amenaza a determinados profesionales con los tribunales si usan su nombre, aunque no sea en vano.

Hace dos meses celebrábamos tener gobiernos, mas de poco nos sirve sin los correspondientes presupuestos. Lo que no ha impedido al presidente **Lambán** prometer toda suerte de ayudas, legales, a la **Corporación Guissona** para su instalación en Épila, lo que ha sentado bastante mal en los mentideros oscenses y también en otras potentes empresas del sector, inmersas en procesos de diversificación.

Ahora que habíamos aprendido a decir **MAGRAMA, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente**, resulta que se llama **MAPAMA, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente**. Se incorpora la pesca, pero no la ganadería, cambio que ha pasado desapercibido ya que la titular, **Isabel García Tejerina** sigue siendo la misma. Eso sí, ya habrán encargado nuevas tarjetas y papelería, para reactivar la industria de la impresión, si es que puede hacerlo sin presupuesto.

Si la organización de la gala de entrega

Según Alcampo, el Ternasco de Aragón es el cordero más viajado del mundo

de los premios de **experiencias turísticas** fue magnífica –**Motorland** sabrá por qué no acudió y hay demasiado tiquismiquis ante unas **trangas** venidas de **Bielsa** que, sí, se metieron totalmente en su papel, aunque no fuera carnaval–, pero el cóctel resultó penoso, con un jamón reseco, un queso recocado y tapas que daban vergüenza hasta los camareros. Alguno se escapó para ver si podía pillar un bocata.

Es de admirar la valentía con que los regidores de **ZEC** rectifican ante sus errores y lo poco que lo valora la oposición. El del cierre de la **churrería de Casetas** fue notorio, pero se han sensibilizado y han reulado ante la presión ciudadana mientras se busca una solución al uso de suelo público. ¿Servirá también para normalizar la presencia de **food-trucks** en la capital zaragozana?

Reformar un **restaurante** puede convertirse en una auténtica tortura, especial-

mente cuando el arquitecto no cumple con lo pactado. Y si la obra se prolonga, los ingresos se retardan.

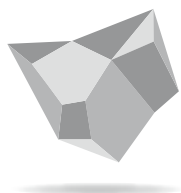
Ha pasado prácticamente inadvertido, pero es todo un notición. El **brandy** ya no computa para calcular el IPC, lo que significa, ahora sí, el fin de una época. Aquella publicidad con los camioneros bebiendo su copita, el caballo de **Terry...** Es lo que tiene ser cosa de hombres, que se desaparece del mapa.

La **trufa** se está convertido en un oscuro –nunca mejor dicho– objeto de deseo, y no precisamente para los consumidores. Las instituciones, las bodegas, los distribuidores, los organizadores de eventos, burbujan a su alrededor, pero nadie sabe aclarar si terminará cotizando en la **Lonja del Ebro** o habrá que seguir preguntando a los conocidos.

El reciente desarrollo del **concurso de tapas de Zaragoza** está provocando bastantes disensiones en la asociación convocante, que suele cambiar de organizador cada cierto tiempo. Actualmente parece que hay varios al acecho del mismo, aunque no esté especialmente bien pagado.

Por cierto, ¿alguien sabe quién gana ese concurso de tapas con huevos rotos lanzado con tanto bombo apenas hace unos meses?

Si no se trata de una estrategia premeditada, los de **Alcampo** deberían cambiar la maquina estampadora de etiquetas, que cada cierto tiempo convierte al **Ternasco de Aragón** en el cordero más viajero del mundo, más incluso que aquellos que venía de Nueva Zelanda y crecían en el barco –de ahí su bajo precio–. Ha estado recientemente por **Dinamarca**, pero antes apareció por **Francia, Alemania e Irlanda**.



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.



trufa-te 10

*décima edición
Fraga*

*degustación
popular de trufa*

*venta de trufa fresca
(tuber melanosporum)*

*18 de febrero de 2017
A partir de las 19:00h
Pabellón del Sotet
Aforo limitado*



*dos tapas
+
vino, agua
o cerveza
2,50 €*