

# gastro

aragón

NÚMERO 58 JUNIO/JULIO 2017 BIMESTRAL ARAGONES DE GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

## tiempo de cerezas

premios horeca  
triples  
empates

cómo come  
juan antonio  
anquela

el buscón  
la senda  
se traslada

3€





# Viñedo Extremo

## Vinos de Altura

Denominación de Origen Protegida Calatayud



**CALATAYUD**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

visita nuestra web

[WWW.DOCALAYUD.COM](http://WWW.DOCALATAYUD.COM)

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





## SAPHA, UN ÉXITO

NÓMADAS PÁG. 72-83

# 58

JUNIO /  
JULIO  
2017

# Cereza, la fruta con futuro

**LAS TEMPRANAS, EN MAYO, LAS TARDANAS ¿EN AGOSTO, SEPTIEMBRE?**

### 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



**ARAGÓN,  
EL GRAN  
DESCONOCIDO  
PRODUCTOR  
DE CEREZAS**

REPOR > PÁG. 6



**ENSALADA DE  
TRUCHA AHUMADA**

YOU CAN > PÁG. 39-41



**MANU JIMÉNEZ**

WINE LOVER-> PÁG. 37

**JUAN ANTONIO ANQUELA**

CÓMO COME > PÁG. 64-66

**ADEMÁS RECETAS** Seis recetas, saladas y dulces, con cerezas. **TURISMO** Toda la actualidad turística. **EL BUSCÓN** La Senda se traslada. **ENTREVISTA** Emilio Mené. **BARRA LIBRE** Nueva sección sobre gastronomía.



# LA ADMINISTRACIÓN SE DESPEREZA

¿VOLVERÁ EL CIUDADANO A COMPRAR EN LOS **COMERCIOS DE CERCANÍA**? ¿POR QUÉ HAY TANTA DIFERENCIA EN LAS TARIFAS DE LOS **COMEDORES ESCOLARES**? ¿SERÁ EL **GLUTAMATO MONOSÓDICO** EL PRÓXIMO '**CASO PANGA**'? ¿ACTUARÁ FINALMENTE URBANISMO EN LAS IRREGULARIDADES DE **RESTAURANTES Y FINCAS**?

**JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN**  
Director y editor de GASTRO ARAGÓN

Mediada la legislatura, parecen verse movimientos positivos, tanto en el Gobierno como en diferentes ayuntamientos, especialmente Zaragoza y Huesca, relacionados con nuestra agroalimentación. Ya era hora, por más que para muchos se antojen bastante tímidos.

Hasta hace bien poco el Gobierno de Aragón –obras son amores– no manifestaba otro interés que no fuera la potente industria alimentaria, ejemplificada en el sector porcino, que no deja de crecer; o en el enfoque meramente utilitario de la investigación agroalimentaria, amén de los asuntos clásicos como los recrecimientos, pantanos, la incomprensible PAC y los regadíos que vendrán.

Ciertamente, la ley de venta directa ya está en marcha, se han prometido apoyos a la promoción agroalimentaria –cuando haya presupuestos, claro–, Olona trata de reconciliarse con los ganaderos de montaña, pues al parecer hubo más un malentendido que un desencuentro, y hasta ha cedido trece hectáreas a los chicos del Ayuntamiento de Zaragoza para que sigan con sus huertas ecológicas.

Por algo se empieza. Porque futuro hay mucho, como muestra el reportaje sobre las cerezas, una de las potencialidades

## El Gobierno no manifestaba otro interés que no fuera la potente industria alimentaria

de nuestra fruticultura, que crece año tras año sin que nadie parezca darse cuenta.

Por su parte, en Zaragoza los ediles miran hacia unos mercados que agonizan y prometen buscar soluciones, a la par que la esperada reforma del Mercado Central comienza su andadura, no sin dudas ni conflictos. Hechos concretos que probablemente lleguen más al ciudadano común que la inteligente –mas lenta– apuesta por la huerta o el cambio de alimentación en los colegios públicos municipales. Huesca también avanza en este sentido, con proyectos para su escaso entorno hortofrutícola, incluido un pequeño obrador para la transformación agroalimentaria.

### UN FUTURO DE COLOR ROJO

Las cerezas, sí. Que no solamente se producen en el valle del Jerte –¡qué envidia, qué promoción–, sino que Aragón compite cada año en producción con Extremadura, alternándose como líderes nacionales.

La roja cereza tiene mucho futuro por delante. Porque depende menos que otras frutas de la climatología estival; porque nuestro territorio es capaz de producirlas desde abril hasta agosto, y aún más tarde, si se sigue trabajando en ello; porque es rentable para el agricultor, sea la de mesa, sea la de industria; porque requiere mano de obra y por tanto posible población en el medio rural; porque se exporta, incluso en avión a mercados como Japón y los países árabes. Un buen ejemplo de agricultura rentable a la par que sostenible.

De ahí que protagonice la portada de nuestra revista, que sigue incorporando novedades, número tras número. Contamos con dos nuevas secciones, una dedicada a la coctelería, que parece volver a ponerse de moda, y otra protagonizada por nuestro director de arte, que demuestra que, además de la cámara, es capaz de utilizar, y muy bien, la máquina de escribir.

Poco a poco nos vamos acercando al número 61, importante no por ser primo, que lo es, sino porque significará ocho años de vida de un proyecto que nació –renació sería más ajustado– entre el desprecio de unos y la indiferencia de otros. Pero aquí estamos y somos cada vez más, quienes nos leen, quienes escriben y quienes se publicitan, que todos son necesarios.

Por que la gastronomía es mucho más que disfrutar de comer, es también ganar nuestro futuro como seres humanos.



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

# gastroamigos

## DE MESAS Y BARRAS

### EL CACHIRULO

Ctra. de Logroño, km. 1,5. Zaragoza  
976 460 146 / [www.elcachirulo.es](http://www.elcachirulo.es)

### Café RESTAURANTE PALOMEQUE

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

### LA PARRILLA DE ALBARRACÍN

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

### + ALBARRACÍN

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

### BAR EL FÚTBOL

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

### TABERNA EL BROQUEL

Broqueleros, 3. Zaragoza  
628 474 738

### UROLA

San Juan de la Cruz, 9. Zaragoza  
976 560 221 / [www.taberna-urola.es](http://www.taberna-urola.es)

### LA SENDA

Fray Julián Garcés, 24. Zaragoza  
976 258 076

### LA BODEGA DE CHEMA

Latassa, 34. Zaragoza  
976 555 014 / [www.labodegachema.com](http://www.labodegachema.com)

### LA OLIVADA

César Augusto, 45. Zaragoza  
876 017 957

### MECCANO

Heroísmo, 13. Zaragoza  
976 395 422 / [www.grupoloscabezudos.es](http://www.grupoloscabezudos.es)

### LOS CABEZUDOS

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

### LA TERNASCA

Cinegío, 3. Zaragoza  
876 115 863 / [www.laternasca.com](http://www.laternasca.com)

### CRIOLLO COFFEE STORE

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

### ARAGONIA PALAFOX

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

### EL FORO

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

### TEHIFE

San Lorenzo, 44. Zaragoza  
876 283 263

### A MESA PUESTA

Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza  
976 388 056

### TRAGANTÚA

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

### 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](http://www.lajunqueraocio.com)

### CASA ESCARTÍN

Pº San Nicolás de Francia, 19. Calatayud  
976 891 738 / [www.restaurantecasaescartin.com](http://www.restaurantecasaescartin.com)

### LA REBOTICA

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

### CUÉNTAME

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

### LA ENCANTARIA

Mayor, 18. Sádaba  
627 944 502 / [www.laencantaria.es](http://www.laencantaria.es)

### UNCASTELO

Pl. de la Villa, 24. Uncastillo  
976 679105

## DE COMPRAS

### LA ZAROLA EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

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

### CHACINERÍA LAS MASADAS

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

### LA RINCONADA DEL QUESO

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

### GASTRÓPOLIS

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

### LA NATURAL

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

### 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](http://www.lahuertaza.es)

### FRUTAS JAVIER MENÉ

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

### LA ABACERÍA / EL LIBRADOR

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

### HELADOS ELARTE

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

### PASTELERÍA TOLOSANA

Goya, 3 / Cno. las Torres, 10 / Alfonso I, 6. Zaragoza  
Izquierdo, 1. Almudévar / Pº Autonomías, 10. Huesca  
974 250 705 / [www.pasteleriatolosana.com](http://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](http://www.comejamon.com)

### LA NATURAL

Fernando El Católico, 9. Zaragoza. 976 359 283  
Suñol, 67. Zuera. 976 684 113  
[www.la-natural.es](http://www.la-natural.es)

### ECOLÉCERA PRODUCTOS ECOLÓGICOS

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

### MÁS QUE GASTRONOMÍA

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

### LUPULUS CERVEZAS ARTESANAS

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

### MARTÍN MARTÍN

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

### LA ZARAGOZANA

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

### HERMANOS MENÉ

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

### GUSSTO

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

### TERNASCO DE ARAGÓN IGP

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

### BODEGAS BORSAO

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

### BODEGAS MURVIEDRO

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

### DOP CARIÑENA

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

### ENATE

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

### BODEGA PIRINEOS

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

### BODEGA SOMMOS

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

### COVINCA

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



TEXTOS JOSÉ MIGUEL MARTÍNEZ URTASUN  
gastro@adico.es

REPORTAJE FOTOGRÁFICO GABI ORTE  
gabiorte@chilindron.es

# CEREZA, LA FRUTA CON MÁS FUTURO







Archivo Gastro Aragón

Los cerezos en flor ya se han convertido en un importante atractivo turístico. En la página anterior, cerezos y cerezas de montaña, de la cooperativa Niño Jesús, de Aniñón.

ARAGÓN  
 PASA POR SER EL  
 GRAN TAPADO EN LA  
 PRODUCCIÓN ESPAÑOLA  
 DE CEREZAS, SIEMPRE  
 EN COMPETENCIA CON  
 EXTREMADURA.  
 PERO DISPONEMOS  
 DE UNA VARIEDAD  
 CLIMÁTICA QUE PERMITIRÁ  
 RECOGER CEREZAS DESDE  
 MEDIADOS DE ABRIL  
 HASTA MITAD DE AGOSTO.  
 MUCHOS ESTÁN EN ELLO,  
 BUSCANDO  
 EN LA CEREZA  
 LA FRUTA DEL FUTURO.

Si preguntáramos a un españolito común de dónde vienen las mayoría de las cerezas que consumimos en España, sin ninguna duda diría que de Extremadura, del ese valle del Jerte, que tan bien ha sabido promocionar sus picotas.

Y puede que este año vuelva a tener razón, ya que según los avances de producción del **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente** que cifran en 90,22 millones de kilos la producción española de cereza y guinda –un 4,1 % más que en 2016–, 30,20 millones de kilos corresponden a Extremadura y 25,65 millones a nuestra comunidad.

Pierde así Aragón el trono que logró el año pasado, cuando las lluvias redujeron la producción extremeña a 20 millones de kilos, siendo la nuestra prácticamente la misma.

Aunque como matiza el responsable de frutas de **UAGA-COAG, Vicente López**, Aragón sigue siendo la principal productora de España de cereza comercializada en fresco, ya que parte de la extremeña se destina a industria.

### Un cultivo en alza

Explica **Francisco Ponce**, secretario provincial de **UAGA Zaragoza** y también productor de cerezas en Aniñón, integrado en la **cooperativa Niño Jesús**,

## Aragón fue el mayor productor español de cereza en el año 2016.

que «la cereza es una fruta en alza, especialmente para la exportación».

Son varios los factores que contribuyen a la expansión de este cultivo. Ponce señala que «tiene pocos riesgos; las tempranas, por ejemplo, las has recogido a mitad de junio, al contrario que el melocotón, que se alarga durante el verano», con riesgo de pedrisco. Es también una labor más rápida y agradecida en el campo y, aunque exige mayor mano de obra, se paga mucho mejor. «Si el melocotón puede estar a 0,20 céntimos, la cereza no baja del euro» añade. Finalmente se trata de una fruta «con muy buen consumo», esperada durante todo el año.

Por otra parte, Aragón puede ofrecer cerezas a lo largo de mucho tiempo. Las más tempranas se recogen en Caspe a principios de mayo, pero en zonas de





Archivo Gastro Aragón

El cerezo y las cerezas son una de las más importantes áreas de trabajo del CITA; aquí cerezas en fase de crecimiento.

## LAS CEREZAS EN EL CITA

El **Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón, CITA**, dispone en su banco de germoplasma de una colección de más de cien variedades de cerezas procedentes de todo el mundo, la colección de referencia en España. Eso sí, a pesar por el gusto de localismo en los cerezos, no existe ninguna variedad autóctona aragonesa.

Explica **Javier Rodrigo**, jefe de la Unidad Hortofruticultura del centro, que parte de nuestro trabajo consiste en «ver cómo se comportan en nuestro territorio las diferentes variedades, para ir renovando aquellas que se quedan obsoletas», aunque no todas se adaptan.

Y la otra estrategia reside en buscar nuevas zonas de cultivo para extender el periodo de maduración, lo que redundará en mayor rentabilidad para el agricultor: «Todo lo que se salga de mayo y hasta finales de junio supone un mayor precio. En la temprana no podemos adelantar lo que se produce en la zona de Caspe, por lo que vamos a zonas altas para lograr cerezas en julio y agosto».

Pone como ejemplo el trabajo que están desarrollando con el **ADRI Calatayud Aranda**, pero también disponen de fincas de ensayo en las estribaciones del Moncayo, en Veruela y Añón y en Mora de Rubielos, donde se pueden conseguir, a más de mil metros, variedades tardías en pleno verano.

Pero hay más líneas de trabajo, en especial la relacionada con la polinización. Resulta que hay variedades de cerezo que no admiten su propio polen, por lo que hay que encontrar aquellas que sean compatibles y que, además, coincidan en el tiempo de la polinización. «Pues variedades que en otro lugar coinciden temporalmente —explica Rodrigo—, quizá no lo hagan aquí». Sabido era que el cerezo exige frío para florecer con normalidad, pero, cuando pierde la hoja y entra en reposo, se «creía que estaba descansando; sin embargo, tiene gran actividad». Todos estos resultados, más tarde o temprano, pasan a manos de los agricultores y viveristas. «Si dos variedades son incompatibles, el agricultor ya sabe que debe separarlas».

### ESTUDIAR LA GENÉTICA

El otro punto fuerte del CITA, que es considerado uno de los centros de referencia internacional en el estudio del cerezo, es la genética, área en la que trabaja **Ana Wünc**, y donde colabora habitualmente con investigadores de otros países como Estados Unidos, Nueva Zelanda o Japón.

«Trabajamos en la fase previa al campo. Estudiamos la genética, la caracterización molecular de variedades de cerezo, en aspectos como la autofertilidad o estudios de color, firmeza, tamaño, la suelta del pedúnculo en función de los genes». Y aunque sus trabajos todavía no son aplicables directamente al agricultor, sí resultan muy útiles para los mejoradores de cultivo y viveristas.

## Se demuestra que la altura y el terreno influyen en la calidad de la cereza.

montaña, como la de Ponce, en pleno sistema ibérico, la recolección se puede prolongar hasta mediados de agosto.

Recuerda que en 2008, con motivo de la Exposición Internacional la Diputación de Zaragoza había reservado el 19 de agosto como día de Aniñón. «Hicimos una prueba, guardamos unos árboles a ver que pasaba y funcionó. Cogimos cerezas ese mismo día y la gente alucinó». De hecho, eso es lo que se busca, prolongar la temporada, «meterse en fechas en que no quedan cerezas», pero con un mercado todavía interesado en consumirlas.

«Lo comprobamos —continúa— el año pasado, cuando no hubo mucha producción en el valle del Jerte. Vinieron hasta de Portugal en busca de nuestras cerezas, y ya hemos afianzado algunos clientes; pero hay que insistir».

Precisamente en ello llevan trabajando desde el **ADRI Calatayud Aranda**, la Asociación para el desarrollo Rural integral de la Comarca de Calatayud y del Aranda. «Llevamos dos años trabajando con el CITA —explica **Pablo Barcelona**— y este es el tercero de recogida de muestras».

Años de análisis para descubrir si existe una diferencia significativa en las cerezas de esta zona y «parece que sí, que influyen la altura y el terreno». Pues aquí se cultivan cerezas a partir de los 600 metros, pasando de mil en municipios como Viver de la Sierra.

Un proyecto que surge inicialmente para «ayudar a los agricultores pequeños, que tenían que morir al palo del precio». Quieren ponerlos en igualdad con los más grandes, homologar calidades e internacionalizar mercados. De momento cuentan con la cooperativa Niño Jesús, UAGA, la comarca y hasta 22 colaboradores de la zona y han solicitado ayudas al Gobierno de Aragón.

El objetivo es contar con un aval, generar una «asociación de productores que se vayan agrupando; contar con una marca





Archivo Castro Aragón



El cultivo del cerezo requiere mucha mano de obra, lo que puede contribuir a la consolidación de la población en el mundo rural.

de calidad con reglamento medioambiental y responsabilidad social; concertar las contrataciones; etc. En definitiva, incrementar el valor de la producción aprovechando el hecho diferencial de la altura.

### Leve crecimiento

Respecto a la producción en Aragón, **Vicente López**, de UAGA, explica que este año los rendimientos por hectárea han bajado y, pese a que la superficie de cerezo ha aumentado en 1300 hectáreas, la nueva producción solo crecerá tres millones de kilos, hasta fijarse por encima de los 25 millones, más o menos como en 2016. Sin considerar las recientes granizadas que han supuesto la pérdida de un 50 % en unas 200 hectáreas en la zona de Calatayud

Aunque matiza que la caída «no será tanto como pensábamos. Pero no sabemos qué pasará hasta el final; si no hace mucho calor, saldrá bien, de mayor tamaño»

Por su parte, la **Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte** cosechará unos 20 o 22 millones de kilos este año, «muy por encima de la media de una campaña

## Como el año pasado Aragón producirá unos 25 millones de kilos de cereza.

normal, que es de 16 millones» y se calculan para toda la comarca un volumen de 35 millones de kilos. Lo que ha sido posible por la acumulación de horas frías en los cerezos, que propició un cuajado idóneo e uniforme de la fruta y un calibre muy bueno en las primeras remesas comercializadas.

En Alicante, otra de las zonas productoras de cereza que este año ha coincidido en fechas de comercialización con el Jerte y Aragón, la previsión de producción es de dos millones de kilos, como en 2016. Según el presidente de la **DOP Cerezas de la Montaña de Alicante**,

**Hilario Calabuig**, pese a que en la cifra de producción en la provincia se equipara a la del pasado año, la cereza certificada bajará del millón de kilos a poco más de a mitad. «Las lluvias a finales de abril redujeron la calidad de la cereza y mucha producción no se pudo certificar».

Y junto a las grandes cifras, también valen las pequeñas, como destacó el consejero de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad, Joaquín Olona**, durante la inauguración de la **II Feria de la cereza y el ajo tierno de Ricla**, localidad zaragozana con 1200 hectáreas de cerezo que generaron más de once millones de kilos de producción el año pasado. Olona destacó Ricla como «ejemplo de la generación de valor añadido a través de la cereza. Y no solo a través de la comercialización, sino también desde la producción agraria con la apuesta por tecnología avanzada».

El alcalde, **Ignacio Gutiérrez Carnicer**, señaló que «gracias a la agricultura, Ricla ha aumentado su población en mil habitantes en los últimos diez años, alcanzando los 3000. El campo «genera trabajo y consigue asentar a la población», ha afirmado el alcalde.



Archivo Castro Aragón



Gabi Orte / chillindron.es

Aragón puede presumir de producir cerezas tempranas en zonas bajas, como Caspe, a la derecha, y bastante tardías, como las que se cultivan en Aniñón, en el sistema Ibérico.



Archivo Gastro Aragón



Guindo florecido y, abajo, repleto de frutos.

## CAERSE DEL GUINDO

Nos seguimos cayendo del guindo, aunque cada vez haya menos. La castiza expresión significa que uno no se cree la mentira que le cuentan, que tiene mucho mundo, que no ha aparecido de repente en la tierra, como si fuese una frutal guinda, caída del árbol.

Cada vez hay menos guindos, aunque todavía se pueden encontrar por todo el territorio aragonés. Conocido también como cerezo ácido –*prunus cerasus*–, su fruto, la guinda, resulta agrídulce, y además amarga en muchas ocasiones, por lo que su utilización en cocina se ha limitado a la elaboración de confituras, aguardientes, en forma de almíbar o, incluso, en salazón. Este poderoso carácter y el que se recogieran grandes cantidades a la vez auspició también estas fórmulas de conservación. No obstante, sustituidas prácticamente por las cerezas, más abundantes, aún quedan artesanos que las trabajan en sus obradores, siquiera ocasionalmente. Lo hace **Luis Paracuellos**, en su **Chocolates Capricho** –Don Jaime I, 25. Zaragoza. 976 390 248–, donde confita las guindas, tras quitarles el hueso, varios días con el azúcar, para macerarlas posteriormente en marrasquino un par de semanas más. Una vez coladas y secas, ya están dispuestas para ser recubiertas por el magnífico chocolate de esta casa.



Cerezos floreciendo y extendiendo su manto blanco, como si se tratara de nieve, al gusto de la leyenda.

## DE INTERÉS TURÍSTICO

Cada día son más abundantes las ferias y fiestas de la cereza, que van camino de convertirse en un importante atractivo turístico. Ya es así en el momento de la floración, cuando los campos se vuelven blancos gracias al color de la flor del cerezo.

Quiere la leyenda que fuera un noble ruso o quizá un príncipe árabe. Da igual, el caso es que estaba enamorado de una hermosa mujer procedente de un lejano país del norte de Europa, donde la nieve cubría con su blanco manto blanco los paisajes invernales. Pero en el valle del Jerte abunda más el verde. La esposa, bien que enamorada de su marido, reflejaba en sus ojos la tristeza, la melancolía por los paisajes de su tierra. Hasta que su amado, decidido a hacerla feliz, le promete que él traerá la nieve. Tras mucho cavilar, ordenó plantar cerezos por todo el valle y cuando llegó la primavera aquellos árboles florecieron, vistiendo sus ramas de pétalos blancos. Llevó a su amada hasta un lugar elevado y observó cómo, al menos unos días al año, ella viera su nueva tierra cubierta de nieve y se olvidara de la lejana. Aunque las crónicas cuentan que fue una plaga la que acabó con el castaño autóctono en el siglo XVIII, siendo sustituido por el cerezo, necesario para subsistir. De ahí surge la Fiesta del Cerezo en Flor, convertida ahora en una celebración popular.

### EN ARAGÓN

En Aragón apenas se celebra la floración, aunque el pasado mes de marzo el Ayuntamiento de **La Almunia de doña Godina** propuso un paseo fotográfico por los cerezos en flor camino de la sierra de Algairén, que repite en junio, ya con la posibilidad de degustar las cerezas desde el mismo árbol. **Ricla** celebró su feria de la cereza el 3 de junio, igual que **Albalate del Arzobispo**, mientras que **Bolea**, la más veterana lo hace el 18 de junio, coincidiendo con la de **El Frasno**, el mismo fin de semana, una vez celebrada la andada de la cereza. Y Slow Food ha preparado, también para el 18 de junio, una excursión para descubrir las cerezas de **Aniñón**. Localidades pioneras de una actividad capaz de entreverar el turismo interior con el comercio local, que cunda el ejemplo.

## DE ANIÑÓN HASTA ITALIA

La cooperativa **Niño Jesús de Aniñón** produce anualmente más de un millón de kilos de cereza. «Un 40 % va al mercado en fresco, para consumo de mesa, y el resto a la industria», precisa su gerente **Jesús Abad**.

En 1860 se plantó el primer cerezo en la zona y su cultivo no ha dejado de crecer desde entonces. Hasta llegaron a servir hace ya tiempo las cerezas que **Ferrero Rocher** introducía en sus afamados bombones, prueba de la calidad del producto de la redolada, y que quizá pronto vuelvan a ser de la zona.

Precisamente esta cereza, denominada de industria –variedades monzón y blanca de provenza– es una de las más rentables para el agricultor, ya que «tiene un menor coste de producción, admite el secado, no exige aclareo –suprimir frutos antes de su maduración para que el resto crezcan más– pues prefieren cerezas más pequeñas y no exige tanta manipulación». De modo general, las cerezas se maceran en alcohol y se sirven a los clientes ya preparadas, listas para su uso en pastelería o conserva.

Lo que no implica despreocuparse del resto de la producción, gran parte de la cual termina en el extranjero. «Actualmente exportamos a Reino Unido, Francia Italia y Finlandia» en Europa, pero también por avión a mercados dispuestos a abonar el sobre coste, como Japón, Colombia a los Emiratos árabes.





## Desde los griegos

Quiere la tradición que las cerezas procedan de la colonia griega de Kerasos, la actual Giresun en la costa del mar Negro, de donde vendría su nombre.

Se trataba de un cultivo local muy importante, que sedujo al general romano **Lúculo**, uno de los primeros gastrónomos conocidos de la historia, que se llevó los cerezos a Roma, 700 años antes de nuestra era. Así el nombre latino de la cereza, *cerasium*, procedería de la ciudad de Cerasonte.

Pero también hay quien considera que podría derivar de *cerum* –cera–, debido a ese revestimiento del fruto, que le otorga un peculiar brillo, además de facilitar que el agua resbale por el mismo, sin afectarle en exceso.

Más probable resulte que el fruto del cerezo se consuma desde la prehistoria, siendo originario de Asia Menor, desde donde llegaría a Europa gracias a los pájaros migratorios. De hecho, se han encontrado grandes cantidades de huesos silvestres de los cerezos –*prunus avium*– en asentamientos de la Edad de Piedra, unos 6000 años a.C., cuando ya se mataban cerezas para obtener un líquido, que se convertía en alcohol, tras fermentar.

A España llega de la manos de los árabes que la implantan, primero en el Valle medio del Ebro y, posteriormente, en Cáce-



res, precisamente las dos mayores zonas productoras en la actualidad.

No es hasta el siglo XIV cuando aparecen los primeros testimonios escritos acerca de las cerezas cacereñas, cuando el 2 de junio de 1352 una comitiva de emisarios del Rey de Navarra que se dirigía a Sevilla, se detuvo e hizo noche en Cabezuela del Valle, uno de los pueblos de la comarca y degustaron truchas y cerezas.

O en el XVI, el médico Luís de Toro se refiere a estas cerezas escribiendo «verás también todo género de cerezas, que ni Persia las tiene mejores. Cerezas de un gusto y tamaño extraordinario, rojas, negras y de un color intermedio parecido al vino».

## No madura fuera del árbol

Dado que las cerezas forman parte de las frutas que no maduran fuera del árbol, hay que olvidarse de adquirir las verdes, para que terminen de hacerse en casa. Por ello se suelen cosechar en su momento justo, cuando más azúcares tiene y por ello no es de las frutas que mejor viajan.

Además, hay que considerar si son o no tempranas. Las más madrugadoras en Aragón son las de Caspe, mientras que las buscadas picotas son más tardías, como las que se producen en zonas de montaña.

A la hora de elegir las cerezas, salvo que sean picotas que vienen sin él, hay que fijarse en el rabito. Amén de proteger el fruto, pierde agua más rápidamente que la propia cereza, razón por la que han conservarse en condiciones óptimas de humedad y temperatura inmediatamente después de la recolección. Y si no hay rabito, pero sí algún daño donde debería estar, mejor olvidarse. No son picotas, probablemente desarrollen hongos y se sequen más fácilmente.

Conviene guardar las cerezas sin lavar ni tapar en el frigorífico, donde se conservan hasta dos semanas. Y se pueden congelar, frescas o con un almibar ligero y, como las ciruelas, cuanto más oscuras, mejor resulta el proceso.

# DEL VALLE DEL JERTE A LA MONTAÑA DE ALICANTE

En España existen tan solo dos cerezas protegidas, La **DOP Cereza del Jerte**, en Cáceres, y la **IGP Cerezas de la montaña de Alicante**, a las que cabría sumar la marca de garantía **Cereza Valle de las Caderechas**, en Burgos.

La DOP Cereza del Jerte ampara exclusivamente a cerezas originarias de las comarcas del norte de la provincia de Cáceres y enclavadas en la zona de agricultura de montaña Trasierra-Gredos Sur, con características geográficas, físicas, históricas y culturales muy específicas y homogéneas. El cultivo se asienta en pequeñas fincas, situadas en las laderas de umbría o solana, con una dimensión media de 1,6 hectáreas, generalmente divididas en varios trozos o parcelas, configurando un paisaje ajardinado de pequeños bancales, sostenidos por paredes de piedra que obligan a unas condiciones de laboreo que limitan la mecanización en gran medida.

Las variedades locales que mayor volumen aportan son las agrupadas bajo el nombre genérico picotas del Jerte, cuya característica principal es que no presentan pedúnculo, al desprenderse éste de forma natural en la recolección manual. En concreto, las variedades ambrunés, pico limón negro, pico negro y pico colorado, a las que hay que sumar la navalinda. La recolección, en condiciones climatológicas normales, se extiende desde finales de abril a principios de agosto.



Por su parte, la IGP Cereza de la Montaña de Alicante se extiende por el este y norte de la provincia, además de algunos municipios del sur de Valencia. Es una de las zonas de mayor relieve montañoso de la comunidad valenciana, con suelos de alto contenido en carbonato cálcico y escasez de materia orgánica; clima mediterráneo templado, con temperaturas frías y mayor número de precipitaciones. La IGP ampara las siguientes variedades: burlat, tilagua, planera, nadal y picota, como principales; y stark hardy geant, bing y van, como polinizadoras.





### Nutritiva y práctica

La cereza resulta especialmente nutritiva —50 calorías cada cien gramos— gracias a la fructosa que contiene, bien asimilada por los diabéticos, además de facilitar la sensación de llenazo. Posee vitaminas A, B y C y notable cantidad de minerales como potasio, lo que la recomienda como diurético y ligeramente laxante, dado su contenido en fibra. Su elevado contenido en flavonoides, como los antocianos, relacionados con su color rojo y ácido elágico, del grupo de los polifenoles, refuerza su efecto antio-



xidante.

Incluso los rabitos de cereza se usan en medicinas alternativas como depurativo y diurético, en forma de infusión. Si se desea probar, basta dejar un puñado de los que hemos desechado de nuestras cerezas durante toda una noche en un litro de agua; se hierven cuatro minutos y se filtran tras dejar enfriar otros veinte minutos. Se conserva un par de días en el frigorífico. Por su parte, los huesos de cereza, limpios y secos, sirven para aplicar bolsas de calor sobre articulaciones dolorosas o flemones; basta colocarlos en una bolsa de

tela, sobre una fuente de calor y aplicar luego sobre la zona afectada.

### Poco cocinadas

Ante unas apetitosas cerezas no parece buena idea transformarlas en la cocina, aunque ofrecen numerosas posibilidades como se puede apreciar en estas páginas. Las cocinas centroeuropeas las utilizan habitualmente para los guisos de caza, pero combinan también con pescados como el atún, el foie fresco, las aves, el cordero, etc. Simplemente salteadas en una sartén, tras cocinar el ingrediente principal, y desglasadas con un poco de vinagre, mejor balsámico, resultan una espectacular guarnición. Su uso más habitual es en forma de postre, desde el pastel de cereza, clafoutis, hasta las cerezas confitadas, pasando por espumas, sorbetes, helados, rellenos de bombones y otros dulces, etc. Flameadas con una salsa de brandy, sobre un helado de vainilla se convierte en el famoso postre Cherries Jubilee.

## LÍQUIDAS CEREZAS

La cereza ya es habitual en los modernos gazpachos. Para ello se elabora de forma convencional —tomates maduros, pimiento, mejor rojo, un poco de ajo, pepino y cebolla, pan, aceite de oliva, vinagre, mejor uno suave como el de manzana, y sal— y se añaden las cerezas trituradas sin hueso y peladas. Diferente y refrescante.

Como este polivalente Cóctel de cerezas al cava, para el que simplemente hace falta elaborar un jarabe con agua, azúcar, corteza de limón y canela en rama. Una vez frío se agregan las cerezas, limpias y sin hueso, que se pasan por el chino tras un concienzudo triturado. Se perfuma con un licor; por ejemplo con kirsch —que se elabora con cerezas precisamente— y unas cucharadas de vino blanco al gusto. Y se guarda en el frigorífico para que se mantenga bien frío. A la hora de servir en una copa de martini también muy fría, como postre o aperitivo —sirve para las dos funciones— basta añadir un buen cava.

### KIRSCH Y MARRASQUINO

El kirsch es el aguardiente de cereza. Para elaborarlo se seleccionan las cerezas en su punto justo de maduración; una vez trasladadas a la destilería, se molturan los frutos para que los jugos salgan al exterior y se bombea hasta los tanques de fermentación. Este proceso dura dos semanas y se realiza en depósitos a temperatura controlada. La destilación se elabora en alambiques tradicionales de cobre durante ocho horas, en tres facciones: primero la cabeza, luego el corazón y posteriormente las colas. El corazón es el aguardiente de base para el producto final. Finalmente, los aguardientes seleccionados son sometidos a las adecuadas mezclas hasta conseguir las cualidades que caracterizan a este delicioso y suave licor. El proceso total dura al menos un año.

Por su parte, el marrasquino es un licor preparado a partir de un aguardiente elaborado con los huesos del marasque, un especie de cereza amarga o guinda, originaria de Dalmacia, edulcorado con miel y azúcar. Es incoloro, por lo que no hay que confundirlo con el licor de cerezas o con las guindas o cerezas en jarabe.







CWSA China Wine & Spirits Awards 17

Febrero 2017

Dos vinos  
Dos medallas de oro



AGRICULTURA ECOLÓGICA  
Garbanzos, lentejas, pasta, leguminosas y cereales



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





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



**INGREDIENTE PRINCIPAL**

El tomate muy maduro y preferentemente de la variedad pera, idóneo para triturar.



**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Poco más de media hora, si no contamos el tiempo para que se enfríe.



**GRADO DE DIFICULTAD**

Para principiantes. Lo más complicado es no mancharse mucho con la remolacha.

**INGREDIENTES  
PARA 4 PERSONAS**

- 4 tomates tipo pera bien maduros.
- 1/4 de remolacha cocida.
- 50 gramos de cerezas.
- 1 trozo de pan duro.
- 1 diente de ajo.
- Vinagre de frambuesa.
- Pimentón picante.
- Albahaca.
- Cacahuets fritos.
- Perejil para decorar.
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal.

## SALMOREJO DE TOMATE, REMOLACHA Y CEREZAS

**ELABORACIÓN**

**Limpiar los tomates** maduros, cortarlos en trozos y poner en un recipiente.

**Cocer la remolacha**, cortar en dados y añadir a los tomates, reservando unos dados pequeños; no obstante, puede comprarse ya cocida.

Agregar igualmente las **cerezas** sin hueso y partidas por la mitad.

Añadir un **chorro de vinagre** de frambuesa y sal. Remover bien.

**Humedecer el pan** con agua para que se ablande. Una vez empapado incorporarlo al recipiente de los tomates, las cerezas y la remolacha. Añadir el ajo pelado y cortado, una pizca de pimentón picante, sal y una hoja de albahaca. **Mezclar**. Dejar macerar en el frigorífico unas dos horas.

Verter el conjunto en un vaso batidor y **batir con una batidora**.

Mientras se bate, ir añadiendo poco a poco un **chorro de aceite de oliva virgen extra** para que coja cierta untuosidad. Dejar enfriar en la nevera.

Para finalizar, poner en un el fondo de un plato, unos cacahuets fritos, unas hojas de albahaca, perejil y unos trozos pequeños de remolacha y servir sobre estos ingredientes el salmorejo bien frío.





# BLOODY MARY CON CEREZAS Y MARISCO

## ELABORACIÓN

Para la guarnición, **deshuesar las cerezas** y ponerlas en un bol. **Agregar el tomate**, la cebolla y el aguacate picados. Sazonar y añadir cilantro picado al gusto. Tapar el bol y dejar reposar en el frigorífico.

**Pelar los carabineros** y reservar. Con las cabezas y un poco de agua **preparar el caldo**. Colar.

Para hacer el Bloody Mary, **mezclar en un bol** el zumo de tomate, el ketchup, el caldo de carabineros, el zumo de cerezas, el zumo de naranja, el zumo de limón y el jugo de carne. Pasarlo a un recipiente, tapar y dejar enfriar en el frigorífico.

Por otra parte, **abrir las almejas en una cazuela** con el vino blanco. Reservar.

Sazonar los carabineros anteriormente reservados y **asar vuelta y vuelta** en una sartén con un chorrito de aceite.

Servir en vaso o en plato. Colocar primero la guarnición, después las almejas, con o sin concha, a gustos, y los carabineros y por último verter el Bloody Mary de cerezas. Decorar con **cilantro**.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

Unos buenos carabineros, que es plato de fiesta, aunque valdrían también las gambas.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

En media hora está elaborado, incluyendo el tiempo de enfriamiento.



### GRADO DE DIFICULTAD

Escaso, salvo pelar los carabineros y que queden presentables a la vista.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 24 cerezas.
- 20 almejas.
- 8 carabineros.
- Media cebolla.
- 1 aguacate.
- Medio tomate.
- 100 mililitros de zumo de tomate.
- 2 cucharadas de ketchup.
- 75 mililitros de zumo de cereza.
- 30 mililitros de zumo de naranja.
- 40 mililitros de caldo de carabineros.
- Un chorrito de vino blanco.
- 5 mililitros de zumo de limón.
- 1 cucharada de jugo de carne.
- Cilantro.
- Aceite de oliva.
- Sal.





**INGREDIENTE PRINCIPAL**

El bonito, que se encuentra en verano en su mejor momento de consumo.



**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Deshuesadas las cerezas, no más de veinte minutos, lo que tarde el pimiento en confitarse.



**GRADO DE DIFICULTAD**

Apenas ninguno, controlar la cantidad de azúcar en los pimientos y el punto del bonito.

**INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS**

- 4 lomos de bonito de 150 gramos cada uno.
- 8 pimientos del piquillo.
- 24 cerezas.
- 1 cucharadita de azúcar.
- 1 nuez de mantequilla.
- Vinagre de frambuesa.
- 2 puñaditos de rúcula.
- Cebollino picado.
- Aceite de oliva.
- Cristales de sal.
- Sal.
- Pimienta.

## BONITO A LA PLANCHA CON PIMIENTOS Y CEREZAS

**ELABORACIÓN**

En una sartén, con un poco de aceite de oliva, poner a **caramelizar los pimientos**, previamente sazonados y espolvoreados con un poco de azúcar. Reservar.

Deshuesar las cerezas y **saltearlas** en una sartén con la mantequilla. Salpimentar. Añadir un chorrito de vinagre y cebollino picado al gusto.

**Sazonar el bonito** y asarlo en una sartén con un chorrito de aceite.

Mientras, **aliñar la rúcula** con una pizca de sal, un poco de vinagre y aceite de oliva.

Emplatar el bonito con los pimientos y las cerezas como guarnición. Espolvorear con **unos cristales de sal**. Acompañar con la ensalada de rúcula, decorar con el cebollino picado y servir.





# PECHUGA DE PATO CON SALSA DE CEREZAS

## ELABORACIÓN

**Deshuesar los albaricoques**, trocearlos y poner a cocer en una cacerola con un chorrito de agua y una cucharada de azúcar. Dejar que se cocinen durante diez minutos. **Triturar** con la batidora y pasar por un colador. Reservar.

Por otra parte, **hacer unos cortes en la piel de la pechuga** de pato, salpimentar y dorar en una sartén, para que pierda parte de la grasa.

Cortar cada pechuga en cuatro porciones y colocar en una placa de horno. Hornear a 200 ° C. durante 5 o 6 minutos.

Para elaborar la salsa, lavar las cerezas, deshuesar y **picar finamente**. Poner un cazo al fuego con el vinagre, el azúcar y las cerezas. Llevar a **ebullición**. Cuando empiece a hervir, bajar el fuego y dejar cocer unos 15 minutos, hasta que la salsa tenga una consistencia espesa.

Servir las pechugas fileteadas o en un taco y acompañar con el puré de albaricoque y la salsa de cerezas, a ambos lados del pato. Decorar con una **ramita de romero**.



### INGREDIENTE PRINCIPAL

La pechuga de pato, aunque la receta podría servir para cualquier ave.



### TIEMPO DE ELABORACIÓN

Siendo tranquilote, no más de tres cuartos de hora. Salvo que se atasque con los albaricoques.



### GRADO DE DIFICULTAD

Bajo, el manejo del horno y lograr el punto adecuado de la salsa de cerezas.

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- 2 pechugas de pato.
- 8 albaricoques.
- Azúcar.
- Romero.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- Para la salsa de cerezas: 500 gramos de cerezas, 100 mililitros de vinagre de manzana; 2 cucharadas de azúcar.





**INGREDIENTE PRINCIPAL**

El queso quark, que puede sustituirse perfectamente por requesón.



**TIEMPO DE ELABORACIÓN**

Salvo la congelación, no más de una media hora, dependiendo de su habilidad para batir.



**GRADO DE DIFICULTAD**

Conseguir un buen merengue es algo que no está al alcance de todos. Se logra con práctica.

**INGREDIENTES  
PARA 4 PERSONAS**

- 700 gramos de cerezas.
- 200 gramos de queso quark.
- 3 claras de huevo.
- 3 cucharadas de azúcar glas.

# MOUSSE HELADA DE CEREZAS

**ELABORACIÓN**

**Lavar las cerezas**, secarlas y retirar los huesos, reservar algunas para decorar al final y triturar el resto. Pasar el puré obtenido por un colador para que quede más fino. Montar las claras de huevo **a punto de nieve** e ir añadiendo, poco a poco, dos cucharadas de azúcar glas. Batir constantemente hasta conseguir un **merengue denso**. Añadir el **queso** y el resto del azúcar **al puré de cerezas**, remover con una espátula hasta que quede una crema lisa y homogénea.

Incorporar poco a poco **las claras montadas** realizando movimientos envolventes de abajo a arriba para que no se bajen.

Verter la mezcla en cuatro moldes individuales y dejarlos en el **congelador** durante 5 o 6 horas. Retirar los moldes del congelador unos quince minutos antes de servir las mousses.

Desmoldar sobre copas de postre y decorar con las cerezas reservadas.





# TARTA DE CHOCOLATE Y CEREZAS

## ELABORACIÓN

Para hacer la masa, poner en un **bol la harina, el cacao en polvo y la mantequilla**. Mezclar hasta formar migas. Añadir el azúcar y la yema de huevo y **amasar** hasta formar una masa blanda. Si se nota la masa muy dura añadir un poco de agua fría. Envolver en plástico y conservar en el frigorífico una hora.

Mientras la masa se enfría, preparar el relleno. **Batir el azúcar, la maicena y el huevo** en un bol. Reservar. Poner la leche y el chocolate en trozos en un cazo, **calentar a fuego medio** sin dejar de remover. Cuando empiece a hervir verter sobre la mezcla anteriormente preparada, batiendo bien. Volver a poner todo en el cazo y cocer a fuego medio. **Cuando espese**, bajar el fuego y cocer de 2 a 3 minutos. Pasar la crema a un cuenco y dejar enfriar completamente.

**Precalentar el horno** a 180 °C. Extender la masa con la ayuda de un rodillo y **cubrir un molde** de 22 centímetros, previamente untado con mantequilla. Recortar los bordes de la masa. **Hornear 20 minutos**. Sacar del horno y dejar enfriar completamente.

Para montar la tarta, echar la crema sobre la base y repartir bien por todo. Cubrir con las cerezas y un poco de piñones. Servir.

|   |  |
|---|--|
|  | <b>INGREDIENTE PRINCIPAL</b><br>El chocolate, que aquí también interviene en forma de cacao en polvo.                    |
|  | <b>TIEMPO DE ELABORACIÓN</b><br>El trabajo se extenderá a lo largo de un par de horas, debido a la necesidad de enfriar. |
|  | <b>GRADO DE DIFICULTAD</b><br>Normal, si se tiene cuidado en respetar las cantidades. Aquí no vale cocinar a ojo.        |

## INGREDIENTES

- 300 gramos de cerezas.
- Para la masa quebrada al chocolate: 120 gramos de harina, 15 gramos de cacao en polvo, 100 gramos de mantequilla, 40 gramos de azúcar, 1 yema de huevo, agua fría.
- Para la crema de chocolate: 450 mililitros de leche, 100 gramos de chocolate negro, 1 huevo, 80 gramos de azúcar, 40 gramos de maicena



## LAS RAZAS AUTÓCTONAS, EN PELIGRO DE EXTINCIÓN

«Todas las razas autóctonas de Aragón estarán en un plazo de entre cinco y diez años en peligro de extinción». Así de contundente se mostró en la **Feria de Alfombra José Manuel Macarulla**, secretario de la **Asociación de Criadores de bovino de la raza parda de montaña**. Su raza es una de las pocas que no están en extinción en la agrupación de autóctonas. Macarulla, que participó en una mesa redonda junto con representantes de la **oveja ojinegra**, **Adolfo Laviña** y la **rasa aragonesa**, **Fidel Faló**, lamentó la falta de apoyo por parte del Gobierno de Aragón que hay para estas razas. «Las ayudas para la compra de vacas autóctonas son de 1100 euros, mientras que si compras razas de fuera te dan 1200». Los ganaderos aprovecharon para presentar la **Federación de razas autóctonas de Aragón**, que aglutina a las 17 existentes y que pretende convertirse en el interlocutor con la Administración.



La nueva huerta se ubicará en el barrio rural de Movera, dentro del Banco de Tierras.

## 13 HECTÁREAS MÁS DE HUERTA

El consejero **Joaquín Olona**, y la concejala de Medio Ambiente y Movilidad, **Teresa Artigas**, han firmado un convenio de colaboración para la cesión de 13 hectáreas de terreno ubicadas en el barrio rural de Movera para su incorporación al **Banco de Tierras** del proyecto Huertas Life Kilómetro 0. Será por cinco años ampliables a otros cinco. Olona ha señalado que este proyecto contribuye a «acercar el mundo agrícola a la sociedad y que desde la ciudad se tenga contacto directo real con la agricultura». Por su parte, Artigas ha agradecido «la aportación del Gobierno de Aragón a este proyecto que poco a poco va sumando hectáreas a Zaragoza a la cabeza de la agroecología en el entorno de las ciudades». El Ayuntamiento de Zaragoza está recuperando el espacio agrícola para el cultivo de frutas y hortalizas, generando empleo verde, proporcionando a la ciudad productos frescos y de calidad, a la vez que disminuye la huella de carbono asociada a los kilómetros que en la actualidad recorren los alimentos hasta llegar al consumidor».

## CASA MATACHÍN CREARÁ CIEN EMPLEOS

**Casa Matachín** trasladará sus actuales instalaciones en Mercazaragoza a Plaza, en una parcela de más de 70 000 metros cuadrados, incorporando a medio plazo un centenar más de trabajadores a los 400 con que cuenta. Integrada en el grupo catalán **Padesa** desde 1996, la empresa creada por **Miguel Botaya** en 1990, **Aves nobles y derivados**, se dedica

## EL MERCADO



Gabi Orte / chindron.es

Relieves alegóricos a su función comercial que se encuentran en la fachada del Central.

a la elaboración de conservas, adobados, carnes elaboradas, empanados y platos preparados, con más de sesenta referencias, a los que ha sumado recientemente los gazpachos y una línea de platos *gourmet* listos para comer.

## PANADEROS AL ATAQUE

Los panaderos españoles, encabezados por **Jorge Sanz**, ha emprendido una campaña para pedir a la Real Academia Española (RAE) «acabar con la connotación negativa» del refrán **pan con pan, comida de tontos**. Sanz, maestro panadero de Teruel y uno de los impulsores de la iniciativa, ha explicado que «se hace más bien para debatir, pero sabemos que no va a llegar a ningún puerto». Se trata de dar a conocer un producto, el pan artesano, «con más de 16 horas de elaboración detrás», que poner el foco en las connotaciones negativas del lenguaje. «No se puede responsabilizar en absoluto al idioma de la imagen del pan».



## NACE LA GUÍA PEÑÍN DEL JAMÓN DE TERUEL

Será el primer manual de jamón del mundo en el que se evalúan y califican todas las marcas de **Jamón de Teruel** interesadas en aparecer en la guía. Nace con vocación de ser la publicación más consultada por profesionales y aficionados al mundo del jamón y cuenta con el respaldo de la prestigiosa **Guía Peñín**, que puntuará los perniles de 50 a 100, examinando maza, contramaza y babilla. Incluye una sección con una serie de recorridos por cada una de las comarcas turolenses.

## LA PRODUCCIÓN DE GLUTAMATO MONOSÓDICO SE DISPARA

La industria alimentaria ha aumentado un 1500 % la producción de **glutamato monosódico** en 40 años, pasando de 200 000 a tres millones de toneladas, con un tasa de crecimiento del 4,5 %. De este aditivo potenciador del sabor que se esconde bajo 50 nombres diferentes –E-621, MSG, extracto de levadura, proteína hidrolizada, ácido glutámico, caseinato de sodio o de calcio–, se consume una media de entre 5 y



## CENTRAL ABRIRÁ EN 2019

Las obras de la reforma del **Mercado Central** comenzarán en 2018, y será a finales de enero cuando se instalen unas naves provisionales en la calle Salduba, al lado de san Juan de los Panetes. Allí se instalarán los 74 adjudicatarios de los futuros puestos, que deberán abonar una media de 56 000 euros –que sumarán un tercio del coste total– para instalarse durante cincuenta años. La oferta está abierta a cualquier interesado, que también deberá abonar algo menos de 300 euros mensuales para el mantenimiento de las nuevas instalaciones.

El futuro mercado Central dispondrá de un amplio pasillo central, y dos laterales pegados a las paredes. Habrá quince puestos de carne, otros tantos de frutas y hortalizas, catorce de pescado, dos de congelados, ocho de aves y huevos, siete charcuterías, cuatro de menuceles, nueve de alimentación variada y cuatro espacios de restauración, que son los únicos que ahora no salen a licitación. Contará con tres ascensores y un túnel que lo conectará con el vecino aparcamiento público.

12 gramos diarios. «Las industrias alimentarias lo usan para mejorar el producto final y aumentar los niveles de consumo; por eso se utiliza tanto en productos manufacturados», afirma Victoria Agulló, profesora de Salud de la UO. Los síntomas asociados con el consumo de glutamato se conocen como «síndrome del restaurante chino» y puede producir ardor, hormigueo, dolor de cabeza o dolores en el pecho; un estudio con ratas mostró que este aditivo modifica el patrón de conducta del hambre y la saciedad produciendo un aumento de la voracidad de hasta un 40 %.

## OVIARAGÓN CIERRA EL DIFÍCIL 2016 CON BENEFICIOS

**Oviaragón-Grupo Pastores** ha presentado los resultados del ejercicio –de noviembre de 2015 a octubre de 2016– que en términos generales no ha sido bueno para el ganadero debido sobre todo a la bajada de precios un 7 %, la sequía y los recortes de las ayudas agroambientales. No obstante, se ha contrarrestado con el resultado positivo de la cooperativa que ha mantenido el mismo volumen de actividad, situándose por encima de los cinco millones de kilos vendidos, con una facturación de 52 millones. Cabe destacar la vocación de la cooperativa para diversificar clientes en la búsqueda de ventas de valor añadido. Por otra parte, **Francisco Santolaria** ha sido elegido nuevo presidente sustituyendo a **Marcario Quílez**, que deja el cargo por jubilación, tras ocuparlo durante diez años.

## LA MITAD DE LOS PUESTOS DE LOS MERCADOS DE BARRIO, CERRADOS

De los 45 **mercados de barrio** que sobreviven, 14 menos que en 2008, con capacidad para 1695 puestos, el 52,5 % está cerrado. El **Ayuntamiento de Zaragoza** va a destinar un millón de euros con el objetivo de «invertir la tendencia de consumo en el extrarradio para devolver el dinamismo y la vitalidad a los mercados tradicionales», según el edil **Pablo Muñoz**. El futuro plan pretende abarcar desde un concepto amplio todos los mercados que tengan lugar en Zaragoza. «No sólo en las grandes piezas de titularidad pública como Mercado Central, San Vicente de Paúl o Valdespartera, tam-

bién en mercados al aire libre como el rastro, el agroecológico, el mercado de san Bruno o el de plaza San Francisco. Y por supuesto, también, se va a trabajar con los 45 mercados de barrio de titularidad privada que hoy existen en Zaragoza», precisó Muñoz.

## 100 MILLONES PARA REGADÍOS

El Presidente de Aragón, **Javier Lambán**, ha anunciado la aprobación de un decreto para concretar un nuevo marco de financiación, que cuenta con el visto bueno de la Comisión Europea, para financiar nuevos regadíos, con ayudas que podrían alcanzar hasta los cien millones de euros. Por su parte, el consejero de Desarrollo Rural y Sostenibilidad, **Joaquín Olona**, ha añadido que el cambio en los regadíos incluye una mayor diversificación, al no limitarse solo a alfalfa o maíz, así como mayor intensificación y, por tanto, un ahorro en el uso de energía y optimización al máximo del agua. A juicio del consejero, los regadíos tienen una gran importancia para la seguridad alimentaria, para producir más con menos agua.

## LAS VENTAS DE LAS COOPERATIVAS SE MANTIENEN

Las ventas de las **cooperativas agroalimentarias aragonesas** se han mantenido en 2016 en torno a los mil millones de euros, que crecen hasta los 1600 con las sociedades participadas, dando trabajo a unas 3000 personas. Según el presidente de FACA, **José Víctor Nogués**, mantienen un ritmo de crecimiento sostenible, a pesar de los bajos precios «marcados por la distribución». La **alfalfa**, por problemas en la exportación, el **arroz**, por los bajos precios y el sector **cunicola** han sido los peor parados, según el director de la federación, **Felipe Gómez de Valenzuela**, siendo un buen año para el **porcino** y la **fruta**.



Gabi Orte / chlidron.es

Es la tercera edición de este encuentro de Pon Aragón en tu mesa.

## PON ARAGÓN EN TU MESA REÚNE A PRODUCTORES Y COMERCIO

**Pon Aragón en tu mesa** reunió en el **Centro de Negocios de Mercazaragoza**, a una cincuentena de productores procedentes del medio rural aragonés junto con comercializadores y distribuidores de la capital aragonesa. Por su formato personalizado y profesional la jornada de trabajo permitió a los participantes conocerse personalmente mediante presentaciones y entrevistas de trabajo; exponer y dar a degustar sus productos mediante la presencia en un espacio expositivo; a la vez que fomentar las relaciones comerciales y ofrecer visibilidad y accesibilidad de estos alimentos al consumidor. También ha permitido dar a conocer las nuevas líneas de trabajo de Pon Aragón en tu mesa, centradas en las necesidades del productor agroalimentario aragonés, la innovación y el emprendimiento agroalimentario.



# QUIÉN Y QUÉ

- Cada aragonés gastó **1577 euros en comida** en 2016, solo superados por asturianos, vascos, catalanes y gallegos. Ello supone una media de **666,4 kilos y litros de alimentos** por persona.
- **José Pociello**, de Viacamp y Litera, ha recibido el **Premio al mérito apícola**, pues a pesar de sus 55 años de trayectoria, sigue atendiendo a las 700 colmenas que dispone por toda la Ribagorza.
- La miel de romero de **Apícola Cinco Villas** ganó el premio popular en el concurso celebrado en la **Feria de primavera de Biescas**, mientras que el jurado profesional se decantó por **Miel de Oz**, de romero.
- La **Eurocámara** pide medidas para que la Unión Europea deje de **tirar a la basura el 20 % de los alimentos**. Para ello consideran imprescindible eliminar la confusión entre las fechas de **caducidad** y de **consumo preferente**.
- La **cesta de la compra** ha subido un **17 %** en los últimos diez años, mientras que los salarios solo han crecido un **8 %**.
- **Agustín Sánchez Vidal**, aragonés de adopción, ha recibido el **Premio de las Letras Aragonesas** de manos del presidente del Gobierno, **Javier Lambán**, por su trayectoria literaria, que incluye también numerosas publicaciones sobre cine. Patrocinado por **Bodegas Enate**, está dotado con 10 000 euros.



Cortesía DGA

Agustín Sánchez Vidal es el primer premiado no nacido en Aragón.

- **Ferran Adrià** presentó en Zaragoza una app, **Tu cuento en la cocina**, para promover hábitos saludables entre los niños, inspirada en personajes de **Disney, Marvel, Pixar y Star Wars**, con el apoyo de **Telefónica**. 
- El **Congreso de los Diputados** ha ratificado el **Acuerdo de libre comercio entre la UE y Canadá**, con el voto a favor de **PP, PSOE, Ciudadanos, PDeCAT, PNV y Coalición Canaria**. **COAG** considera una grave irresponsabilidad esta decisión porque pone en peligro el modelo social y profesional de agricultura de la UE y la apuesta estratégica de nuestros productores por la calidad, la seguridad alimentaria, el bienestar animal y el respeto al medio ambiente.
- El **Instituto de Formación Agroambiental**, dependiente del Gobierno de Aragón, ha recibido el **Premio Expoforga**. Por su parte, el ganadero turolense **Pedro Gadea Borge**, recibió en la misma feria el **Premio a la biodiversidad**, concedido por **Upa y Grupo Pastores**. **Santiago Ceresuela**, de Aínsa, y **Joaquín Calvo e hijos SC**, de Monegrillo, obtuvieron los accésit.
- **Fernando Gil Bayona** será el nuevo director general de **BSH electrodomésticos**, sustituyendo a **José Longás**, que se jubila. Era consejero delegado de **BSH Electroménager**, filial francesa de BSH.
- La cerveza artesana **Rondadora**, elaborada en Sobrarbe, ha logrado una **medalla de bronce** en el **Barcelona Beer Challenge**, uno de los concursos más prestigiosos de Europa, con más de 800 participantes.
- El **comedor** en la **escuela** concertada resulta hasta 60 euros más caro que en la pública, cuya cuota está fijada en 86 euros.
- El catálogo de Formación profesional crece con la creación del título básico **Actividades Agropecuarias**, en el IES Mar de Aragón de Caspe. Los de grado medio **Elaboración de productos alimenticios**, en los IES Martínez Vargas de Barbastro y Valle del Jiloca de Calamocha; **Producción agropecuaria** en el CPIFP San Blas de Teruel; **Panadería, repostería y confitería** en la Escuela de Hostelería de Teruel. Y de grado superior, **Gestión de alojamientos turísticos** en el CPIFP san Lorenzo de Huesca. El próximo curso entrará en vigor la revisión del perfil profesional de **Cocina y restauración**.
- Por primera vez desde 2015, el Consejo de Ministros ha declarado a la **trashumancia** y el **Carnaval** manifestaciones de **Patrimonio cultural inmaterial**.



## ASADOR LA JUNQUERA

Cno. Fuente de la Junquera, 110. Zaragoza

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

QUIZÁ LA MEJOR TERRAZA DE ZARAGOZA



Cortesía DGA

Dispone de nueva infraestructura para el tratamiento de carnes.

- **Profesionales de la Carne** ha ampliado sus instalaciones en Villanueva de Gállego para ser más competitiva en el mercado de la manipulación, la comercialización y la distribución de carnes frescas de vacuno, porcino, ovino y aves. El consejero **Joaquín Olona** destacó «su enfoque local de productos dirigidos a un mercado de proximidad facilita que los consumidores aragoneses disfruten de nuestros mejores productos».
- La **Diputación de Huesca** ha lanzado una nueva convocatoria para el **fomento de la truficultura**, dotada con 360 000 euros; la provincia ronda las 1500 hectáreas cultivadas.
- La **Universidad Complutense de Madrid** dispone de un nuevo título propio, **Nutrición y dietética culinaria en gastronomía**.
- El **Gobierno de Aragón** destinará 30 millones de euros a ayudas para la **industria agroalimentaria**, según afirmó el consejero **Joaquín Olona**. También prevé la inversión de tres millones en un plan de **promoción alimentaria** a tres años vista.
- El **Colegio de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco** ha entregado sus premios anuales. **Begoña Nieto**, directora del gabinete de la ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Colegiada de Honor; **Florentino Fernández Galarreta**, el Premio Antonio Esteban, por su trayectoria profesional en el ejercicio libre de la profesión; **Adrián Jarne**, premio Manuel Álvarez Peña, al egresado que ha obtenido mayor nota en su expediente en la Escuela de Huesca; y **Jorge Juan Ramírez**, el Francisco de los Ríos, al Mejor proyecto de fin de carrera.
- Las **escuelas municipales de Zaragoza** deberán eliminar el panga de su dieta, usar alimentos ecológicos, y que el 15 % de los productos frescos procedan del entorno de la capital.

- Con motivo del **Día Mundial de la Tierra**, **UAGA** recuerda que en los últimos diez años los pequeños y medianos agricultores y agricultoras han perdido el control sobre el 17 % de las tierras europeas; en España, la agricultura familiar ha pasado el 15 % de la tierra, a la mitad. De ahí que reclame la creación de **bancos de tierra** para facilitar el relevo generacional.
- **Jamones Airesano**, del **Grupo Térvalis**, ha obtenido el primer certificado **AENOR de Producción de porcino criado sin antibióticos** desde el destete al sacrificio y requisitos de trazabilidad a lo largo de la cadena de producción.
- Más de 200 **farmacias aragonesas** promueven una **correcta alimentación** para prevenir lesiones o carencias nutricionales y para mejorar el rendimiento físico. Y realizarán una **encuesta** a 1500 aragoneses que permitirá conocer los hábitos alimentarios y de estilo de vida de la población.
- **Inés Jimeno** ha recibido del Juez líder, **Rubén Sanz**, el primer premio del campeonato de la **Escuela de baristas de cafés AYS**, integrada en el Grupo **Iparcoffee**. Celebrado bajo las normas Fórum, **Carmen Asensio** y **Jesús Felipe** fueron los finalistas, que elaboraron expresos, capuchinos y bebidas de fantasía con o sin alcohol.
- **Aragón recicló** 38 796 toneladas de envases en 2016, lo que supone un incremento del 1% respecto al año anterior. Cada ciudadano aragonés depositó 13,6 kilos en el contenedor amarillo –envases de plástico, latas y briks– y 17,7 en el azul, envases de papel y cartón.
- El **Grupo Ágora**, más conocido por su nombre comercial de **La Zaragozana**, ha recibido el premio **Pilot a la Excelencia Logística** promovido por el **Instituto Aragonés de Fomento, IAF**, en la categoría de grandes empresas.
- La **olivera de Nadal**, en el municipio oscense de Colungo, ha recibido mención especial al **Mejor olivo monumental de España 2017**, concedido por la **Asociación española de municipios de olivo**. Este olivo de **José Andreu** mide 13,65 metros de perímetro en el pie, una copa de 7,20 de diámetro y una altura de 8,66 metros.



Estudio Almozara



EL FORO

MAR 2017

Jornadas gastronómicas  
LO MEJOR DEL MAR  
junio

ARROCES (julio)  
(Menú de temporada, 19 euros)





## NUEVA FIGURA TURÍSTICA TERRITORIO DE INTERÉS GASTRONÓMICO DE ARAGÓN

El consejero de **Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda, José Luis Soro**, ha presentado las bases de la convocatoria para entidades locales y comarcas para optar a ser «territorio de interés gastronómico en Aragón 2018». El objetivo es mostrar una imagen atractiva de la gastronomía en Aragón, pues «no sólo promocionaremos la gastronomía o el turismo de ese territorio, sino que daremos pasos hacia el objetivo de construir una imagen atractiva de la gastronomía de Aragón». Afirmó el consejero que contamos con «los ingredientes necesarios, pero tenemos que hacer muchas actividades para que de verdad la gastronomía sea el elemento vertebrador que ponga en valor a Aragón como destino turístico».

De todas las propuestas recibidas hasta el 20 de julio se seleccionará una, que se dará a conocer a partir del próximo 20 de septiembre declarada como **Territorio de Interés Gastronómico en Aragón 2018**, que podrá ser un municipio, varios que se unan o una comarca.

Se valorará el ámbito territorial, la singularidad del proyecto, el apoyo, colaboración y ámbito territorial de las asociaciones de empresarios y entidades privadas en el desarrollo de



Cortesía DGA

El consejero José Luis Soro presentó esta novedosa figura turística.

la candidatura; la colaboración de escuelas de hostelería, de las entidades y operadores de calidad diferenciada; la convergencia con la política turística del Gobierno de Aragón; el esfuerzo inversor del proyecto; la capacidad de atracción turística de visitantes; el alcance temporal del calendario de eventos planteados; el alcance territorial del plan de comunicación planteado y su posible impacto en el exterior de Aragón; la potencialidad de eventos, en cuanto a número de establecimientos de hostelería participantes; la especialidad gastronómica de los eventos; y variedad de los productos agroalimentarios promocionados.

El Gobierno de Aragón se compromete a promocionar el territorio elegido y ocupará un lugar destacado en las acciones de promoción directa de la Dirección General de Turismo.

## PROFESIONALES TURÍSTICOS CONOCEN LAS CINCO VILLAS

Profesionales del sector turístico de Aragón y Pirineos Atlánticos, Francia, han participado en la jornada de formación para profesionales en la comarca de Cinco Villas y que se engloba dentro de las acciones del proyecto **InturPyr, Destino Único Transfronterizo en los Pirineos Centrales**, programado dentro del **Poc-tefa**, para «la construcción de un destino turístico único en el corazón de los Pirineos». Esta actividad tiene dos objetivos, poner en contacto a las personas que se dedican a la información turística a ambos lados del Pirineo y dar a conocer los productos turísticos existentes y las innovaciones aplicadas en cada lugar para poder realizar una buena promoción posterior.

Jorge Marqueta, director gerente de Turismo de Aragón, ha destacado que esta visita es un ejemplo de estructuración de «la historia, el patrimonio y el paisaje». Un ejemplo es la visita a los espacios de Fernando II en Sos del Rey Católico, la ruta como lugar para las producciones cinematográficas, Uncastillo y sus juderías y el producto BTT de PrePyr. Además, los participantes han conocido la gastronomía local, la hospedería de Sádaba

## IMPULSO AL CAMINO DE SANTIAGO EN ARAGÓN

El proyecto para impulsar el camino francés del **Camino de Santiago en Aragón** continúa por buen camino con la inversión de dos millones y medio de euros para



Cortesía DGA

Los profesionales turísticos de Francia y Aragón están integrados en InturPyr.

la mejora del trazado y la creación de infraestructuras para los peregrinos. Además, el director general de Ordenación del Territorio, **Joaquín Palacín**, junto con los responsables de **Correos**, presentó el servicio de transporte de equipajes y mochilas para personas que realicen el

tramo aragonés del camino francés del Camino de Santiago, que ya se aplican con éxito en otras comunidades autónomas y ahora llega a Aragón.

## PERIODISTAS EXTRANJEROS DESCUBREN ARAGÓN

La Dirección General de Turismo sigue impulsando viajes de familiarización para dar a conocer los recursos turísticos a periodistas extranjeros. En las últimas semanas nos ha visitado un grupo de polacos, especializados en información de ocio y vacaciones, y otro de chinos.

La directora general, Marisa Romero, explica que «estos viajes suponen una interesante forma de promoción y se organizan estudiando el público objetivo de los medios de comunicación y diseñando una ruta adaptada a los gustos y preferencias de ese público objetivo».

# QUIÉN Y QUÉ TURISMO

- El **Gobierno de Aragón**, el **Ayuntamiento de Bierge** y la **Comarca del Somontano de Barbastro** han firmado un protocolo para la gestión del **Salto de Bierge** que supondrá la limitación del aforo a 250 personas y los consiguientes controles de acceso. El objetivo es velar por la seguridad de los usuarios y la conservación del entorno.
- Las marchas cicloturistas **Quebrantahuesos y Trepparriscos** de Sabiñánigo, organizadas por la **Peña Ciclista Edelweiss**, han sido declaradas **Actividad de Interés Turístico de Aragón**.
- **José Luis Soro** presentó junto con el coordinador del **Parque Cultural Maestrazgo**, **Ángel Hernández**, la **Guía turística del Geoparque del Maestrazgo** que servirá para dar a conocer las peculiaridades, rutas y actividades de geoturismo en los 43 municipios, 6 comarcas, que lo componen. Y volverá a pertenecer a la Red de Geoparques Mundiales de la **UNESCO** tras recuperar el apoyo del Gobierno de España.
- El pueblo viejo de **Rodén**, en Fuentes de Ebro ha sido declarado **BIC** en la categoría de **Conjunto de Interés Cultural**, figura de **Sitio Histórico**, testimonio de un pueblo y sus moradores, cuyos edificios fueron abandonados y quedaron fosilizados en el tiempo durante el periodo 1936-1937 como consecuencia de la Guerra Civil Española.
- **José Luis Soro** ha anunciado la elaboración de un Plan Estratégico para la puesta en valor y promoción del núcleo medieval de Montañana. Además se continúa tanto con los trabajos de recuperación y rehabilitación, con una inversión cercana a los 38000 euros, como con el servicio de guías, básico para entender la importancia de **Montañana medieval**.
- El gobierno de Aragón destinará un total de 250 000 euros a subvencionar actuaciones que mejoren la **accesibilidad, física y sensorial**, en espacios con **carácter turístico** en municipios aragoneses.
- El Departamento de **Desarrollo Rural y Sostenibilidad** y la **Asociación de Empresarios Turísticos del Maestrazgo** encabezan la presentación de la candidatura de los **Monumentos Naturales y Comarca del Maestrazgo** a la **Carta Europea de Turismo Sostenible**, una iniciativa de la **Federación EUROPARC** para potenciar el desarrollo del turismo en clave

de sostenibilidad en los espacios naturales protegidos de Europa.

- La fotografía **Vicente Martínez** sobre el **Vencimiento del Dragón de Alcañiz** ha ganado el concurso fotográfico organizado por **Turismo de Aragón** bajo el lema **#AmasAragón**, que pre-



- tendía recoger los símbolos identitarios de la comunidad, las imágenes más emblemáticas o los personajes más ilustres. Se han recibido unas 1500 instantáneas.
- Cuatro asociaciones de turismo rural de **Terres de l'Ebre**, del Bajo Ebro, han visitado la provincia de Huesca, concretamente el Somontano, para conocer la variedad de alojamientos que la **Asociación de Turismo Verde** tiene en la zona y el sistema de trabajo que ha hecho de este modelo, creado hace veinticinco años, una experiencia en la que se fijan desde otros territorios.
- El director general del **Monasterio de Piedra**, **José Pont**, ha firmado un convenio de colaboración con José Luis Soro para impulsar la promoción de los actos que se celebrarán dentro del **Plan 800**, conmemora la celebración de la ceremonia de traslado y ocupación física de los monjes de los edificios del monasterio, en 1218. El monasterio tuvo 260 000 visitantes durante el pasado año.
- El **proyecto tresmiles** establece los nombres oficiales que deberán usarse a partir de ahora en las publicaciones de las 160 montañas de más de tres mil metros que hay en Aragón. Así, nombres oficiales son **Punta de Treserols/Monte Perdido** o **Mallo de Marmóres/Cilindro de Marboré**.
- El **Consorcio Camino del Cid** destacó en su balance de 2016 el lanzamiento de la nueva página **web**, que en breve dispondrá de un visor cartográfico, y la **ruta BTT**, que ha supuesto la puesta en marcha de un itinerario de casi 1500 kilómetros.
- Casi 110 **guías turísticos** podrán ejercer en Aragón, oficio al que se accede con habilitación directa, con titulación, pero también tras superar unas pruebas de aptitud o, de manera transitoria, aquellos que hayan ejercido como guías un mínimo de dos años y superen las pruebas. El objetivo, según Marisa Romero, es «garantizar la calidad y mejorar la profesionalización».



SECCIÓN PATROCINADA POR

**T**urismo  
de Aragón





## 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, 1ª, 2ª 50004 Zaragoza / 976 232 552 / gastro@adico.es



Cortesía Turmeon

## Vermús aragoneses e innovadores

Aunque se trata de una bodega centenaria –su origen se remonta a 1846–, es ahora cuando Bodegas Jaime, gracias a su novedoso vermouth Turmeon, está alcanzando dimensión propia e internacional.

Nacido como marca en 2015, Turmeon bebe de la experiencia familiar y una decidida apuesta por el diseño moderno. A la hora de elaborar su vermouth clásico dispone de cierta cantidad del vino que ha envejecido por más de 80 años en unos toneles –conocidos también como *pipas*–, que fabricó el propio abuelo, *el pipero*, de la actual generación al mando del negocio. «Cada vez se extrae sólo una pequeña parte de vino de cada pipa, haciendo posible así, que tomando este vermouth, podamos tomar una pequeña porción del vino con el que se llenó originalmente».

**VERMUT TURMEON**  
ROJO / BLANCO /  
ROSÉ / HONEY  
Bodegas Jaime  
Morata de Jalón  
976 605 138  
www.turmeon.com/es  
Se encuentra en  
Mantequerías Sanz, Bodegas  
el Pilar, Mercado de Ric,  
La Alacena de Aragón.  
**Precio:** entre  
12 y 15 euros.

A lo que hay que sumar la primer etiqueta en movimiento del mundo.

Disponen actualmente del vermouth clásico, denso y goloso, con aromas de frutos secos, avellana, nuez, combinando con tonos dulces de pasas e higo, y notas balsámicas que nos proporcionan un ligero toque amargo.

Por su parte, el blanco aporta vainilla, flor de azahar y pétalos de rosa, resultando un color amarillo pajizo muy brillante. Destacan los aromas a vainilla perfectamente ensambladas con notas más florales, como el azahar y las rosas; elegante en boca, con un dulzor justo.

A ellos hay que sumar dos más, que se salen de los caminos trillados. El Turmeon Honey es el primer vermouth dulce de miel del mundo, diseñado para trabajar especialmente en coctelería –mezclar la miel es complicado, ya que se solidifica–, con la ventaja que supone un 30 % menos de calorías que la clásica fórmula, aportando además los toques florales de la miel.

Y finalmente, el Turmeon Rosé, elaborado a partir de uva garnacha 100 % y frutos rojos. También con cuidado diseño, busca acercarse a quienes consideran que el vermouth es una bebida fuerte. De ahí que el vino base busque la fruta y la frescura de la garnacha, con ese color rosa pálido tan de moda, a lo que hay que sumar la presencia de extractos naturales de frutos rojos como frambuesa, cereza y fresa. Interesante para iniciarse. Se recomienda tomar con hielo, menta y media fresa.



Cortesía La Zaragozana

## Cerveza para comer

Tercera entrega de la colección Ambiciosas, la cerveza Ámbar Centeno mantiene el diseño, el espíritu y las premisas de sus hermanas, según La Zaragozana: «despertar sensaciones, sorprender a quien la prueba y experimentar con las técnicas cerveceras».

Edición limitada, está elaborada con centeno, cereal muy rústico, de donde procede su oscuro color, debido al tueste de las maltas. Y gracias a un buen uso de los lúpulos, se ha logrado una cerveza más aromática y sutil de lo

esperable en principio.

Presenta un buen cuerpo, alta turbidez y espuma persistente. Sutiles aromas de fondo de melocotón, avellanas, pasas, mandarinas y granadas.

Una cerveza para comer con ganas, mojando en pan, que no debe enfriarse en exceso, por encima de 9 ° recomienda la casa.

**CERVEZA**  
**ÁMBAR CENTENO**  
La Zaragozana  
Zaragoza  
976 272 846  
www.ambar.com  
Se encuentra grandes superficies.  
**Precio:**  
Sobre 2,90 euros.

## Pirineos: vuelta al origen

Bodega Pirineos, integrada en el grupo Barbadillo, pero fiel a su nacimiento, ya que fue una de las fundadoras de la DOP Somontano, vuelve a los orígenes gracias al departamento de Alta enología del grupo. Ha trabajado con una de las uvas autóctonas de la zona, la moristel, para elaborar un vino monovarietal.

La bodega quiere trasladar una «imagen tradicional, singular y alegre, un vino hecho a mano». Desenfadado y alegre, despreocupado, fácil de beber, con una imagen joven y distendida.

Lo que no implica que no sea un vino serio. Pirineos quiere conservar la magia de los viñedos tradicionales, con una tirada de apenas 5000 botellas, sin ningún tipo de crianza.

**PRINCIPIO MORISTEL**  
**Bodega Pirineos**  
 Barbastro  
 974 311 289  
[www.bodegapirineos.com](http://www.bodegapirineos.com)  
 Se encuentra en tiendas especializadas.  
**Precio:** sobre 9,50 euros

Así, expresa de forma directa y «en bruto», la potencialidad de la zona y de la moristel, que aparece aquí desnuda, tal cual es, por ausencia de tratamientos ni filtraciones.

Fruto de la colaboración entre el enólogo de la casa, Jesús Astráin, y Armando Guerra, el especialista de Barbadillo en proyectos singulares, en nariz se aprecian aromas a frutos rojos –ciruela y grosella–, que se alían con el té de roca y el ruibarbo. Intensidad media de color, con una cierta acidez, sin astringencias, que le permite mantener el frescor a lo largo de todo el trago, estimulando el paladar. Un vino original, diferente a lo habitual, goloso, que combina muy bien con guisos de aves, pero que no desdeña un tapeo variado, servido siempre a la temperatura correcta, más bien fresquita.



Cortesía Bodega Pirineos



Gabi Orte / chilidrones

## Trucha ahumada del Pirineo

La trucha del Pirineo, criada en la piscifactoría de El Grado, por Pyrinea, se ha convertido ya en uno de los productos emblemáticos de la cordillera. De gran tamaño y raza arco iris, la calidad del agua en que vive y el cuidado por su alimentación –piensos en los que está presente el krill, un crustáceo del que se alimenta el salmón, cuyos carotenoides le dan ese color característico–, logran ejemplares bien engrasados y sabrosos.

De ahí que sea una perfecta materia prima para el ahumado, que le confiere nuevas características, al entreverar el humo con la grasa, logrando nuevas sensaciones.

Resulta ideal para consumir tal cual, pero puede protagonizar cualquier ensalada, montadito o tapa, ya que admite diversas combinaciones, con hierbas como el eneldo, ácidos como la alcaparra y también la grasa de una buena mantequilla, como fondo de una tostada. Viene muy bien presentada en paquetes de cien gramos.

**TRUCHA AHUMADA DE LOS PIRINEOS**  
**Pyrinea**  
 Barbastro  
 656 910 598 / 900 101 516  
[www.caviarpirinea.com](http://www.caviarpirinea.com)  
[distribuciones.donangelo@gmail.com](mailto:distribuciones.donangelo@gmail.com)  
 Se encuentra en tiendas especializadas su web.  
**Precio:** sobre 4,50 euros.





Cortesía Martín Martín



## Llega el tiempo de la conserva

Se acabaron los espárragos naturales, como recuerda el refrán, «los de junio, pa ninguno». Afortunadamente nos quedan las latas de espárragos, simple cocción del tallo en agua, con un poco de limón como conservante. Un producto totalmente diferente del fresco, pero igualmente sabroso y saludable, gracias a su alto contenido en agua.

Martín Martín elabora sus espárragos Etiqueta Negra a partir de los seleccionados a principios de campaña, en abril, con los que se logra unos magníficos color, sabor, textura; absolutamente tiernos.

Se comercializan enteros en formatos de frasco de 580 y 370 mililitros. Y también, en bote de 212 mililitros, Yemas blancas extra.

**ESPÁRRAGOS  
MARTÍN MARTÍN  
ETIQUETA NEGRA**  
Martín Martín  
Zaragoza  
976 486 470  
www.martinmartin.es  
Se encuentran exclusivamente  
en sus propias tiendas  
**Precio:**  
Desde 2,45 euros,  
según los formatos



## El Criollo, 'Sweet Espresso'

De venta solo para hostelería, aunque se puede degustar siempre en El Criollo Coffee Store –Canfranc, 5.

Zaragoza. 976 238 302–, Sweet Espresso es un *blend* –mezcla– exclusivo de Cafés El Criollo, en el que se combinan a la perfección dos grandes orígenes cafeteros, Brasil y Colombia, con el 100 % de la variedad arábica.

Que dan como resultado este café de alta calidad, aromático, de cuerpo sedoso, dulce, con una acidez muy ligera, lo que lo convierte en perfecto para maridar con leche. Gracias a las proporciones equilibradas de dichos orígenes, con carácter propio, naturales y tostados a la manera tradicional de El Criollo.

Se presenta envasado en un recipiente metálico, con capacidad para dos kilos de café en grano, y está acompañado por una vajilla a juego.

**SWEET ESPRESSO  
EL CRIOLLO  
El Criollo  
Café tostado molido**  
Zaragoza  
976 500 228  
www.cafeselcriollo.com  
Se encuentra en  
su propia cafetería y  
para hostelería  
**Precio:**  
22 euros el kilo



# COCINA MEDITERRÁNEA

## FÁCIL DE ELABORAR

Llega el verano y las pocas ganas de cocinar se suman a las de consumir productos saludables. La paradoja de querer disfrutar de productos elaborados de manera tradicional, pero sin tiempo para cocinarlos. La solución reside en alimentos como los que ofrece Trevijano.

Propuestas como cuscús oriental, marroquí o mediterráneo; risotto de hongos, de algas, de albahaca o al curry. Y también paellas de seis u ocho verduras. Trevijano facilita la elaboración de estos platos sin tener que comprar, limpiar, trocear y elaborar las verduras por separado. Solo en el tiempo de cocción del arroz o el cuscús, tenemos un plato completo elaborado.

La filosofía de la empresa, como explica Marta Pérez, su directora comercial, consiste en «acercar al consumidor platos sabrosos y originales, pero también naturales en los que solo hay verduras, cereales y especias. Ni sal añadida, ni colorantes, ni conservantes, ni edulcorantes, ni antioxidantes». La clave de estos productos está en la deshidratación de los vegetales con los que se elaboran. Un proceso que es la base de la conservación de las legumbres o el arroz, y con el que comenzó su andadura Trevijano en 1860. Fue la primera empresa en aplicar este proceso en



Toda la gama de productos Trevijano se puede encontrar en La Abacería.

su gran primer producto: la sopa juliana. Ahora, como explica Marta Pérez, no se dedican a deshidratar, pero sí homologan a los mejores productores de cada ingrediente: las verduras, las setas, las especias... La deshidratación permite mantener todos los nutrientes, alargando la vida del producto de una manera natural. Las verduras se deshidratan una vez limpias y troceadas, y así mantienen las sales minerales y toda su fibra. No necesita frío y tiene larga fecha de caducidad, sin renunciar a sabor.

### Semáforo nutricional

Se nota al saborearlos, pero también se lee en su etiqueta. Y es que Trevijano quiere transmitir de manera clara al consumidor toda la información del producto. Por eso, añade a sus productos un semáforo nutricional.

Un cuadro en el que se indican los porcentajes que el producto aporta en proporción a las recomendaciones diarias de calorías, azúcares, grasas, grasas saturadas, sal y fibra. También se informa de si el producto puede contener alérgenos o los que son aptos para celiacos. Como apunta, son productos para veganos a los que se puede añadir cualquier otro ingrediente. La apuesta por la calidad y la seguridad alimentaria marca cada fase de la elaboración.

Desde la elección de las materias primas hasta el proceso de fabricación o el envasado.

Un siglo y medio después de su fundación, la empresa ofrece treinta productos diferentes que están presentes en más de veinte países como Portugal, Estonia, Turquía, Finlandia, EE.UU., Canadá, Japón...

Y es que, como apunta Marta, sus productos son una buena manera de consumir dieta mediterránea de una manera muy fácil.

Gabi Orte / chlidron.es



# La Abacería

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

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

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



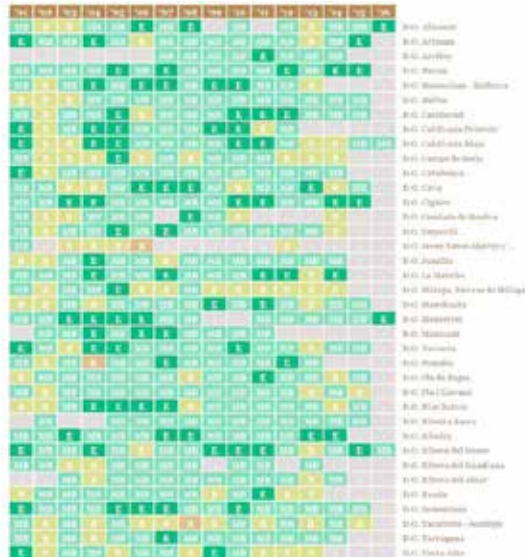
L.O.S. NAVASCUÉS  
info@navascuesenologia.es

# CALIFICACIÓN DE AÑADAS

Un comediante de esos salerosos que salen por la tele preguntaba si había algo más inservible que la *m* de Benidorm o la *g* de gnomo. Pues bien, yo creo que sí: son las calificaciones de las añadas. Todos las conocéis porque llevan acompañándonos desde hace décadas.

Tuvieron su momento cuando la información no era tan inmediata y directa como la que nos llega ahora, por ejemplo, a través de internet. Imagino que hace tres o cuatro décadas cumplían una función didáctica e interpretativa pero, ¿hoy? ¿Para qué sirven?... ¿qué utilidad tienen? Por muchas vueltas que le doy al asunto no he encontrado ninguna razón de su uso.

Son unas valoraciones que tienen el propósito de conocer la calidad del vino elaborado cada año en una determinada denominación de origen... como si todas las fincas, orientaciones, suelos y comportamientos fuesen idénticos. Estas calificaciones las establece el propio consejo regulador así que una cuestión obvia que surge es ¿será por eso que predominan las *buenas* o *muy buenas* en las tablas? La inmensa mayoría de puntuaciones son altas, si bien, cuando no se estima oportuno porque la calidad no es la apropiada también se dice. Las valoraciones negativas pueden influir en la decisión de compra e incluso en la imagen que se proyecta en un consumidor no excesivamente experto –gran mayoría-. Supongo que si lo hiciese un organismo externo al consejo regulador sería más objetivo aunque terriblemente caro



Las añadas se califican como excelente, muy buena, buena, regular y deficiente.

para la zona en cuestión. Por eso se hace a lo Juan Palomo.

El método que se emplea para determinar la calidad de una cosecha se hace a través de un comité –generalmente enólogos y técnicos de bodegas acogidas a esa denominación– que valora parámetros como la evolución de la maduración de la uva, su estado sanitario cuando llega a las bodegas, el equilibrio en la composición del mosto, el desarrollo de las fermentaciones, la riqueza aromática de los vinos o la composición estructural de los mismos, entre otros muchos. Lógicamente de lo que sí me fío es de los criterios de todos estos currantes del vino porque no hay nadie mejor que

ellos para hablar del fruto y de su posterior transformación.

Otro detalle es el que se hace una valoración transcurrido poco tiempo desde la cosecha; quiere decirse, que si son vinos jóvenes bien. ¿Pero cómo se pueden calificar los que se someten a procesos de crianza? Se habla de cosecha, no de elaboración en guarda.

Hay otra historia que me inquieta y es la de meter en el mismo saco a toda una zona. Vale que es una evaluación media pero en una denominación hay muchas diferencias de microclimas, de altitudes, de suelos y de otras condiciones/factores que difícilmente pueden generalizarse. En denominaciones chiquitas ya resulta difícil unificarlo todo así que no os quiero ni hablar de otras más extensas como por ejemplo Utiel-Requena, que ronda las 41 000 hectáreas y produce 180 millones de kilos de uva cada año. Desde luego que no toda la cosecha responde a idéntica calidad.

Por último, algo evidente es el escaso uso que tienen estas tablas. ¿Conocen a algún consumidor que se rija por ellas? Que si la de 2007 en Campo de Borja fue *muy buena* o la del año 2000 fue *excelente* creo que no afecta en absoluto a un impulso de compra. Más fiables son los avales de una bodega u otra, es decir, la calidad de sus vinos vendimia a vendimia, los estilos que elabora, en el trabajo de campo y del enólogo, en la imagen de marca que proyecta...

Para mí eso garantiza más que una *e*, *mb*, *b*, *r* o *d* en una gráfica que sirve lo mismo que la *m* de Benidorm.





# Concurso Mundial de Bruselas

## GRANDES MEDALLAS DE ORO

Cueva del Pecado 2012 Bodegas Murviedro DOP Utiel-Requena

## MEDALLAS DE ORO

|                                     |                                 |                    |
|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Armantes Vendimia seleccionada 2013 | Bodegas san Gregorio            | DOP Calatayud      |
| Borsao Crianza Selección 2013       | Bodegas Borsao                  | DOP Campo de Borja |
| Veratón 2014                        | Bodegas Alto Moncayo            | DOP Campo de Borja |
| Beso de vino Old Vine Garnacha 2015 | Grandes Vinos y Viñedos         | DOP Cariñena       |
| Particular Garnacha Old Vine 2014   | Bodegas san Valero              | DOP Cariñena       |
| 12 Lunas Tinto 2013                 | El grillo y la luna             | DOP Somontano      |
| Enate Cabernet Cabernet 2012        | Enate                           | DOP Somontano      |
| Barbadillo Reserva 2012             | Bodega Pirineos / Barbadillo    | DOP Somontano      |
| Pirineos Merlot Syrah robe 2016     | Bodega Pirineos / Barbadillo    | DOP Somontano      |
| Bleuca 2009                         | Viñas del Vero / González Byass | DOP Somontano      |
| Luna de Murviedro Organic           | Bodegas Murviedro               | DO Cava            |
| Vega Libre Reserva 2013             | Bodegas Murviedro               | DOP Utiel-Requena  |

## MEDALLAS DE PLATA

|  |                                 |                       |
|--|---------------------------------|-----------------------|
| Baltasar Gracián crianza 2014            | Bodegas san Alejandro           | DOP Calatayud         |
| Aquilón 2013                             | Bodegas Alto Moncayo            | DOP Campo de Borja    |
| Borsao Barrica Selección Roble Bole 2014 | Bodegas Borsao                  | DOP Campo de Borja    |
| Borsao Berola 2014                       | Bodegas Borsao                  | DOP Campo de Borja    |
| Prados Colección Garnacha 2015           | Pagos del Moncayo               | DOP Campo de Borja    |
| Care Crianza 2014                        | Bodegas Añadas                  | DOP Cariñena          |
| Care Finca Bancales 2013                 | Bodegas Añadas                  | DOP Cariñena          |
| La Sastrería Tinto 2015                  | Bodegas Añadas                  | DOP Cariñena          |
| Esteban Martín Reserva 2013              | Bodegas Esteban Martín          | DOP Cariñena          |
| Duque de Medina Young Red                | Bodegas Ignacio Marín           | DOP Cariñena          |
| Viña Arazu Tinto                         | Grandes Vinos y Viñedos         | DOP Cariñena          |
| Marques De Ballestar Crianza 2013        | Grandes Vinos y Viñedos         | DOP Cariñena          |
| Sommos Colección Merlot 2014             | Bodega Sommos                   | DOP Somontano         |
| Hop Hop 2013                             | El grillo y la luna             | DOP Somontano         |
| Secastilla 2012                          | Viñas del Vero / González Byass | DOP Somontano         |
| Viñas del Vero Chardonnay 2016           | Viñas del Vero / González Byass | DOP Somontano         |
| Viñas del Vero Gewürztraminer 2016       | Viñas del Vero / González Byass | DOP Somontano         |
| Guelbenzu Evo 2011                       | Bodega de Sarriá                | VT Ribera del Queiles |
| Murviedro Cepas Viejas Merseguera 2015   | Bodegas Murviedro               | DOP Cava              |
| Murviedro Colección Crianza 2014         | Bodegas Murviedro               | DOP Utiel-Requena     |
| Murviedro Colección Reserva Bobal        | Bodegas Murviedro               | DOP Utiel-Requena     |
| Las Moradas De San Martín Inicio 2010    | Viñedos de san Martín           | DOP Vinos de Madrid   |

## Diez oros y 18 platas para Aragón

El **Concurso mundial de Bruselas**, que ya no se celebra en la capital belga, sino que itenera por el mundo, ha concedido diez medallas de oro y 18 de plata a vinos aragoneses. Somontano ha sido la denominación más premiada, con cinco oros y otras tantas platas, mientras que Campo de Borja obtiene dos oros y cuatro platas.

Se presentaron 9080 vinos de una cincuentena de países, de ellos 2002 españoles. Un jurado compuesto por 320 profesionales, periodistas, sumilleres y enólogos, procedentes de cincuenta países concedió 853 medallas de oro y 1624 de plata. De las 90 gran medallas de oro, ninguna vino para casa, pero sí para un vino conocido por nuestros lectores, **Cueva del Pecado 2012**, de **Murviedro**.



Algunos de los vinos aragoneses que obtuvieron medalla de oro.

## Premio de diseño para La General

**Mimbo, DOC Rioja** ha obtenido una medalla de oro en la categoría a mejor *packaging* de bebida alcohólica en los **European Design Awards 2017**, la máxima condecoración que otorga anualmente un jurado de expertos, compuesto por los mejores diseñadores de toda Europa. Se trata de un vino en botella reciclable, con tapón Vinolok, marca de la distribuidora aragonesa **La General de vinos**. La imagen de los vinos Mimbo, tinto, rosado y blanco, ha sido creada por **Montalbán Estudio**. No tiene etiqueta ni papel, ya que su diseño está impreso directamente sobre la botella, utilizando la técnica del vitrificado, logrando que la botella permanezca transparente, permitiendo admirar los matices de color del vino.



## Borsao seduce a las japonesas

**Borsao selección, DOP Campo de Borja**, ha obtenido una Doble medalla de oro en el **Sakura Japan Women's Wine Awards**, el

concurso de vinos más grande de Japón. Tiene como jurado exclusivamente a mujeres, 406 jueces que forman la cata a ciegas, entre ellas importadores de vino, sumilleres, críticas y periodistas de vino. Está presidido por **Yumi Tanabe**, prestigiosa escritora y profesora del mundo vitivinícola. En su cuarta edición participaron 4212 vinos provenientes de 37 países, y tan sólo 23 vinos fueron los que recibieron la Double Gold.

## Langa y Murviedro, oro en Ecoracimo

El vino **Langa Frenesí 2015**, de **Bodegas Langa**, en la **DOP Calatayud**, ha obtenido una medalla de oro en la última edición de los premios **Ecoracimo, Concurso internacional de vinos ecológicos**, celebrado en Montilla. El **DNA Murviedro Signature EKO**, de **Bodegas Murviedro**, obtuvo también otro oro.

## Enate Merlot-merlot, oro

**Enate Merlot-Merlot 2012, DOP Somontano**, junto con el **Llabustes Merlot**, de **Celler Villa Corna, DOP Costers del Segre**, han sido los único vinos españoles galardonados con medalla de oro en la décima edición del concurso **Mondial du Merlot & Assemblages 2017**. Celebrado el pasado mes abril en la ciudad suiza de Sierre, es el único, de nivel internacional, consagrado exclusivamente a la variedad merlot.



**MANUEL BONA**  
barefutbol@hotmail.com

# HARTO

**Y**a disculparán mis queridísimos lectores la forma de empezar estas líneas, pero empiezo a estar ¡harto!

Hace unos días parece que fue la semana de la conjura interestelar para que saltara mi paciencia por los aires. Les contaré lo ocurrido y así será más fácil que me entiendan y seguro que alguno se unirá a la causa.

Para empezar la semana con alegría me cae un grupo de cuatro señores invitados por una de las catadoras habituales que frecuentan nuestro establecimiento. Nuestra anfitriona, muy contenta de tener a su grupo de amigos en su feudo, les explicó lo que se divierte catando vinos de Aragón y las virtudes que ha descubierto en ellos.

Como se estarán temiendo, en el grupo había un erudito; es regla de tres simple, en la mayoría de los grupos siempre hay un erudito que no tiene ni idea, como así ocurrió. Como experto en la materia, hizo lo lógico: entras en un bar que te dicen que esta especializado en vinos de Aragón y pides, ¡tachán!, un crianza, ¿de donde? muy bien, de Rioja. Primer punto para el caballero.

Acto seguido, amablemente les serví un gran vino, que no fue un Rioja claro, fue un Bole. Pero con la habilidad de un viejo zorro conseguí que no se percataran del vino que les servía, o tal vez fue porque nuestro erudito les entretenía con su sabiduría.

Como las sentencias que decía no eran para menos, me quedé con algunas, por aquello de no te acostarás sin saber una

cosa más. Me impresionó una de las primeras. Después de probar el vino, todo trascendental, dijo: «Cuánto tenemos que agradecer, a Rioja por enseñarnos a beber estos vinos». Otro punto para el caballero, al final sacará bola extra como en aquellas maquinas del millón, alguno seguro que las recuerda.

La verdad es que sí, te das cuenta del pedazo de vino de la DOP Campo de Borja que están bebiendo, con una relación calidad precio tremenda y encima, buenísimo.

Siguiendo con la enseñanza, nuestro erudito, que cogía la copa mal, no, lo siguiente –creo yo que era porque no le gustaba presumir–, apuntilló la nobleza y finura del tempranillo. Otro punto para el caballero, garnacha con syrah y dos años consecutivos medalla de oro en garnachas del mundo; demasiado.

Las copas de vino estaban casi vacías. Me había percatado de que en el grupo había otro personaje inquieto, no paraba de mirar los cientos de botellas que tenemos por las estanterías, veía que algo no iba bien, no divisaba ninguna botella de Rioja. La excitación le iba en aumento, no se pudo resistir y al final preguntó por el vino tan bueno que les había puesto.

Sabía que tarde o temprano me preguntarían por el vino, con un elegante golpe de muñeca puse la botella a la vista del grupo. Nuestro inquieto personaje saltó de alegría y dijo: «lo sabía, buenísimo». Yo también lo sabía que les iba a gustar, la ignorancia me canso de repetirlo es muy atrevida. Nuestro erudito no tuvo bastante y me replico, «esto no es Rioja»,



Archivo Gastro Aragón

no me quedo otro remedio que contestarle con lo que había tenido que aguantar, y vistas las circunstancias. «Estamos especializados en vinos de Aragón, aquí solo servimos vinos de calidad». Creo que tuvo combustión espontánea por el color de su cara o por las risas de los compañeros de grupo, que me felicitaron por la elección del vino y colorín colorado, este cuento se ha terminado. Lo del resto de la semana lo dejamos para el próximo número, eso sí no sin antes dejarles con el consejo de rigor, esta vez unas palabras de Baltasar Gracián: «El primer paso de la ignorancia es presumir de saber». Sean buenos. Salud.





## TRENZARTE

ARTE & PASTELERÍA TOLOSANA

Calle Alfonso I 6, 50003 Zaragoza | [www.trenzarte.com](http://www.trenzarte.com) | T. 976205910, [info@pasteleriatolosana.com](mailto:info@pasteleriatolosana.com)  
 <https://twitter.com/trenzaalmudevar>  <https://www.facebook.com/trenzaalmudevar>



La DOP Calatayud brindó en la plaza de España, mientras que la DOP Cariñena aprovechó la ocasión para que Luisa Gavasa imprimiera sus manos en el paseo de las Estrellas.

# Movimiento DOP en Cariñena y Calatayud

Dos denominaciones aragonesas, **Calatayud** y **Cariñena**, se sumaron a otras 22 españolas –**Alicante, Arlanza, Binissalem, Bullas, Catalunya, Cigales, Condado de Huelva, Jerez-Xéres-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, La Mancha, Madrid, Montilla-Moriles, Navarra, Pla i Llevant, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribera del Guadiana, Rioja, Valdepeñas, Valencia, Uclés, Utiel-Requena y Yecla**– en el día **Movimiento Vino DO**, una iniciativa de la **Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas, CECRV** celebrada por primera vez el pasado 20 de mayo en trece comunidades autónomas.

Más de 400 personas se reunieron en la plaza de España de la capital bilbiliana, sobre la hora prevista, las 13,30, para levantar la copa y brindar colectivamente en una jornada popular y festiva para ensalzar la importancia social del vino. Durante el acto se realizaron degustaciones de vino y sorteos

entre los asistentes. Cada participante adquiriría una copa de cristal con el logotipo de la denominación al precio de 1,50 euros, con la que podía degustar diferentes vinos blancos y tintos y participar los sorteos de vino que se realizaron.

## Con Luisa Gavasa

También Cariñena brindó a las 13.30 horas, aunque aquí la protagonista fue la actriz aragonesa **Luisa Gavasa**, invitada especial, que plasmó las huellas de sus manos en el Paseo de las Estrellas de Cariñena, en una hoja de vid de cemento, mostrando así su apoyo a la denominación.

Gavasa, valiéndose del dicho latino *In vino veritas* –«en el vino está la verdad»–, invitó a los presentes a «celebrar la vida y la inmortalidad que nos da el vino desde la verdad». «El vino nos abre puertas de la comunicación hacia los demás, nos permite contactar a unos niveles que sin él no nos atreveríamos y encima también crea ami-

gos», explicó, copa en mano ante las casi 400 personas congregadas frente la Fuente de la Mora, en la plaza de España de la Cariñena.

La homenajeadada quiso agradecer este gesto y el cariño de las personas presentes, ya que así siente que «va a morir un poquito menos. Es una satisfacción plasmar mis manos porque cuando mis películas ya no existan podrán venir mis nietos a Cariñena a ver las huellas de su abuela y sentirse orgullosos», uniéndose a **David Trueba, Gabino Diego, Miguel Ángel Lamata, Paula Ortiz y Eduardo Noriega**, quienes también tienen su espacio en este paseo.

Por su parte, **Antonio Ubide**, presidente de la denominación, ha mostrado su satisfacción por la presencia de la artista –«nos ha hecho pasar muy buenos momentos»– y resaltó que se cumple «uno de los planes de la CECRV, que «quiere poner en valor el territorio y, sobre todo, a las personas que vivimos en las zonas vitivinícolas españolas».



**UN MENÚ DIFERENTE CADA SEMANA POR 14,90 EUROS (MARTES A VIERNES)  
UN VERMÚ TORERO DIFERENTE TODOS LOS SÁBADOS**



■ **Mariano Beroz**, presidente de la **DOP Somontano** desde hace 25 años no optará a la reelección de la misma. El próximo presidente, el cuarto en la historia de la denominación, se elegirá en julio por doce vocales, que pueden optar por una persona ajena al consejo.

■ **Bodegas Langa**, en la **DOP Calatayud**, amplía sus instalaciones para duplicar su capacidad de producción e instalar una nueva línea de embotellado, con capacidad de 2000 botellas por hora. Actualmente elaboran sobre un millón de botellas, la mitad de ellas de cava

■ La revista **La Prensa del Rioja** ha logrado el **Premio Gourmand 2017** como **Mejor Revista de Vino del Mundo**, recibido en una gala celebrada en la ciudad china de Yantai. Considerados como los Oscar del sector, se crearon en 1995 por **Edouard Cointreau** y cada año premian a las mejores publicaciones de gastronomía y vinos.

■ **Hacienda Molleda, DOP Cariñena**, ha renovado la imagen de sus vinos, para poner en valor su calidad, especialmente en los mercados internacionales. La compañía de Tosos ha optado por modernizar su etiqueta, con diseño del **Estudio Marta Lojo**, lo que en su opinión permitirá un incremento en sus ventas del 25 %.



■ La **DOP Campo de Borja** ha comercializado en el primer cuatrimestre de 2017 cerca de diez millones de botellas, un 15,8 % más que el mismo periodo que el año pasado, gracias a la recuperación del consumo nacional y las ventas en Reino Unido, Estados Unidos y China.

■ El **enoturismo** creció un 21 % durante 2016, con 2,71 millones de visitas, y un 10,66 % en valor, con 54,23 millones de euros, según los datos del nuevo informe de **Acevin** sobre visitas a bodegas asociadas a Rutas del Vino de España.

■ Dos seguidores de la serie **Cuéntame cómo pasó** han convertido en realidad el vino de la familia **Alcántara**, creando el vino **Cruz de Sagrillas**, una mezcla de garnacha syrah y monastrell, que se vende a través de internet al precio de 7,50 euros la botella.



Gabi Orte / chilindron.es

Manu Jiménez, habitual en las sesiones de cata, es un sumiller muy didáctico a la hora de explicar los vinos.

## Manu Jiménez, el mejor sumiller

El zaragozano **Manu Jiménez** se impuso a los otros 51 profesionales que aspiraban al título de **Mejor sumiller de España 2017**, y será el representante nacional en el **Campeonato Mundial de Sumilleres** de la ASI, **Association de la Somellerie Internationale**.

Llegó a la final, tras superar primero un examen tipo test, una cata escrita, la decantación de un vino y una prueba de idioma en inglés, francés o italiano. Junto con **Dani Martínez**, del **Celler de Can Roca**, en Gerona, y **Jon Andoni Rementeria**, de **Remenetxe**, en Bilbao, destacó en la prueba final, ante obstáculos como la cata oral de un vino, descubrir los fallos de una carta errónea, identificar diferentes bebidas, decantar y servir un vino o sugerir para una hipotética comida de cumpleaños vinos interesantes procedentes de islas.

Jiménez se suma así a la más premiada generación de sumilleres aragoneses, todos ellos ganadores de este galardón. **Raúl Igual** en 2010, **Pilar Caverro** en 2013 y **Guillermo Cruz**, en 2014. No en vano, la Asociación aragonesa de sumilleres, comandada por **Pepe Puyuelo** y **Jesús Solanas**, pasa por ser una de las más activas y prestigiosas del país.

## Grandes Vinos lanza una app

**Grandes Vinos**, en la **DOP Cariñena**, presentó en la feria vinícola **Fenavin** su último lanzamiento, la app **Grandes Vinos**, que se encuentra disponible de manera gratuita en el Google Play Store para Android y en el Apple Store para iPhone.

Se estructura en 5 menús principales.

**Home**, con una galería de las ocho marcas bandera de la bodega; **Realidad virtual**, donde se podrá disfrutar actualmente de dos experiencias diferentes, una montaña rusa que lleva al consumidor *de paseo* por los viñedos y nave de crianza de la bodega y un viaje al Ártico gracias a su refresco de vino Iglup; **Realidad aumentada**, donde actualmente se alojan tres experiencias, una corporativa, otra sobre los vinos **El Circo**, donde apuntando con el móvil a cualquiera de sus botellas, se puede disfrutar de una actuación de todos los artistas que componen la gama y la tercera sobre la marca **Beso de Vino**, que llevará al toro prota-



El toro Antonio viajará por el mundo con su vino.

gonista de la marca, Antonio, de viaje por el mundo con su vino; **Videos digitales**, que incluye el nuevo video corporativo *De Cariñena al mundo*, una historia que refleja el duro trabajo de uno de sus viticultores y la satisfacción posterior de ver como sus vinos se disfrutaban en más de cuarenta países; y **Fotos en 360°**, una galería de imágenes en 360° desde un punto fijo en uno de los viñedos de bodega, precisamente de la variedad cariñena, desde donde se podrá disfrutar de la evolución del paisaje y de la vid, durante todo el año que transcurre entre vendimia y vendimia.

### Murviedro adquiere Finca Casa Lo Alto

El grupo **Schenk**, grupo vinícola suizo de referencia a nivel europeo, cuya filial española es **Bodegas Murviedro**, vuelve a

apostar por la comarca de Utiel-Requena con la adquisición de una nueva bodega, Finca Casa Lo Alto, situada en el municipio valenciano de Venta del Moro. La finca, que data de 1796, con más de 150 hectáreas, 60 de ellas de viñedo, en el que predominan las variedades bobal, garnacha, chardonnay y cabernet sauvignon, entre otras. Este proyecto se suma a la restauración de la Cueva de La Villa que estará operativa en el último trimestre, coincidiendo con la celebración oficial del 90 aniversario de la bodega.

### Las rutas del vino se coordinan con Francia

Las cuatro rutas del vino aragonesas, englobadas dentro de la marca **Enoturismo de Aragón** y las denominaciones de origen del vino de las zonas del Pirineo francés –**Maison des vins de**

**Jurançon, de Madiran y Cave de Jurançon y de Béarn**– se han dado cita en Francia, en el Castillo de Crouseilles, para establecer una estrategia de promoción conjunta dentro del proyecto **Inturpyr**. El objetivo es la creación de un **Club de Producto Transfronterizo** para promocionar las denominaciones de origen de los vinos.

El director gerente de **Turismo de Aragón, Jorge Marqueta**, ha explicado que se destinarán 35 000 euros, hasta 2019, para llevar a cabo campañas de promoción conjuntas, asistencia a ferias, promoción en redes, intercambios de profesionales o buenas prácticas para promocionar la cultura del vino como recurso turístico con la marca conjunta de turismo de montaña abarcando los Pirineos, Inturpyr.



Unos 750 profesionales del sector acudieron al I Salón de los vinos DOP Somontano.

## Somontano en Madrid

Como «un gran desembarco de la **DOP Somontano** en Madrid» valoraban los asistentes el primer Salón de los vinos de la Denominación de Origen Somontano celebrado a finales de mayo en el hotel Miguel Ángel by BlueBay. 750 profesionales del sector del vino –distribuidores, hosteleros, jefes de sala, sumilleres, responsables de compra...–, además de medios de comunicación y en menor medida consumidores, miembros de asociaciones y clubes de vinos han asistido a este salón de carácter profesional, organizado con el propósito de favorecer el encuentro de las bodegas con los profesionales y reforzar la imagen de la marca Somontano y también la de sus vinos.

Acudieron 22 bodegas: **Viñas del Vero, Meler, El Grillo y la Luna, Laus, Fábregas, Sentif, Chesa, Osca, Obergo, Enate, Alodia, Idrias, Dalcamp, Monte Odina, Pirineos, Sommos, Valdovinos, Ballabriga, Batán de Salas De Beroz, Otto Bestué, Sers y Aldahara**, de las 31 existentes, con 118 referencias de vinos.

También participó la denominación en el teatro Gran Maestre de Madrid donde se celebró **5º Encuentro de Madres 3.0** y la **Party 4** un evento en el que se dan cita mujeres de diferentes sectores convocadas por **Laura Baena**, creadora del **club de las Malas madres**. **Estará en la Party con los vinos de cuatro de sus bodegas, Enate, Pirineos, Sommos y Viñas del Vero**, con una propuesta diferente, descubrir a las asistentes cuál es su vino favorito. *Un vino para cada tipo de madre*, una original y divertida manera de que cada una descubra su vino ideal, librito escrito por **Meritxell Falgueras**.

**BORSAO,**  
un mundo de garnachas

2º año consecutivo BODEGA ESPAÑOLA MÁS PREMIADA

TUNTO selección 2015  
CRIANZA selección 2017  
BEROLA 2014  
BOLE 2014

DOP MEDAL 2017  
DOP MEDAL 2017  
DOP MEDAL 2017  
DOP MEDAL 2017

2017 GRENACHES Monde  
#viveborsao  
BORSAO BODEGAS



FERNANDO MORA  
info@thegaragewine.com

# ¿LA NUEVA GENERACIÓN?

El vino tal como hoy lo conocemos no cuenta con más de unas décadas de recorrido. España en general y Aragón en particular siempre se ha tenido el vino como invitado de honor en la afamada dieta mediterránea.

Es curioso echar la vista atrás para entender hacia dónde dirigimos los que tenemos la inmensa suerte de dedicarnos al vino. Antes de los años 30 no existían denominaciones de origen, la primera en llegar a Aragón fue DOP Cariñena, las otras tres –Campo de Borja, Calatayud y Somontano– se crearon a partir de los años 80.

Eso no quiere decir que antes el vino no tuviese origen, sino que no había una organización que lo protegiese. Existe diversa documentación que acredita como los grandes compradores de vino de Burdeos y Rioja adquirían en diferentes zonas de Aragón para mezclar con sus vinos. Jesús Navascués posee un original de un negociante de vino que en 1883 compraba vinos para Burdeos y sabía muy bien que prefería el vino de Ainzón por poseer mejor precio y más calidad; al menos eso pensaba él.

Poco pasó en el mundo del vino durante la primera parte del siglo XX donde España estaba más preocupada por otros asuntos. Durante la segunda mitad del XX llegó el movimiento cooperativo y la industrialización del vino, una manera de que los agricultores, debido al minifundio, pudiesen compartir equipamientos y comercializar sus uvas y vinos de manera conjunta. Esto provocó una orientación de las bodegas privadas y cooperativas a la producción y a la venta de graneles. La homogeneización generada por este paradigma y por la llegada de las denominaciones de origen que regula variedades, sistemas de cultivo y elaboraciones provocó la pérdida de diversidad que, por otro lado, permitió rentabilizar las vastas instalaciones de las macrobodegas y macrocultivos que cada vez necesitaban más y más.

El sentimiento del pequeño elaborador quedó dormido, los viñedos más extremos apartados y en muchos casos abandonados. En los 90 una nueva generación de productores revolucionó Priorat, Ribera del Duero y Rioja, pero este *boom* no llegó a zonas más desconocidas como las aragonesas. Solo el *nuevo* Somontano tuvo una



Gabi Orte / chlidron.es

Proyectos como Irius fracasaron, pero ha renacido reconvertida en Bodega SOMMOS, con otros propietarios.

época de gloria debido a su orientación filosófica a vinos de corte internacional.

Los 2000 y sus millones de ladrillos provocaron un desarrollo de bodegas, algunas verdaderas joyas arquitectónicas, orientadas a crear vinos de gama más alta muy concentrados y con mucha madera. El sector hablaba de barricas, de concentración y de botellas pesadas, pero nuestro país –que siempre ha tenido el poder en las bodegas– olvidaba algo, los viñedos.

La crisis económica se llevó de golpe y porrazo numerosos proyectos vitícolas –Tierra de Cubas en la DOP Cariñena o, Irius en DOP Somontano, como ejemplo en nuestra tierra– debido a su ferocidad y a la cruda realidad.

A finales de la primera década del 2000, debido en parte a la necesidad de muchos profesionales de buscarse la vida y también a gente del sector que pedía a gritos más creatividad, empiezan a surgir nombres hoy muy conocidos como Raúl Pérez, Roberto Santana o Roberto Oliván con pequeños proyectos en diferentes zonas vitícolas que enfocan el *marketing* y el sentido de sus vinos hacia el viñedo y el *terroir* del que procede cada viñedo.

España está actualmente posicionada como el país que vende las uvas más baratas del mundo y por lo tanto los vinos a granel (Ciatti group. 2017). En 2015 más de cien productores de todas las regiones españolas, firman el *Manifiesto Matador* (Cervera, A. 2016), impulsado por Telmo Rodríguez, que pretende defender el vi-

ñedo español, proteger la diversidad y la diferenciación y poner en valor el vino fino. Más allá de intereses personales tiene mucho sentido, puesto que, como expone Pedro Ballesteros MW –*master of wine*– los pequeños productores que hacen vinos de alta gama en pequeñas cantidades de grandes viñedos excepcionales son los que ayudan a desarrollar la reputación de una región. Este fenómeno no solo ayuda a estos productores, sino que contribuye a que las uvas, desde el segmento *premium* hasta el más comercial, se puedan vender a un precio mayor, ayudando al desarrollo de la misma.

En Aragón tenemos la suerte de contar con grandes profesionales desde hace décadas, tenemos la materia prima y las bodegas, la pasión y la creatividad. Debemos desarrollar nuestro potencial y llegar a ser lo que siempre fuimos, «la cuna de la garnacha», como expresa nuestro querido *mañesco* Norrel Robertson, MW.

Las denominaciones de origen y sus consejos reguladores nacieron para evitar el fraude y crear una identidad, pero en estos días han de ponerse las pilas para seguir ayudando al desarrollo vinícola y económico de las regiones, permitiendo la diversidad de la zona y pensando en todos los tipos de productores.

Como Luis Gutiérrez ha titulado su libro, ha llegado la era de *Los nuevos viñadores*. No es cuestión de joven o viejo, grande o pequeño, pobre o rico, es cuestión de pasión, empeño y conocimiento.

**NATALIA HUERTA**  
gastro@adico.es

*A sus 31 años, Manu Jiménez puede decir que es profeta en su tierra. Y no solo en Zaragoza, donde nació, porque este año se ha hecho con el título de Mejor sumiller de España. Emigró en 2013 a Noruega –allí dirigió el restaurante La Vida Tapas– y cuatro años después, ha conseguido volver para incorporarse a una importadora y distribuidora de vinos internacionales.*

**¿Cuál es su primer recuerdo del vino?**

En mi familia no hay mucha tradición relacionada con el vino, pero sí que tengo un recuerdo de infancia. Mi padre viene de Granada y allí elaboran una cosa en casa que le llaman *la cuerva*. Se hace con vino tinto mezclado con naranja y canela, es muy aromático. Y, a veces, cuando estoy catando vinos maduros, especiados, me traen ese recuerdo.

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

Buff... Seguramente le diría que es hacer lo que más les gusta en la vida.

**¿Y usted qué quería ser de mayor?**

Yo soy terapeuta ocupacional de carrera y, desde niño me fascinó la medicina. Pero probé el vino y empezaron los problemas ¡ja ja ja!

**Dicen que todo español lleva dentro un presidente del gobierno y un seleccionador de fútbol...**

**¿Cada vez más, también un sumiller?**

Un sumiller no lo sé, pero deberíamos llevar más un bebedor de vino. Llevamos muchos seleccionadores, muchos políticos. Hablamos mucho de vino casi como si fuera de fútbol, pero consumimos muy poco. Y eso también es muy español...

**¿Por qué los españoles no consumimos casi vino?**

Es la paradoja del país elaborador, del país exportador. No necesitamos importar vino porque tenemos mucho, pero eso nos obliga a consumir estilos muy homogéneos y al final nos aburrirnos un poco... Tenemos vino más que suficiente en España, pero a veces nos falta perspectiva, ver otras opciones. Además, hay otro problema: la competencia brutal de la cerveza.



Gabi Orte / chindrones

Manu Jiménez, con una copa de vino de garnacha del Campo de Borja.

# «HABLAMOS MUCHO DE VINO; CONSUMIMOS MUY POCO»

**¿Un sumiller bebe cerveza?**

Sí, claro. Lo bueno que tenemos es que, en nuestra profesión, nos gusta probar cosas, disfrutar de la gastronomía, tener la mente abierta. Y, por supuesto, eso incluye beber cerveza.

**¿Un profesional sigue disfrutando del vino?**

Imagino que como en cualquier hobby. Disfruto, eso sí, cada vez menos con algunos productos. Voy buscando cosas más diferentes, más originales. Tengo la suerte de trabajar con vinos singulares que me siguen haciendo disfrutar.

**¿Hablar de las emociones del vino es 'marketing'?**

Para mí, beber vino es absolutamente emocionante, aunque suene a tópico. No hay que olvidar que el objetivo de beber vino es mundano, es disfrutar, no tiene que ir más allá. Pero cuando menos te lo esperas, un vino te sorprende y te emociona.

**¿Duerme bien?**

**¿Qué le quita el sueño?**

La verdad es que llevo una racha que me desvelo, porque tengo demasiada información en la cabeza. Muchos vinos, muchas personas. A veces me despierto pensando «¿Quién produce este vino? ¿De dónde era?»

**¿A qué persona viva o muerta invitaría a una botella?**

Me encantaría invitar a una botella a Jordi Évole, por su manera de ver las cosas y por su parte canalla, me encantaría hablar con él del vino y de la vida.

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

Me siento a disgusto en mesas en las que me siento con gente intransigente con sus gustos. Está bien tener nuestra idea. Pero en la gastronomía y en la vida, no tolero a la gente intransigente.

**¿A quién «le debe un vino»?**

A Roberto Durán, campeón de 2015, que me ganó en la final y que es un fenómeno. Una vez me dijo, «al final te lo llevarás y lo celebraremos». Pero no hemos tenido oportunidad.

**¿Qué tengo que hacer para sacarle de sus casillas?**

Es muy fácil: ser impaciente.

**¿Qué ha hecho últimamente para hacer feliz a alguien?**

Últimamente estoy muy ocupado así que creo que, simplemente, quedarme en casa con mi mujer un fin de semana.

**¿Nos falta beber más vino?**

Por supuesto, por la mañana, por la tarde y por la noche.

**¿Qué mensaje de móvil tiene pendiente escribir? No hace falta decir quién le gustaría que se lo mandaría...**

Tengo la sensación de que no tengo tiempo y que dejo a todo el mundo pendiente de quedar, de concretar.

Así que el mensaje, que se lo podría mandar a muchos amigos, es «de la semana que viene no pasa y yo llevo el vino».

**¿Cómo se imagina a sí mismo dentro de diez años?**

Con mucha suerte, rodeado de mucho vino, con productores muy diferentes y con interlocutores con cierta sensibilidad, que es lo que más me gusta.





Tapas y cocina de siempre  
Gastronomía popular cubana

Serrano Sanz, 6 · Zaragoza  
Reservas: 976 073 951



 El Paladar



Carnicería Chacinería  
**Las Masadas**

Especialidad en embutidos artesanos

Ainzón, 21. Zaragoza. 976 284 588.

*Donde a beber vino,  
le llamamos disfrutar*

*BAR EL FÚTBOL*



**gastro** también se escucha

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

Con **José Antonio Alaya** y **José Miguel Martínez Urtasun**



**PALOMEQUE**  
CAFÉ RESTAURANTE

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

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



**THAT'S IT!**

## ENSALADA DE TRUCHA AHUMADA CON QUESO Y UVAS

LA TRUCHA AHUMADA DEL PIRINEO ES LA PROTAGONISTA DE ESTA ENSALADA, NUTRICIONALMENTE MUY EQUILIBRADA. AUNQUE PUEDEN VARIAR LOS INGREDIENTES, EN FUNCIÓN DE LO QUE SE DISPONGA EN LA DESPENSA, ESTA COMBINA TEXTURAS, CRUJIENTES Y UNTUOSAS, SABORES ÁCIDOS FRENTE A LA GRASA DEL QUESO, ADEMÁS DE LA VISTOSIDAD DE LOS BROTES Y LAS SEMILLAS.

UN BUEN EJEMPLO DE PLATO VERANIEGO, REFRESCANTE, Y A LA VEZ CAPAZ DE SATISFACER A LOS MÁS GLOTONES.



INGREDIENTES  
PARA 4 PERSONAS

- 6 hojas lechuga rizada.
- 1 paquete brotes de hojas variadas.
- 1 frasquito de palmitos.
- 200 gramos de trucha ahumada.
- 1 aguacate grande.
- 15 uvas sin semilla.
- 8 tomatitos cherry.
- 200 gramos de queso tierno al gusto.
- 2 cucharadas de semillas variadas.
- Aceite de oliva virgen.
- Zumo de limón.



DISPONER LOS INGREDIENTES

Lavar y cortar en juliana las hojas de lechuga rizada y colocar en una fuente honda. Encima poner los brotes de hojas variadas. Añadir los tomatitos, cortados por la mitad, junto con las uvas enteras lavadas. Escurrir los palmitos, trocearlos y añadirlos a la ensalada junto con el queso troceado. Distribuir los ingredientes con una cierta elegancia.

GOURMET  
**Rodi**<sup>®</sup>  
SAL DE VINO  
GARNACHAS CENTENARIAS  
DEL CAMPO DE BORJA

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

**976 862 039**

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

[WWW.RESTAURANTERODI.COM/SAL-DE-GARNACHA](http://WWW.RESTAURANTERODI.COM/SAL-DE-GARNACHA)



### COLOCAR LA TRUCHA

Enrollar las lonchas de trucha y colocarlas por encima del resto de la ensalada. Pelar y rociar con zumo de limón al aguacate. Trocear y poner en la fuente



### ALIÑAR

Aderezar con limón, aceite de oliva virgen y sal. Añadir los brotes y finalmente espolvorear las semillas. Servir.

Helados Guara. C/Torno, s/n. 22144 Bierge-Huesca. Tel. 974 942 511 [www.heladoselarte.es](http://www.heladoselarte.es)



# LIGA DE LA TOR TILLA

PARTICIPANTES 2016

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



**CAMPEÓN**  
**Bar Coscolo**  
Madre Vedruna, 7  
976 094 728



**SUBCAMPEÓN**

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



**MEJOR  
TRATAMIENTO  
ACEITE DE OLIVA**

**Plaza Goya.** San Miguel, 7  
976468 581

## 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.** César 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 41° 38'.** Zurita, 18. 976 483 374
- **Doña Tapa.** Coso, 56. 976 073 765
- **The New Orleans Coffe&Tea.** Zurita, 4. 976 219 910
- **Bar Hernán Cortés.** H. Cortés, 23-25. 976 239 739
- **Bar Don Policarpo.** Coso, 144-146. 976 392 880
- **Doble Uno.** Joaquín Costa, 11. 876 113 940
- **Restaurante Baltax.** Pº Mº 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.** Cº 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 Tapas.** Salvador Allende, 18. 976 079 366

Patrocinan

**Coca-Cola**



**Turismo de Aragón**

**CARLOS PÉREZ GONZÁLEZ**  
toril31@yahoo.es

**E**n los últimos años se produce un nuevo resurgir en nuestra profesión. La coctelería, un arte olvidado entre profesionales y clientes, entra de nuevo en nuestras barras dando valor añadido a nuestro negocio; una nueva generación de barman revoluciona el panorama internacional y nacional; y se abren nuevos negocios alrededor de esta disciplina de forma imparable.

Esto tiene traducción en nuestra comunidad, naciendo locales especializados o incluyendo en su oferta alguna propuesta en este sentido.

Los barman toman notoriedad y la coctelería pide paso en el panorama gastronómico, de tal forma que el pasado 30 de mayo durante la celebración XXXIV Campeonato Oficial de Barman de Aragón celebrado en el hotel Hiberus de Zaragoza y organizado por el Club De Barman de Aragón, dentro del salón SAPHA, pude tomar buena nota. La modalidad del concurso para este año fue la de *Pre-dinner* Aperitivo, es decir una bebida diseñada para estimular el apetito. Un aperitivo es una bebida donde predominan los sabores secos y amargos en lugar de los dulces.



Cortesía Isabel Cebrián

José Luis Samitier, profesor y propietario del Mojito Ice en Benasque, ganó el concurso de barman.

# LA COCTELERÍA, UNA MODA QUE LLEGA PARA QUEDARSE

Dos categorías –Joven barman y Barman– con un total de dieciséis concursantes donde se pudo apreciar que nuestra comunidad puede ocupar un lugar muy destacado en el próximo Campeonato Nacional de Mérida, que dará paso al del mundo.

En la categoría de Joven barman el ganador fue Miguel Martín Abad, estudiante del IES Miralbueno de Zaragoza, con su cóctel Espumas de Aravas, eligiendo una técnica arriesgada para un concurso, el doble batido; el resultado fue un cóctel con gran cremosidad, aportado por clara de huevo al estilo de los clásicos sour, la fuerza de la ginebra, el punto amargo del campari y el frescor de la lima.

Llegó el turno de los barman y José Luis Samitier Blanc, propietario del Mojito Ice de Benasque y profesor de Servicios de Restauración en la Escuela de Hostelería de

Guayente, nos sorprendió con un fantástico aperitivo elaborado, jugando con los toques secos de la ginebra, el amargor del aperol y un toque frutal aportado por la mandarina. Para esta creación eligió el nombre de Madame Mandarine.

Hubo varios concursos más, como el de coctelería con vermú Turmeón, cuyo ganador fue Luis Miguel Romeo, del restaurante A Mesa Puesta. Con una fantástica reinterpretación del clásico Manhattan, utilizando su propio bitter, elaborado por él mismo, una delicia.

En el apartado de bebidas largas, nos volvió a sorprender José Luis Samitier, con un combinado elaborado a partir de ron, bitter de chocolate, jarabe de canela, puré de maracuyá, zumo de naranja y una espuma de mandarina y jengibre. Mientras consumíamos este cóctel un aroma de vainilla,

cacao y canela nos inundaba, producto del ahumado previo.

Los jóvenes de las escuelas de hostelería demostraron sus destrezas en el concurso de gin-tonic. Fue sensacional observar la profesionalidad de los aprendices de barman, aportando técnicas de alta mixología, ahumados, sífonos, maceraciones en frío, espumas... hasta un gin-tonic reivindicativo fue la propuesta del IES Pablo Serrano de Andorra, ahumado con carbón de Ariño y presentado sobre una roca de lignito.

Cerró el Salón el cuadrangular de coctelería –Aragón, Rioja, Navarra, Bizcaia–, una prueba por equipos, donde los participantes no conocían los ingredientes hasta el último momento. Todo un espectáculo que en esta ocasión ganó el equipo aragonés formado por José Manuel Romeo y Jonathan Pallaruelo.



NATALIA HUERTA  
gastro@adico.es

EMILIO MENÉ | JUNTO CON VICENTE MENÉ, PROPIETARIO DE HERMANOS MENÉ

# «LA BORRAJA ENVASADA YA NOS SUPONE EL 70%»

*El consumo de la borraja aumenta. Vive un buen momento en Aragón, donde su mercado no se ha resentido. Y lo dicen los mayores productores de esta verdura en Aragón y en el mundo.*

*Los Hermanos Mené supieron ver el hueco que había en el mercado para la borraja limpia. Y este producto supone ya el 70 % de su producción anual, que se sitúa en más del millón doscientos mil kilos. Como complemento a la borraja, producen tomate, calabacín y otras verduras de Aragón. Y todo ello desde Montañana, en Zaragoza. Desde lo que consideran la auténtica huerta zaragozana.*

## ¿Vive un buen momento la borraja en el mercado?

La borraja está en un buen momento en Aragón donde no se ha notado en ningún momento descenso de consumo, de hecho hasta ha podido aumentar. Se la conoce y reconoce en el Valle del Ebro, en Navarra, en La Rioja y un poco en Cataluña. Eso sí, sigue siendo una gran desconocida en el resto de España.

## ¿Qué se podría hacer para darle a conocer en nuestro país?

Pues no sé, quizá aprovechar el boom de programas de gastronomía y de cocina, el boom de los cocineros. Quizá se podría presentar la borraja, enseñar todo lo bueno que tiene y sobre todo enseñar a cocinarla. Porque una cosa es conocer la borraja y otro muy diferente saber cocinarla. Creo que a quien le gusta la verdura y la prueba, repite.

## ¿Y en qué situación están los productores?

Pues cada vez hay más consumo, pero somos menos productores, así que no nos queda otra que producir impulsados por la demanda de las empresas y los consumidores.

## ¿Cuánto borraja produce Hermanos Mené?

A diario recogemos entre 4000 y 5000

## «El problema de la huerta de Zaragoza, es que no quedamos casi hortelanos»

kilos, de lunes a sábado. Esa producción baja en verano, pero de otoño a primavera esa es la media. Hay que contar que tenemos unas cinco hectáreas en Montañana. Así aseguramos el suministro todos los días del año excepto domingos y fiestas como el Pilar o Navidad. Podríamos estar hablando de una producción anual de más del millón doscientos mil kilos.

### Y gran parte de ella se envasa...

En nuestra planta de procesamiento preparamos tanto borraja limpia y cortada en bandejas de cuatrocientos gramos, como la destinada a la venta en mata, seleccionada y envasada en bolsas.

### ¿Cuánta parte del negocio supone el envasado?

Ahora mismo, un 60-70 % de la producción. En unos años, se ha dado la vuelta al porcentaje y ya es más la borraja envasada que las matas que vendemos.

### ¿Qué supuso empezar a venderla limpia y en bandeja?

Supuso dejar de ser hortelanos y pasar a ser empresarios. Fue a mediados de los ochenta. Supuso dar futuro a nuestro trabajo. Mi padre empezó a pelar la borraja y en poco tiempo nos dimos cuenta de que había un hueco en el mercado, que cada vez hay menos tiempo para dedicar a la cocina, ocupa menos en la nevera, es más

cómodo, algunos consumidores no sabrían ni cómo limpiarla. Y además el precio no se dispara tanto.

### ¿Y qué supuso vender en grandes superficies?

Eso nos obligó a crecer porque hay que servir a diario. Supone más producción y más trabajadores. Cambiar la forma de hacer las cosas. Y hay que asegurar la garantía de un producto sano y fresco al consumidor. La borraja que cogemos hoy se venderá mañana a primera hora en los supermercados. O en pequeñas tiendas a través de la venta en nuestro puesto en Mercazaragoza.

### ¿Qué porcentaje de producción pasa por las grandes superficies?

Estará entre un 60-70 % el que va grandes superficies y el resto pasa por nuestro puesto en Mercazaragoza.

### ¿Por qué se sumaron a la marca C'alia de calidad?

Precisamente por eso, por garantizar la calidad de nuestros productos. Supone un esfuerzo y un compromiso, cumplir con controles, tratamientos, pero asegura el producto final y el servicio. También producimos tomate rosa bajo las directrices del protocolo GLOBALGAP, Aseguramiento integrado de fincas.

### Porque no sólo producen borraja...

No, producimos tomate rosa, calabacín, pimiento, sandía, etc., como complemento a la borraja, con el descenso de la producción de verano. Apostamos por el tomate rosa criado en Aragón, el más precoz de la comunidad y con el sabor inigualable característico de esta variedad. Lo criamos en invernadero, bajo técnicas del cultivo hidropónico. El sabor del tomate depende de las sales del agua y esta técnica nos permite controlar esas sales. Es un tomate que madura de dentro para afuera así que aparentemente está verde, pero consume en pocas horas.

### Se habla mucho de la huerta zaragozana y de los productos de



Gabi Orte / chillidrones

Emilio Mené posa en uno de sus campos de borraja. Es, junto con su hermano Vicente, el mayor productor de borraja de Aragón y, por tanto, del mundo.

**cercanía, ¿pero cuál es la realidad?**

El problema de la huerta de Zaragoza es que no quedamos casi hortelanos. Los hortelanos mayores se retiran y no hay gente nueva. Y es que creo que para ser hortelano hay que nacer en una familia unida a esta profesión. Nuestros padres, Vicente Mené Mainar y Pilar Ramos Abenzoza, ya eran hortelanos de Montañana, cultivaban borraja y la vendían en la zona en los años 80. Tanto mi hermano Vicente como yo ya les ayudábamos. Por eso conocemos el campo, el calendario, tener maquinaria, infraestructura. Ponerse a los veintitantos

**«Embandejar nos supuso pasar de hortelanos a empresarios»**

en este trabajo es muy difícil. No hay días de fiesta, hay que tener una mentalidad diferente.

**¿Siente el apoyo de las instituciones o los consumidores?**

Parece que este ayuntamiento apuesta mucho por los productos de cercanía, por lo ecológico. Aunque también quiero decir que si ya es difícil la huerta tradicional no te cuento lo que supone la producción ecológica. Necesitamos más apoyo porque en diez años, estaremos solamente cinco o seis productores grandes. En cuanto al cliente y las tiendas, identifican y demandan el producto de calidad, el producto fresco, recogido en el momento óptimo y lleno de sabor.

An advertisement for COVINCA wine. It features five bottles of wine lined up on a white surface against a light, hazy background. From left to right, the bottles are: a dark bottle with a gold label, a bottle with a white label and a red crest, a bottle with a white label and a red crest, a bottle with a white label and a red crest, and a bottle with a white label and a red crest. The text 'Tu MOMENTO.' is on the left and 'Tu VINO.' is on the right. At the bottom, there is a logo for 'ARINENA' and 'COVINCA' with contact information: 'COVINCA Ctra. Valencia, s/n · 50460 Longares, Zaragoza. Tel. +34 690 823 729 · nacional@covinca.es'. There is also a logo for 'Covinca' with the text 'Covincia Compaña Vitivinícola'.





SHEILA CALONGE  
sheilacalonge@gmail.com

# LOS CUBIERTOS (II)

Ya tratábamos en el número anterior sobre el origen de la palabra que usamos para denominar de forma genérica a los utensilios de mesa, esto es, cubiertos o en su conjunto cubertería. Ahora nos toca indagar un poco más en los orígenes de las denominaciones particulares de cada una de estas herramientas.

Pero empecemos por el principio. Como ya decíamos, la servilleta era aquella pieza de tela que cubría en origen a todos los instrumentos y herramientas de mesa y a partir de cuyo uso se había formado el hiperónimo *cubiertos*, que utilizamos para designarlos a todos. Servilleta procede del francés *serviette* y podemos encontrarla ya en el siglo XIV, creada a partir del verbo latino *servire*. Indagando sobre el tema, nos topamos con algo bastante curioso y es que la creación en francés de esta palabra *serviette* hizo que desapareciera la original palabra *touaille*, la cual sin embargo sí se conserva en español hoy en día como *toalla*.

En el caso del español utilizamos una y otra palabra con un significado especializado y concreto en cada caso –servilleta, para uso de mesa; toalla, para uso de aseo– mientras que en francés se perdió la palabra original y se adoptó la nueva creación *serviette*, que se emplea para ambos usos. Por lo visto, para solucionar malos entendidos de vez en cuando se suele indicar después de la palabra si es



El tenedor fue el último cubierto en incorporarse a la trilogía ya clásica, en el siglo XVI.

*servilleta* de mesa o de baño. Curioso.

## El cuchillo

Ahora sí. El primero de los utensilios del que vamos a hablar es cuchillo, que procede del latín *cultellus* *cuchillito*, y este de *culter* *cuchillo*, cuya raíz procedería del indoeuropeo *s(kell-)* *cortar*.

Esta es la típica palabra a la que los que hemos sido estudiantes de filología le cogemos cariño de tanto como nos hemos peleado durante varios cursos con ella, para entender y desentrañar el origen de esa *-ch-* a partir del grupo *-ult-*, algo que podemos ver en otras palabras como *multus*>mucho o *vulturus*>bochorno.

## La cuchara

La segunda herramienta que forma parte

de los cubiertos es la cuchara, que según el Diccionario de la Real Academia proviene de *cuchar*, del latín *cochleare*, que significaba propiamente *cuchara*, *cucharada*.

La voz *cochleare* en latín indica por tanto la idea de cuchara, palabra que a su vez viene de *cochela*, caracol o concha de caracol, lo cual responde a que probablemente antes de la fabricación de las cucharas tal como las conocemos fueron las conchas los primeros elementos utilizados con este fin. Parece ser, según dicen los expertos, que ya los romanos utilizaban la palabra *cochlear* con el sentido de cuchara, y empleaban también cucharas y cuchillos en sus servicios. No tenedores, de

los que ya comentamos anteriormente que eran un invento mucho más tardío.

## El tenedor

Y finalmente, en cuanto al elemento más tardío en introducirse como parte del servicio de mesa, el Diccionario de la Real Academia española no recoge etimología alguna de esta voz. En cualquier caso, el origen de la palabra tenedor parece bastante transparente a primera vista: del verbo latino *tenere* y el sufijo *-dor*, que significa *agente*, *el que realiza la acción*.

De este sabemos que ya existían utensilios similares en Grecia y Constantinopla, pero que no fue hasta el siglo XVI cuando los tenedores llegaron de Italia a Francia gracias a Catalina de Médicis.

Archivo Gastro Aragón



Original para ENATE de Víctor Mira



# ENATE

EL ARTE NECESARIO





# HACE 500 AÑOS

Cada día nos hacen trabajar con cosas más raras. Ahora aunque sea simplemente por cuestión de exclusividad tengo que cocinar estas porquerías que nos llegan de vete a saber dónde. Papas, las llaman. Aunque algo así como *manzana de tierra* creo que les iría mejor. A saber lo que voy a preparar con estos pedruscos.

Y espera que no se acaba la cosa ahí. Nos acaban de traer tres sacos de esos *pimientos*, que ya me contarán ustedes que narices voy a hacer con ellos. Los probé el mismo día que me los trajeron. «Los indios se los comen», me decían. ¡Puajjj!, yo sigo pensando que eso no es comestible. Qué manía tienen nuestros señores de querer agasajar a sus invitados con estas marranadas que vienen del nuevo mundo.

Los amigos de la corte italiana, me comentaban hace meses que el señor Buonarroti acababa de concluir *La Piedad*. Bufff... seguro que lo celebraron en la ciudad con buen queso y buenas carnes y no con estas... ¡Bah! Bueno, vamos a pensar un poco.

Creo que voy a preparar unos abundantes cazuelos de Pollo dorado y lo puedo acompañar de las malditas papas. Aunque creo que voy a pelarlas y a cocerlas primero. A ver si se ablandan, que es que las jodidas tienen una textura muy extraña. Con eso tengo solucionado el plato principal.

A ver ahora dónde enchufamos los pimientos. A lo mejor si los pico mucho, tanto los rojos como los verdes, no destacan en demasía y pasan desapercibidos. Puedo añadirlos al sofrito de buena cebolla y ajos del huerto y terminar así el arroz. Sí. Creo que es lo que voy a hacer. Pero mira que es problemático cocinar para estos reyes, madre mía...

Y eso que con la expulsión de los pobres judíos en el 92 me he ahorrado un montón de problemas a la hora de las comidas, que ahora todo el mundo come de todo pero bueno, estos productos nuevos me están matando.



## Portada del libro

'Los alimentos que llegaron de América', editado con motivo del II Simposio de la Academia Aragonesa de Gastronomía

Si me vieran mis amigos cocineros de la corte de Francia me daría un soponcio. Veamos. Al final el almuerzo quedará con que al sofrito del arroz le añadimos el pimiento verde y el rojo, madre del amor hermoso... que no me pase nada.

Y al pollo lo acompañaremos con las papas peladas y cocidas. O a lo mejor intento asarlas. Bufff... no sé.

Anda que, ¿si descubro unas nuevas recetas con estos alimentos salvajes? Jajajaja, ¿Se imaginan ustedes? Ay... no caerá esa breva.

Me dejo para otro banquete los tomates. Eso sí que es un descubrimiento. Es un tipo de fruta realmente muy sabrosa y creo que voy a revolucionar la corte con ellos. Todos los compañeros están utilizando esta fruta junto con las naranjas y las uvas, con un poco de azúcar...

Jejejeje. Soy un visionario. El otro día el estúpido de mi ayudante, se equivocó preparando este extraño alimento y le echó encima un buen pellizco de sal. ¡Vaya sorpresa! Acertó de casualidad

pero lo cierto es que la sal logró realzar el ya particular sabor de esta maravilla.

La semana que viene voy a prepararlo con sal gorda y unos chorros de aceite. Voy a utilizar este plato en frío como aperitivo. Creo que puede causar sensación. Para otra ocasión me dejaré también este llamado calabacín. Tampoco me agrada su textura ni su insipidez, pero ¡vamos! algo tendré que hacer con, que se ha pagado a precio de oro.

La verdad es que no se me ocurren nada más que términos y bromas sexuales para esta fruta o lo que sea. Huy, Señor, perdóneme mis ideas, jejejeje...

Bueno. Concluyo aquí la página de hoy, que tengo que comenzar a cocinar con estas aberraciones.

Espero que se pase pronto la moda. Tanto pimiento y tanta patata, ¡que esto es España, leñe!

Agustín Medina,  
primer cocinero de la Casa Real.  
19 de diciembre de 1499



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

Firma este artículo Joan Rosell, jefe de cocina del restaurante La Encantaria. Hospedería de Sábada. Mayor, 18. Sábada. 627 944 502.



OBITUARIO

# ¡EVOHÉ, BENITO!

En la pasada Semana Santa nos dejó. Y en su recuerdo este réquiem laico por él, Benito Báguena Isiegas, de Cariñena, un hombre que amaba el vino como pocos y una figura clave para entender algo más la historia reciente del vino y la gastronomía de Aragón.

Su creación de La Filoxera a finales de los años ochenta en Zaragoza, un lugar centrado en exclusiva en el mundo del vino –tan radical que ni siquiera servía refrescos o cerveza– con especial hincapié en los elaborados en nuestra comunidad y con una oferta de productos artesanos agroalimentarios casi exclusivamente locales, dejó una huella tan profunda que a su desaparición nadie hasta hoy ha sabido re-

llenar el vacío dejado y continuar con su filosofía. Un proyecto intenso que replicó años más tarde en Tarragona con L'Ara Cata, uniendo a los vinos y viandas aragonesas los de los vecinos catalanes, en una sinergia como sólo Benito podía gestionar y llevar a buen puerto.

Estos establecimientos eran mucho más que simples negocios de hostelería, eran un lugar de encuentro donde se impulsaban todo tipo de actividades alrededor del sector del vino y lo gastronómico, balbuceante entonces en un mercado desconocedor e inmaduro. Allí, en la mítica Filoxera crecimos muchos profesionales, y recuerdo ahora a dos compañeros bien cercanos –aunque fueron más y me consta que lo mismo sucedió en Tarragona después–, Lucio Lanzán, sumiller de El Broquel zaragozano y Jorge Maestro, cocinero que tras pasar por algunos de los mejores restaurantes estrellados de España, regenta hoy el Nola de Sigüenza.

Benito apoyó también al pequeño artesano de calidad y proximidad, mucho antes de que el valor de lo sostenible, lo local y lo singular en la alimentación sean

nal y que todo el que era algo en el universo vinícola, o lo quería ser, pasara por allí. Así conocí a un Álvaro Palacios que comenzaba su andadura en el Priorat, oí

hablar por primera vez de Juan Carlos López de Lacalle de Artadi, de los distribuidores de vinos Quim Vila y Toni Falgueras, asistí a catas de Daniel Sanz, secretario hoy de los sumilleres, disfruté del inclasificable Bartali y serví y aprendí de muchos, muchos otros, algunos conocidos profesionales hoy y también de cientos de clientes anónimos.

No me puedo olvidar del que fuera el comensal más fiel, un hombre tan sabio y erudito como desprendido conmigo, Santiago López Uriel... Y En último lugar, aunque debería ser el primero,

recuerdo especialmente a Pedro González Vivanco, mi mentor y el responsable de que trabajara con Benito.

Su formación como biólogo en Barcelona y una relación vital desde la infancia con el vino, unida a una incansable curiosidad y capacidad de creación, son las claves para entender su figura añorada. Sus últimos años, casi retirado de la actividad pública, recluso en su familia, en su pueblo y en su tonel de Diógenes, no le impedían seguir atento al devenir del vino, la gastronomía y la vida de nuestra comunidad.

Junto con su mujer, la enóloga Pilar López, creó un proyecto de reconstrucción e investigación del vino de la época romana, vinificando como entonces y organizando talleres prácticos y catas, siempre activo y con su afán divulgador.

Dionisos y Baco brindan ahora por Benito, como yo lo hago, *in memoriam*.

¡Evohé!



Benito Báguena, hace tres años, hablando del vino romano en una sesión auspiciada por Slow Food.

Archivo Gastro Aragón

como ahora tendencia. En un territorio donde se bebía y comía de espaldas a lo regional, defendía, con encono y tozudez, netamente aragonesa y a la vez con una mirada abierta y cosmopolita, todo lo nuestro.

Impulsor de catas, degustaciones, foros y asociaciones, junto con Alfredo Ondiviela como escudero quijotesco, su socio de los mejores momentos, se empezó a poner en valor la identidad de la comunidad con el aceite de oliva virgen extra, los quesos artesanos, embutidos, salazones, conservas, dulces... y el vino, siempre el vino.

Se supo rodear de amigos de todos estos sectores con los que aprendía y a los que sobre todo enseñaba con generosidad como persona viajada y leída, sensible tras su apariencia rocosa y algo hosca, que escondía en realidad una tierna timidez.

Hizo de La Filoxera una referencia nacio-



Esta sección está creada para que escriban los profesionales sobre asuntos de interés general. Pueden enviar los textos a [gastro@adico.es](mailto:gastro@adico.es).

**Firma este artículo Jesús Solanas, director del restaurante Absinthium.**  
Hotel Oriente. Coso, 11. Zaragoza. 876 707 274.





### LA REVOLUCIÓN DEL PAN

Jordi Morera. Fotos de Mikel Ponce Montagud editores. Barcelona, 2017. 256 páginas.

67 EUROS.

### LA PIZZA ES ALTA COCINA

Jesús Marquina. Oberon, Madrid, 2017. 248 páginas.

18,95 EUROS.

### MANUAL PARA CULTIVAR EN ESPACIOS PEQUEÑOS

Simón Akeroyd. Blume. Barcelona, 2016. 256 páginas.

24,90 EUROS.

### LA ALEGRÍA DEL ORDEN EN LA COCINA

Roberta Schira. Aguilar. Madrid, 2017. 136 páginas.

15,90 EUROS.

## El pan, de moda

Panadero de quinta generación, Jordi Morera, al frente de L'Espiga d'Or, sostiene que «la panadería puede ser uno de los sectores abanderados de esta (r)evolución del consumo sostenible». Y plantea un libro nada convencional sobre el pan, al centrarse no tanto en las recetas –apenas una docena– sino en asuntos más centrales: el grano, la fermentación, la cocción, el flavor, la estructura y textura del pan, etc. Pero también las diferencias entre un pan saludable y otro funcional, sus problemas y, especialmente, la sostenibilidad, donde analiza los cereales y otros granos, con especial atención a la evolución de los trigos. Bellamente editada, en gran formato, con muy buenas fotografías –de Mikel Ponce y la propia L'Espiga d'Or–, la obra es muy gráfica, con profusión de tablas, gráficos y esquemas. Imprescindible tanto para los panaderos sensatos, como para cocineros y aficionados preocupados por la evolución de un alimento tan básico como el pan.

## Pizzas para sorprender

La pizza no tiene por qué ser un producto manido y vulgar, como pasa en tantas ocasiones. Lo demuestra Jesús Marquina, *Marquinetti* como le llaman en Italia, maestro instructor pizzero, embajador de la misma, ganador de muchos premios, gracias a este interesante libro. Tras una introducción genérica, entra en acción centrándose en las diversas masas –también sin gluten–, la fermentación, el amasado, etc. Tras detenerse en la cocción, llega el recetario, siempre con varias fotografías, trucos y consejos. No faltan clásicas como la *margherita* o la 4 quesos, junto a otras sorprendentes: de patata, de atún y mango, la divertida Vesubio, en forma de volcán, con boquerones, de rabo de toro... Y dulces, como la

de cacao y avellanas o la de naranja caramelizada. Un recetario diferentes para crear insólitas pizzas.

## Cultivar a pequeña escala

Interesante manual para todos aquellos que se inician en la cultura de los huertos urbanos. El autor, nacido entre cocineros, optó por cultivar sus propios alimentos, experiencia que plasma de forma estructurada y didáctica, con numerosas fotografías, a lo largo del libro, estructurado en tres apartados. El primero se centra en la preparación del terreno, desde la parcela a la personalización del mismo, pasando por la fertilización, el riego, la rotación, etc. Más adelante se ocupa del cultivo –y también del almacenamiento y uso– de diferentes hortalizas y también de frutas, desde fresas hasta ciruelas y cerezas. Un guía de consejos completa las bondades de esta obra, muy necesaria para urbanitas sin experiencia previa, ni amigo hortelano que le guíe. Y nadie dice que sea fácil o cómodo.

## Ordenar el centro de la casa

Considerado por algunos como la respuesta mediterránea al concepto zen del orden, el libro de Roberta Schira, experta en gastronomía y psicología, propone el cambio personal a través del cambio en la configuración de la cocina. Afortunadamente no se trata de un manual de autoayuda, aunque servirá a bastantes *desordenados*.

Tras analizar el papel central de la cocina en nuestra cultura –cada vez menos, lamentablemente–, en una segunda parte se ocupa ya del orden físico, y mental, en el espacio cocina, con interesantes y curiosas sugerencias basadas en los cuatro elementos clásicos: tierra, aire, agua y fuego. A modo de apéndice expone cuánto puede cambiar la vida cotidiana tras transformar la cocina.

## Llega el calor, a por los helados

### HELADOS CASEROS

VERÓNICA LOSADA

Oberon. Madrid, 2017. 160 páginas. 16,95 EUROS



Responsable del blog *El Rincón de los Postres*, Verónica Losada nos presenta un buen número de diferentes helados, diseñados para elaborar en casa sin mayores problemas. Mejor si se dispone de heladera, aunque no resulta indispensable. Tras una breve introducción entra de lleno el asunto, distinguiendo entre helados propiamente dichos, siempre con nata para montar; los polos, con o sin leche; y diferentes tartas heladas. Y también ofrece la receta de los crujientes barquillos, lo que se agradece. Los aficionados al dulce helado ya tienen faena para los meses que llegan.



## Pasteles crudos

### PASTELES SIN HORNO

JOANNA FARROW

Elfos. Barcelona, 2017. 64 páginas. 12,90 EUROS.

Se entiende por pasteles crudos aquellos que no se cocinan a más de 48 °C, una tendencia en alza, de la que se ocupa este recetario que incluye únicamente alimentos veganos, orgánicos, no procesados y sin gluten, lácteos, azúcar refinado, soja o levaduras. De ahí surgen una treintena de golosas propuestas como el Pastel de mousse de chocolate con bayas estivales, Tartaletas de clementina y manzana, o Pastel de zanahoria con cobertura de lima y anacardo. Diferente e interesante.



## LIBROS DIGITALES

### Recetas con zanahoria

Como resultado del *IV Concurso de Recetas Taisi Pasión por la Fruta* llega este recetario, con treinta propuestas, cuyo denominador común es el uso de la zanahoria confitada Taisi, elaborada por José María Lázaro SA en Calatayud. Interesantes recetas procedentes en su inmensa mayoría de alumnos de diferentes escuelas de hostelería.



### La Diputación de Zaragoza edita dos nuevas guías

La Diputación de Zaragoza ha editado una novedosa guía sobre las recreaciones históricas que se celebran este año en la provincia, con información sobre 44 representaciones. Se han impreso 5000 ejemplares, pero la guía puede descargarse en el portal de turismo de la DPZ, igual que todas las que edita. Ofrece los datos básicos de cada recreación y además un índice cronológico para saber en qué fecha se celebran y otro histórico que las clasifica por épocas.



Y otra, con 300 ejemplares, sobre las empresas de turismo activo, los campings y los albergues que existen en la provincia. La publicación sitúa en el mapa cada una de estas actividades e incluye además un teléfono de contacto y una página web o un correo electrónico para conseguir más información sobre ellas. La nueva guía se distribuirá por todas las oficinas de turismo de la provincia.



### CAMBIA TU PUNTO DE VISTA

Varios autores.

Taisi. Calatayud, 2017. 77 páginas. GRATUITO.

[//gallery.mailchimp.com/4a72cc43b6/files/be2a5092-81e0-42bd-a9fd-2df45589aa23/Taisi\\_ebook\\_2016.pdf](https://gallery.mailchimp.com/4a72cc43b6/files/be2a5092-81e0-42bd-a9fd-2df45589aa23/Taisi_ebook_2016.pdf)

### RECREACIONISMO HISTÓRICO TURÍSTICO.

#### PROVINCIA DE ZARAGOZA 2017

Varios autores.

DPZ. Zaragoza, 2017. 56 páginas. GRATUITO.

[//zaragozaturismo.dpz.es/descargas/3.asp](https://zaragozaturismo.dpz.es/descargas/3.asp)

### GUÍA DE TURISMO ACTIVO, CAMPINGS Y ALBERGUES.

#### ZARAGOZA LA PROVINCIA 2017

Varios autores.

DPZ. Zaragoza, 2017. GRATUITO.

[//zaragozaturismo.dpz.es/descargas/pdf/guia\\_turismo\\_activo\\_2017.pdf](https://zaragozaturismo.dpz.es/descargas/pdf/guia_turismo_activo_2017.pdf)





GUILLERMO ORDUÑA  
guillermo@esciencia.es

# ¿POR QUÉ SER INVESTIGADOR?

Investigar es algo que suena bien a la mayoría de las personas, porque lo asociamos en nuestras aventuras de infancia con los personajes míticos que resuelven misterios de manera sorprendente. Además, es una buena aproximación al trabajo que hace el investigador científico, que se dedica a buscar los mecanismos de la naturaleza, establecer hipótesis, observar... Es decir, un trabajo apasionante.

Estos días en Aragón estamos llevando a cabo el proyecto *Alimentando la Ciencia*, impulsado por el IA2, Instituto Agroalimentario de Aragón, con el objetivo de acercar el valioso trabajo que se está desarrollando en diferentes centros de investigación para mejorar cualquier parte de la cadena del alimento. Una iniciativa que agrupa a muchos investigadores, tanto del CITA como de la Universidad de Zaragoza, y se abordan temas desde la mejora de cultivos, punto de inicio de la cadena alimentaria, hasta cómo debe tratarse el producto en un lineal de venta, o cómo debe ser su consumo.

Este proyecto ha sido realizado con la colaboración de la Fundación Española para la Ciencia y la Tecnología, Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, lo que supone ya un sello de calidad en sí mismo, dado que se obtiene mediante una convocatoria pública y concurrente que tiene una tasa de éxito inferior al 20 %. Es decir, que de cada diez proyectos son concedidos menos de dos.

Como decían en la introducción del Equipo A, si tienen suerte y pueden encontrarse el proyecto en alguna de las localidades que está visitando en Aragón, no duden en pasarse a verlo.

Uno de los experimentos que más me llama la atención es la actividad que hemos denominado como *Fraude alimentario*. Este título asegura la atención de cualquier público, desde el adolescente más escéptico hasta la persona más alejada de la ciencia que podáis imaginar.



Cortesía Hecho en los Pirineos

Un sencillo experimento para descubrir cómo nos dan gato por liebre, almidón de patata por carne de cerdo.

En el experimento, vamos a evaluar cómo algunos alimentos procesados que consumimos diariamente son adulterados añadiéndoles diferentes sustancias que hace que baje su valor económico total. En ocasiones veremos que algunos

de estos *añadidos* ayudan a preservar alguna de las características del producto y por eso es importante encontrar métodos para mantener esas propiedades sin tener que alterar la esencia del producto original.

## El experimento

Hoy vamos a analizar embutidos y descubrir cuáles contienen almidón añadido. Necesitaremos:

- Diferentes trozos de embutido, algunos de carnicería y otros procesados de los más económicos que podáis encontrar en vuestro supermercado habitual; las mortadelas suelen ser un valor seguro para este experimento.
- Un poco de solución yodada, betadine o cualquier otra marca de las que utilizamos para curar heridas.
- Un plato de plástico.
- Un cuentagotas.
- Un trozo de patata.

Primero cogeremos diferentes muestras de embutido, las separaremos y etiquetaremos. Tenemos que hacer trozos pequeños, como si fueran para añadir a una pizza. Ponemos cada

tipo de muestra en un plato pequeño con algo de agua y añadimos el yodo. También ponemos la patata en trozos y añadimos un poco de yodo.

La patata tiene una gran cantidad de almidón. El almidón reacciona con el yodo cambiando de color, de marrón a azul oscuro o negro. Por tanto, los alimentos que tomen un color parecido al que aparece en el caso de la patata contienen algo de almidón. Si llevan etiquetado podemos buscar cómo en la etiqueta indicará entre de los ingredientes fécula.

Os invito a que compartáis vuestras creaciones en nuestro Instagram con el hashtag #cienciagurmes10 y si queréis más información entrad en [www.esciencia.es/gastroaragon](http://www.esciencia.es/gastroaragon).



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

# Selección

# Etiqueta Negra

Martín  
Martín



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 31/07/2017.

Martín  
Martín



**FRANCISCO ABAD**  
Fotos autor y archivo



Archivo Gastro Aragón

Los nabos, desaparecidos ya en Mainar, a pesar de su fama ancestral, están volviendo a los mercados gracias a su recuperación por parte de algunos hortelanos.

# LAS **VERDURAS** ARAGONESAS DE **ALTAMIRAS** (VI)

## Nabos

### 179. Nabos (116)

*Los mejores que en Aragón se conocen son los de Mainar, Lugar de la Comunidad de Daroca; son buenos para comer, y malos para pelar, como cabos de cuchara; los limpiarás bien, y lavarás una, o dos veces, ponlos a remojo, porque no les quede tierra; los escaldarás, y cocerás con agua, y sal, y después de cocidos los escurrirás, y compondrás de este modo: Cortarás cebolla menuda, la freirás con aceite bueno; ya frita, quita del aceite la cebolla, y quema en él un poquito de harina, y la echarás sobre los Nabos, con un polvo de pimienta; los pondrás a fuego manso, les darás alguna vuelta, y se rehogarán grandemente; la cebolla que quitaste te servirá para huevos, o para componer judías, o garbanzos, echando más aceite; siempre has de discurrir el empleo de lo que te sobre; porque muchas veces lo que sobra, viene bien para otra cosa, y a los pobres (a ejemplo de Cristo, que después de haber socorrido a cinco mil hombres, mando que se recogiese lo que había sobrado) deben aprovecharlo todo.*

**Comentario.** Lo de los nabos de Mainar,

que también trae a colación la historia de Pedro Saputo en su imaginada disertación sobre las excelencias gastronómicas de Aragón, parece tema recurrente, salvo para los actuales habitantes de Mainar, que ni han oído hablar de las excelencias de su ya extinto producto. Los nabos son producto de fácil digestión y nutritivo, pero con escaso contenido en glúcidos, lo que los hace especialmente aptos para la alimentación en diabetes y para estómagos difíciles de contentar. La cita evangélica (Jn 6, 12-13) nos pone muy bien en la causa fundamental del ahorro, que no es tacañería, sino aprovechamiento sin despilfarro de los dones de la Providencia.

**Receta.** Los nabos, según el tamaño, alrededor de tres cuartos de kilo para dos personas, se pelan con pelaverduras, se cuecen troceados en rodajas gruesas en agua salada, lo que tarda poco más de 20 minutos. Escurridos, se rehogan en aceite en el que ha frito una hermosa cebolla picada en juliana, hasta que tomen sabor, momento en que se pone algo de pimienta y harina, para hacer una salsita mínima con el aceite y lo que suelten.

REPASAMOS EN ESTA  
PENÚLTIMA ENTREGA  
DIFERENTES VEGETALES  
ANALIZADOS POR ALTAMIRAS,  
ENTRE ELLAS NABOS, PEPINOS,  
SETAS, AGUATURMAS Y  
ZANAHORIAS.  
CON PROPUESTAS DE COCINA  
PERFECTAMENTE ACTUALES  
CON UNAS MÍNIMAS  
ADAPTACIONES.



F. Abad A.

La seta pardilla podría ser una de las setas de monte a las que se refiere Altamiras, que las diferencia de las de cardo.

## Pepino

### 20. Pepinos rellenos (56)

Tomarás los pepinos un poco crecidos, les cortarás dos, o tres dedos hacia el pezón, y dedo y medio a la corona, les quitarás la corteza, quita también el corazón del mismo modo que a las calabazas, tendrás dispuesto el relleno picado, como para los pasados, rellena los pepinos, cuécelos con el caldo que llevo dicho, después de cocidos échales la salsa: si quieres poner en el picado tocino magro, longaniza, o salchicha, dice muy bien, como cualquier otra carne de aves.

**Comentario.** Los pepinos se tratan de forma similar a los calabacines para rellenar, como se ve por el texto. Tienen menos sabor que estos últimos y por eso quizá insiste Altamiras en modificar el relleno con algún producto más graso o sabroso. No es invento nuevo, ya que los pepinos se han preparado en las cocinas clásicas hispanas, árabes o cristianas, cocidos en diversas formas y muy especialmente unidos a pescados o

«Porque muchas veces lo que sobra, viene bien para otra cosa, y los pobres deben aprovecharlo todo»

algún marisco de sabor acusado, como las gambas.

**Receta.** Proceder básicamente como con los calabacines rellenos, teniendo en cuenta las siguientes diferencias: Los pepinos son más pequeños en general, con lo que hay que adaptar la cantidad por comensal; son más friables que el calabacín, por lo que hay que descorazonarlos en crudo, con la piel, y proceder tras la operación a eliminar ésta, y el tiempo de cocción en el horno de microondas es menor en la medida en que el calibre será menor que el de los calabacines.

## Setas y hongos

### 176. Setas de monte (115)

Las setas regularmente se lavan bien, porque no sepan a tierra; si estuvieren secas, las pondrás a remojo por la noche, las exprimirás bien, y pondrás a cocer con agua, y sal; cuando estén cocidas escúrrelas, y ponlas a freír en aceite; estando medio fritas, echarás cebolla cortada, y que se acaben de freír con ella; ponlas después en una cazuela, haz una salsa de avellanas, echa un puñado de perejil, hierbabuena, y un polvo de pimienta, y que dé todo un hervor; son muy buenas, si no te agradaren con salsa, las comerás con sola cebolla.

**Comentario.** Verosímilmente se refiere Altamiras a setas diversas como *pleurotus*, *marasmius*, *comucopia* o *agaricus* diversos, ya que a renglón seguido habla de las setas de cardo, diferenciándolas. Son un bocado de calidad, como se delata por la expresión «son muy buenas», aunque se preparen con tanto artificio de aromas y escaldado previo. Nótese que alude a las setas secas, que ya entonces se empleaban como conserva, al igual que otros productos como las guindillas, las acerollas, los orejones de melocotón o los tomates.

**Receta.** Tomar las setas, lavarlas muy rápidamente para que no absorban agua

PRODUCTOS HORTICOLAS

Hnos. MENE

Donde la borraja tiene apellido

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







Archivo Gastro Aragón

Para Altamiras las setas de cardo «son las mejores» y «a algunos les gustan más que las perdices». Debajo, aguaturma o criadillas de tierra.

y se desvirtúe su sabor, escurrirlas y meter en horno de microondas al máximo durante un tiempo de tanteo de cuatro minutos. La cantidad dependerá muchas veces de lo recolectado y además no suelen ser plato principal, salvo cuantiosas recolecciones, por lo que no merece la pena hablar de raciones por persona. Saltearlas a continuación, tras escurrir, sobre un poco de cebolla y ajo muy picados y pochados en sartén con un poco de aceite, de modo que acaben de soltar el jugo que les queda y en ese momento salpimentar y poner alguna hierba aromática en cantidad pequeña y un poco de avellanas trituradas.

### 183. Setas de Cardo (117)

*Estas son las mejores; después de bien lavadas, y cocidas con agua, y sal, las exprimirás, y freirás con cebollas; harás una masa, como otras veces te he dicho, una salsa de avellanas, y huevos, con un grano de ajo, y todas especies, la masa que quede espesa: harás unas empanadillas, echando la salsa dentro, luego las freirás en la sartén; son muy buenas para añadir un plato, y a algunos les gustan más, que Perdices; pero estas elegiría yo por aquellas, y no pensaría errar en la elección.*

**Comentario.** Se desata en alabanzas el fray hacia las setas de cardo, que pone aparte en la confección y además prepara en forma de empanadillas, destacando su sabor excelso, que al compararse con la perdiz, casi ejemplo de la exquisitez culinaria, sale en buen lugar; no obstante, el fraile recalca que la perdiz sigue siendo reina de las mesas como producto de procura al aire libre.

**Receta.** Se procede de forma análoga a la de las setas comunes, pero poniendo

tras el salteado un majado de avellanas, ajo, especias y huevo duro, dejando hacer todo el menor tiempo posible para que se pierda la humedad sobrante. Con el resultado, que se pica al fin con cuchillo para hacer los fragmentos de seta pequeños, se rellenan unas obleas de empanadilla, friéndolas como es habitual.

### 177. Criadillas de tierra (115)

*Esta es una hierba muy regalada, críanse como las patatas, debajo de la tierra, las mondarás, y las podrá echar en remojo en pedazos: escáldalas, ponlas a cocer, y cocidas que sean, pon aparte el caldo con que se cocieron, vacíalas en una cazuela, échalas aceite con ajos fritos, componiendo una salsilla de caldo que apartaste, con todas especies, deja que dé un hervor, y si te queda algo del mismo caldo, lo compondrás como de carne, y será tan bueno que dudarás si es de carne, o pescado. Las patatas se componen del mismo modo; y si comes muchas te advierto, estarás de tan buen aire, y tan favorable, que con el aire que soples puedes componer embarcación par ir al Papa, si no es que sea tan fuerte, que por romper las velas sea necesario su reparo, que no se hace a costa de patacas.*

**Comentario.** Lo de las criadillas –testículos– de tierra tiene su punto de interés. Conocidas desde largo tiempo atrás y citadas por algunos ilustres tragones romanos, las criadillas de tierra o turmas –de *tuber*, tumor o bulto que sale en el suelo bajo el que crecen– son hongos hipogeos micorrizados sobre otras especies vegetales. Lejanas parientes de las trufas auténticas –*Tuber magnum*,

*melanosporum* y *aestivum* principalmente– carecen del acusado aroma por el que estos parientes mayores son especialmente apreciados; tienen consistencia feculosa y aroma a simple hongo y se toman cocidas y luego aderezadas, tras despojarlas de la capa superficial que está en contacto con la tierra. Pertenecen fundamentalmente al género *terfezia* –*arenaria*, *claveryi*, *boudieri*, *olbionensis* y *terfezoides*, sobre todo–. Merece la pena considerar cómo en esta receta se anota a renglón seguido el empleo de las patatas. Al respecto hay que decir que la patata no se introduce plenamente en el reino de Aragón hasta el primer cuarto del siglo XIX, a impulsos de las Sociedades de Amigos del País, de raíz masónica, e impulsadas en nuestra tierra por el profesor de botánica, de origen navarro, Echeandía, con lo que queda

la duda de si la soltura al hablar de patatas de nuestro buen fraile, permite pensar en otra especie que no sea el *solanum tuberosum*; a partir de algunas noticias sobre alimentación en nosocomios del sur de España y datos fragmentarios de otras zonas de la nación, se puede decir que durante algún tiempo la confusión entre turmas o criadillas de tierra, patatas y tupinambos o patacas, se daba en numerosos textos. La alusión al meteorismo intenso que podría generar gas metano suficiente para impulsar una nave de vela a lejanos lugares, puede referirse tanto a la comida de patatas como de patacas o tupinambos –emplea los dos términos en breve intervalo–, aunque más bien corresponde a estos últimos.



**Receta.** Las criadillas de tierra, que salvo contados casos de autoabastecimiento ahora se obtienen en conserva, se hierven en agua salada, paso previo que ya está dado con la conserva, y luego de escurrirlas se saltean en aceite con ajos, mojando si se considera preciso con un poco del caldo de cocción o de conserva. No son plato principal, sino más bien guarnición.

Por lo que se refiere a las patatas o más bien patacas, el procedimiento es bien simple: se hace lo mismo que con las turmas o criadillas de tierra y se emplean del mismo modo que aquellas.

#### 184. Criadillas de tierra de otro modo (117)

*Me ha parecido enseñarte otro modo de guisar las Criadillas, entre los muchos que hay: Toma las mayores, cuécelas con agua, y sal, bien mondadas, rehógalas con buen aceite, y cebolla frita, les pondrás caldo de garbanzos, sazónalas con todas especies, un poco de azafrán y verdura bien picada, lo pondrás dentro, y que cuezan un poco; sazónalas de sal, y cuájalas con unas yemas de huevos, y zumo de limón, o vinagre.*

**Comentario.** En este caso, Altamiras hace una especie de revuelto de turmas o más bien una fórmula que recuerda a las preparaciones a la *pappalina* moderna.

**Receta.** Las criadillas más lustrosas se pelan, cuecen en agua salada, trocean en láminas y luego saltean con cebolla picada en aceite, añadiendo cuando ya están casi listas un poco de caldo



«Comida simple, y bestial» dice Altamiras de la zanahoria, es decir propia de animales del ámbito doméstico.

vegetal y alguna verdura o hierba picada y cocida, incorporando un poco de azafrán según las instrucciones que se han dado y abriendo al fin unas yemas de huevo encima, removiendo hasta cuajar y espesar. No es plato usual en la actualidad.

#### Zanahoria

##### 187. Zanahorias (118)

*Es comida simple, y bestial; si te gustan las Zanahorias, las pondrás a cocer con agua, y sal, y las harás rajadas; con cebolla frita las pondrás en una cazuela, y sazónándolas de todas especies, y sal, las echarás agua caliente hasta cubrirse; las pondrás dulce de azúcar, o miel, y vinagre, que estén bien dulces, y agrias; luego freirás un poco de harina, que este bien quemada, la desatarás con el mismo caldo de las Zanahorias, y se trará en un hervor, con que de alimento brutal pasará a racional sustento, siempre ingrato, y de poca substancia.*

**Comentario.** Comida simple y bestial, es decir, propia de animales del ámbito doméstico. No le queda otro remedio a nuestro fraile que decir que sirven las zanahorias como alimento para el hu-

mano, pero recalca, por si alguien no se hubiera enterado, que son alimento «siempre ingrato y de poca substancia».

Un juicio tan duro sobre la popular *daucus carota*, podría explicarse perfectamente si pensamos que las zanahorias que ahora disfrutamos, carnosas, de subido color entre el naranja y el morado intenso, muy aro-

máticas y llenas de vitamina A, astringentes, digestivas y para colmo facilitadoras del bronceado –lo que les traía al fresco a los religiosos empeñados en hacer la obra divina del mejor modo posible, en lugar de lucir palmito– tienen poco que ver con las que antaño se daban, poco evolucionadas desde las originales silvestres; seguramente eran mucho más pálidas, no tanto como las actuales silvestres, bastante duras y algo fibrosas y con aroma concentrado y algo acre.

**Receta.** Pelar y cortar las zanahorias en rodajas. Un plato agradable para dos personas puede hacerse con tres cuartos de kilo de zanahorias sanas y de tamaño más bien pequeño. Se cuecen en agua salada, lo que tarda unos 20 a 25 minutos, se escurren y se saltean en un poco de aceite, añadiendo las especias que se desee, aunque bajo mi punto de vista la más agradecida es el comino en polvo, y azúcar o miel; se deja hacer todo a fuego suave, removiendo con cuchara de palo, caramelizándose el conjunto, para añadir después un poco de harina de trigo y un cacillo de caldo de la cocción, de modo que quedará una salsita espesa y dulce.



# Frutas Javier Mené

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

Muchas veces nos empeñamos en simplificar demasiado las cosas, no sé si será por nuestro afán de tener controlado todo, otorgándonos un poder que en la mayoría de los casos está sobrevalorado. Creemos que tenemos la capacidad de cambiar las cosas a nuestro antojo, sin saber realmente las consecuencias que dichos cambios pueden llevar asociados.

Cometemos la torpeza de pensar que podemos modificar o eliminar algún eslabón de la cadena trófica o algún hábitat dentro de un ecosistema, sin que se vea afectado el resto, como si de individuos aislados se tratasen. Solemos buscar la inmediatez, obtener resultados rápidamente, sin pararnos a pensar o evaluar lo que dichos cambios traerán consigo. No hay más que ver las consecuencias funestas de nuestra visión cortoplacista en el medio ambiente, mirando solo nuestro ombligo –o con nuestro estómago– y/o bolsillo, sin pararnos a pensar en los que vendrán detrás. En lugar de facilitarles las cosas se las estamos poniendo cada vez más complicadas. Si tuviésemos que buscar un símil de esta visión simplista en el mundo agrario, creo que la agricultura intensiva sería un claro ejemplo, ya que busca la cantidad en lugar de la calidad, la inmediatez en lugar de la sostenibilidad, menospreciando la complejidad de los sistemas agrarios, jugando a ser dioses con los cultivos transgénicos, aplicando productos tóxicos para matar todo, con la vaga creencia de que medio ambiente, alimentación y salud nada tienen que ver entre sí.

Afortunadamente hay otro modelo agrario que cada vez está cogiendo más fuerza, este no es otro que la agroecología, la cual lo considera como un sistema complejo –holismo–, más complejo que la simple suma de sus elementos constituyentes. La opinión pública cada vez es más consciente de que cualquier intervención sobre el medio ambiente lleva asociados unos cambios que nos afectarán en mayor o menor medida.

Sirva como ejemplo de la complejidad del sistema lo ocurrido en el Parque Nacional de Yellowstone en Estados Unidos. Como consecuencia de la reintroducción de los lobos los cauces de los ríos se modificaron y ¿qué tienen que ver los lobos con los ríos? En 1995 se reintrodujo el lobo en Yellowstone, tras 70 años extinguido. Los lobos empezaron a cazar ciervos en



## ¿PUEDEN LOS **LOBOS CAMBIAR** LOS CAUCES DE LOS **RÍOS**?

exceso en el parque; al bajar su población, la presión que ejercían estos sobre la vegetación –incluidos pequeños árboles– se vio reducida, regenerándose la vegetación natural. En algunos sitios la altura de los árboles se quintuplicó en seis años. Al haber más árboles y más vegetación también se incrementó el número y la variedad de insectos, con lo que las poblaciones de aves forestales empezaron a recuperarse. Aparecieron los castores, intrínsecamente relacionados con los árboles, los cuales hicieron grandes presas que modificaron el cauce de los ríos frenando la erosión. Dichas presas estrecharon los cauces, generando lagunas y remansos rápidos, en los cuales volvieron a habitar peces, anfibios, reptiles, patos y mamíferos como la nutria. El lobo no sólo cazaba ciervos, sino que además expulsó a los coyotes; al irse estos la población de conejos y ratones se recuperó, y también la de sus depredadores, tales como el zorro rojo, comadrejas, tejones y aves rapaces. El oso incrementó su población, aprovechándose de la carroña dejada por los lobos y beneficiándose además de los frutos que volvieron a crecer en los recuperados bosques. La complejidad y fragilidad de los ecosistemas se ve claramente retratada con lo sucedido tras la introducción del lobo en Yellowstone.

Algo similar sucede en nuestros agrosistemas cuando dejamos de aportar sustancias tóxicas –herbicidas, insecticidas, fungicidas...–, el equilibrio se restablece y su capacidad productiva también. Ejemplos de desequilibrios nos sobran en el campo aragonés, no hay más que ver la creciente población de conejos que diezma las cosechas y reduce la capaci-

dad regenerativa del bosque y matorral mediterráneo. O el excesivo uso de pesticidas en determinados cultivos, como en los frutales, para minimizar los daños producidos por las plagas, las cuales no se reducen sino que se incrementan año tras año –y su resistencia a los pesticidas también– como consecuencia de la reducción de sus depredadores naturales. O la preocupante reducción de la población de abejas, de las que dependemos para la polinización de la mayoría de nuestros cultivos, por la utilización de insecticidas neonicotinoides que las matan. O cómo llevamos varios años incumpliendo en varios de nuestros ríos los límites que la legislación ambiental impone en cuestión de sustancias peligrosas de origen industrial y de plaguicidas.

Hasta que no seamos conscientes de que formamos parte de un sistema complejo, formado por muchos engranajes interconectados, como una red de la que depende nuestra supervivencia. Cada eslabón que se rompe o se pierde, hace al sistema más inestable, haciéndonos más vulnerables a los cambios que se vayan produciendo en él.

Es momento de sumar y no de restar, de incrementar la biodiversidad y no de reducirla, de favorecer la rotación de cultivos frente al monocultivo, de dejar de utilizar venenos que indirectamente nos aportamos a nosotros mismos.

No es necesario conocer toda la complejidad del sistema, bastaría con tomar conciencia de que formamos parte de él. Con ello seguro que lograríamos minimizar la presión a la que lo sometemos, sabedores de que al final los más perjudicados somos nosotros.

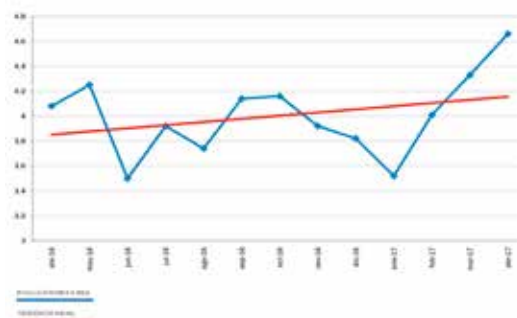
## ÍNDICE DE **PRECIOS EN ORIGEN Y DESTINO** DE LOS ALIMENTOS **ABRIL 2017**

| PRODUCTO                   | PRECIO ORIGEN (€/kg) | PRECIO DESTINO (€/kg) | DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1) | DIFERENCIA PORCENTUAL origen-destino | IPOD               |
|----------------------------|----------------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------------------|
| ACEITUNAS ENTAMADAS        | 0,92                 | 4,84                  | 5,26                                | 426%                                 | IPOD AGRICOLA 5,09 |
| ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA* | 3,94                 | 4,96                  | 1,26                                | 26%                                  |                    |
| ACELGA                     | 0,47                 | 2,07                  | 4,40                                | 340%                                 |                    |
| AJO                        | 1,75                 | 5,63                  | 3,22                                | 222%                                 |                    |
| ALCACHOFA                  | 0,72                 | 2,13                  | 2,96                                | 196%                                 |                    |
| BERENJENA                  | 0,20                 | 1,75                  | 8,75                                | 775%                                 |                    |
| BROCOLI                    | 0,47                 | 2,71                  | 5,77                                | 477%                                 |                    |
| CALABACIN                  | 0,12                 | 1,55                  | 12,92                               | 1192%                                |                    |
| CEBOLLA                    | 0,15                 | 1,07                  | 7,13                                | 613%                                 |                    |
| CHAMPiÑON                  | 1,19                 | 3,61                  | 3,03                                | 203%                                 |                    |
| COLIFLOR                   | 0,40                 | 1,51                  | 3,78                                | 278%                                 |                    |
| LECHUGA                    | 0,16                 | 0,94                  | 5,88                                | 488%                                 |                    |
| PATATA                     | 0,35                 | 0,80                  | 2,29                                | 129%                                 |                    |
| PEPINO                     | 0,19                 | 1,86                  | 9,79                                | 879%                                 |                    |
| PIMIENTO ROJO              | 0,95                 | 2,60                  | 2,74                                | 174%                                 |                    |
| PIMIENTO VERDE             | 0,60                 | 2,46                  | 4,10                                | 310%                                 |                    |
| REPOLLO                    | 0,17                 | 1,26                  | 7,41                                | 641%                                 |                    |
| TOMATES DE ENSALADA        | 0,75                 | 2,22                  | 2,96                                | 196%                                 |                    |
| ZANAHORIA                  | 0,37                 | 1,00                  | 2,70                                | 170%                                 |                    |
| FRESÓN                     | 0,83                 | 3,02                  | 3,64                                | 264%                                 |                    |
| LIMÓN                      | 0,30                 | 1,77                  | 5,90                                | 490%                                 |                    |
| MANDARINA                  | 0,34                 | 1,80                  | 5,29                                | 429%                                 |                    |
| MANZANA                    | 0,20                 | 1,89                  | 9,45                                | 845%                                 |                    |
| NARANJA                    | 0,29                 | 1,44                  | 4,97                                | 397%                                 |                    |
| PERA                       | 0,55                 | 1,66                  | 3,02                                | 202%                                 |                    |
| PLÁTANO                    | 0,58                 | 2,10                  | 3,62                                | 262%                                 |                    |
| TERNERA 1*                 | 3,94                 | 16,22                 | 4,12                                | 312%                                 |                    |
| CORDERO                    | 2,71                 | 10,65                 | 3,93                                | 293%                                 |                    |
| POLLO                      | 1,07                 | 2,93                  | 2,74                                | 174%                                 |                    |
| CERDO                      | 1,38                 | 5,36                  | 3,88                                | 288%                                 |                    |
| CONEJO                     | 1,73                 | 5,47                  | 3,16                                | 216%                                 |                    |
| HUEVOS M                   | 1,10                 | 1,38                  | 1,25                                | 25%                                  |                    |
| LECHE VACA                 | 0,31                 | 0,74                  | 2,39                                | 139%                                 |                    |
|                            |                      |                       |                                     |                                      | IPOD GANADERO 3,07 |
|                            |                      |                       |                                     |                                      | IPOD GENERAL 4,66  |

\* Lechuga(Frío); Espárrago verde (Frío); Huevos Cítricos; Ternera (gigante); Conejo (kg/vivo); Cordero (kg/vivo de 25 kg y pasas 1°); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna entamadas; Cítricos (incluida recolección).

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

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2017



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

# LOS PRODUCTOS LOCALES

Hace pocos días hemos estado discutiendo en la comunidad de Extremadura las relaciones entre alimento, entorno, turismo, educación alimentaria, sostenibilidad, biodiversidad y cultura bajo el paraguas de un concepto que nuestros compañeros de allá han bautizado con el nombre de ecosistema Slow. No tengo que decirles que Extremadura se caracteriza por una política alimentaria que ha destacado, a lo largo de varios años, muchos productos de calidad.

El jamón ibérico de la dehesa, las tortas y quesos, el pimentón de la Vera, la cereza del Jerte y un sinfín de productos se suceden con un gran estilo, adaptando sus producciones a los diferentes ecosistemas territoriales. Estos productos podrían dar lugar a una adecuada gastronomía, pero sin embargo solamente el Cáceres Atrio tiene cierta notoriedad. El nivel interno de poder adquisitivo impide destacar una gastronomía de calidad y no creo que la imagen un san Jerónimo austero en el convento de Guadalupe nos anime en un cambio de dinámicas de cambio para un desarrollo más equilibrado, cualitativo y sostenible. Hay que construir un mundo más hedónico y placentero.

Extremadura se parece a Aragón en cuanto que tiene un amplio territorio –la décima parte de España–, un gran despoblamiento –una cuarentava parte de la población española–, una frontera con otro país de la UE y comunicaciones que deprimen sus territorios cercanos, con una baja tasa turística propia de las tierras del interior de España. Esto origina que Extremadura obtenga sus ingresos del sector primario con la exportación de sus buenos alimentos. Pero ello no deja gran riqueza entre su población, dada la alta concentración del poder sobre la propiedad de la tierra y la agroindustria.

Aunque hay una distinción que le separa de Aragón, ya que nuestra región tiene una población más concentrada y debe exportar más alimentos con menor valor añadido, lo cual nos plantea una alta dependencia e inestabilidad a largo plazo y



La dehesa ibérica es un ecosistema que se todavía mantiene vivo en Extremadura.

a la propia sostenibilidad del desarrollo. Vistas así las cosas la Extremadura tiene condiciones para salir adelante con mucho más optimismo, conteniendo una riqueza histórica y una abundancia alimentaria nada despreciable.

Llegado a este punto me sorprendió gratamente el que el presidente de esa comunidad autónoma cogiera el avión y se presentara en el último Salón del Gusto de Turín y se planteara cómo mantener un diálogo con Slow Food para mejorar el balance interno de su alimentación, el turismo y su gastronomía.

La verdad es que la apasionante historia de Extremadura –que hace paralelas la historia de la Emérita Augusta y Caesar Augusta romanas– está ayudando a iniciar un proceso de reflexión que debemos seguir de forma perseverante y trazar un plan que aumente el valor añadido interno de su gran patrimonio alimentario. La pregunta es ¿qué hacer? Y la cuestión aparece meridianaamente clara. Hay que complejizar su economía con un emprendimiento individual y social, y realizar un plan de turismo selectivo que eleve la renta interna de las gentes de las ciudades bien equilibradas de Extremadura y el diseminado mundo rural. Un turismo *slow* basado en viajeros del conocimiento, del aprendizaje de los diferentes ecosistemas y una elevada gastronomía que gradualmente haga reconocer a la cocina extremeña como una de las más potentes gastronomías de España.

Algo que ya vislumbré y alenté en Perú cuando en el año 2009 destacara su bio-

diversidad que se exhibía en la Feria mixtura. Hoy Perú es uno de los países gastronómicos más importantes del mundo. Y la economía circular permite un despegue potente de su universo gastronómico.

Además de todo esto se debe trazar un plan de acción conjunta transfronteriza con Portugal que haga de la vieja Lusitania una acción conjunta. Soy un enamorado de Portugal y creo que ese país no ha sido suficientemente valorado. Hoy Portugal empieza a ser el país de clima mediterráneo que más crece. Y una acción

conjunta puede favorecer a ambas zonas de esta península Ibérica. Se debería proponer una feria conjunta Slow Food entre Portugal y Extremadura que aunara estrategias alimentarias.

Sé que estas propuestas deben ir acompañados de un plan de complejización gradual de su economía rural para evitar que la ruta transversal de la plata sea solamente una ruta y fluya la diversificación de negocios. Con la mano tendida hay que establecer un proyecto global que sea inclusivo, sostenible, cualitativo y de mejora neta de su diversidad productiva, destacando los éxitos concretos en una tierra que bien pudiera calificarse como de las mejores de España para avanzar en varios flancos, incluido el de su restauración y gastronomía. El que varios directores generales, productores, técnicos de la administración, organizaciones sociales y organizaciones de consumidores nos hayamos dado cita, me parecen digno de resaltar.

No procuro aplaudir a casi nadie, porque soy exigente en el liderazgo. Pero el presidente de Extremadura ha dado un paso para que una región como la suya apueste por el cambio. Una región que entre otras cosas es la región con más kilómetros de costa de agua dulce de la Península.

En Slow Food tendemos nuestra mano y vamos a trabajar y dar ejemplo para romper las resistencias al cambio para un mejor desarrollo sostenible. Desde la escuela y el origen de los alimentos y su sostenibilidad ambiental, hasta sus cotas más altas de generación de la riqueza y su distribución.

Una serie original de **AMBAR** Cerveceros Independientes



# HACIENDO CERVEZA

Basada en hechos y personajes reales

Cristina de Inza es Carolina  
*Responsable de cocción*

Toda la serie en  
[ambar.com/baciendocerveza](http://ambar.com/baciendocerveza)

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



COMUNICACIÓN GARDENIERS  
comunicacion2@atades.org

# GARDENIERS, PRODUCTOS ECOLÓGICOS CON CORAZÓN

**G**ardeniers: productos ecológicos con corazón, es el eslogan de la nueva campaña de comunicación que a partir de mediados de mayo puso en marcha este Centro Especial de Empleo de Atades dedicado a la agricultura ecológica y a la jardinería.

Porque es el corazón el que mueve y el que es capaz de generar y recibir emociones, la campaña se basa en el sentimiento que nos produce consumir no solo verduras y conservas ecológicas aragonesas, si no también apoyar un proyecto de inserción laboral de personas con discapacidad.

Mariano Torres, trabajador del área de agricultura de Gardeniers, es el protagonista de esta campaña que se difunde en prensa, radio y televisión en Aragón. En la campaña también han participado voluntarios de Atades que han querido apoyar este proyecto que se inició a finales de 2011.

Gardeniers vende verduras y hortalizas frescas en diferentes fruterías, tiendas y grandes superficies de Zaragoza y cuenta con una amplia gama de conservas como cremas de verduras, cardo, sofritos, y aceite de DOP Bajo Aragón. El spot puede verse en el siguiente enlace: [youtu.be/2xtlh17Tt5Y](https://youtu.be/2xtlh17Tt5Y)



Mariano Torres es el protagonista de la campaña, que difunde los productos frescos y elaborados.

Cortés Atades

## Proyecto social

En el área de agricultura ecológica de Gardeniers trabajan 17 personas de las que dieciséis tienen diferentes tipos de discapacidad. En la actualidad dispone de 35 hectáreas de cultivo certificado por el Comité de Agricultura Ecológica de Aragón en Alagón, San Mateo de Gállego, Montañana y Ascara, en el término municipal de Jaca.

Entre los próximos proyectos de Gardeniers está el lanzamiento de una Planta de Transformación de verduras, hortalizas y frutas ecológicas en Mercaza-ragoza.

Actualmente Gardeniers ya exporta parte de su producción de manera intermitente a Dinamarca, Francia y Alemania.




gardeniers,  
agricultura ecológica  
más sana, sabe mejor



es un proyecto:  
atades  
[www.gardeniers.es](http://www.gardeniers.es)



# AHORA EN LA HUERTA

## PLANTAMOS

Durante los meses de junio y julio en la huerta de Gardeniers en Sonsoles, en el término de Alagón, se comienza a plantar una amplia variedad de verduras de las que disfrutaremos en el mes de septiembre.

Así, continuaremos plantando el tomate rosa, la lechuga en sus diversas variedades, la judía verde, excelente para tomar a la vuelta del verano cuando necesitamos productos con más fibra.

Además, incluiremos en nuestra huerta las acelgas, las tradicionales borrajas aragonesas y el calabacín, con los que elaboraremos los primeros purés y cremas en los días en los que comience el frío.



Reportaje gráfico Gabi Orte / chilandrones

## RECOGEMOS

El mes de junio y julio la huerta se llena de color y sabor, algo que se nota en los mercados y comercio de proximidad, con abundante oferta de vegetales frescos.

Ahora podemos encontrar en las fruterías, tiendas especializadas, grandes superficies y restaurantes, tanto las cebollas tiernas como las secas, los deliciosos rabanitos, excelentes para saciar el apetito o como aperitivo, el tomate tanto el rosa de la huerta del Ebro como el de ensalada, y la borraja.

Añadiremos a nuestra cesta de verduras las zanahorias, el pimiento verde, la cebolla tierna, el pepino y la berenjena. La sandía y el melón, las frutas del verano por excelencia, que nos ayudan a hidratarnos y a dormir mucho mejor, podremos saborearlas en todo su esplendor.





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



COMO HUBIERA DICHO UN AÑORADO AMIGO, JUAN ANTONIO ANQUELA ES UN SEÑOR «NATURAL NORMAL», LO QUE TRATÁNDOSE DE UN EXITOSO ENTRENADOR DE FÚTBOL SORPRENDE TODAVÍA MÁS. BAJO SU HUMILDE ASPECTO, SE ESCONDE UN HOMBRE REFLEXIVO Y SENSATO, CULTO E INTELIGENTE, CAPAZ DE COMPRENDER SU SITIO EN EL MUNDO. SIN APENAS PRETENDERLO, EL JIENENSE ES UNO DE QUIENES MEJOR ENTIENDE METÁFORA DE LA VIDA. SABE LO QUE CUADRILLA DE JÓVENES «EGOÍSTAS» RESIGNADO, LOS INTERESES DE ESTE SERÁ SIEMPRE UN ENTRENADOR DE 'SEGUNDA'. YA A MITAD DE ABRIL ERA BIEN CONSCIENTE DEL PODERÍO DEL LEVANTE Y EL GIRONA, MUESTRA DE LO MUCHO QUE CONOCE ESTE MUNDO. EXPRESIVO, LOCUAZ, AMABLE, GESTICULANTE COMO BUEN ANDALUZ, COMEDOR QUE PRESUME DE COCINERO TARDÍO, ACUDE SIEMPRE DONDE LE RECLAMAN, SIN EXIGENCIAS. «YO ES QUE SOY MUY NORMAL», ALGO ABSOLUTAMENTE ANORMAL EN ESTE MUNDILLO.

## EL ENTRENADOR NATURAL NORMAL

TODO UN SEDUCTOR. TAMBIÉN EL JUEGO DEL FÚTBOL COMO SIGNIFICA BREGAR CON UNA E «IRRESPONSABLES», Y ASUME, MUNDO, CONSCIENTE DE QUE

# «PERO SI **YO** SOY MUY **NORMAL...** NO **HAGO 'NA'**»

Quizá consciente de lo que se *jugaba* en este reportaje, nada más sentarse a la mesa, recuerda lo bien que se come en Huesca. «No se puede hablar nada más que bien; en cualquier sitio se come y magníficamente, por 10-12 euros».

Y añade, «yo de vinos no entiendo. Normalmente solo bebo agua y una cerveza ocasional, si ganamos. Ni siquiera comiendo». Aunque en esta ocasión se permitió una excepción gracias al sabroso rosado de Enate, del que apuró una copa.

Aunque sabe de qué va este asunto. Por supuesto, conoce el Somontano, los Riberas del Duero gracias a su estancia en Soria, los vinos andaluces. De allí recuerda que en el restaurante de un consejero —«son muy sibaritas en Soria»— celebraron una fiesta y sacaron unas botellas especiales. «En una caja de madera, Vega Sicilia *nosequé*. Y les dije, 'no bebo; le estáis dando de beber a un cerdo'». Aunque lo probó y se acuerda todavía.

## Cocinero tardío

Con doce años trotando por España como entrenador, Anquela come fuera todos los días. Lo que le supone conocer tanto la cocina cotidiana, como las mejores mesas. Y mantiene los recuerdos gastronómicos de los sitios por donde ha pasado. De Soria «recuerdo las setas, el boletus, el perrechico de temporada, la seta de cardo, maravillosa. Allí iba a comer a un sitio de todos los días, el Ventorro». También estuve en Águilas, donde «había una gamba roja, impresionante». O en Melilla, con «un pescado desconocido y maravilloso, muy bueno». He comido muy bien de diario, «salvo en Madrid, cuando entrenaba al Alcorcón».



Como muestra en todas las ruedas de prensa, Juan Antonio Anquela es un hombre expresivo y gesticulante.

Vive en un apartamento donde sí se prepara la cena. «Me hago cualquier cosita, una ensaladita, un pechuga de pavo, un poco de queso. Y se acabó».

Sin embargo, en su casa, en Jaén, va mucho más allá. «Cocino. Cuando me quedo sin equipo yo soy el ama de casa. Mi mujer trabaja y llega a las tres de la tarde y le tengo que tener todo preparado».

Pero tuvo que aprender. «Me puse con mi mujer, cogí mis papeles y anoté. Sé hacer prácticamente todos los platos de cuchara. Habichuelas, judías con tocino, chorizo y sus cosas; lentejas; patatas guisadas con ternera; cocido, etc. La paella la hago todos los domingos y siempre están esperando que llegue».

Y busca en el móvil las fotos de sus mujeres, ocho entre esposa, cuñadas, sobrinas... Le cuesta, pero las encuentra al final, donde se le puede contemplar en traje de faena presumiendo de paella.

Cuando prueba la exquisita merluza, confiesa que «no entiendo de comer, pero esto está muy bueno. Vosotros sabréis más». Pero el resto de la conversación

lo desmiente. Habitualmente «como lo normal, un plato de cuchara, una lubina, lo que sea», pero destaca que «el ternasco es lo mejor de España con diferencia. Si quieres comer esta calidad, en Andalucía tienes que pedir choto y aquí cualquier cordero sale bueno».

Aprecia lo mejor de cada territorio. «El aceite de primera *pressá* de Jaén; un sabor fuerte de narices, pero... Y el de Bolea, para no probarlo!». «Ahora hacen aceites buenos en todos sitios, como el vino, hasta en Almendralejo lo consiguen».

De ahí se pasa a los cochinos de Extremadura, la torta del

Casar, «mi hermano vive allí y es el encargado de traernos todo en Navidad». Y de aquí, «el cordero, nunca sabe a tufo. Aquí en casi todos los sitios se come muy bien».

## El fútbol es así

Por supuesto, hablamos de fútbol, donde se revela todo un sabio. No solamente por los resultados —el equipo se acercaba a la zona de promoción en aquella fecha—, sino por su forma de encarar lo que significa este deporte.

«Este es un negocio muy *jodido*», afirma, especialmente cuando se cuenta con un presupuesto reducido y apenas cuatro colaboradores, como es el caso. De hecho, la mayor parte de las veces vuelven a casa en autobús, tras el partido, como sucedió en Almería. «Otros tienen más dinero y se quedan a dormir; nosotros a casa, con un bocadillo y una pizza en el cuerpo».

Aunque los jugadores apenas entrenan un par de horas, Anquela invierte toda la mañana en el club. «Hacemos de todo: ver partidos, analizar. Que no te sorprenda el



contrario. Si lo hace cuando estoy en el campo, mal me va...».

No es fácil trabajar con los jugadores. «Más de diez minutos no los tengas ahí sentados. No quieren saber nada, son como los niños: responsabilidades ninguna». Ahí aparece su mano izquierda, su capacidad para configurar un grupo compacto y saber cómo resolver los inevitables conflictos diarios. «Si notas que tus palabras no llegan... olvídate»

Buen analista del fútbol actual, confiesa que «nunca entrenaré en primera división. Es imposible». En este mundo mandan el marketing y la publicidad, el ego de los presidentes, los intereses cruzados, las compras de partidos, las apuestas. «Casi todo es verdad» y matiza, «según se dice...»

Afirma rotundo, «una persona que no sabe de dónde viene y pierde sus raíces es un apátrida. En el fútbol pasa lo mismo. Cuando un equipo se ha quedado sin alma, pierde la identidad». Y de segunda, sabe, «solo se sale así o con un muy buen equipo hecho con dinero».

Ama esta división a pesar de disgustos como su cese en el Granada. «Si tu te equivocas, el fútbol te castiga. Cada partido es una historia distinta. La segunda división es preciosa. Tu dices quién va a ganar aquí y nunca aciertas».

Y aplica su humilde y atinada filosofía, «si no tienes nada y vienes de abajo, todo te parece estupendo. Pero si has sido grande, no lo digieres».

Aparece el cocinero y propietario del Lillas, Carmelo Bosque, un apasionado del fútbol y todo lo que genera. «Si algo queda en la sociedad es el fútbol, lo único capaz de mover a miles de personas». Que consumen, viajan, disfrutan de los restaurantes. Recuerda el ambiente de la última vez que el Osasuna jugó en Huesca, que quizá se repita la próxima temporada; aunque «vamos a subir, esto petará», se viene arriba Carmelo.

«Claro que se el próximo once, pero no os lo voy a decir». Juan Antonio Anquela ha vuelto a demostrar su sabiduría vital, que aplica tanto al campo como a la gastronomía. Un placer.



Apenas es capaz de estarse quieto unos segundos.



## LA COMIDA >> LILLAS PASTIA

Como es habitual en esta sección, los invitados eligieron el restaurante. Sugirieron con cierta timidez el Lillas Pastia, quizá porque celebraron allí su salvación en la pasada temporada y porque su propietario y cocinero es también consejero del Huesca. Garantizado el abono de la factura, merced a la solvencia de esta publicación, la cita fue concertada para el 19 de abril; un miércoles, único día de la semana más o menos tranquilo para el entrenador; en vísperas del viaje a Oviedo. Anquela vino acompañado por la directora de comunicación de la SD Huesca, Jara Echeverría, que compartió mesa y conversación.

El restaurante decidió ofrecernos tres entrantes para compartir: Royal de azafrán, gamba roja y ave crujiente, una sutil combinación de sabores. En plena temporada, como es debido, no podían faltar los Espárragos naturales, mollejas, salsa de huevo y aire de mantequilla y nueces; y un clásico de la casa, el logrado Arroz de trufa *tuber melanosporum*. Que llegaron tras el correspondiente aperitivo, un divertido Calamar de Teruel con mousse de queso, en realidad una crujiente lámina de panceta.

El entrenador eligió como plato fuerte Merluza con jugo de guindilla y alcaparra, igual que la periodista, donde los ácidos matizan el sabor del pescado. El fotógrafo se fue a por el Rape frito a la mantequilla noisette, puerro y ponzu, una actualización globalizada del clásico elaborado de pescado, mientras que el firmante se decantó por el Pichón asado con su jugo, su tosta y duxelle de champiñón, tradicional y perfectamente en su punto.

Finalmente, como postres, Grosella, lichis y rosas, para Jara y Gabi; Tarta de manzana caramelizada con helado de vainilla, para Anquela; y Cremoso de vainilla bourbon con almendra y granizado de whisky para Urtasun.

Respecto al vino, Anquela no se quiso definir dada su poca pasión por el mismo. Justo antes de la comanda confesó su ignorancia, aunque sabe más de lo que reconoce. No obstante, pactado el Enate rosado como vino para toda la comida, no se privó de disfrutar de algún traguito.

**PL. NAVARRA, 4. HUESCA.** 976 211 691.

[www.lillaspastia.es/reservas@lillaspastia.es](http://www.lillaspastia.es/reservas@lillaspastia.es).

□ Horario: de 13 a 15.30 y de 21 a 23.30 horas □ Cierra domingo noche y lunes. □ Admite tarjetas. □ Admite reservas. □ Dispone de reservado, hasta doce personas. □ Buen acceso discapacitados. □ Menú Carmen: 40,30 euros, bebida incluida. Carta de temporada: 49,50 euros, tres servicios, sin bebida; Menú degustación: 77 euros, sin bebida. □ Precio medio a la carta: 50 euros. □ Zona peatonal, aparcamientos públicos cercano. □



Soluciones culinarias

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

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



CERVEZAS  
ARTESANAS  
NACIONALES  
Y DE  
IMPORTACIÓN  
PRODUCTOS  
GOURMET



San Miguel, 50  
Zaragoza



*el sabor de la navidad*  
**queso**  
*rinconada del queso*

c/ mendez nuñez 23, 50003 [quesos@larinconadadelqueso.com](mailto:quesos@larinconadadelqueso.com) zaragoza 976393608

Taberna Arrocería  
**el Mosquito**

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



*el sabor de la navidad*  
**queso**  
*rinconada del queso*

c/ mendez nuñez 23, 50003 [quesos@larinconadadelqueso.com](mailto:quesos@larinconadadelqueso.com) zaragoza 976393608





Jorge Dueso

El producto del Pirineo ha estado muy presente a lo largo de todo el desarrollo del Congreso, tanto en forma teórica, como en las demostraciones culinarias.

# CINE Y GASTRONOMÍA

OTRA FORMA DE APOSTAR POR LA PROMOCIÓN DE LA PROVINCIA

Quienes acudían al festival de cine de Huesca a finales de los años setenta, cuentan que uno de sus atractivos ya era la gastronomía. Por su supuesto el cine, la cercanía con los profesionales, el ambiente de la propia ciudad, las largas noches. Pero también la comida y la bebida.

De hecho no era solo uno quien acumulaba los vales de comida que ofrecía cotidianamente la organización del festival, para rendirse un homenaje el último día. Así, el mítico restaurante Navas solía acoger los últimos días a jóvenes aficionados y periodistas que también querían disfrutar de la buena mesa. Nunca decepcionó, por más que dicha práctica, la acumulación de vales de comida, no estaba autorizada. Daba igual.

Tiempo después, en 1989, fue cuando el añorado **Alberto Sánchez Millán** introdujo de forma efectiva la gastronomía en el festival. En aquella edición se rendía homenaje al guionista de **Luis Buñuel**, **Julio Alejandro**, en lo que suponía su reencuentro con la tierra que le vio nacer. Y además de los apartados más formales se celebró una cena homenaje en el restaurante **Las Torres**, abierto hacía apenas unos meses.

Alberto removió Roma con Santiago, leyó todos los textos del guionista –entre ellos el **Breviario de los chilindrones**, pues

## Julio Alejandro abrió la relación entre el cine y la comida en el festival

Julio era buen gastrónomo– y diseñó, de la mano de los **hermanos Abadía** un excepcional menú que recorría toda la geografía y productos aragoneses.

### Ver y cenar

La idea quedó, flotaba en el ambiente, pero no pudo materializarse hasta el año 2002. No había constancia de experiencias similares en otros lugares, lo que no arredró a nadie. Se eligieron dos clásicos del cine gastronómico, bien distintos, **La grande bouffee** (1973) y la más amable **El Festín de Babette** (1987), cuyos platos se reprodujeron nada menos que en los restaurantes **Las Torres** y **Lillas Pastia**, respectivamente. Toda una experiencia, difícilmente superable.

La experiencia, denominada **Gastroci-**

**ne**, cuajó y más o menos se fue repitiendo cada año: la proyección de una película relacionada con la gastronomía y, posteriormente, la celebración de una cena en la que se recreaban los platos contemplados en la gran pantalla.

### La etapa actual

El año 2014, de la mano de **TuHuesca**, se creó ocasionalmente la **Muestra de coctelería Huesca, la Magia del Cine**, que reflejó la también estrecha relación entre la mixología y el mundo del cine, con aquellos dry martinis que continuamente bebían en blanco y negro los actores americanos. Con vocación de presencia en toda la provincia, la experiencia no llegó a cuajar.

Hasta llegar al modelo actual, que vincula ambas disciplinas de forma bien distinta, aunque no menos lúdica e interesante, y quizá más acorde con la vocación de filmes cortos del **Festival Internacional de cine de Huesca**.

Así, ya el año pasado en la edición 44, el cocinero **Rubén Pertusa**, inauguró la nueva fórmula, más pendiente de los cortometrajes, esencial del festival. Así, **Gastrocine**, contó con varios cortometrajes de temática culinaria, seleccionados entre las obras recibidas en dicha edición.

Jefe de cocina del restaurante **El Bodegón** –Pedro IV, 4. Huesca. 974 231 681–,

# Huesca

## LA MAGIA DE LA GASTRONOMIA

# Ca



Momentos para la historia. Chema Pinilla recreando el servicio de 'La grande bouffee' en 2002; El añorado cocinero Fernando Abadía remedió la cocina de 'El chef enamorado' en el año 2004. Diez años después, de la mano de Tu Huesca, la coctelería se integra en el Festival de cine, de la mano del especialista John Ballesté.

Pertusa es un cocinero de larga actividad más allá de sus fogones. Estuvo al frente de los **Talleres de Cocina Creativa** con productos de Aragón dentro del proyecto **Pon Aragón en tu mesa**, ha colaborado en proyectos gastronómicos con asociaciones como **Embat** y **Atades** y es autor del libro *El zagal que le dio la vuelta a la tortilla*.

La nueva fórmula consiste en la proyección de varios cortometrajes, que inspiran los otros tantos platos que conforman el menú preparado por Pertusa, que el público, con un aforo limitado, degusta mientras disfruta de la elaboración del mismo y la contemplación de las películas.

La interesante alianza consistió en: *Mejillones* / Cremoso de Mejillones de roca con pamko; *Abre Fácil* / Corazón de tomate

## Varios cortometrajes inspiran la creación de un menú

rosa de Huesca con encurtidos; *Spoetnik* / *Yakitori* de trucha de El Grado adobada a la brasa; *Comer conocimiento* / Fardel de ternasco de Aragón asado con patata; y *De los reptiles-Saurios cafés* / Cremoso

de limón & cobertura de chocolate blanco. El éxito de la experiencia ha logrado que se repita también en este año, con el mismo esquema, en la terraza El Enebro, con tres nuevas películas.

*Coma y beba*, España, 2017, de Jaime Figueroa, le inspiró tres aperitivos: Gazpacho oscense, Croquetita de jamón y Coca de pollo de corral con salsa teriyaki, emulsión de huevo frito y caviar de trucha.

Para *Still love you*, España, 2016, de Fernando Bonelli, optó por Arroz salteado con boletus y un taco de queso Meleses y Steak tartar de ternera del valle de Benasque con yema de corral y mostaza en grano. La sesión culminó con Los pestiños de mamá, España, 2016, de Marta Díaz de Lope Díaz, para la que elaboró La tarta de queso de mi madre.



# TEHIFE

/// MEDITERRANEAN BAR

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



Vermús  
Vinos  
Tapas  
Raciones  
Cava ecológico  
Menús  
Cócteles  
Combinados







ÁNGEL GONZÁLEZ VERA / PRESIDENTE  
cofradiadelaborraja@gmail.com  
PEDRO FONDEVILA  
fotografías

La comida de hermandad tuvo lugar en el restaurante La Ontina, en el Gran Hotel, con un menú en el que no faltó la borraja. Debajo, nuevos Cofrades de Honor.

# CAPÍTULO DE **SAN ISIDRO**

## ESCARTÍN Y MASGRAU, NUEVOS COFRADES DE HONOR

*La Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón celebró el pasado 14 de mayo, su capítulo de san Isidro, el más importante del año, en que se entronizan los nuevos Cofrades de Honor.*

*Este es un resumen de las palabras del presidente, Ángel González Vera.*

La **Cofradía de la borraja y el crespillo de Aragón** se siente muy honrada al daros la bienvenida a este acto, Sexto Gran Capítulo en honor de san Isidro. Vaya por delante nuestro agradecimiento a los señores don **Fernando Escartín** y don **Luis Masgrau** por haber aceptado ser nombrados **Cofrades de Honor** de este año. Por nuestra parte desde el primer momento hemos tenido la certeza de que sus méritos deportivos y humanos los hacían merecedores indiscutibles de este galardón.

Igualmente quiero agradecer a los señores de la prensa su interés por nuestra cofradía y su presencia dedicando unas horas de su descanso dominical en seguir el acto que nos reúne.

Y no debo ni quiero olvidar, en este capítulo de agradecimientos, a los queridos confrades y muy especialmente a los que conforman la Junta Rectora de la cofradía, ya que gracias a su esfuerzo y colaboración conseguimos que día a día nuestra cofra-



Cortesía El Penitencio de Aragón

día este más y mejor consolidada y cuenta con un mayor número de componentes. Quiero felicitar muy especialmente a los nuevos cofrades que en breve aceptaran su compromiso de ingreso y les serán impuestas las medallas de la cofradía.

### Las cofradías


Una cofradía gastronómica no es solo un grupo de amigos que se ponen de acuerdo para comer juntos lo más gratamente posible; es algo más, aunque esto también. En principio, como todos ya sabéis, las cofradías eran una agrupación de hombres y

mujeres pertenecientes a un mismo gremio o profesión que se reunían bajo la advocación de un santo Patrón para defender sus intereses gremiales, defender el producto de su trabajo e instruir a sus componentes tan social como religiosamente.

De aquellas agrupaciones medievales, hoy solo quedan estos movimientos, de alguna forma nostálgicos que, o bien mantienen las tradiciones religiosas especialmente destacadas en la Semana Santa, o bien dedican su actividad a la difusión de un producto, en este caso la borraja, que por su calidad y trascendencia social muchas veces se convierte en icono y representación de toda una región, y a veces hasta de una nación entera.

Estas agrupaciones, como sucede con la nuestra, no tendrían continuidad, si no cultivasen e incluso hiciesen aparecer en sus estatutos, una manifiesta vocación de solidaridad y ayuda entre sus agrupados y, si les es posible con el resto de la sociedad, dando además a sus actividades corporativas un enfoque cultural y humano y promocionando nuestras costumbres y tradiciones.

Así como desde prácticamente nuestro primer día de existencia hemos reivindicado la huerta zaragozana testimoniando la precaria situación de las familias que la trabajan, igualmente quiero hoy, y creo no



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

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



Miembros de la cofradía, ataviados con sus capas, posan en el Museo de Zaragoza, donde se celebró el acto.

encontraré mejor ocasión para hacerlo, lanzar desde aquí una voz de alerta sobre la trágica situación que día a día padecen los deportistas de la bicicleta en su tránsito por las carreteras y vías ciudadanas.

Urge encontrar una solución viable y eficaz, que el ciclismo no se convierta en un deporte de tan alto riesgo, que al igual que está sucediendo con nuestra huerta, corra peligro de desaparecer, para bien de la prueba que hoy homenajeamos, y del deporte en general.

Hoy la cofradía ha decidido homenajear a dos deportes que de alguna forma se unen y que han llevado y llevan el nombre de Aragón por todo el mundo. El ciclismo y la prueba de montaña Quebrantahuesos. Y lo hace nombrando cofrades de honor a dos distinguidos representantes de cada uno de ellos: Fernando Escartín y Luis Masgrau, indiscutibles merecedores de esta distinción que nuestra cofradía se honra en ofrecerles.

## Cofrades de honor

**Manuel Berbegal.** Propietario del restaurante Gayarre, primer restaurante que incluyó en sus carta un plato de borraja actualizado.

**Aragón en Abierto.** Programa de la televisión aragonesa.

**La huerta zaragozana.** De la que depende el consumo de verduras y hortalizas de muchos aragoneses, por su esfuerzo diario en mantener una actividad que solo gracias el sacrificio de cada vez menos familias pervive.

**Antonio Cosculluela y Elita Davias.** Alcalde de Barbastro y organizadora de su fiesta del crespillo

**José María Ordovás.** Investigador y profesor en Estados Unidos

**Beatriz Barrabés.** Periodista de TVE.

**Ramón 'Moncho' Borrajo.** Humorista y artista.

**Ángel Orensanz.** Escultor.

**Fernando Escartín.** Ciclista y presidente de la Quebrantahuesos.

**Luis Masgrau.** Presidente de Montañeros de Aragón.

¿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

**BOCADILLOS CON NOMBRE PROPIO**

¡Tan buenos... que llevan nuestro nombre!

**ComeTeruel**    **ComeBellota**

**ComeJamón**  
Teruel    Bellota

**Gran ComeJamón**  
Teruel    Bellota

**25 ANIVERSARIO**

**ComeJamón.com**

Cervantes, 5    Damas, 7    Alfonso I, 4

www.comejamon.com





Cortesía Isabel Cebrián

Foto de familia de los premiados, concursantes, organización, invitados, etc. Una pequeña muestra de las dos mil personas que se acercaron hasta este exitoso salón.

## II SALÓN DE LOS PROFESIONALES DE HOSTELERÍA DE ARAGÓN

# Sapha, consolidada

Los pasados días 29 y 30 de mayo se celebró en el **Hotel Hiberus** –P<sup>o</sup> Los Puentes, 2. 876 542 006– de Zaragoza el **II Salón de los Profesionales de Hostelería de Aragón, SAPHA**. Organizado por la **Asociación de maitres y profesionales de sala** y el **Club del Barman de Aragón**, reunió a los mejores profesionales del servicio de sala y la coctelería de nuestra comunidad, que compitieron para convertirse en los mejores maitre y barman de Aragón.

En paralelo a las competiciones tuvo lugar la feria profesional de destilados y productos agroalimentarios, con más de sesenta expositores y marcas que acercaron sus mejores propuestas para profesionales y visitantes.

Además, como muestra del compromiso de las asociaciones con la formación y el futuro de los jóvenes profesionales se impartieron una decena de clases magistrales a estudiantes de todas las escuelas de hostelería de Aragón.

### Los ganadores

**Carlos Escalada**, de La Loberica, resultó ganador del Campeonato de Aragón de maitres, renovando el título conseguido el año pasado, seguido por **Luis Romeo**, de **A Mesa Puesta** –Fray Julián Garcés, 50. Zaragoza. 976 388 056– y **Roger Guevara**, de La **Lobera de Martín**.

Entre las pruebas que debían superar se encontraba el mon-



Desespinado de pescado en el campeonato de maitres. Debajo, charla de Paco Patón.



taje de mesa, decoración floral, desespinado de un pescado a la sal, corte a cuchillo de jamón, presentación de una carta de panes y una tabla de quesos, coctelería clásica, elaboración de un carajillo de autor, tomada de comanda en inglés, tiraje de una caña, diseño de maridaje, elaboración de café y servicio del vino.

Por su parte, **José Luis Samitier**, ganó el campeonato de coctelería clásica, en la especialidad aperitivo [ver página 43], mientras que el alumno de **Miralbueno, Miguel Martín**, lo hizo en el apartado de jóvenes barman.

### Nutrida asistencia

Unas dos mil personas, entre profesionales, estudiantes de las escuelas de hostelería y público general han pasado por el salón, además de sesenta marcas

**Paco Patón**, director de sala del **Hotel Urban**, Madrid, y **Esteban Valle**, considerado mejor maitre del Mundo ofrecieron sendas charlas.

No faltaron representantes de la **Federación Nacional de Barmans de España**, ni barmen de Bizkaia, La Rioja, Cantabria y Navarra, con quienes el Club del barman de Aragón se ha hermanado.

Para la organización «las expectativas para 2017 se han cumplido y hemos alcanzado mejores cifras que en la edición de 2016. Sólo nos queda agradecer a quienes han hecho posible con su trabajo y esfuerzo que haya sido un éxito».



Cortesía Auchan

Quesos La Pardina es el primer productor zaragozano que se suma al proyecto.

### YO CRÍO, YO PRODUZCO, YO FABRICO

## Auchan compra local

En 2016, **Auchan Retail España** realizó compras de productos a 392 pymes aragonesas por valor de 193 millones de euros, favoreciendo así el desarrollo económico y social de Aragón. Tanto **Simply** como **Alcampo** ponen en valor el producto aragonés en los supermercados e hipermercados de la comunidad, donde se encuentran identificados con un balizaje específico, así como en 346 centros de toda España, ya que se trata de productos agroalimentarios con alto valor añadido.

Respondiendo a esta búsqueda de productos que aporten la recuperación de los sabores de antes, **La Pardina** es el primer proveedor zaragozano en incorporarse al programa **Yo crío, yo produzco, yo fabrico**. Cuenta con una cabana de 500 cabras de raza granadino-murciana con aptitud lechera, que se asienta en una extensión de 30 000 metros cuadrados en la huerta zaragozana incluyendo campos para el pasto, sala de ordeño y fábrica de quesos. Produce queso de cabra madurado y queso fresco para la venta en mostrador, comercializados en los Alcampo y Simply de toda la geografía española. Desde octubre de 2016, momento en que dio comienzo la colaboración, se han vendido 4133 kilos de queso.

El lema Yo crío, yo produzco, yo fabrico hace referencia a la integración de todo el proceso productivo por parte del proveedor en lo que se denomina como ciclo cerrado, siendo el propio productor quien se encarga de la selección del ganado, la cría, el ordeño y el procesado del producto final. Así, asegura productos autóctonos y artesanos elaborados por pequeños productores en un perímetro geográfico cerrado, impulsando el desarrollo de áreas locales.

Dicho programa está bajo la etiqueta de marca propia **Auchan Producción Controlada**, que agrupa alimentos frescos producidos en colaboración con agricultores y ganaderos españoles comprometidos no sólo con la seguridad alimentaria y la calidad, sino también con la recuperación de sabores tradicionales y el respeto al medio ambiente.

Con esta puesta en marcha Auchan Retail ha dado un paso más en su política de Responsabilidad Social, haciendo una fuerte apuesta por pymes del sector primario español.



Cortesía 28 Estudio Creativo

El primer mercado se celebró en Hecho el pasado seis de mayo.

### LLEGAN LOS MERCADOS AGROALIMENTARIOS

## Mercados Hecho en los Pirineos

El pasado seis de mayo se celebró el primero de los **Mercados agroalimentarios en la calle**, una apuesta del proyecto europeo **Hecho en los Pirineos-Fait en Pyrénées** para promover los productos artesanales y agroalimentarios del Pirineo como reclamo turístico en la zona.

Coincidiendo con la celebración del descenso de Nabatas, la localidad de **Hecho** acogió este primer mercado, con la presencia de una quincena de productores de ambos lados del Pirineo.

El objetivo principal del proyecto es la valorización de los productos locales y artesanales del territorio; apostar por los productos locales y su comercialización a través de cadenas cortas es una manera de ponerlos en valor y de acercarlos tanto a la población que vive en el territorio como a los turistas que visitan la zona.

La actividad está dividida en dos partes. Una inicial que ha estudiado cómo son y cómo funcionan estos mercados en pequeñas localidades turísticas de Hautes-Pyrénées y, la segunda, ahora, la organización de estos mercados en el Pirineo de Huesca para impulsar esta experiencia en la vertiente española.

En el sur de Francia existe una larga y arraigada tradición de mercados agroalimentarios que se celebran en la calle semanalmente. Sin embargo, en el Alto Aragón está costumbre se perdió y los que aún existen se encuadran en ferias relacionadas con el sector primario. El análisis inicial de los mercados franceses y del propio potencial de las localidades de Huesca junto al debate con los productores de la provincia, la **Chambre d'Agriculture des Hautes-Pyrénées** y los ayuntamientos han sido clave para seleccionar las localidades donde se llevarán a cabo los mercados. Igualmente se ha trabajado en un programa de captación activa de productores que quieran vender al público directamente tanto de la zona Hautes-Pyrénées como de Huesca, empezando por los del municipio, la comarca y el resto de la provincia.

Se han organizado nueve actuaciones entre 2017 y 2018 en el Pirineo aragonés, en Ainsa, Boltaña, Benasque y Villanúa este año, y Graus, Biescas, Ansó y Benabarre en 2018. Siempre a la par de actividades que se realizan habitualmente en dichas localidades para contar con más concentración de potenciales clientes.



# El rincón de los aceites

NUEVA EDICIÓN DE LA CITA ANUAL DE SLOW FOOD EN BEGIRIS

Mayo volvió a vivir una nueva sesión del **El Rincón de los Aceites de España** organizado por **Slow Food Zaragoza**, que desde hace unos años se viene realizando en la acogedora **Sidrería Begiris** –Inocencio Ruíz Lasala, 52. Santa Isabel. Zaragoza. 691 660 055–. Es una actividad por la que se pretende informar de lo que hay que saber para consumir y disfrutar de este producto de calidad, citado a menudo como *oro líquido*, imprescindible en la dieta y cultura mediterránea y, al mismo tiempo, ampliar nuestros conocimientos sobre otros aceites de oliva virgen extra procedentes de otros lugares de España. Como organizadora, comenté el programa cargado de múltiples sensaciones, animando a los asistentes a que activaran sus cinco sentidos para no perder detalle del protocolo a seguir durante la cata guiada por **Juan Baseda**, director técnico del CRDOP **Aceite del Bajo Aragón**, que fue explicando pasito a pasito los atributos que debe reunir un buen AOVE, que en realidad es un zumo de olivas pero de excelente calidad.

Cada uno con su cataceite de color azul y tapado con un vidrio de reloj seguíamos las instrucciones de Juan Baseda, que movía suavemente en su mano el aceite para que con nuestro calor se fueran desprendiendo esos olores frutados, a yerba recién cortada, a almendra, a tomatera... Comenzada así la fase olfativa, bastan dos inspiraciones rápidas para comprender si estamos ante un buen aceite, bien elaborado y que nos va a proporcionar deleite y salud. Algunos repetían la olfacción por si se les había escapado algún olor no identificado.

Terminada la fase olfativa, pasamos a la fase gustativa, donde se valoran según la intensidad, el sabor y la calidad del mismo. Se considera un sabor bueno si los aceites son frutados, limpios, frescos, con un poco de amargor. También se comentaron otras sensaciones positivas –que se tienen en cuenta sobre todo en concursos nacionales e internacionales–, como la armonía que contribuye a que estos aceites sean equilibrados.

## Tres aceites invitados

**Florentino Alfonso**, de **Molino Alfonso**, en Belchite fue el primero en hablar de su aceite de variedad empeltre, tercer premio al Mejor aceite del Bajo Aragón 2017, y de su



Cortesía Amparo Llamazares

Los protagonistas de la sesión, aceiteros y expertos catadores posan en Begiris.

línea *gourmet* de aceites condimentados con ajo, albahaca, guindilla, trufa negra y finas hierbas, su paté de olivas y los productos de cosmética natural derivados de aceite de oliva, además de animar a todos a practicar el oleoturismo.

**Jesús Abad**, de la **Cooperativa Niño Jesús**, situada en la localidad zaragozana de Aniñón, en el sistema ibérico, resaltó que sus variedades empeltre y arbequina, al estar cultivadas a mayor altitud desarrollan mayor concentración de polifenoles, que actúan beneficiosamente como antioxidantes a los consumidores.

Por último, tuvimos la gran suerte de probar una variedad de oliva muy especial, la manzanilla cacereña, propia de la Sierra Gata-Hurdes en el Norte de Extremadura. La oleóloga **Ana Isabel Alonso** explicó sus condiciones de cultivo y su escasa productividad, donde resalta su color amarillo oro-verde y su nota intensamente frutado. Celebramos que su **Almazara As Pontis**, en Eljas, Cáceres, fuera premiada recientemente como mejor almazara de España.

Tras un descanso en la terraza de la sidrería, en el comedor tuvo lugar la copiosa cena elaborada por Eva Romanos y David Royo, que saben proporcionar calidad en sus platos y calidez en su trato. Finalmente brindamos al grito de *txotx* por nuestros excelentes aceites de oliva virgen extra y la suerte de poder contar con ellos.

AMPARO LLAMAZARES  
Desde Santa Isabel



Cortesía Amparo Llamazares



El público asistente siguió con interés las explicaciones de los ponentes, entre ellas Amparo Llamazares, autora de estas líneas, que diseñó y presentó esta edición del salón.

## RED DE VENTA DIRECTA EN FRANCIA

# Drive fermier bio

Un total de 15 productores altoaragoneses viajaron hasta Francia para conocer la red **Drive Fermier Bio 65**, un sistema de venta de productos de proximidad en Hautes-Pyrénées. Ha sido posible gracias al segundo viaje de familiarización, que forma parte del proyecto **Hecho en los Pirineos**.

Drive Fermier Bio 65 es una apuesta por la práctica de la agricultura bio, de la que forman parte un amplio grupo de agricultores franceses que venden directamente sus productos, usando internet como plataforma de venta. Más de trece productores de la región unieron sus fuerzas en 2015 para favorecer los circuitos cortos y facilitar el acceso a los productos agroecológicos de los vecinos de Hautes-Pyrénées. En la actualidad, el proyecto tiene una media de 18 pedidos a la semana con un tique medio de 36 euros. Los altoaragoneses han podido conocer las dos vertientes del proyecto: una digital, en la que se pueden encargar más de 120 productos *on-line* y otra física, ya que la mercancía se debe recoger los viernes y los sábados en dos puntos de venta.

La jornada ha contado también con la visita a uno de los puntos de recogida, la **Granja Campagnole**, donde se ha podido escuchar el testimonio directo de **Denis Vignes**, productor de pan y se ha realizado una simulación de un pedido y el trabajo que conlleva. Y a la granja de **Chez Paul Herau**, productor de judías tarbesas y de derivados del pato,



Cortesia HP

Los productores altoaragoneses conocieron diversas experiencias bien desarrolladas en Francia.

que forma parte de la red **Bienvenue à la ferme**, iniciativa que abre las puertas de los centros agrolimentarios para que los productores entren en contacto directo con los visitantes a través de diferentes jornadas de puertas abiertas.

La expedición ha estado acompañada por **Pedro Salas**, director del proyecto Hecho en los Pirineos, el vicepresidente de la **Chambre d' Agriculture**, **Michel Dubosch**, y su subdirector **Cédric Abadía**, así como diferentes técnicos de la institución.



Gabi Orte / chindrones

Martín Jaime elaboró varios cócteles con vermú durante la presentación de la ruta.

## AUSPICIADA POR TURMEON

# Ruta del vermú

**Vermutea con Turmeon** celebró su segunda edición durante los fines de semana. La iniciativa de **Bodegas Jaime**, en Morata de Jalón, auspició el obsequio de un aperitivo gratuito en la treintena de establecimientos zaragozanos que se sumaron a ella, de del 13 de mayo al 11 de junio. Desde su lanzamiento, en octubre de 2015, este vermú, con la primera etiqueta en movimiento del mundo, ha triplicado sus ventas y ha cosechado numerosos éxitos como ser el único vermú español premiado en los **International Wine Challenge 2016** que se celebraron, en el mes de diciembre, en Londres. A nivel mundial, sólo tres vermouths fueron galardonados: dos españoles de Turmeon –clásico y blanco– y uno estadounidense de **Vya Sweet**.

29  
JULIO 2017

**FIESTA DE LA LONGANIZA**

**GRAUS, HUESCA**

LA AUTÉNTICA  
LONGANIZA DE GRAUS

LONGANIZADEGRAUS.COM

LA AUTÉNTICA

Avantín Melsa Casa Maella

LOS TRES SABORES DE LA LONGANIZA DE GRAUS





Premiados, autoridades y patrocinadores posan en el Centro de Historias, donde se celebró la gala de entrega de premios.

## LOS PREMIOS HORECA GENERAN VARIOS EMPATES

# Tripletas ganadoras

Una vez más, los **premios Horeca**, ya en su edición número 17, han sido compartidos por varios restaurantes, pero nunca se había dado el caso de que fueran tres los ganadores *ex-aequo* en las dos categorías principales, patrocinadas por el **Gobierno de Aragón**. Los restaurantes **Uasabi**, **Montal** y **El Chalet** han obtenido conjuntamente el premio al mejor menú de 45 euros, mientras que en la categoría de 30 euros, el premio también conjunto ha ido a los restaurantes **Octava Milla**, **Parrilla Albarracín** y **Urola**, según decidió el jurado presidido por el sumiller **Pepe Puyuelo**, del restaurante **La Matilde**. Horeca reconoce que «el jurado de la XVIII edición lo ha tenido muy difícil para elegir a los ganadores, pues el nivel demostrado por los 49 restaurantes participantes ha sido altísimo».

Dobletes para **Parrilla Albarracín**, que se lleva también el premio al Mejor servicio de vino y maridajes, y para **Octava Milla**, en Utebo, nombrado Mejor restaurante de la provincia. Y una de las novedades de este año, el premio al Mejor plato vegetariano, también ha sido compartido, en esta ocasión por **Baobab** y **Los Xarmientos**.

El jurado también ha querido entregar unas menciones especiales a **La Vieja Caldera**, en Santa Isabel, por la utilización de productos de Aragón, y a **Snovi**, en el Centro de Historias, como Restaurante revelación, donde precisamente se celebró el cóctel de celebración, obra del equipo del chef **Sergio Costas** y **Hermínia Sánchez** al frente de la sala.

El evento contó con la presencia de **Luis Vaquer**, presidente de Horeca Restaurantes; **Jorge Marqueta**, gerente de Turismo de Aragón; **Enrique Pérez**, gerente de Zaragoza Turismo; **Bizén Fuster**, diputado delegado de Turismo de la DPZ; **Domingo Mancho**, presidente de los cocineros aragoneses; **Pedro Giménez**, de Cafés y bares; de Huesca llegó **Roberto Pac** y de Teruel, **Juan Ciércoles**; patrocinadores, profesionales de la hostelería, etc.

«Estamos muy contentos porque vemos que los cambios y mejoras que hemos introducido han sido respaldados por los clientes y porque cada vez son más los restaurantes que se animan a participar en el Certamen, demostrando un nivel muy alto y haciendo un esfuerzo para ajustar los precios y encajarlos dentro de las categorías establecidas», explicó Luis Vaquer.

Los premios Horeca, impulsados por la Asociación de Restaurantes de Zaragoza, ha sido posible gracias a la colaboración de **Coca Cola**, **La Zaragozana**, **DO Campo de Borja**, **Dr. Schär**, **Embutidos Artesanos Melsa**, **Jamón de Teruel**, **Cafés El Criollo**, **Heraldo de Aragón**, **Diputación Provincial de Zaragoza**, **Turismo de Aragón** y **Zaragoza Turismo**.

Se han celebrado del 6 al 31 de marzo –con más de 6000 raciones servidas–, cuando los establecimientos de Zaragoza y provincia ofrecieron a sus clientes menús especiales, por 20 y 45 euros, además de otros, ya fuera de curso, con precio libre.



Dos de los platos de los menús ganadores, Albóndigas de rabo de buey al vino tinto y crema de patata ahumada, de Parrilla Albarracín. Y Borrajas, papada ibérica y polvo de jamón, de El Chalet.



Cortesía DGA

Enate expuso una buena parte de su colección de arte en el IAACC.

### EXPUSO PARTE DE SU COLECCIÓN

## El arte de Enate

El **IAACC Pablo Serrano** acogió la muestra **Arte y Vino. Colección Enate**, que escenifica el maridaje entre el vino y el arte, el carácter de una empresa que hace 25 años apostó por ser bodega y museo. «Tejer territorio es promover la labor tradicional de mecenazgo y patrocinio, que es necesaria siempre, pero va más allá: busca la implicación de las partes que la conforman. Y esta exposición es ejemplo de la implicación de Enate con Aragón», valoró la consejera de **Educación, Cultura y Deporte, Mayte Pérez**.

Se presentaron 45 obras de 31 artistas, 27 de ellos aragoneses, en cuatro bloques temáticos. Las obras creadas para las etiquetas de las botellas, inaugurada por **Antonio Saura**, con la botella del Chardonnay fermentado en barrica, pronto conocido como el *vino de los moñacos*.

La colección de arte contemporáneo de la propia bodega, visitable en las instalaciones de Salas Bajas y puede contemplarse en la web de la bodega.

Las obras pertenecientes a las convocatorias de las Becas Enate, incluidos los accésit.

Y las obras para etiquetas de los caldos solidarios de Enate, que responde a la Responsabilidad Social Corporativa de la bodega, **Atades Huesca** y **Atades Zaragoza**, con etiquetas de **Enrique Torrijos, José Beulas** y **Eva Armisén**.



Cortesía Amparo Llamazares

Planteros de melón de Torres de Berrellén, listos para ser plantados.

### RECUPERACIÓN DE UNA FRUTA YA PERDIDA

## Melón de Torres

Durante el siglo pasado **Torres de Berrellén** fue conocido por el pueblo de los melones. Famosos por su calidad, el cultivo desapareció a mediados del pasado siglo debido a causas todavía por concretar. Dos vecinos de esta localidad, **Jesús Causapé** y **Chuma Sahún**, con el apoyo del ingeniero **Carmelo Andrés**, impulsaron su recuperación en colaboración con diferentes centros de investigación. Se busca recuperar el auténtico melón, denominado por los más mayores *tendral*, verdadero, para potenciar su cultivo y continuidad, y con el tiempo favorecer su comercialización como producto de calidad diferenciada. **Cristina Mallor**, del **CITA**, habló sobre el material vegetal –obtención de semilla, parcelas de ensayo, caracterización, selección y ensayos previstos–, mientras que **Amparo Llamazares**, del CTA, que trató sobre el trabajo de selección de los descriptores de aquellos atributos sensoriales que mejor definen al melón, con especial énfasis en este. Al finalizar las charlas tuvo lugar el reparto de plantero entre agricultores que mostraron su interés en colaborar con el proyecto de recuperación.

Los resultados obtenidos hasta el momento han permitido definir las características del melón de Torres de Berrellén como un melón tipo *tendral*, con piel verde oscura, aunque también los hay de piel blanco-amarillenta, algo asurcada y de forma alargada. Aunque los ensayos realizados muestran que es necesaria una depuración de la variedad, que se encuentra hibridada con otros tipos.



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



# Los mejores ternascos

## ELEGIDOS LOS FINALISTAS DE LOS CONCURSOS PROVINCIALES

El lunes, 19 de junio, se celebrará en Zaragoza la gran final del Concurso del Ternasco de Aragón, en sus tres modalidades, bocata, tapa y plato, una vez resueltos los ganadores provinciales.

En total se han presentado al concurso 89 establecimientos de las tres provincias, con 122 propuestas diferentes.

### En Huesca

En la fase de Huesca alcanzaron la final las tapas de Café bar **El Punto** y restaurante **Dommo**, por parte del jurado, mientras que el público eligió por votación la del restaurante **Las 13 Rosas**; Y quien pasa a la final es el restaurante **Dommo**, gracias a la propuesta de **José Pueyo**, Empanada de Ternasco de Aragón IGP en guiso de su cogote, boletus y brotes tiernos.

En la categoría de bocata fue elegido **Miguel Zamora**, de **Horno Estación**, con su Pan de Viena preñado con Ternasco de Aragón IGP al curry, que se impuso a la Taberna Holandesa **Gouda**, en Biescas, y al restaurante **Mérida**. Collares de Ternasco de Aragón IGP con pistacho verde, plato obra de **Oscar Viñuales**, del restaurante **El Origen**, será finalista al imponerse al restaurante **G&M**, en Siétamo, y **L'Usuella**, en Salas Bajas.

### Tres aceites invitados

En Teruel ganó la tapa del restaurante **Pura Cepa**, donde **Emiliano Urzay**, presentó sus Mollejas de Ternasco de Aragón IGP de cine, con **El Mercao** y **La Barrica Pinchos**, como semifinalistas. El mejor bocata lo elaboró **Adrián Mallén**, de **El Rinconcico Gastrobar**, de Mora de Rubielos, Hamburguesa de Ternasco de Aragón IGP al comino, por delante de **Ambigú Jamonbar** y restaurante **Ángela Torres**.

Finalmente, la **Paletilla de Ternasco de Aragón IGP** confitada con puré de ajos, de **Pilar Torán**, del **Hotel Los Leones**, reseñado por cierto en el pasado número de Gastro Aragón, en Rubielos de Mora. Semifinalistas fueron los platos del restaurante **Rufino** y Bodega Restaurante **1900**.

### En Zaragoza

La tapa de **Miguel López**, del restaurante **Urola**, Ensalada de Ternasco de Aragón IGP en escabeche, ha sido la mejor zaragozana, por encima de las del **El Descorche**, **Flash Alagón**, en Alagón, y **El Chaflán**, en La Puebla de Alfindén.

Repite este año **+Albarracín**, pero en bocatas, gracias al trabajo de **Leticia da Silva**, Bocata de lechecillas de Ternasco de Aragón IGP pepino, rabanitos y mojo de tomate seco. Semifinalistas han quedado el restaurante **Son de Luz**, y **Lorigan** gastropub, en Morata de Jalón. Y en platos se ha impuesto el especialista **Cristian Yáñez**, de **La Ternasca**, merced a su Churrasco de Ternasco de Aragón IGP laqueado, por delante del restaurante **El Foro** y el bistró **Casa y Tinelo**.



Cortesía Ternasco de Aragón



De arriba a abajo, los finalistas de Huesca y Teruel, acompañados por parte del jurado, y los de Zaragoza, todos ellos con su respectivas propuestas. Deberán enfrentarse en Zaragoza a mediados del mes de junio.

## REINVENTANDO LOS 'SARAOS'

# Absinthium

Mucho más allá de la cotidiana singularidad del **restaurante Absinthium** –Coso 11, hotel Oriente. Zaragoza. 876 707 274–, los responsables del mismo, **Jesús Solanas** y **Roberto Alfaro** están dando una total vuelta de tuerca a los eventos gastronómicos, a veces demasiado parecidos entre sí.

Celebraron sus primeros seis meses de vida utilizando para cocinar el ya acabado parmesano de 38 kilos con el que abrieron el restaurante. Allí se terminaban de hacer los *orecchietti* de Benedetto Cavalieri, artesano de La Puglia, servido simplemente con un toque de aceite de oliva de Belchite y pimienta blanca de Penja. Cada comensal pudo degustar la pasta *ad libitum*, igual que la bebida, dispuesta en un bufé con seis vinos italianos que recorrían la península de norte a sur, y de los que cada cliente pudo servirse lo que quiso, simplemente con levantarse de la mesa.

No menos sorprendente resultó la cena protagonizada por la madre de Alfaro, **Ester Barco**, también cocinera. Elaboró unas excepcionales croquetas de huevo y jamón, y de roquefort y espinacas –las que hacía en su bar riojano, Las Vegas–, pero lo que resultó inolvidable fue su patorrillo, perfecto y delicado, en competición con un Flan de flor de leche de vaca, que será difícil volver a probar. El hijo mantuvo la posición gracias a una Ensaladilla rusa a la milanesa y con bogavante gallego y los últimos Guisantes de temporada con unos perretxicos y brandada de bacalao.

La chispa se acrecentó con la bebida, pues se pudo probar, en rama y sin medida, el que será el Ignius tras pasar muchos meses en la barrica, cuya acidez reclamaba más patorrillo. Así como un Carajillo clásico con un brandy de jerez vintage, homenaje a **Cipriano** y a la figura del camarero, elegante y servicial, como de otra época.

Finalmente, Absinthium también se presta a los experimentos, aunque sea con gaseosa. En este caso se trataba de comprobar la calidad de una carne cruce de una hembra parda de montaña con un mancho puro de angus y criada en el Pirineo, una ternera de nueve meses, quizá demasiado joven para obtener todo su sabor.

Avalados por el tempranillo **Generación 76**, de **Tempore**, la casa preparó Steak tartare, Rosbif con lomo bajo y chuletas a la parrilla, de forma que se pudieran degustar y discernir cortes y elaboraciones.



Gabi Orte / chindrones.es



De arriba a abajo, chuleta de carne servida con el vino de Lécera, una vez preparada por Roberto Alfaro. Que posa junto a su madre, Ester Barco, contentos con la satisfacción de la clientela. Debajo, Jesús Solanas quema el brandy de los carajillos para recordar los viejos tiempos.



Gabi Orte / chindrones.es

**Los paisajes de Cancook.** El restaurante Cancook –Juan II de Aragón, 5. Zaragoza. 976 239 516– ofreció a finales del mes de abril una excepcional cena, ‘Comernos el paisaje’ en la que combinó diferentes platos con vinos singulares, apoyado además en la potencia del audiovisual, que reforzaba las explicaciones de su sumiller, Diego Millán.

Desde la cocina Ramcés González creó un menú muy vinculado al territorio. Olas u costa –Ensalada de moluscos– maridado con el px Eléctrico; La Montaña –Tartar de chuleta a la brasa– y el riesling Spätlese 1994; Remontando el río –Esturión a la mantequilla–, con Godello 2015 Guitián; Brasa y fuego –Meloso ibérico y erizo– complementado con Dido 2015; para culminar con El Huerto –Carrot cake– que se ensalzó con un combinado de mandarina, zanahoria, jengibre y coñac.





Gaby Orte / chilidromes

Mientras en el patio del Museo del Zaragoza los aficionados disfrutaban de las garnachas, en el interior se celebraba la cata profesional, con una docena de vinos.

LA ISLA ITALIANA DE CERDEÑA FUE LA REGIÓN INVITADA

# La Muestra de garnachas llenó

Con la presencia de la italiana **Región de Cerdeña** como invitada, se celebró la **XIII Muestra de garnachas**, que volvió a llenar por segunda vez el Museo de Zaragoza, con más de 2500 asistentes.

Previa a su apertura, **Eduardo Ibáñez**, presidente de la **DOP Campo de Borja**, anunció que las ventas de 2016 han supuesto un récord histórico llegando a los 20,6 millones de botellas, también que hasta 30 de abril las ventas han alcanzado un incremento del 15,24 %, por lo que las expectativas no pueden ser más halagüeñas estando en el camino de batir un nuevo récord.

La campaña promocional continuará con presentaciones en el territorio nacional y con el patrocinio de la presentación de **Vinos de garnacha del Mundo**, que tendrá lugar en el marco de **Winexpo**, en Burdeos.

Y quiso recordar la importancia del enoturismo y las jornadas que han celebrado a lo largo de una semana con la **Asociación de Restaurantes de Zaragoza y provincia**, cuyo presidente, **Luis Vaquer**, espera «que muy pronto no poner en las mesas de los restaurantes un vino de Aragón sea una anomalía».

**Joaquín Olona**, consejero de Desarrollo Rural, citó al sector del vino como «referente de internacionalización, siendo la promoción institucional un reto para dar a conocer los productos agroalimentarios a los consumidores con la finalidad de que puedan comercializarse a un precio que sirva para aumentar la renta de los agricultores».

## Los vinos se agotan

Esta muestra se ha convertido ya en una obligada para los aficionados, que rápidamente adivinan dónde se encuentran los vinos más interesantes o desconocidos... y terminan con ellos, como sucedió en gran parte de los stands. La ingesta del jamón de Teruel y el queso del Moncayo contribuyó a terminar de crear un excelente ambiente.

Participaron con sus vinos nueve bodegas de la denominación, **Bodegas Alto Moncayo, Aragonesas, Bordejé, Borsao, Pagos del Moncayo, Román, Ruberte, Palmeri Sicilia y Crianzas y Viñedos Santo Cristo**, a las que se sumaron una selección de los **cannonau** –así se denomina allí a la garnacha– procedentes de la isla de Cerdeña, región invitada a la edición de este año, al ser la sede del **Concours Grenaches du Monde 2017**, de donde Borja volvió cargada de medallas.

## Íntensa cata

Casi un centenar de asistentes pudieron asistir a la cata profesional, donde se presentaron nueve vinos de garnacha del Campo de Borja y tres cannonau, defendidos por el enólogo italiano **Mariano Murru**. El reciente mejor sumiller español, **Manu Jiménez** ofició de embajador acompañando a cada uno de los enólogos que presentaron sus vinos.

Así, se pudo disfrutar de los tan italianos tan diferentes **D53 2013, Tenores 2013 y Senes 2012**, en buena lid con los nuestros. **Susana Ruberte** presentó su nuevo **Ruberte Tesor 2015**, que saldrá al mercado una vez que se afine en botella. **José Luis Chueca** mostró el conspicuo **Tres Picos 2015** de Borsao, en su línea habitual, bien diferente del **Prados Colección 2015**, de Pagos del Moncayo, del que habló su enólogo, **Gonzalo Marchant**. Sin sorpresas tampoco en el **Fagus de Coto de Hayas 2014**, presentado por **Javier Vela**, mientras que se afianza la personalidad del **Román cepas viejas 2014**, avalado por **Héctor Román**. **Enrique Castells** presentó el **Leles de Bordejé 2013** y **Mario López** el **Terraza de Moncayo 2014**, ambos de Ainzón.

Finalmente, la solidez de **Alto Moncayo 2014**, descrito por **Miguel Sanmartín**, y la esperada nueva añada de **Palmeri Navalta 2014**, cuyo enólogo **Jesús David Cuartero**, una vez más, no defraudó las expectativas depositadas en sus comentarios.



Cortésia Los Cabezudos

En pie, Óscar Valenzuela, de Enate, y Carlos Ayora, director de Los Cabezudos.

## EN LAS CENAS DE LOS CABEZUDOS

### Cata de veteranos

Dos nuevas sesiones de ciclo de cata de **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, con dos veteranas bodegas. En abril, la bodega seleccionada fue **Pesquera**, todo un veterano con cuatro décadas de trayectoria. Junto a **Alejandro Fernández**, impulsor de **Ribera del Duero**, trabajan sus cuatro hijas, **Eva**, enóloga de las cuatro bodegas, **Lucía**, **Mari Cruz** y **Olga**, que estuvo en Zaragoza.

Se disfrutó con el primer vino blanco del grupo, **Alejairén 2014**, para seguir con **Condado de Haza 2013**, elaborado en una finca que cuenta con un manto continuo de cerca de 200 hectáreas de excelentes cepas de tempranillo, a orillas río Duero. El **Vínculo 2012**, homenaje a la bodega paterna, fue el siguiente, de producción limitada, en La Mancha, hasta llegar al **Dehesa La granja 2009**, que precedieron a las estrellas del grupo, los míticos tinto **Pesquera**, de los que se cató **Pesquera crianza 2013**, **Pesquera reserva 2013** y un sorprendente **Pesquera Millenium reserva 1996 magnum**, un vino potente, que cerró la agradable velada.

Ya en mayo, el protagonista fue **Enate**, dentro de las celebraciones de su 25 aniversario, con una velada dirigida por **Óscar Valenzuela**, de la bodega, quien junto al distribuidor **Carlos Valero** y el director de la casa **Carlos Ayora** y gracias al enólogo jefe de Enate, **Jesús Artajona**, seleccionaron los mejores vinos de la bodega.

Como novedad, cada vino estuvo acompañado por una canción. Así, el **Enate chardonnay 234 2016**, se cató a los sones de *Surfin Usa* de Beach Boys; **Enate Chardonnay fermentado en barrica 2009** –la 2016 es la añada actual– se realizó con una canción francesa, *Je veux de Zaz*; Y satisfacción ante el Enate Uno Chardonnay 2011, de producción muy limitada, amenizada por una arriesgada mezcla entre *Sissel* y *Prince Igor*.

Llegaron los tintos con un **Enate merlot merlot 2000** –2012 es la añada en el mercado– al son de *La Traviata*, con los Tres Tenores. *Entre dos aguas* de Paco de Lucía recibió al Enate Uno tinto 2009, también de producción muy limitada, repleto de carnosidad. Para finalizar, el **Enate 20 Aniversario**, al son, como no podía ser menos, de *Satisfaction*, de sus majestades The Rolling Stones.

Como es ya costumbre, ambas cenas fueron maridadas con las especialidades de la casa, seleccionadas para realzar los vinos, con platos como Sashimi de atún rojo y salmón de Noruega, Rabo de toro de lidia estofado o Chocolate con aceite de oliva y sal de oro.



Gabi Orte / chindrones

Protagonistas: Luis Argente, Iván Puyuelo, José María Fontanellas y Salvador Falcó.

## EN EL BODEGÓN AZOQUE, HASTA JULIO

### Jornadas del arroz

Hasta el 15 de julio se prolongan las **Jornadas de los arroces** que ofrece el **Bodegón Azoque** –Casa Jiménez, 6. Zaragoza. 976 220 320– en colaboración con el Arroz de autor **Val del Falcó** y **Viñas del Vero**, representados por **Salvador Falcó** y **Luis Argente**, respectivamente. La propuesta diseñada por **José María Fontanellas**, en la sala e **Iván Puyuelo**, en los fogones, consiste en un menú que se sirve por 21,80 euros, diferente cada día, con un primer plato a elegir, el arroz del día, postre y café, pudiendo elegir entre el chardonnay, el rosado o el crianza de Viñas del Vero.

Para la presentación, el cocinero diseñó un largo menú, con diferentes elaboraciones con arroz, desde sushi hasta rebozados de arroz, salteados, etc., gran parte de los cuales se podrán disfrutar durante estas jornadas.



## LA ENCANTARIA SE DESPIDIÓ CON FIRÉ

### Adiós a la calle Sevilla

**La Encantaria** –Mayor, 18. Sádaba. 627 944 502– ya no está en la zaragozana calle Sevilla, sino que se ubica en la Hospedería de Sádaba. Y a modo de despedida, aunque sin desvelarlo aún, celebró su último evento, una cena maridadada con los vinos de **Bodegas Pegalaz**, un personal proyecto, ubicado en Santa Eulalia de Gallego, que cuenta con **Jorge Navascués** como enólogo. Bajo la marca **Firé** llevan diez años en el mercado, con cabernet, merlot y tempranillo, pero quizá sea ahora cuando den la campanada, gracias a la peculiar forma en que Navascués entiende la garnacha. Su **Firé garnacha 2014** supone otra forma de entender la variedad, alejada de la uniformidad que se está imponiendo en Aragón, buscando la expresión tanto de esta uva, tan nuestra, como del territorio.





# EL BUSCÓN *No cesan de abrirse modernos y guapos*



Gabi Orte / chlidrones

El cocinero y propietario de La Senda, David Baldrich, ante lo que se va a convertir en el más gastronómico 'photocal' de la ciudad. Una florida senda que lleva a...

SE TRASLADA DESDE EL BARRIO DONDE NACIÓ, TORRERO

## La Senda

De forma callada, el que fuera conocido como *el bulli de Torrero*, pasó de ser un restaurante más de barrio a objeto de deseo de todo aquel que quisiera presumir de conocer la gastronomía zaragozana y, por extensión, la aragonesa.

Plenamente consolidado, con el traslado al centro de la ciudad el restaurante La Senda no emprende ninguna nueva orientación. Simplemente ha encontrado un espacio que le permite seguir con la misma filosofía del proyecto, pero en mejores condiciones.

Por supuesto para la clientela, que dispone de más amplitud, mejor menaje, otra luminosidad en la sala, cercanía al centro y, lo más importante, la posibilidad de disfrutar de la cocina de La Senda sin necesidad de reservar con varios días o meses de antelación.

Pues la lista de espera no es un mito, ni un truco de mercadotecnia, sino el compromiso entre la capacidad de la cocina y el interés de los aficionados. Así que ahora será posible reservar para el mismo día o el siguiente, con mayores posibilidades de encontrar mesa.

¿Y que habrá sobre ella? Lo de siempre, aunque mejor vestido. El menú degustación de siete pases mantiene el pre-



cio de 33 euros y, de momento, no variará. Así, se comienza con *¡Ostras Pedrín!*, una divertida y falsa ostra. Se continúa con las divertidas *Sardinias en escabeche* y unas sabrosas *¿Hacemos manitas?*, que dan paso al clásico e imprescindible huevo Senda, *Cuestión de huevos*.

El pescado se denomina *Skrei para ti...* (*Claro que sí guapi!*) y la carne *Celdo ibérico*, por su evidente inclinación oriental. Como postre, un contundente *Nos invaden los rusos*, juguetona recreación del pastel ruso riojano.

Baldrich mantiene el pulso, juega con maestría con las combinaciones de sabores, domina el juego de texturas como pocos y sigue sin necesitar excelsos o exclusivos productos para sorprender el paladar de sus clientes.

Apenas nada ha cambiado, salvo la bodega, que sigue creciendo en sabiduría; la cercanía y la comodidad en la sala. Menos mal. **J.M.M.U.**

### HERNÁN CORTÉS, 15. ZARAGOZA. 654 217 038

□ Horario: de 13.30 a 15.30 y de 21.30 a 22.15 horas. □ Cierra los domingos y agosto por vacaciones. □ Admite tarjetas. □ Admite reservas, más que recomendable. □ Menú degustación: 33 euros, sin incluir bebida. □ Buen acceso para discapacitados. □ Aparcamiento público cercano, Hernán Cortés. □

*establecimientos, pero muchos parecen incapaces de diferenciarse*

## SIEMPRE CERCA DE UNA BARRA

Pareciera que David Baldrich no supiera cocinar alejado de una barra de bar. La tenía en Torrero, donde nació La Senda hace ya algún tiempo, y la tiene también en su actual ubicación, próxima a la Puerta del Carmen.

Será casualidad, serán las circunstancias, pero en el entorno laboral de Baldrich siempre hay una barra. Y curiosamente, la de su bar, el Senda Tapas, es mucho menor que la de los dos espacios en que ha estado el restaurante.

Y si en Torrero era casi una imposición, ya que fue transformando un bar de barrio en un restaurante de alta cocina; y de acuerdo con esta evolución, la barra fue perdiendo importancia y función, hasta prácticamente desaparecer detrás de una traslúcida mampara.

En Hernán Cortés, sin embargo, la potencia, convirtiéndola en el escaparate de su cocina y quizá en un cifrado símbolo. Es allí, tras un transparente cristal donde se ultiman y montan los platos, donde se localiza –y se usa– ese montón de aparatos que exige la actual cocina, desde el ronner hasta la más habitual thermomix. De forma que es también una forma de proclamar que no hay nada que esconder, que su cocina es limpia y sincera, sin especiales artificios.



El nuevo comedor resulta mucho más amplio y acogedor, para que los comensales se sientan más cómodos.

Con el traslado, La Senda ha ganado en amplitud y comodidad para la clientela. Con un pequeño espacio para esperar mientras viene el resto de la mesa y un comedor mucho más espacioso, porque no es pretensión de la casa incrementar notablemente el número de comensales atendidos. Sí el servicio que se les presta.

## LA RECETA DE LA SENDA

### HUEVO COCINADO A BAJA TEMPERATURA CON BECHAMEL DE CEBOLLA, HONGOS Y CENIZA DE PATATA

#### INGREDIENTES

Huevos, cebolla dulce, miel, nata de cocina, jamón, patatas, tinta de calamar, hongos, sal en escamas, polvo de perejil.

#### ELABORACIÓN

Cocer los huevos con su cáscara en el ronner a 63 ° durante 38 minutos. Enfriarlos.

Para la salsa, cortar la cebolla en juliana y ponerla a caramelizar a fuego lento con un poco de aceite de oliva y otro de sal hasta que se dore un poco. Añadir la nata y la miel y llevar a ebullición. Triturar en la thermomix y pasar por un chino. Corregir de sal.

Cortar el jamón en la cortafiambres y ponerlo sobre un papel de cocina en el microondas durante un minuto aproximadamente. Enfriar y picar a cuchillo.

Saltear los hongos con un poco de aceite y corregir de sal.

Para la ceniza de patata, cocer las patatas en agua y triturar en la thermomix, añadiéndole agua de la cocción hasta que quede un puré fino. Añadir una cucharada de tinta de calamar. Estirar el puré teñido sobre una lámina de silicona y secar en el horno a 100 ° C hasta que la lámina se levante sola. Freír la lámina en abundante aceite caliente y poner a escurrir sobre un papel de cocina.

Para emplatar, en un cazo con agua caliente, sin que llegue a ebullición, echar el huevo cascado ya para que se temple.

Disponer un poco de jamón y de polvo de perejil en el fondo de un plato hondo.

Añadir el huevo y sazonarlo con unos cristales de sal.

Napar con la bechamel y a su lado colocar una cucharada generosa de hongos.

Añadir un poco de ceniza de patata por encima de forma desordenada.





SORPRESA EN CUTANDA, EL TERUEL MÁS PROFUNDO

# Casa Serafín

Cutanda, pedanía de Calamocha, contaba con apenas 76 habitantes en 2011. Pero desde el pasado mes de septiembre, han pasado por ahí más de 2000 personas. ¿La causa? La apertura de Casa Serafín, excepcional restaurante que comparte espacio con el local social. Quiérese decir que los comensales pueden estar disfrutando de su menú, mientras que cuatro jubilados esperan que se despeje la mesa para jugar su habitual partida de guiñote... en su mesa de siempre. Otro aliciente para venir hasta aquí, apenas a hora y media de Zaragoza –136 kilómetros–, en el más profundo Teruel.

Resulta que el sumiller Emilio Blanes procede de aquí y junto con el cocinero David García, y sus esposas, Laura Gargallo y Maica Cabrera se lanzaron el pasado mes de septiembre a la aventura de abrir un inusual restaurante. Que se complementa, además, con unos muy acogedores apartamentos de turismo rural.

Disponen de un único menú degustación, que se sirve por 30 euros, sin bebida, con la recomendable opción de maridajes. El vigente ofrece seis platos, en cantidades como gusta en la zona. Burrata italiana con sardina ahumada, pintura de ajo negro, calabacines, kimchi y aire de rúcula; Cubo de panceta, jugo de trigueros, guisantes, espuma de cebolla negra y cebiche de vieiras peruano; Atún rojo en sopa de shiitake, cebollino fresco, mostaza verde y sésamo garrapiñado; Súmmun cítrico; Costilla de cerdo con salsa barbacoa, cremoso de azafrán de Monreal del Campo y salsifí, tierra de patatas fritas a la brasa y Grand Marnier; y Torrija de naranja y flor de azahar, crema de chocolate Orellys y helado de leche de coco. Que se alió con diferentes vinos de Jerez y una soberbia garnacha aragonesa.

La cocina de David parte del producto –muchos de ellos cercanos, como el cerdo turolense, el azafrán, etc.– que respeta con mimo, aplica variadas técnicas y juega después con guarniciones más arriesgadas, de Oriente o de Latinoamérica. El resultado sorprende y agrada a la vez, incrementado por una extraña sensación de encontrarse en otro lugar del mundo.

Todo está repleto de detalles gastronómicos. Desde el logotipo –ser-afín– hasta los juegos que se suministran a los niños para que se entretengan, pasando por la posibilidad



Gabi Orte / chilindron.es



Un equipo profesional, una cocina de corte moderno y un menú que perdura en la memoria.



de disfrutar de magníficos puros –pregunte a Emilio, él sabe– en la terraza del establecimiento.

La bodega presume, de momento, de 150 referencias, y apenas cobran el descorche, con varios vinos recomendados que cambian habitualmente.

Una divertida experiencia, que prolongará sin duda ante sus sorprendidos amigos cuando les cuente lo que descubrió en Cutanda. **J.M.M.U.**

**EL HORNO. CUTANDA (TERUEL). 654 501 303 / 607 881 279**

serafincutanda.com / serafincutanda@gmail.com

Horario de comidas y cenas: de 13.30 a 15.30 y de 21 a 23 horas.

Imprescindible reserva Cierra lunes y martes. Admite tarjetas.

Admite reservas, imprescindible. Menú degustación: 30 euros, sin bebida.

Aparcamiento sin problemas.



## CELÍACOS Y MÁS

# La Jaula de Grillos

Que un bar esté especializado en celíacos y otros intolerantes no significa que sus propuestas hayan de ser vulgares. Simplemente no llevan gluten o lactosa o determinados frutos secos. Es el caso de **La Jaula de Grillos** –Juan Bruil, s/n. Zaragoza. 976 046 909–, donde **Alba Tirado** ha generado un espacio de confort apto para todos, intolerantes y tolerantes.

La pizarra sugiere un buen número de propuestas, pero quizá las más reclamadas son sus inusuales croquetas y no solo por la carencia de gluten y lactosa: borraja y patata, queso y membrillo, morcilla con manzana, gambas al curry, vegana o las más convencionales de jamón, chorizo, cecina. Y salen cremosas y recién hechas, que es lo importante.

También resultan muy reclamados las pizzas y los bocadillos, normalmente fuera del alcance de los celíacos. Y que también disfrutan aquellos a los que no les afecta el gluten. Y hamburguesas, huevos rotos, nachos, un magnífico

**JUAN BRUIL, S/N. ZARAGOZA. 976 046 909.**  
**DE 10 A 23.30, DE LUNES A VIERNES.**  
**SÁBADOS, DE 11 A 16 Y DE 19 A 1. DOMINGOS CERRADO**



Gabi Orte / chillindrones

Alba con su Jaula, donde ha creado un espacio que va mucho más allá de las intolerancias.

carpaccio de bacalao. Además de una especial atención a los vinos, que Alba conoce, mimar y explica.

Con ambiente muy familiar, no se trata de un gueto, sino de un establecimiento responsable –Alba no es celíaca–, donde poder disfrutar de unas tapas, unas copas y una buena conversación. Tranquilo y en pleno centro. **T.C.**

## COMO TODA LA VIDA

# Hernán Cortés

Es un bar de toda la vida, con más de 25 años a sus espaldas, donde su propietario, Nicolás Guillén, conoce por su nombre a los parroquianos y sabe, o intuye, qué van a tomar. De esos que siempre están abiertos, donde puedes dejar recados e incluso que te recojan un paquete.

Van quedando pocos, ciertamente, y menos por el centro de Zaragoza, por lo que habría que protegerlos. Y si a alguno no le gusta, siempre le queda refugiarse en la fría asepsia de cualquier franquicia foránea.

Aquí se viene, por ejemplo, a disfrutar de las enormes cortezas de cerdo, las más grandes jamás imaginadas, inmortalizadas por miles de japoneses. Pues Nicolás sabe de qué va esto y las expone astutamente en su escaparate. Basta tomarse un vermú cualquier fin de semana para comprobar cómo sorprenden a la concurrencia.



Gabi Orte / chillindrones

Nicolás Guillén con dos de sus especialidades, las cortezas gigantescas y los chips fritos.

También resultan inusuales los fritos. Unas también enormes y crujientes *patatas mañas*, a las que suma en una concesión a la modernidad sus chips de boniato, yuca y plátano.

O los torreznos, las empanadillas, las croquetas, los calamares, la morcilla... y el jamón sobre la barra, pidiendo un corte más. Olvídense del colesterol por un rato, o límitese a las saludables salmueras y boquerones, que nunca faltan.

Párrafo aparte merece su tortilla de patata, finalista en la pasada Liga de la tortilla, que

prepara todos los días con mimo y oficio. En fin, una muestra de lo que vamos perdiendo poco a poco, pero Nicolás resiste como Hernán Cortés, al pie del cañón. **J.M.M.U.**

**HERNÁN CORTÉS 23-25. ZARAGOZA. 976 239 739.**  
**CIERRA LOS SÁBADOS DE 13.30 A 19 HORAS.**





Gabi ortte / chindrones.es

La decoración, a cargo de Óscar Vicente, combina elementos de los años sesenta con otros propios del pop-art, abigarrada y divertida, con numerosos guiños al cliente.

## PROPUESTA SINGULAR EN ZARAGOZA

# Mandanga de la buena

Óscar Vicente, también conocido como Antílope, suma Mandanga de la buena a sus otros establecimientos, El Poeta eléctrico y Viva la Vida. Pero aquí, sin dejar las copas, se impone la comida, la gastronomía. Eso sí, de forma singular en Zaragoza, ya que la mayoría de sus propuestas son para degustar directamente con las manos; por más que ofrezcan a los más remilgados unos guantes de nitrilo para que no se ensucien.

Mandanga se extiende a lo largo de tres niveles. En la planta calle se encuentra la vermutería, que evoca los teleclubes de los sesenta. Allí, siempre al alcance de la mano, se dispone de un surtido de tapas tradicionales, como Huevegamba en diferentes versiones, Salmueras colgadas de su anzuelo, Torreznos de Soria y Croquetas de huevo frito y trufa blanca, bien resueltas y presentadas de forma singular. Obviamente, se cuenta con diferentes vermú, además de otras bebidas.

En el semisótano se localiza el restaurante, con cocina a la vista del cliente, que puede optar entre diferentes mesas, pero siempre con el pan sobre sus cabezas y sin cubiertos; el porrón no falta, eso sí. Una suerte de pic-nic, pero sentados en mesa, como explica la maitre, Lorena Verón, «somos raros, somos divertidos Venimos a divertirnos y también a comer». Lo que se logra sin esfuerzo, aunque si el cliente lo pide le proveen de cubiertos y copas.



La oferta se estructura en torno a los denominados *japy mil*, unas cajas sobre las que se sirve la oferta correspondiente, vegetariana, del mar, cárnica, mixta. Entre los platos que llegan, siempre con ocho elaboraciones diferentes por persona, se pueden encontrar Patitas de calamar crocante, Pastelito Arzak con mayonesa de yuzu, Zamburiñas-cocorsriracha, Tartar de salmón en crujiente de pan de sal Bombón de civet de ciervo, mistela y ciruelas, Muslito de codorniz cremoso, Cogollico tierno con tzaziki, Costilla de cerdo lacada en teriyaki, Loly pop de foie y caramelo de higo o Mini-patata de las ferias. Sabrosos y bien elaborados, jugando con procedencias, técnicas y escuelas de cocina muy diferentes.

No falta una carta, con platos como Cangrejos de piel blanda en témpura, una divertida curiosidad, con cangrejos pescados al mudar de piel o el logrado Risotto de pastina con jamón de Parma. Entre los postres, Drácula ¡qué cabrón! o Helado de vainilla, granizado de frambuesa y gel de coca-cola, amén de otros de corte japonés.

De jueves a sábado se puede disfrutar al mediodía de un menú por 16 euros, con un entrante, un *japy mil*, postre, pan y bebida. Que asciende a 25 los domingos, con el correspondiente *japy mil*, un plato de carta y sangría en porrón.

El local se completa, ya en el sótano, con la coctelería, Salou, cuyo suelo está cubierto de arena. Una especie de chiringuito para prolongar la comida o cena, también muy retro, desde el que se adivinan los pasadizo subterráneos del caserón, reconvertidos en las bodegas de la casa, que se remontan al siglo XII.

Como recuerda Óscar, se puede entrar al Mandanga al mediodía para el vermú y no salir hasta bien entrada la madrugada. Hay quien lo hace.

### CONTAMINA, 7. ZARAGOZA. 876 718 791

elpoetaelectricobar@gmail.com

Abierto viernes y sábados de 13 a 4 horas; jueves y domingos de 13 a 4 horas. Horario de comidas y cenas: de 13 a 15.30 y de 21 a 23.30 horas.

Cierra lunes, martes y miércoles. Admite tarjetas. Admite reservas.

Menú del día: jueves, viernes y sábados al mediodía: 16 euros, bebida incluida; domingo todo el día: 25 euros, bebida incluida. Precio medio a la carta: 30 euros. Aparcamiento público cercano, Mercado Central.

EXITOSA FÓRMULA

# Entresabores

Jon Barrena, responsable de Entresabores, quizá por no provenir de la hostelería convencional, supo enseñar a descubrir un nicho de mercado para su restaurante, el de aquellos clientes que desean comer al medio día, pero sin excesos y con cierta rapidez.

De ahí su *plato* diario, compuesto siempre por el plato principal, la tapa de cortesía, copa de vino, agua, refresco y caña, además del café. Todo ello por nueve euros. A modo de ejemplos: Fritada de calabacín como tapa y Albóndigas caseras con tomate y patatitas; Ensaladilla rusa y parrillada argentina con tomates asados; Ensalada de champiñones y queso y Arroz a banda con anchoas all i pebre; o Pimiento relleno de brandada de bacalao y Tallarines de albahaca con salsa de tomate con cherrys y queso fresco. Cocina de corte casero, sin especiales complicaciones, que llega a la mesa bien elaborada y con la suficiente variedad para que se pueda acudir con bastante frecuencia. Y por nueve euros.

A su menú diario suma el Plato mensual –17 euros–, donde la cocina ya se permite más alegrías, como demuestra el elegido para el mes de junio, un Tataki de atún con fresas al vino tinto.

Sugiere también un vino al mes, por copas o por botella, y no faltan interesantes promociones, como la última, reservada para los viernes de junio, por el que oferta un vermouth de arroz y vino, tapa de arroz y copa de vino, diferentes cada día, a partir de las 14 horas, por 4 euros.



Gabriorte / chilmirones

Para disfrutar del menú del día, la mayoría de veces se impone la reserva previa.

De ahí que haya consolidado una parroquia que también disfruta, especialmente por las noches y los fines de semana, de su amplio abanico de tapas y vinos, así como la carta, en la que no faltan carpaccios, verduras, carnes diversas y también especialidades de La Finca.

Todo ello aderezado por un servicio amable y atento, que facilita las cosas a la clientela. Un buen ejemplo de cómo sobresalir en una zona con elevada oferta.

**ALBAREDA, 3. ZARAGOZA. 976 236 606.  
DE 9 A 16.30 Y DE 19 A 23.45. DOMINGOS CERRADO  
PLATO DEL DÍA: 9 EUROS. PLATO DEL MES: 17 EUROS.**



*La Encantaria*  
Restaurante



*Nuestro laboratorio alquímico se traslada al lugar ideal.  
Nuevos hechizos y conjuros van a comenzar a elaborarse  
en este enclave totalmente mágico.*

*Bienvenido a mi morada. Entre libremente, por su propia voluntad, y deje parte de la  
felicidad que trae.*





Cortesía: Martín Martín

El 'brunch' del Celebris ofrece un amplio surtido de entrantes en forma de bufé libre.

## Vuelve el brunch al Celebris

Desde el pasado mes de abril y hasta pasado el verano, el restaurante **Celebris** –Hotel Hiberus. Pº Los Puentes, 2. 876 542 006– recupera su *brunch* dominical. A partir de las 13.30 y hasta la 15.30 horas y por 30 euros –que incluye aparcamiento gratuito–, consiste en un completo almuerzo–bufé donde poder degustar la selección de sus mejores platos. Se sirve en la sala principal establecimiento, pudiendo disfrutar de su decoración, minimalista e intimista y de los amplios ventanales que permiten disfrutar de las vistas del Puente del Tercer Milenio y de la ribera del Ebro. Además, la terraza exterior del restaurante ya está abierta para gozar en los días de buen tiempo.

Incluye un bufé con la selección de los mejores entrantes de la carta en pequeñas raciones y miniaturas, además de los siguientes platos principales: Lomo de merluza, costra de pistacho y parmentier de coco con calabaza; Atún soasado, ensalada de algas, jengibre y mahonesa de teriyaki; Paletilla de Ternasco de Aragón IGP deshuesada, yuca, cebollitas francesas y su jugo; Costilla de ternera asada, papa arrugá y pico de gallo; y Hamburguesa Celebris completa, con queso ahumado y salsa tártara. Y un amplio surtido de postres.

## La mafia se sienta a la mesa se italianiza más

La franquicia zaragozana **La Mafía se sienta a la mesa**, con dos establecimientos en Zaragoza –Casa Jiménez, 6. 976 227 915 / Pablo Casals, 2. 976 730 555– ha estrenado nueva carta, que se suma a su menú diario y al infantil. Entre las propuestas, entrantes diferentes como la Tabla de embutidos Toscana –Focaccia, salsa pesto, bresaola, pepperoni, speck, porchetta, tomate reposado, lechugas, nueces y tacos de grana padano–, una crepe de aguacate, porchetta y queso, Tartar de salmón, Ensalada Calasetta, risotto de mejillones, pizza porchetta y Sorrentino de guiso de ossobuco,



Gabi Orte / chindron.es

Risotto de mejillones de La Mafía.

siempre acompañados de panes de masa madre, con postres como helados artesanos, elaborados por ellos mismos en su obrador san Mateo, o Bizcocho de zanahoria y nueces. Además de su ya amplia oferta de pasta, lasañas, pizzas y calzones.

## Premio para la Fonda Alcalá

Fundada en 1922, la **Fonda Alcalá** – Avda. Cataluña, 49. Calaceite. 978 851 028– ha obtenido el premio al **Mejor establecimiento de comida familiar de Aragón 2017**, concedido por la **Academia Aragonesa de Gastronomía**. Los **hermanos Alcalá**, Miguel en la sala y Enrique en la cocina, dirigen esta veterana fonda donde son tradicionales guisos como Judías con arenque, Canelones de rabo de toro, Mar y montaña de albóndigas de carne, bogavante, mejillones y verduritas o Mostillo con carquiñolis, a los que cabe sumar otras propuestas más actuales como el Ternasco de Aragón a baja temperatura con puré de patata o la Mousse de turrón con chocolate caliente.



Cortesía: Celebris

Martín Martín se estrena en dos Carrefour de Madrid y Bilbao.

## Martín Martín llega a Carrefour

La cadena aragonesa de aperitivos Martín Martín, ha iniciado una colaboración con el grupo de distribución francés Carrefour, con la apertura de dos *comers* de aceitunas y aperitivos en sendos Carrefour Market situados en la calle Príncipe de Vergara, 253, de Madrid y Nicolás Alkorta de Bilbao.

Se trata de dos establecimientos piloto situados dentro de los supermercados donde los clientes podrán comprar mediante venta asistida los conocidos aperitivos de la marca aragonesa. Este proyecto se enmarca dentro de la estrategia de las grandes cadenas de distribución, de incorporar dentro de sus establecimientos, islas especializadas en diferentes productos frescos, atendidas por especialistas de cada una de las secciones.

## Y además

En el barrio de Montemolín ha abierto **Castrobar Vermutería** –Minas, 19. Zaragoza. 976 046 569– reapertura de un negocio familiar adaptado a los nuevos tiempos, antaño conocido como **El Minas**. Antonio Castro, el hijo, ha optado por una vermutería con más de cien referencias españolas y extranjeras. Sin olvidar las tapas, tanto las clásicas, como otras más innovadoras.



Cortesía DGA

La terraza del Pablo Serrano abre las tardes de viernes y sábados.

Ya se puede disfrutar de la terraza del **IAACC Pablo Serrano**, regentada por el **restaurante Quema** –Pº María Agustín, 20. Zaragoza. 976 439 214–, ubicado en los bajos del centro cultural. Abre los viernes y sábados, de 19 a 24 horas, hasta el 15 de octubre, con servicio de bebidas y tapas. Si hay programadas actuaciones, también lo hará los jueves.

A finales de abril reabrió el hotel **Ciudad de Borja** –Ctra. Nal. 122, km. 62,5. Borja. 976 110 055. [www.hotelciudadborja.com](http://www.hotelciudadborja.com)– un nuevo establecimiento de doce habitaciones regentado por grupo El Cachirulo, que se encargará también de los banquetes. Disponen de una oferta de carta de comidas y cenas, con alimentos fríos como tablas de curados, productos de conservas Lores –habas, espárragos, pimientos del piquillo, perdiz escabechada, etc– y diferentes conservas de pescado.

A finales del pasado mes de abril llegó la cadena **Goiko Grill** –San Miguel, 7. Zaragoza. 876 069 959. [www.goikogrill.com](http://www.goikogrill.com)– tras su éxito en Madrid y Valencia. De carácter familiar y origen venezolano, su fundador **Andoni Goicoechea**, achaca su éxito a que sus hamburguesas se hacen con «carne de vaca española, muy roja, fresca, picada a diario por nuestro carnicero, con la sazón de Goiko Grill y cocinadas al punto preferido de cada cliente». Lo cierto es que, de momento, se impone la reserva.

Se ha presentado en Zaragoza, **Valueable**, la red europea de hoteles y restaurantes comprometidos con la inclusión laboral de las personas con discapacidad intelectual. En Zaragoza han recibido certificados los hoteles **Tryp** y **Meliá**, los restaurantes **Kentucky Fried Chicken**, **Pájaros en la cabeza** y **Pasta nostra, pizza nostra**, así como la tienda gourmet **La Chucrut**.

Los aficionados a la coctelería disponen de un nuevo espacio, **Garbo Gentlebar** –Pl. Los Sitios, 18. Zaragoza–, con muchos nombres propios detrás. Carta de bebidas a cargo de **Narciso Bermejo** y propuestas de tapas y raciones diseñada por los cocineros **Nino Redruello** y **Patxi Zumarraga**. Dispone de *Plat du jour*, tal cual, por 11,90 euros

El bar **Belanche** –Don Jaime I, 44. Zaragoza. 976 293 952– celebró su 75 aniversario, en el que no faltaron sus afamadas gambas.



Gabi Orte / chindron.es

Franchesko, Flor y Patricia, el núcleo duro del Gamberro, en la barra de recepción.

## GAMBERRO, DOS AÑOS YA Nacerá un gamberrito

El restaurante **Gamberro** –Blasón Aragonés, 6. Zaragoza. 696 932 781– ha cumplido su segundo año de vida, repleto de intensidad. Nacido en la zaragozana avenida de Madrid, el pasado mes de agosto se trasladó al Tubo, donde ganó en espacio e instalaciones, mejorando notablemente el trabajo en la cocina y la sala.

Desde mayo, ofertan su nuevo menú, el **Gamberro express**, con cinco pases de comida los miércoles y jueves en comida y cena, y el viernes solo al mediodía. Así, quien no disponga de tiempo para degustar sus otros dos menús, **Gamberro** –ocho pases por 40 euros– y **Extreme**, doce pases por 60 euros, puede al menos aproximarse a la cocina de la casa.

Además, están dispuestos a «escuchar a los estómagos y a los sentidos de los clientes», de forma que pueden organizar catas, cenas a cuatro manos, *showcookings*, eventos... Finalmente, prometen abrir en breve, **Gamberrito**, un nuevo restaurante «con la misma calidad e irreverencia que su hermano mayor y que ofertará una carta reducida con propuestas diferentes tanto en la cocina como en la barra», con el que pretenden «democratizar su propuesta gastronómica».



pretenden «democratizar su propuesta gastronómica».

Te ofrecemos un **MENÚ COMPLETO** con nuestras especialidades **24€** iva incl. Y te regalamos una botella de vino para llevar (hasta el 31 de julio)  
**la rebotica** restaurante  
 C/ San José, 3 | Tel. 976 620 556 | CARINENA

**Taberna El Broquel**  
**Tapa + Copa de Turienco**  
 (crianza DOP Ribera del Duero)  
 (hasta el 31 de julio)  
 C/ Broqueleros, 3. Zaragoza. 628 474 738





## 29 JUL FIESTA DE LA LONGANIZA DE GRAUS

La **Fiesta de la Longaniza de Graus**, declarada de **interés turístico de Aragón**, que cumple 26 años, se celebra el sábado, 29 de julio. Comenzó a celebrarse en 1991, con dos pequeñas barbacoas que se colocaron en la plaza Mayor donde se asó la longaniza y se repartió entre aquellos que quisieron conocer y degustar este rico producto cárnico. Para dotar a la fiesta de mayor relevancia, la **Asociación de Fabricantes de Longaniza de Graus –Aventín, Melsa y Maella–** aceptó y superó el reto de elaborar la longaniza más larga del mundo según el certificado emitido por el *Libro Guinness de los Records*, embutida en tripa natural. Entre los actos previos destaca la **Muestra de utillaje tradicional** del sector cárnico y **exposición fotográfica sobre la propia fiesta**, además del tradicional **concurso fotográfico**. Y **Mercado del artesano**, con más de cien puestos, de 11 a 22 horas, Parque temático Tocinópolis, taller infantil de longaniza y elaboración de la **Parrillada de longaniza más grande del mundo**. A partir de la seis de la tarde se comenzará a embutir la longaniza, con entrega de la parrilla de bronce al **tastador del año**. A las 20.45 horas se procederá a la cocción de la longaniza, con espectacular volteo un cuarto de hora después. Tras el **tasteo** de la longaniza, a las 21.30 horas comenzará la degustación gratuita de la misma.



Cortesía Longaniza de Graus

La fiesta congrega a miles de personas en Graus cada mes de julio.



Cortesía Amparo Llamazares

Las degustaciones tienen lugar en la terraza del museo.

## 01-08-15-22 JUN AULA DE CULTURA ALIMENTARIA

Nueva edición, la duodécima, del **Aula de Cultura Alimentaria**, que se celebra los jueves del 1 al 22 de junio, el **Museo del Teatro de Caesaragusta** –San Jorge, 14. Zaragoza. Zaragoza–, a las 19 horas, con charla y posterior degustación. Las entradas, con derecho a la degustación final, se adquieren por seis euros en el propio Museo, desde una hora antes de las charlas.

**Los Lagartos de Berlanga**, pastas de té, protagonizan la charla de **Estrella Figueras**, de la Universidad de Barcelona, con degustación de repostería variada y moscatel de Bodegas Larre.

Ya el jueves, 8, es el turno de **Jesús Abad** y **Antonio Nuño**, de la cooperativa **Niño Jesús de Aniñón**, que hablarán de las **Cerezas en el sistema Ibérico en Zaragoza**. Un gazpacho de cereza y los embutidos de casa Melsa, junto a los vinos de Aniñón, DOP Calatayud, cerrarán esta conferencia.

**La pasta fresca de secano**, elaborada en Belchite por **María Sanz**, **María Eugenia Garcés** y **Erika Jimeno**, protagonizan la tercera sesión, el jueves, 15. Que se degustará junto con los vinos de Solar de Urbezo, DOP Cariñena. Finalmente, el 22 de junio, el director de Gastro Aragón, **José Miguel Martínez Urtasun**, hablará de **Los agra- ces, vinagres y balsámicos**. Ensaladas bien condimentadas de arroz y garbanzos, con la cerveza de La Zaragoza- na, clausuran esta edición.

UN ESPACIO PARA LOS CINCO SENTIDOS.

Yen a cocinar!

Cursos de cocina

Catas

Showcooking

Team building

Minichefs

Cooking party

Despedidas celebraciones

WWW.LAZAROLA.COM

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



## CALENDARIO DE RECREACIONES HISTÓRICAS Y TURÍSTICAS

| LOCALIDAD                   | RECREACIÓN  | FECHA                               | MÁS INFO  |
|-----------------------------|---|-------------------------------------|---|
| Tarazona                    | Jornada de la Coronación del Emperador Carlos V. S. XVI       | 16 al 18 de junio                   | www.tarazona.es. 976 199 110<br>Oficina de turismo: 976 640 074 / 976 199 076                 |
| Calatayud                   | Alfonsadas, año 1121  | 22 al 25 de junio                   | www.calatayud.es / www.alfonsadas.es<br>Oficina de turismo: 976 886 332                       |
| Caspe                       | Compromiso de Caspe   | 23 al 25 de junio                   | www.caspe.es / www.compromisodecaspe.com<br>Ayto: 976 639 066 · Of. turismo: 976 636 535      |
| Lobera de Onsella           | Recreación del Rito del Herniado                              | 24 de junio                         | www.loberadeonsella.es / Oficina de información Torreón de Navardún: 948 439 507              |
| Ejea de los Caballeros      | Entronización de Alfonso I el Batallador como Imperator Rex   | 24 y 25 de junio                    | Ayuntamiento: 976 677 474<br>Canal Youtube Caballeros de Exea / 976 664 100                   |
| Calatorao                   | Milagro de la aparición del Cristo de Calatorao, año 1520     | 1 de julio                          | www.calatorao.es / 976 607 111  |
| La Almunia de doña Godina   | La Almunia se rueda: El cine soñado en la II República        | 1 de julio                          | www.laalmunia.es / 976 600 076  |
| Trasmoz                     | Feria de la brujería y la maldición de Trasmoz, año 1511      | 1 de julio                          | www.trasmoz.es  |
| Urriés                      | Terremoto de Martes de 1923                                   | 1 de julio                          | urries.wordpress.com · Oficina de información Torreón de Navardún: 948 439 507                |
| Cadrete                     | Recreación napoleónica homenaje a Tomás Campillos (1758-1812) | 1 y 2 de julio                      | concejaliadecultura@cadrete.org   |
| Almonacid de la Cuba Cetina | Feria romana, siglo I<br>Jornadas Quevedianas año 1634        | 7 y 8 de julio<br>14 al 16 de julio | Ayuntamiento: 976 837 401 / alcuba@d pz.es<br>Ayuntamiento: 976 844 095                       |
| Anento                      | Guerra de los Dos Pedros, año 1357                            | 21 al 23 de julio                   | www.anento.es   |
| Bulbuenta                   | Leyenda de la Mora Encantada, s. XIII                         | 21 al 23 de julio                   | Ayuntamiento: 976 867 100   |
| Calatayud                   | Bilbilis Renascentis ss. III a I aC                           | 21 al 23 de julio                   | www.calatayud.es / Oficina de turismo: 976 886 332<br>Museo: 976 897 816                      |
| Daroca                      | Entrada de los Corporales Feria Medieval, año 1238            | 28 al 30 de julio                   | www.daroca.es / Ayuntamiento: 976 800 312<br>Of. turismo: 976 800 129                         |
| Luesia                      | Don Migueladas, s. XIII                                       | 28 al 30 de julio                   | Ayto: 976 673 325   |
| Fayón                       | La Batalla del Ebro, año 1938                                 | 29 de julio                         | Ayto: 976 635 959 / www.labatalladelebro.com<br>mhmebro1938@hotmail.com turismo.fayon@d pz.es |
| Badules                     | Jornada Celtibera, s. I aC.                                   | 13 de agosto                        | Ayuntamiento: 976 807 095 / badules@d pz.es<br>amigosdebadules@gmail.com                      |

*Revive tu historia*

www.dpz.es



# JUN/JUL CATAS

Continúa el **bar El Fútbol** –Avda. América, 3. Zaragoza. 976 385 753– con su programación, que ha retomado con muchas ganas. Todos los jueves de junio y julio, a las 20.30 horas, **Cata coloquio**. El sábado, 24 de junio, a las 20.30 horas, La cata más fresca. con la presentación de los nuevos **Clave de sol**, de **Covinca**, **DOP Cariñena**, y los ya tradicionales cócteles con vino. También sábado, el 8 de julio, a las 12.30 horas, nueva sesión de **Rock&roll vermouth&sifón on the beach**, intentando recrear un vermouth playero.

## ALA MESA

La **Bodega de Chema** –Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014– propone **Las Noches de Baco**, todas las noches, de lunes a sábado, hasta el mes de agosto. Se trata de una cena maridada, para un mínimo de dos personas, por 26 euros, a partir de su menú mensual.

La **Olivada** –César Augusto, 45. Zaragoza. 876 017 957– ofrece todos los jueves del año menú especial **La cocina de Lleida**, que incluye caracoles. Hasta el 10 de junio, **Las setas de primavera**. Desde el 13 de junio y hasta el 15 de julio, **La tuber aestivum y verduras de la ribera**. Y del 18 de julio al 12 de agosto, **La tuber aestivum, sabores mediterráneos**. Por 23 euros de martes a jueves, no festivos, ni vísperas; y 25 viernes y sábado.

El jueves, 15 de junio, a las 21 horas en **Los Cabezudos** –Antonio Agustín, 12-14. Zaragoza. 976 392 732–, cena cata maridada con el champagne **Laurent Perrier & Marqués de Riscal**. Y **cavas Gramona**, los artesanos del tiempo, protagonizan la cena del jueves, 20 de julio.

Hasta el 30 de junio, la comarca del **Maestrazgo** ofrece la posibilidad de degustar un **menú de inspiración templaria: Hotel & Spa Balfagón Alto Maestrazgo y Restaurante 4 Vientos**, en Cantavieja; **Pensión de Cuevas de Cañart; Hostal Masía Torre Montesanto**, en Villarluego; y **Hotel Castellote**.

Recupera el **restaurante Antonio** –Plaza San Pedro Nolasco, 5. Zaragoza. 976 397 474– su menú del **chuletón**, por 30 euros, con ensalada aragonesa, chuletón de ternera del Pirineo de un kilo, que el cliente puede cocinar a su punto.

Hasta el sábado, 16 de julio se celebran las **Jornadas de los arroces** en el **Bodegón Azoque** –Marqués de Casa Jiménez, 6. Zaragoza. 976 220 320–, con menús especiales cada día por 21,80 euros, con un primero a elegir, el arroz del día, postre y café, maridadas con los vinos de Viñas del Vero.

El restaurante **Molino de san Lázaro** –Cecilio Navarro s/n. Zaragoza. 976 394 108– ha renovado su **Carta a precio cerrado**, por 25 euros, así como sus diferentes **menús Formula**, por 15, 18, 22 y 35 euros.

Los viernes de junio, a partir de las 14 horas, vermouth con **Arroz y vino** en **Entresabores** Albareda, 3. Zaragoza. 976 236 606–. Por cuatro euros, tapa de arroz y copa de vino.



Pedro Martín es el cocinero de El Foro, con un menú distinto cada mes.

Gabi Orte / chindron.es

## JUN > JUL MAR Y ARROZ EN EL FORO

El **restaurante El Foro** –Eduardo Ibarra, 4. Zaragoza. 976 569 611– ofrece durante el mes de junio sus jornadas Lo mejor del mar, que darán paso en julio a las centradas en el arroz; por 30 euros, platos para compartir al centro de la mesa, aunque ya se pueden degustar de forma individual. Además, la casa ha diseñado el menú **Degusta-carta**, por 40 euros, con ocho platos individuales, sin olvidar su menú de temporada, por 19 euros.

## 29 JUN > 13 JUL ARAGONIA CULINARIA

Sin programa todavía cerrado, ya se pueden adelantar las dos primeras citas de la **II Experiencia Culinaria Aragonia Culinaria**, que acerca a diferentes cocineros y restaurantes aragoneses hasta Zaragoza. El jueves 29 de junio cocinará en los fogones del **restaurante Aragonia** –Casa Jiménez, s/n. Zaragoza. 976 794 243– **Guillermo Blesa**, del restaurante **AH Jacetania**, en Jaca. Su cocina se basa en el producto fresco de cercanía y temporada, con especial atención y cariño hacia las verduras, la casquería y la cocina asiática. Y el jueves, 13 de julio, llegará la cocina del **restaurante Consolación**, en Monroyo, Teruel.

## HASTA 24 JUN III JORNADAS DEL CARACOL

Hasta el 24 de junio, coincidiendo con una caracolada popular en Pina de Ebro se prolongarán las **III Jornadas del caracol**, organizadas por la **Peña Caracolera**. Participan más de cincuenta restaurantes situados en la capital y también en Calatayud, Ejea de los Caballeros, Pina de Ebro, Sos del Rey Católico, Uncastillo y Utebo. Los aficionados podrán votar para elegir el plato más original, el más rico y el clásico, participando en el sorteo de una cena para dos personas.



## ENOTURISMO

■ **Bodega SOMMOS** –Ctra. Nal. 240, km. 155. Barbastro. 974 269 900. [www.bodegasommos.com](http://www.bodegasommos.com)– celebra nuevas sesiones de su programa **12 meses, 12 catas**, 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. El 8 de julio, **frutas de temporada**. Reservas en la web e [info@bodegasommos.com](mailto:info@bodegasommos.com).

Y todos los domingos del año, **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. **Valencia y Murcia**, en junio; **Andalucía y Extremadura**, en julio; y **País Vasco** en agosto. El último domingo de cada mes se puede disfrutar de un **menú regional tradicional** de la comunidad seleccionada.

■ Nuevas excursiones del **Bus Vino Somontano**, que parte de Zaragoza, recalca en Huesca y viaja al Somontano. El sábado, 17 de junio, **La sal y el vino**, con visita a las bodegas Viñas del Vero y Blecua, tiempo libre en Barbastro y llegada al Salinar de Naval y sus piscinas saladas. Por 27 euros si el viaje se realiza desde Huesca o 29, desde Zaragoza. Inscripciones: 974 316 342 o [www.rutadelvinosomontano.com](http://www.rutadelvinosomontano.com).

■ **Jornadas micológicas en Cerler**, del 23 al 25 de junio, con salidas al campo para recoger setas, recepción y clasificación de las especies, cata de vino, taller de cocina, etc., además de jornadas gastronómicas en **Chañella, La Picada y La Solana**.

## OTROS

■ **Canfranc** celebra el 18 de julio la **Recreación de la inauguración de la Estación Internacional**. Se fletará un autobús desde Jaca y la jornada concluirá con un baile de época, 1928.

■ Hasta el 25 de junio se pueden presentar recetas al **XXIV Concurso gastronómico Comer en el Alto Argón**, organizado por Radio Huesca. Con premios de 500 euros, deberán versar sobre la **Cocina de proximidad (km. 0)**, ser originales y también inéditas.



Cortesía Pirineos Sur

Los mercados se configuran como lugar de encuentro durante el día.

## 14>30 JUL PIRINEOS SUR MERCADOS DEL MUNDO

Lugar de encuentro y punto de referencia de la programación **Días de Sur**, los **Mercados del Mundo** son una visita obligada para todo aquel que acude al festival Pirineos Sur, del 14 al 30 de julio en Sallent de Gállego, en horario de 10 a 23 horas. Sus puestos de artesanía ofrecen la diversidad del planeta a través de sus productos y sus pequeños restaurantes, el lugar ideal para saborear las gastronomías más diversas.

Gracias a los Mercados del Mundo la actividad de Pirineos Sur no descansa, generando un espacio para la convivencia y el disfrute que aglutina a su alrededor actividades tan diversas como pasacalles, conciertos, vermouth, degustaciones de gastronomía, sesiones de djs, exposiciones, etc.

Con ocho puestos de gastronomías sugerentes, desde Japón hasta El Líbano, pasando por Senegal, Italia, Marruecos o Alemania.

Y más de treinta y siete puestos de tejidos africanos, bisutería, cuero, instrumentos musicales, ropa de diseño, mobiliario reciclado, calzado, aromas y perfumes, esculturas africanas y mucho más.



De momento los mercados se han celebrado en Hecho y Aínsa.

## 01-15 JUL MERCADOS HECHO EN LOS PIRINEOS

Tras las primeras y satisfactorias experiencias de los mercados **Hecho en los Pirineos**, que se celebraron en Hecho el pasado 6 de mayo, con puestos de artesanos agroalimentarios de Huesca y Hautes-Pyrénées, y en Aínsa, el 10 de junio, el mercado se desplaza. Coincidiendo con otros eventos locales y siempre en sábado, el 1 de julio en **Boltaña**, junto con la **Feria del libro pirenaico**; el 15 de julio, en **Benasque**, paralelamente a la final del Torneo de ajedrez; y el 16 de septiembre en el gastroespacio de **Villanúa**. Con presencia de productores de la zona y también de Haute-Pyrénées.



## CURSOS DE COCINA

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. [www.lazarola.com](http://www.lazarola.com)– continúa con sus propuestas de cursos, que concluyen con la degustación, acompañada de bebida. Curso de **Cocina india**, el sábado, 17 de junio; **Cocina peruana**, el día 18; **Pequeños bocados asiáticos**, el lunes, 20; **Cocina tailandesa**, el jueves, 22; **Pasta fresca**, el domingo, 25. Ya en julio, **Arroces de verano**, el domingo, 2; **Cocina japonesa**, el sábado, 8; **Sushi**, el día 17; **Sopas frías**, el día 18; **Tartares, ceviches y carpaccios**, el día 23; y **Cocina hawaiana**, el lunes, 24.

■ Más cursos en la **Escuela de cocina Azafrán** –San Antonio Abad, 21. Zaragoza. 976 230 022. [www.elazafran.com](http://www.elazafran.com)–, siempre de martes a jueves y de 20.15 a 22.15 horas, por 60 euros. **Cocina de mar y montaña**, del 20 al 22 de junio; y **Nos vamos de picnic**, del 27 al 29. También, talleres: **Productos cárnicos elaborados y saludables**, el lunes, 19 de junio; y **La Cata**, una semana después.

■ El **gastroespacio Villanúa** –Pl. Marrasán. Villanúa. 974 378 465– ofrece diferentes actividades, como presentaciones de alimentos: en junio, el 15, **Arroz de Alcolea de Cinca**; y el lunes, 22, **Pasta Martinelli eco**. También talleres, el 19, **Fondos de arroces y elaboración de paellas**, por **José M<sup>a</sup> García**; y el miércoles, 24, **Aperitivos 3.0**, a cargo de **Paco Oliva**.

Ya en julio, únicamente talleres. Para niños, el sábado 1, **Taller de galletas de animales de granja**, por **Paco Oliva**; el lunes, 3, **Comida saludable y postres**, por **José M<sup>a</sup> Rodríguez**. Y el 28, **Tapas y pinchos kids**, por **Paco Oliva**. Para adultos, el sábado, 15, **Arroces**, a cargo de **Paco Oliva**, y **Cortes y almacenamientos de alimentos**, por **José M<sup>a</sup> Rodríguez**, el lunes, 17.

■ Nuevos cursos en **Kuhn Rikon** –Puerta Cinegía. Plaza España, Zaragoza. 976 201 054– durante el mes de junio. Curso de **Cocina para adolescentes**, el martes, 20; y de **Cocina rápida en microondas**, el jueves, 29;

## NIÑOS, FAMILIAS, JÓVENES

■ **La Zarola** –San Miguel, 35. Zaragoza. 661 668 471. [www.lazarola.com](http://www.lazarola.com)– propone, del 3 al 7 de julio, el curso de **Minichefs, para niños** de 8 a 12 años, por 160 euros. Y del 10 al 14 de julio, **Curso de cocina para adolescentes**, de 13 a 17 años, por el mismo precio.

■ **Campus de cocina para niños**, del 3 al 9 de julio, a cargo de **Paco Oliva**, de 11 a 13 horas, en **Semonia (Atades Huesca)** –Canellas, 5. Huesca. 974 220 455–, por 45 euros. [www.semonia.org](http://www.semonia.org).

■ Organizado por la **Asociación de Celíacos de Aragón**, **Taller de cocina para niños**, el martes, 27 de junio, de 19 a 20.30 horas en la segunda planta del Centro Social Arrabal, de Teruel. Gratuito, inscripciones en 653 806 801.

■ Del 24 de junio al 1 de julio, **Campus G-Astrono-**



**mía** en el Albergue de Santuario de la Virgen de Magallón de Leciñena, para disfrutar de la comida y las estrellas. Por 375 euros, en régimen de pensión completa.

■ El sábado, 24 de junio, de 10.30 a 13.30 horas y de 16 a 19 horas, **A la granja en familia**, en la **Granja Escuela la Torre** –Camino de la Marina, 25. Zaragoza. 656 873 070–, para conocer los cuidados que necesitan los animales de granja, darles de comer, recoger los huevos de las gallinas, ordeñar a las cabras o esquilan una oveja... Por 13 euros niños y 15 adultos. Y del 22 de junio al 4 de septiembre, **colonias de verano** para niños entre 3 y 13 años. Las actividades se realizarán entre semana de 10 a 17.30 horas. [www.lagranjaescuela.com](http://www.lagranjaescuela.com).

■ Desde el 25 de junio, se celebran varios **Campamentos Granjearte** en la **Granja Tío Carrascón** –Los Setos 19. Cerveruela. 633 023 030. [www.eltiocarrascon.com](http://www.eltiocarrascon.com)–

## FORMACIÓN

■ Concluyen los **Talleres Huesca la Magia de la Gastronomía 2017**, dirigidos 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 habitualmente.

El miércoles, 21 de junio, taller **La vanguardia no está reñida con la tradición**, a cargo de **Toño Rodríguez**, de **Catering y Eventos del Pirineo** y **restaurante Saborea**, que se complementa con una cena coloquio, esa misma noche, en el restaurante **Las Torres**.

■ **Horeca Formación** –Perpetuo Socorro, 11. Zaragoza. 976 386 069–, ofrece en julio tres cursos presenciales con teleformación, gratuitos: **Cocina mediterránea**, del 4 al 25; **Cocina vegetariana**, del 5 al 26; y del 6 al 27, **Elaboraciones básicas de cocina**.

## 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.



## RUTAS GASTRO

■ **Saborea Zaragoza** ofrece conocer el origen de los principales productos de la gastronomía zaragozana y de descubrir un sinfín de detalles sorprendentes en el Mercado Central, además del escondido museo de la Torre Nueva, la actividad del Mercado agroecológico y diferentes establecimientos, incluidas degustaciones. Los sábados, 3 y 17 de junio, a partir de las 11 horas, por 13 euros, con salida en la oficina de turismo del Torreón de la Zuda. 902 142 008 / 976 201 200.

■ Continúan las visitas gastronómicas guiadas por Zaragoza a través de la ruta de **Chocotour**, que se celebrará el sábado 24 de junio, por 13 euros. A las 11 horas con salida desde la Lonja.

■ El Hotel **La Trufa Negra** –Av. Ibáñez Martín, 10. Mora de Rubielos. 978 807 144– comienza su **temporada de verano de trufiturismo**, que consiste en una charla dinámica introductoria al mundo de la trufa, salida al campo hasta la masía El Olmo, donde en compañía de los truferos y sus perros se recorren los parajes en busca de trufas. Para finalizar, comida trufera en el restaurante Melanosporum. Por 44 euros, con suplemento para menú degustación de 7 euros.

La actividad se realizará los sábados 17 de junio; 24 de junio; 1 de julio; 8 de julio; 15 de julio y finalizará el 22 de julio. [www.latrufanegra.com](http://www.latrufanegra.com)

■ Los **Jueves de ruta** en **Teruel** proponen una recorrido diferente y temático, con una oferta de pincho y caña por 2,50 euros, o medio gin-tonic por 3 euros. Participan: Gran Café de Teruel, Bar Teruel, Cafetería Sarto, Pura Cepa, Torico Gourmet, 1900 Teruel Rte. Bodega, Isaviss, Bar Correos, 4 Esquinas, Rokelín Centro, Asador Rte. El Mercao, Ambeles, Bar Torreón, La Bodeguita, Pato Burlón, Don Diego, Ambigú, Los Juncos y Pub La Torre. [www.teruelturismo.es](http://www.teruelturismo.es).

■ **El Sitio de Eugenia** –Asalto, 43. Zaragoza. 976 390 825– propone una excursión a la **quesería Val de Cinca** y a **Bodegas Aldahara**. Con salida a las 9 horas desde el parking de autobuses de Avda. Pirineos y regreso a las 21 horas al mismo lugar, por 55 euros, el sábado, 17 de junio. Y también presentación y **Cata de caviar del Pirineo Per sé**, el jueves, 22, además de **Cata de cervezas artesanas La Picarda**, el jueves, 29.

VISITA NUESTRA **AGENDA**,  
**ACTUALIZADA** A DIARIO.

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

@GASTROARAGON

### Cursos de cata y elaboración

Ven a nuestras catas,

¡invitamos a tu acompañante

Válido hasta el 31 de julio de 2017

[www.cervezasartesanass.com](http://www.cervezasartesanass.com) - [info@cervezasartesanass.com](mailto:info@cervezasartesanass.com)



## PROVINCIA DE ZARAGOZA

■ De martes a domingos, a las 16.30 horas, en **Daroca**, Visita guiada y comentada –entre 45 y 60 minutos– al interesante **Museo de la pastelería Manuel Segura**. Por 3 euros, inscripciones en la oficina de turismo –Mayor, 44 (Planta Baja). Daroca. 976 800 129–, de 10 a 14 y de 16 a 20 horas.

■ El sábado, 24 de junio, nueva excursión del bus de la **Ruta del Vino Campo de Cariñena**, con la ruta del **barroco y el vino**. Visita al santuario de la Virgen de Lagunas, Bodegas Longaz, comida en Cariñena y visita a la ciudad, con degustación en la pastelería Manuel Segura. Con salida y llegada a Zaragoza (Museo Pablo Serrano), a las 10 y 19 horas. Por 25 euros. Reservas: 976 620 817/ 976 620 897.

■ Nuevas excursión del **Bus del vino Calatayud**, organizados por Viajes Jalón –976 881 221–. El sábado, 24 de junio, visita a las **Alfonsadas de Calatayud** y las bodegas **Langa** y **Castillo de Maluenda**; el sábado, 29 de julio, **San Alejandro, Lugus** y **Virgen de la Sierra**.

■ Durante junio y julio se celebran diferentes **Recreaciones históricas** en localidades de la provincia. El calendario aparece en la página 91. [zaragozaturismo.dpz.es](http://zaragozaturismo.dpz.es).

## HASTA 02 JUL JORNADAS DEL CABRITO Y LA HUERTA

**La Bodega de Chema** –Latassa, 34, Zaragoza. 976 555 014– ofrece, por sexto año, sus **Jornadas gastronómicas del cabrito y la huerta**, por 38

euros y mínimo dos personas, que se prolongarán al menos hasta el domingo, 2 de julio. El menú consta de Lienzo de variedades de tomates en texturas como aperitivo. Entrantes a degustar: Ceviche de bonito con leche de tigre, aguacates y tortilla casera de maíz y Puerros al vapor con parmentier, boloñesa de cabrito y queso curado de oveja Hontanar. Y un plato a elegir entre Lingote de cabrito confitado a baja temperatura con fritada aragonesa y emulsión de olivas negras, Rodaballo fresco en suquet de alcachofas y gambas al aroma de azafrán o Magret de pato rustido a la plancha en su punto de cocción, asadillo de verduras y salteado de patatas con hierbas aromáticas. También opciones para el postre: Crocant de chocolate y turrón con salsa de café y Sopa fría de sandía con daditos de fruta de temporada y gelées. Todo ellos acompañado por Care Chardonnay blanco y roble tinto, además de una selección de aguas y pan. Y con opciones para **celíacos**.







# CRECIENDO...

¿SE ACUERDA YA ALGUIEN DEL ACEITE DE PALMA? ¿SERÁ QUE TOCA EL TURNO DEL GLUTAMATO MONOSÓDICO? ¿VERANEARÁ OLONA POR EL PIRINEO? ¿Y SI SE ENCUENTRA CON UN GANADERO? SIGUEN ABRIENDO ESTABLECIMIENTOS COMO SI ESTO FUERA MADRID ¿NO CONOCEN COMO CONSUMEN LOS ZARAGOZANOS?

EL TAPAO  
gastro@adico.es

En sabiduría, que no en bondad. O el jefe se ha quedado sin ideas para llenar sus páginas –¡que haga menos, pues dos meses se hacen cortos para leer tanta letra!– o va a resultar que esta sección es leída con ganas. Pero crecer el doble, hombre de dios... Que uno no da para tanto, por más que el mundo eno-gastronómico-agroalimentario-comercial-ecológico-hostelero parezca que sí da. Si hasta dice el jefe que le llaman para pasarle confianzas y cotilleos... que luego no me cuenta. Así que uno, siempre velando porque los demás puedan ejercer también de porteras, deberá multiplicarse.

Lo de las modas alimentarias es un sin-vivir. ¿Se acuerdan del todo el lío montado con el **panga**? Ya ni se escucha, o será que al prohibirlo ya en los comedores escolares zaragozanos los chicos de **ZEC**, ya no interesa a nadie. Y tampoco parece que siga el follón con el **aceite de palma**, éste más difícil de prohibir pues aparece hasta en la sopa, nunca mejor dicho.

Sepan que todo apunta hacia el próximo objetivo, el **glutamato monosódico**, sí esa sustancia al parecer responsable del quinto sabor, el **umami**, que también aparece en las sopas, especialmente las orientales. Dicen sus detractores que provoca el conocido como **síndrome del restaurante chino**: ardor, hormi-

## Y es que no siempre se puede contentar a todos, ¡a mí me lo van a decir!

gueo, dolor de cabeza e incluso dolores en el pecho, además de resultar adictivo; como el enamoramiento, vaya, pero llenando la andorga.

Quizá haya sido eso lo que ha embotado los sentidos al jurado de los **Premios Horeca**, el **Certamen de restaurantes**, pues siguen provocando demasiados empates. Esta vez tres ganadores en cada una de las categorías de menú, con lo que a este paso participar va a ser sinónimo de ser premiado. En un concurso gana uno, lo que no significa que el resto pierda. Además, los premios compartidos suelen devaluar su valor, especialmente cuando la situación se repite en el tiempo. Para eso se inventaron las prórrogas, los penaltys, etc. Y es que no siempre se puede contentar a todos, ¡a mí me lo van a decir!

Tenía intención de acercarme a **Gastromania**, pero no sé si llegaré puntual. Algo indeciso ante la falta de respuesta

ante mi temprana inscripción a través de la web, pero de nuevo expectante ante el tardío y potente alarde publicitario, acudo a la página correspondiente –lagastromania.com– y me encuentro con un reloj que me dice a través de la pantalla que el asunto comienza el lunes a las 24 horas, en vez del martes a las taurinas cinco horas como proclama el programa. ¿Habrá quizá una recena sorpresa como anticipo de este «punto de encuentro para una nueva generación de gastronomos»?

### Y continúan abriendo

Siguen llegando nuevos establecimientos, algunos incluso con **plat du jour**, muchos con el prefijo o sufijo **gastro** –si el jefe lo hubiera registrado en el epígrafe correspondiente nadaríamos en la abundancia monetaria... que de comer y beber no nos falta– y la mayoría con vocación de ser los más modernos. ¿Sabrán los inversores cómo es Zaragoza? ¿Han hecho bien los deberes en la dichosa hoja **excel?**, porque el papel lo aguanta todo, mas la realidad no.

A quienes no les salen las cuentas son a los muchos hosteleros que buscan cocineros de toda la vida. ¡Si hasta me han preguntado a mí si sé de alguno! De esos que saben guisar, preparar unas alubias en su punto y que no se asustan a la hora de enfrentarse a unas manitas de cerdo; que entienden la necesidad de comprar bien y que en ocasiones hay que echar



alguna hora de más. No los hay o al menos no se encuentran a los precios que ofrece el mercado. Y si existen, sus jefes no los sueltan. Quizá de ahí este vaivén de profesionales que cambian con frecuencia de establecimientos.

Y son varios los que se traspasan en el zaragozano **Tubo**. Algunos empresarios parece que se están hartando de trabajar para apenas poder pagar el elevado alquiler, rémora de tiempos mejores. Y es que muchos empecinados propietarios de locales, especialmente en zonas consideradas objeto de deseo, siguen a la espera de encontrar la **franquicia** de su vida, aunque su local sea una cochambre.

De ahí que otro cercano y exitoso empresario hostelero haya comenzado a rodear, literalmente hablando, al **Banco de España**. Pronto descubrirán cómo lo ha hecho.

### La Administración

Si uno fuera periodista igual hasta se hubiera animado a presentarse a la polémica plaza de comunicación que ofertó ha tiempo el **CITA** –pues algo se aprende de agroalimentación entre tanto cotilleo–, rechazó la asociación de periodistas, convocó no obstante, ganóse y recurrió, estando el asunto al paio. Y lo cierto es que difundir las actividades de este centro no deja de ser una bicoca, dada la cantidad de noticias amables y estimulantes que genera. ¿Se normalizará, se eternizará?

## Aparecer en la sección ‘Cómo come’ trae suerte. Que se lo pregunten al genial Juan Antonio Anquela

Habremos de suponer que las **ratas** que aparecieron en el **IES Miralbueno** a mediados de abril –y provocaron el cierre de los restaurantes, justo cuando invité a una amiga para presumir de relaciones– no eran material de prácticas para los alumnos de cocina. Los estudiantes se quejan del estado de las instalaciones que tienen más de cincuenta años, con ocasionales problemas de goteras en la mesa de pastelería y escasez de baños para mujeres.

Uno no sabría decir si la **Confederación Hidrográfica del Ebro**, esa que ya no es letra, se ha vuelto precavida de repente o se limita a chincar –con dos ches– a los chicos de **ZEC**, ¡cómo si les faltaran problemas! Resulta que la **Carpa del Ternasco** –cuya gestión quizá se subarriende– no se puede instalar donde estaba desde hace dos años debido a que se ubica en una «zona inundable

de flujo preferente». Dado cómo les va en los juzgados a los municipales, se baraja trasladarla cerquita, quizá a ese aparcamiento cuya reforma, ahora, reclaman los muchachos de **Pérez Anadón**.

Anda a la gresca **Joaquín Olona**, ese consejero tan afable, con los ganaderos de montaña, que se sienten injustamente tratados, por no hablar de la **Asociación de criadores de bovino de raza parda de montaña**. Desde **Adelpa, Asociación de Entidades Locales del Pirineo Aragonés**, le han pedido otra reunión para encontrar soluciones practicando todos una cierta flexibilidad. Veremos.

### Coda final

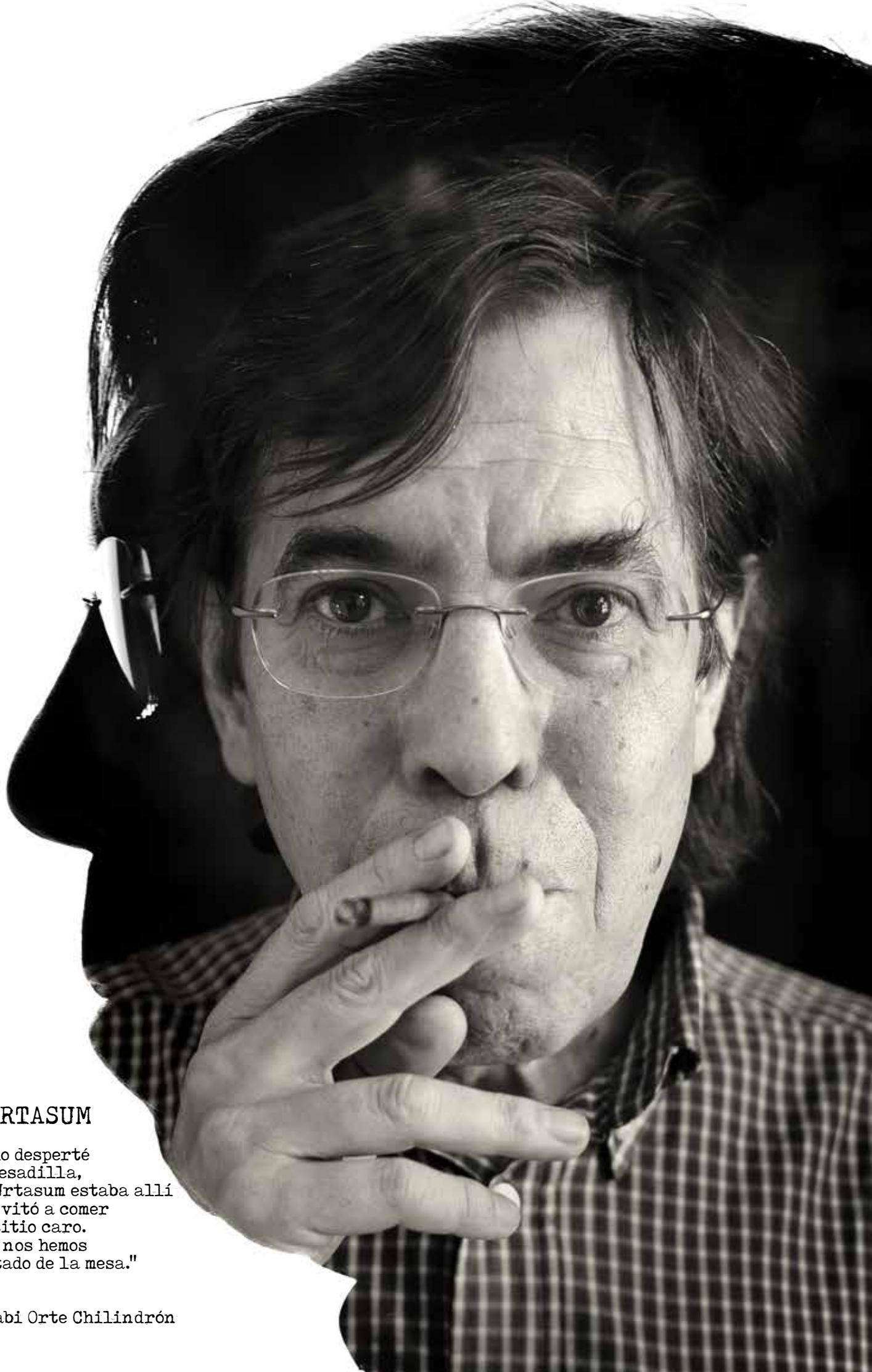
Obviamente aparecer en la sección **Cómo come** de esta revista trae suerte, por más que el trabajo también ayude. Que se lo pregunten al genial **Juan Antonio Anquela**, que cuando fue entrevistado no debía contemplar tal posibilidad ni de lejos. O a **Luisa Gavasa**, que sigue cosechando premios y galardones. O a los próceres **Pedro Santistevé** y **José Luis Soro**, que permanecen en sus respectivos cargos de alcalde y consejero. ¡Si hasta **Luis Alegre** sale más guapo en la tele!

Conste que me cuentan que ha habido quien no ha querido aparecer o ni siquiera se ha molestado en contestar a las llamadas de la redacción.

[Y que para esta chorrada haya tenido que subir hasta María de Huerva y hacer que los pacientes chicos de Calidad Gráfica paren las máquinas y cambien las planchas. ¡Señor!]

El próximo bimestre hablaremos de los becarios de **Jordi Cruz**.





## SR. URTASUM

"Cuando desperté de la pesadilla, el sr. Urtasum estaba allí y me invitó a comer en un sitio caro. Aún no nos hemos levantado de la mesa."

Gabi Orte Chilindrón



# XXVI Festival Internacional de las Culturas



14\_30 julio 2017  
Lanuzá / Sallent de Gállego  
**HUESCA**

información y entradas en  
[www.pirineos-sur.es](http://www.pirineos-sur.es)

ELIJAH & SKILLIAM PASCUALA ILABACA Y FAUNA **KASE.O** TOTÓ ST. IFÉ  
BEJO & DJ PIMP  
**DIEGO EL CIGALA** FAMILY ATLANTICA ORKESTA MENDOZA  
BOŽO VREĆO UNITED VIBRATIONS **FRANCO BATTIATO**  
MATEO KINGMAN  
THROES + THE SHINE **RESIDENTE** DIANA BARONI TRIO MAARJA NUUT  
ELENCO DA PAZ **RESIDENTE** TINARIWEN KUMBIA QUEERS  
SYSTEMA SOLAR OLIGARKH **YOUSSOU N'DOUR**  
GOLDEN DAWN ARKESTRA  
**CRYSTAL FIGHTERS ILE** HOMENAJE FLAMENCO ROZZMA  
A LEONARD COHEN. ROCÍO SEGURA & PAULA DOMÍNGUEZ

PATROCINAN



DE MAR A MAR  
PYRÉNÉES DE CIRQUE



ENATE



RON BARCELÓ  
VIVE AHORA



UN PROYECTO DE LA DIPUTACIÓN DE HUESCA COORGANIZADO POR

FESTIVAL MIEMBRO DEL

PATROCINADORES OFICIALES



AYUNTAMIENTO  
DE SALLENT

EUROPEAN  
FORUM of  
WORLDWIDE MUSIC  
FESTIVALS







# 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.**

